

**Különfizetési szándékukat
kérjük a rendelés előtt jelezni,
utólag számlát bontani nem áll
módunkban.**

Megértésüket köszönjük!

**A számla végösszegéhez 12% felszolgálói
díjat számítunk fel!**

**Auf den Rechnungsbetrag wird 12%
Servicegrbühr erhoben.**

**12% service charge will be added to your
bill.**

Az ételeink allergén összetevőire vonatkozó tájékoztatással
kapcsolatban kérje a felszolgálók segítségét.

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

Aqua-Lux Wellness Hotel

5465 Cserkészölő Fürdő utca 27, tel: 06 56 320 - 034

HIDEG-MELEG ELŐÉTELEK - VORSPEISEN COLD -WARM APPETIZERS

**Tatár beefsteak kerti javakkal
(120 gr.) 4.200.-**
*Tatarenbeefsteak nach Wunsch des
Gastes gefertigt*
Tatare beefsteak with fresh vegetables
3,5,13

Rántott camembert, áfonyamártással 3.400.-
*Gebackenes Camembert mit
Heidelbeerensosse*
Fried camambert with bluberry jam
3,6,13

LEVESEK - SUPPEN - SOUPS

Húsleves májgaluskával 1.490.-
Leberknödel suppe
Broth with liver dumplings
1,3,13

Húsofazék leves (2 személyes) 2.800.-
Fleischtopfsuppe (für 2 Personen)
Beef broth in pot(for two person)
1,3

Francia hagymakrémleves cipóban 1.490.-
Zwiebelcremesuppe auf französische Art
serviert in Brötchen
French onion soup in loaf
3,6

Gulyásleves bográcsban 1.790.-
Gulashsuppe
Goulash soup
1,3,13

**Vegyes gyümölcsleves csészében
tejszínhabbal 1.300.-**
*Gemischte Fruchtsuppe in einer Tasse mit
Schlagsahne*
*Mixedfruit soup in a cup with whipped
cream*
6

HALÉTELEK - FISCHGERICHTE FISH MEALS

**Harcspaprikás kapros juhtúrós
csuszával(160 gr.) 4.800.-**
*Welspaprikasch mit Topfenfleckerl und
Dill*
*Catfish paprika with cottage cheese paste
and dill*
2,3,4,6,13

**Harcsafilé roston, zöld spárgával,
sajtmártással (160gr.) 4.900.-**
*Welsfilet vom Rost mit Saprangel und
Kasesosse*
*Catfish filet with green asparagus and
cheese sauce*
2,3,4

**Harcsafilé rántva tartármártással
(160 gr.) 4.200.-**
Gebacken Welsfilets mit Tartarossose
Fried catfish with Tartareresauce
2,3,4,13

**Süllőfilé roston citromos vinaigrettes
zöldsalátával 5.400.-**
Gegrilltes Zanderfilet mit Balsamico-Salad
Walleye with balsamic vinegar salad
2,4

SZÁRNYASÉTELEK - GEFLÜGELGERICHTE - POULTRY

**Roston csirkemell baconchipssel
petrezselymes juhtúróval (140 gr.) 4.200.-**
*Hühnerbrust vom Rost mit Baconchips und
Petresilien Schafsquark*
*Breast of Chicken with Baconchips and
cottage cheese*
3,6

Édes, chilis roston csirkemell (140 gr.)2.900.-
Süße, chili Hühnerbrust vom Rost
Sweet, chilli breast of chicken
3,

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

Aqua-Lux Wellness Hotel

5465 Cserkészölő Fürdő utca 27, tel: 06 56 320 - 034

**Zöldséggel, fetával töltött csirkemell
(140 gr.) 3.900.-**

*Hühnerbrust gefüllt mit Gemüse und Feta
Stuffed chicken breast with feta cheese and
mixed vegetables*
3,6,13

**Rántott csirkemellcsíkok szezámagos
bundában zöldsalátával(140 gr.) 3.900.-**

*Hühnerbrust mit salat
Chicken breast with salad*
3,8,13

**Csirkemellsteak kevert salátával
(250 gr.) 3.950.-**

*Hahnchenbruststeak mit gemischter Salat
Chicken breast steak with mixed salad*
5,6

**Paradicsomos mozzarellás csirkemell-
steak fokhagymás tejszínes pennével
(250 gr.) 4.900.-**

*Hühnerbrust-steak vom Roast mit
Tomaten, Mozzarella, Knoblauch und mit
sahniger Penne Teig
Chicken breast-steak from roast with
tomato, mozzarella, garlic and with
creamed Penn*
3,6,13

**Baconba tekert csirkemell mozzarellával
töltve (140 gr.) 3.900.-**

*Hühnerbrustrolle in Bacon mit
Mozzarella
Chicken breast in bacon with mozzarella*
6

**Omlós kacsacomb (sous vide) fűszeres
szilvaraguval , pirított burgonyával
(350 gr) 5.650.-**

*Gebratene Entenkeule(sous vide)mit
Pflaumensauce und Geröstete Kartoffeln
Roast duck leg with spicy plum sauce and
mashed potatoes*
3

**SERTÉSHÚS ÉTELEK
SCHWEINEFLEISCH – PORK**

**Brassói aprópecsenye, ahogy a Főnök
szereti
(160 gr.) 3.400.-**

*Brassoer Schweinsmedaillons (nach
dem Chef's Geschmack) (160 gr.)
Pork medallions from Brasov style with
fried potato (160 gr.)*

**Erdélyi gombás, hagymás tarja (140 gr.)
3.200.-**

*Spare ribs mit Zwiebel und Pilz
Spare ribs with mushrooms and onion*
3,6

Szántódi ropogós(140 gr.) 3.200.-

*Szantoder Kroketten
Croquettes of Szantod*
3,6,13

**Töltött borda konyhafőnök módra
(140gr) 3.000.-**

*Geffülter kotelette nach Art des
Küchenchefs
Stuffed pork chops with hot paprika and
sausages (140 gr.)*
3,6,13

Cigánypecsenye (140 gr.) 2.900.-

*Zigeunerbraten (140 gr.)
Gipsy roast (140 gr.)*
3

**Szűzpecsenye lecsós
burgonyaágyon(140gr) 3.400.-**

*Jungfraumedalion mit Ratatoullie und
Kartoffeln
Tenderloin with Ratatoullie and potatoe*
3

**Ropogós csülök(sous vide) párolt
lilakáposztával pirított burgonyával
(700 gr) 4.990, -**

*Gebraten Eisbein mit Gedünstetes Kraut
und Geröstete Kartoffeln
Roasted crispy pork knuckle with braised
purple cabbage and mashed potatoes*

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

Aqua-Lux Wellness Hotel

5465 Cserkészölő Fürdő utca 27, tel: 06 56 320 - 034

MARHAHÚS ÉTELEK - RINDFLEISCH – BEEF

**Bélszínselet roston zöldborsmártással
(200 gr.) 7.200,-**
*Lendenbraten vom Rost mit Pfeffersosse
Tenderloin of beef grilled with pepper
sauce*
3,5,6

**Bélszínselet Lyoni hagymával
barnamártással (200 gr.) 7.300,-**
*Lendenbraten vom Rost mit Lyoni Zwiebel
und Braunesoße
Tenderloin steak with Lyoni onion and
brown sauce*
3,5

SZÜRKEMARHÁBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK - GRAURINDFLEISCH – GREYBEEF

Vörösboros marhapörkölt (160 gr.) 2.500,-
*Graurindfleischgulasch mit Rotwein
zubereitet
Beef stew goulash in red wine*

**Párolt marhacomb konyakos
szilvamártással (160 gr.) 3.900,-**
*Gedünstete Graurind mit Cognac-
Pflaumensosse
Steamed Beef in plum sauce with cognac*
3,11

VADÉTELEK WILDGERICHTE – GAME

**Szarvasfilék vadasan,
burgonyakrokettel (160 gr.) 4.500,-**
*Hirschmedaillons mit Wildsoße mit
Kartoffelkroketten
Venison fillet with wild sauce and potato
croquette*
3,6

**Szarvasfilék vadkörtemártással,
burgonyalángossal (160 gr.) 4.500,-**
*Hirschmedaillons mit Wildbirne Soße, mit
Kartoffelnfladen
Venison fillet with wild pear sauce, and
potato scone* 3

**Gombás vaddisznóragu
burgonyakrokettel (160 gr.) 2.900,-**
*Wildschweinragout mit Champignons und
mit Kartoffelkroketten
Wild boar stew with mushrooms and
potato croquettes*
3,5,6

WELLNESS AJÁNLAT - WELLNESS SPEISEN WELLNESS MEALS

**Cézár saláta csirkemell csíkokkal
(80 gr.) 2.500,-**
*"Cesar" Salat
"Caesar" salad*
1,3,6

**Grillezett mozzarella, friss salátával
(140gr) 3.900,-**
*Gegrillte Mozzarella mit frisch Salat
Grilled mozzarella whit fresh salat*
3,6

Rántott sajt (140gr) 2.900,-
*Gebackene Käse
Fried Cheese*
3,6,13

SÜLTESTÁLAK - BRATENPLATTEN ASSORTED ROASTS

**Cserkei fatányéros (1 személyes)
Mustáros sertésárja (70gr.),
cigánypecsenye (70gr.), pácolt csirkemell
filé (70gr), fűszeres steakburgonya,rizi-
bizi 4.900,-**
*Holzplatte von Cserke (für 1 Person)
Schweinkamm mit Senf, „Betyár” schnitzel,
gebackene Hünherbrust ,Würzige
Steakkartoffeln und Reis mit Erbsen
Marinated pork in mustard, gipsy roast.
chicken breast, Spicy steak potato and Rice
with peas*
3,5

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

Aqua-Lux Wellness Hotel

5465 Cserkészölő Fürdő utca 27, tel: 06 56 320 - 034

Aqua tál (2 személyes) Konyhafőnök kedvence, Aqua szelet, Betyárszelet, steakburgonya, rizibizi <i>Aqua Platte (für 2 person) Geffülter kotelette nach Art des Küchenchefs, Shweineschnitzel Aqua Art, Räuberbissen, Röstkartoffel, Risi-bisi, Pfeffersosse</i> <i>Aqua plate (for 2 persons) Pork chops stuffed with sausages and hot paprika, grilled pork chops stuffed with hot paprika and ham, grilled pork medallion, steak potato and rice with peas</i> 3,6,13	7.800,-	Cserkei bőségtál (6-8 személyes) Pácolt csirkemellfilé, aszaltszilvával, camamberttel töltött sertéskaraj, pácolt tarja, cserkei tüzesfalatok, rántott harcsafilé, rántott gombafejek, bőségeköt. <i>Reichenplatte von Cserke (für 6-8 Personen), Geffülter schweine kotelette mit Cambert und getrocknet Pflaumen, Hühnerbrust gebacken, Scharfe Jungfraumedallions auf Cserke Art, Gebackene Welsfile, gebackene Pilzköpfe, reiche Garnierung., Cserke plate (for 6-8 persons), chicken breast, Stuffed pork chop with camembert and dried plum, pork medallion in spicypotato coat, Fried catfish, fried mushrooms, garnish generously</i> 3,4,5,6,11,13	29.900.-
Csárdás tál (3-4 személyes) rostlapon süttött sertésstarja, rántott sajt, párizsi csirkemell, töltött borda parasztosan, cigánypecsenye, gombafejek rántva, bőségeköt. <i>"Tschardas"-Platte Schweinsschnitten, Gebackene Käse, Hühnerbrust auf Pariser Art, Geffülter kotelette mit kase, bacon paprika, Zigeunerbraten, gebackene Pilzköpfe, Garnierung auf finanzmannsart. Czardas plate (for 3-4 persons) Grilled pork, Fried Cheese turkey breast in Paris coat, pork chops stuffed with cheese, bacon and hot paprika, gipsy roast, breaded mushrooms and garnish generously</i> 3,5,6,13	16.800,-	<u>TÉSZTÁK, DESSZERTEK</u> <u>MEHLSPEISEN, DESSERTS</u> <u>PASTRY, DESSERTS</u>	
Grilltál (2-3 személyes) Grillezett mustáros sertésstarja(250 gr.), Grillezett csirkemell(250 gr.), Mics sertés-marha(250 gr.), fűszeres burgonya, görög saláta, ajvár <i>Grillteller (2-3 Personen)</i> <i>Gegrilltes Schweinefleisch mit Senf (250 gr.), gegrillte Hühnerbrust (250 gr.), Mics Schweine- und Rindfleisch (250 gr.), pikante Kartoffeln, griechischer Salat, Ajvar</i> <i>Grilling dish (2-3 persons)</i> <i>Grilled pork with mustard(250 gr.), grilled chicken breast(250 gr.), Mics pork-braised beef(250 gr.), spicy potatoes, Greek salad, ajvar</i> 3,5,6	12.900.-	Túrós csusza tepertővel <i>Topfenfleckerl mit Grammeln</i> <i>Cottage cheese pasta with cracklings</i> 3,6,13	2.900.-
		Csokoládé szuflé erdei gyümölcs raguval <i>Schokoladensoufflé mit Waldbeerensauce</i> <i>Chocolate souffle with forest fruit sauce</i> 3,6,7,9,13	1.450.-
		Somlói galuska <i>Somlauer Nockerln</i> <i>Somlo sponge cake</i> 3,6,7,9,13	1600.-
		Totyogós palacsinta(2db) <i>Palatschinken gefüllt mit Quark und Pfirsich</i> <i>Pancake stuffed with cottage cheese and Peach</i> 3,6,13	990.-
		Ízes, kakaós, mogyorókrémes palacsinta(2db) <i>Palatschinken gefüllt mit Marmalade</i> <i>Pancake stuffed with jam</i> 3,6,7,9,13	800.-

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

Aqua-Lux Wellness Hotel

5465 Cserkészölő Fürdő utca 27, tel: 06 56 320 - 034

Karamell toffe sajtorta <i>Karamell-Toffee-Käsekuchen</i> <i>Caramel toffee cheesecake</i> 3,6,13	1.600.-	<u>SALÁTÁK - SALATE – SALADS</u>	
		Görög saláta <i>Griechischer Salat</i> <i>Greek salad</i> 6	2.100.-
Gesztenyepüré tejszínhabbal <i>Kastanienpuree mit Schlagsahne</i> <i>Chestnut puree with whipped cream</i> 6	990.-	Friss saláta <i>Frische Salat</i> <i>Fresh salad</i> 6	1.800.-
<u>KÖRETEK - BEILAGEN – GARNISHES</u>			
Hasábburgonya <i>Pommes frites</i> <i>French fries</i> 3	750.-	Kovászos uborka <i>Gewürzgurken</i> <i>Pickled cucumber</i> 3,11	800.-
Burgonyakrokkett <i>Kartoffelkroketten</i> <i>Potato croquette</i> 3	800.-	Uborka saláta <i>Gurkensalat</i> <i>Sliced cucumber, seasons</i>	900.-
Burgonyapüré <i>Kartoffelpüree</i> <i>Mashed potatoes</i> 6	800.-	Paradicsom saláta <i>Tomatensalat</i> <i>Tomato sliced, seasons</i>	900.-
Petrezselymes burgonya <i>Petersilienkartoffeln</i> <i>Boiled potatoes with parsley</i> 6	650.-	Káposzta saláta <i>Krautersalat</i> <i>Cabbage salad</i>	700.-
Fűszeres steakburgonya <i>Würzige Steakkartoffeln</i> <i>Spicy steak potatoes</i> 3	800.-	Csemege uborka <i>Kleine Essiggurken</i> <i>Pickled cucumbers</i> 11	700.-
Édesburgonya <i>Sübkartoffel</i> <i>Sweet potato</i>	1300.-	Házi vegyes savanyúság <i>Hausgemachter gemischter Salat</i> <i>Home-made mixed salad</i> 11	700.-
Párolt rizs <i>Gedünsteter Reis</i> <i>Steam-cooked rice</i>	600.-		
Vajon párolt zöldségek <i>Gemüse in Butter geschmort</i> <i>Vegetable steamed in butter</i> 6	1600.-		
Galuska <i>Nockerl</i> <i>Dumplings</i> 3,13	500.-		

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

Aqua-Lux Wellness Hotel

5465 Cserkészölő Fürdő utca 27, tel: 06 56 320 - 034

MÁRTÁSOK - SOSSEN – SAUCES

Tartármártás <i>Tartarensoße</i> <i>Tartar sauce</i> 5,6	600,-
Fokhagymás tejfölös mártás <i>Sauere shane mit Knochblau</i> <i>Sour cream with garlic</i> 6	550,-
Édes, chilis mártás <i>Süße und chili soße</i> <i>Sweet and chili sauce</i>	600,-
Bors mártás <i>Pfeffersauce</i> <i>Pepper sauce</i> 3,6	600,-
Sajtmártás <i>Käseauce</i> <i>Cheese sauce</i> 3,6	650,-
Barnamártás <i>Braune Sauce</i> <i>Brown sauce</i> 1,3,6	600,-
Ezersziget öntet <i>Salatdressing</i> <i>Salad dressing</i> 5	600,-

Jó étvágyat kíván,

Hegedűs Csaba
könyvhafőnök

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

Itallap

ÜDÍTŐ ITALOK

Szűrt, rostos üdítők (25%)	200,-/ dl
50-100%-os gyümölcsitalok	230,-/ dl
Lipton ice tea, citromos, őszibarackos	200,-/ dl
Toma üdítők 0,25l	500,-/ üveg
Pepsi, pepsi light 0,25l	500,-/üveg
Schweppes üdítők 0,25l	500,-/üveg
Canada Dry, 7Up 0,25l	500,-/üveg
Szódavíz	25,-/dl

LIMONÁDÉK

Lime limonádé 0,5l	1.000,-/5dl
Monin eperes limonádé	1.100,-/5dl
Monin erdei gyümölcsös limonádé	1.100,-/5dl
Monin mangós limonádé	1.100,-/5dl
Monin zöldalmás limonádé	1.100,-/5dl

ÁSVÁNYVIZEK

Szentkirályi 0,33 l szénsavas, mentes	550,-
Szentkirályi (szénsavas, mentes) 0,75l	850,-

CSAPOLT SÖRÖK

Soproni pohár	3 dl	510,-
Soproni korsó	5 dl	850,-
Krusovice pohár	3 dl	600,-
Krusovice korsó	5 dl	1000,-
Mort Subite meggykör	2,5 dl	940,-
Mort Subite meggykör	4 dl	1.500,-

PALACKOZOTT SÖRÖK

0,33l Heineken alkoholmentes	800,-
0,33l Gösser alkoholmentes citromos	800,-
0,33l Heineken	720,-
0,5l Gösser Prémium	850,-
0,5l Edelweis (szűretlen)	950,-
0,5l Soproni Démon	850,-

BÉKÉSSZENTANDRÁSI KÉZMŰVES SÖRÖK

	üveg
0,33l Békésszentandrás Bandi bá	1.400,-
0,33l Békésszentandrás Magyar vándor	1.400,-
0,5l Békésszentandrás Etalon Cseh Lager	1.250,-

0,5l Békésszentandrás Meggyes	1.300,-
0,5l Békésszentandrás Szilvás	1.300,-
0,5l Békésszentandrás Fekete	1.350,-
0,5l Békésszentandrás Ogre	1.250,-

FEHÉR BOROK

	1 üv	1 dl
0,75l Bárdos és Fia Mátrai Irsai Olivér	4.400,-	587,-
0,75l Dubicz Sauvignon Blanc Selection 1014	4.400,-	587,-
0,75l György Villa-Etyeki Sauvignon Blanc	4.400,-	560,-
0,75l Figula Olaszrizling	4.800,-	640,-
0,75l Vylyan Chardonnay Herka	4.800,-	640,-

ROSÉ BOROK

	1 üv	1 dl
0,75l Juhász Egerszalóki Rosé	4.500,-	600,-
0,75l Figula Rosé	4.500,-	600,-
0,75l Gere Attila Villányi Rosé	4.800,-	640,-
0,75l Soltész Rosé	4.400,-	560,-

VÖRÖS BOROK

	1 üv	1 dl
0,75l Szekszárdi Bodrikutya	4.700,-	627,-
0,75l Tűzkő Cabernet Franc	5.200,-	693,-
0,75l György Villa-Merlot	5.900,-	787,-
0,75l Szeleshát Merlot	5.900,-	787,-
0,75l Vylyan Portugieser	6.400,-	853,-
0,75l Vylyan Cabernet Sauvignon	6.800,-	907,-
0,75l Vylyan Montenuovo Cuve	7.200,-	-

B.B. Válogatás:

0,75l Muskotály Cuvée	3.000,-	400,-
0,75l Kékfrankos (félédes)	3.000,-	400,-
0,75l Merlot édes	3.000,-	400,-
0,75l Merlot Rosé (félédes)	3.000,-	400,-
0,75l Juhfark (száraz)	3.000,-	400,-

Itallap

HÁZ AJÁNLATA, KOKTÉLOK

Aperol Spritz	2.200,-
Limoncello Spritz	2.200,-
Campari Orange	1.850,-
Cuba Libre /Bacardi Superior, cola, lime/	1.950,-
Gin Tonic /Gordon's gin, tonic, citrom/	1.850,-
Gin Tonic /Bombay gin, tonic, citrom/	2.000,-
Tequila Sunrise	2.200,-
PEZSGŐ, PROSECCO	1 üv

Törley Charmant Doux (édes) 0,75l	4.000,-
Törley Gála (száraz) 0,75l	4.000,-
Törley Alkoholmentes 0,75l	4.000,-
Hungária Irsai Olivér 0,75l	5.000,-
Hungária Extra Dry 0,75l	5.000,-
Mionetto Prosecco DOC Frizzante 0,75l	6.700,-

GYOMORKESERŰ, LIKŐR, VODKA, GIN,

TEQUILA	2 cl	4 cl
Jägermeister	600,-	1.200,-
Zwack Unicum	600,-	1.200,-
Zwack Unicum Szilva	600,-	1.200,-
Zwack Unicum Barista	600,-	1.200,-
Tubi 60	1.050,-	2.100,-
Pallini Limoncello	650,-	1.300,-
Bailey's Irish Cream	650,-	1.300,-
Royal vodka	500,-	1.000,-
Finlandia vodka	650,-	1.300,-
Gordon's Gilbey Gin	650,-	1.300,-
Bombay Shappire Gin	750,-	1.500,-
Sierra Tequila Silver	650,-	1.300,-

VERMUT

Campari	1.200,-
Martini Dry, Bianco	800,-

SZICSEK PÁLINKÁK

	2 cl	4 cl
Óbarack pálinka	700,-	1.400,-
Ókörte pálinka	700,-	1.400,-
Ószilva pálinka	700,-	1.400,-
Piros vilmoskörte pálinka	750,-	1.500,-
Cigánymeggy pálinka	750,-	1.500,-
Bíbor kajszai pálinka	750,-	1.500,-
Birs pálinka	650,-	1.300,-
Irsai Olivér	750,-	1.500,-
Málna pálinka	1.250,-	2.500,-
Mézes barack likőr	750,-	1.500,-

WHISKY

	2 cl	4 cl
Johnnie Walker Red Whisky	650,-	1.300,-
Ballantines Whisky	650,-	1.300,-
Chivas Regal 12 years	1.000,-	2.000,-
Jim Beam Whiskey	650,-	1.300,-
Jack Daniel's Whiskey	700,-	1.400,-
Jack Daniel's Gentlemen Jack	900,-	1.800,-
Jack Daniel's Single Barrel	1.000,-	2.000,-
Jameson Ír Whiskey	700,-	1.400,-
Jameson Black Barrel	1.200,-	2.400,-

BRANDY, COGNAC

	2 cl	4 cl
Metaxa *****	950,-	1.900,-
Hennessy VS	1.100,-	2.200,-
Martell VS	1.100,-	2.200,-
Martell VSOP	1.500,-	3.000,-
Martell XO	3.000,-	6.000,-

RUM

	2 cl	4 cl
Bacardi Superior rum	700,-	1.400,-
Havana Club 7 years rum	900,-	1.800,-
Diplomatico Reserva Exclusiva Rum	1.200,-	2.400,-

KÁVÉK, CAPUCCINO

Espresso kávé	500,-
Espresso kávé tejszínnel	540,-
Espresso kávé tejszínhabbal	580,-
Espresso capuccino	580,-
Espresso macchiato	540,-
Latte macchiato	580,-
Espresso capuccino növényi tejjel	680,-
Latte macchiato növényi tejjel	680,-
Koffeinmentes kávé	600,-
Koffeinmentes kávé, tejszínnel	640,-
Koffeinmentes capuccino	680,-
Koffeinmentes capuccino növényi tejjel	680,-
Almond növényi tej 1 dl	200,-
Laktózmentes tej 1dl	200,-
Méz/adag	100,-
Pickwick Tea Selection, citrommal	500,-

Bor ajánlataink

Budányi Pincészet-Szerencs

<i>TOKAJI BOROK</i>	üv	dl
0,5l Tokaji Szamorodni száraz	4.000,-	800,-
0,5l Tokaji Szamorodni édes	4.000,-	800,-
0,5l Tokaji Aszú 3 puttonyos	4.500,-	900,-
0,5l Tokaji Aszú 4 puttonyos	6.000,-	1.200,-
0,5l Tokaji Aszú 5 puttonyos	7.000,-	1.400,-
0,5l Tokaji Aszú 6 puttonyos	12.000,-	-

„Az életünk palackba zárva”

Prémium pálinka válogatások, a Szicsek pálinkafőzdéből

A ház pálinkája	2cl	4cl
Szicsek Birs pálinka	650,-	1.300,-
Irsai Olivér pálinka	750,-	1.500,-
Piros vilmoskörte pálinka	750,-	1.500,-
Cigánymeggy pálinka	750,-	1.500,-
Bíbor kajszi pálinka	750,-	1.500,-
Málna pálinka	1.250,-	2.500,-
Mézes barack likőr	750,-	1.500,-

*Tanulni mindig érdemes, mert egy idő után
a tanulásba fektetett munka meghozza a
gyümölcsét, s mint tudjuk, a gyümölcsből
PÁLINKÁT lehet főzni!"*

Aqua-Lux Wellness Hotel

5465 Cserkészölő Fürdő utca 27, tel: 06 56 320 - 034

AZ ÉTELEK ÁRAI A KÖRETEK ÁRÁT NEM TARTALMAZZÁK, KIVÉVE AZON ÉTELEK, AMELYEK MELLETT A KÖRET NEVE SZEREPEL.

DIE PREISE DER GARNIERUNGEN SIND NICHT IN DEN GERICHTENPREISE INBEGRIFFEN, AUSGENOMMEN WENN DER NAME DER GARNIERUNG IST NEBEN DEM GERICHT ANGEGEBEN.

THE PRICES OF THE MEALS DON'T INCLUDE THE GARNISH PRICES, EXCEPTED WHEN THE NAME OF THE GARNISH FOLLOWS THE MEALS.

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

GUTEN APETIT!

ENJOY YOUR MEAL!

AMENNYIBEN HITELKÁRTYÁVAL KÍVÁN FIZETNI, AZT A MEGRENDELÉSKOR KÉRJÜK JELEZZE A FELSZOLGÁLÓKNAK.

WENN SIE MIT KREDITKARTE BEZAHLEN MÖCHTEN, SAGEN SIE DAS BITTE DEM KELLNER BEI DER STELLUNG.

WHEN YOU WISH TO PAY WITH A CREDITCARD YOU HAVE TO NOTIFY OF IT THE WAITER WHEN ORDERING.

KIS ADAG ÉTEL RENDELÉSE ESETÉN A TELJES ÁR 70%-A KERÜL SZÁMLÁZÁSRA.

HATTEN SIE GERNE EINE HALBE PORZION VON DEN EINZELNEN SPEISEN, WIRD DANN 70% DES VOLLEN PREISES GERECHNET.

DANKE FÜR IHR VERSTANDNIS.

WHEN YOU WANT TO ORDER A SMALL GOB, YOU HAVE TO PAY 70% OF THE WHOLE PRICE.

AMENNYIBEN AZ ÉTELEK ELCSOMAGOLÁSÁRA VAN SZÜKSÉG, KÉRJÜK JELEZZE A FELSZOLGÁLÓNAK

Frissen tartó doboz 300.-

KÖSZÖNJÜK, HOGY MINKET VÁLASZTOTT!

DANKE, DASS SIE SICH FÜR UNS ENTSCHIEDEN HABEN!

THANK YOU FOR CHOOSING US.

*Kiszely Tamás
étteremvezető*

Allergiát és intoleranciát okozó anyagok és termékek

	1 Zeller	A zeller a magot, a gumót, a szárat és a levelet is jelenti.	Salátákban, egyes húskészítményekben, levesekben, leveskockában és ételízesítőben.
	2 Rákfélék	Ide tartoznak a rákok, homárok, garnéla rákok és a languszta.	Thai és kelet-ázsiai ételekben és salátákban érdemes keresni az összetevők között.
	3 Glutént tartalmazó gabona	Glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza (például tönkálybúza vagy khorosan búza), rozs, árpa, zab, illetve hibridizált fajtaik, valamint a belőlük készült termékek, kivéve: búzából készült glükózszirup, dextróz, maltodextrin, árpából készült glükózszirup, alkoholpárlatok készítéséhez használt gabonafélék.	Liszttartalmú élelmiszerekben pl. felkész tészta, kenyérmorzsa, péksütemények, kenyér, egyes húskészítmények, száraztészta, mártások, levelek és felkész rántott termékek.
	4 Hal	Hal és a belőle készült termékek, kivéve: vitaminok vagy karotinoidkészítmények hordozójaként használt halenyv; a sör és a bor derítőanyagaként használt halenyv vagy vízahólyag.	Hal- és egyéb szósok és pizza összetevője lehet.
	5 Mustár	Ez a kategória tartalmazza a mustár növényt és a belőle készült termékeket pl: a folyékony mustárt, a mustárport és a mustármagot.	Fűszerkeverékekben, különféle páckevevényekben, húskészítményekben, levesekben, szósokban és salátaöntetben.
	6 Tej	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt), kivéve: alkoholpárlatok készítéséhez használt tejsavó és a laktit.	A tej alapanyaga a vajnak, sajtnak, tejszínnek, tejpornak és joghurtnak. Levesekben, szósokban, ételízesítőben, péksüteményekben, kenyérfélékben, édességekben is megtalálható.
	7 Diófélék	Minden csonthéjasra vonatkozik, azaz mandula, magyará, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőlük készült termékek (pl. olajok, porok), kivéve az alkoholpárlatok készítéséhez használt csonthéjasok.	Kenyérfélékben, édes és sós kekszokban, édességekben, ázsiai fűszerkeverékekben, fagyalifban, marcipánban, valamint szósokban.
	8 Szezám-mag	Szezám-mag és belőle készített termékek pl.: szezámolaj, szezám-mag por.	Kenyérfélékben, hamburger zsömlék tetején, tahiniban, humuszban található, érdemes a salátákra is odafigyelni.
	9 Földimogyoró	Valójában föld alatt termő és a hüvelyesek közé tartozó növény.	Kekszok, pék- és cukrászsütemények, édességek, szósok összetevője és olaj valamint földimogyoró liszt is készül belőle.
	10 Puhatestűk	Ebbe a csoportba tartoznak a csigák, polipok, kagylók, tintahalak.	Osztregoszóban és felkész halátelekben, tenger gyümölcseivel készült salátákban található.
	11 Kén-dioxid	Ha a kén-dioxid, szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter meghaladó mennyiségben van jelen a termékben.	Aszalt gyümölcsökben, például a mazsola, aszalt szilva vagy barack, zöldségekben valamint borokban található.
	12 Szója	Szójabab és a belőle készült termékek, kivéve: a teljes mértékben finomított szójababolaj és -zsír; a szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol-szukcinát; a szójabab olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol-észterek; a szójabab olajából nyert szterolokból előállított fitoszterol-észter.	Miso pasztóban, tofuban, valamint szójalisztnben, szójaitalban, édességekben, jégkrémekben, hús- és zöldségkészítményekben és -szósokban.
	13 Tojás	Ide tartozik a baromfi tojás mellett a kacsattojás, a fürjtojás, libatojás stb.	Süteményekben, húskészítményekben, majonézben, krémekben, száraztésztában, sodókban, szósokban, mirelit tésztákban és minden olyan készítményben, amit tojással kennek le.
	14 Csillagfűrt	Vegetáriánus étkezésben húspótló ételek előállítására használják magas fehérjetartalma miatt. Magjából készíthető örleményét a sütőipar használja, valamint „gluténmentes liszt”-ként a gluténmentesen étkezők körében ismert élelmiszer.	Felkész tésztákban, száraztésztákban és kenyérfélékben fordulhat elő.