

**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

**Húsofazolek leves (2 személyes) 2.800.-**  
*Fleischtopsuppe (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.-**  
*Gulashuppe*  
*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.-**  
*Welspapriskasch 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

|  |                |  |                |
|--|----------------|--|----------------|
| <b>Zöldséggel, fetával töltött csirkemell (140 gr.)</b><br><i>Hühnerbrust gefüllt mit Gemüse und Feta</i><br><i>Stuffed chicken breast with feta cheese and mixed vegetables</i><br>3,6,13   | <b>3.900.-</b> | <b>Libamáj szeletek pirított gombával (180 gr.)</b><br><i>Gänseleber mit gerösteten Pilz</i><br><i>Goose liver with mushrooms</i>  | <b>9.200.-</b> |
| <b>Rántott csirkemellcsikok szezám magos bundában zöldsalátával (140 gr.)</b><br><i>Hühnerbrust mit salat</i><br><i>Chicken breast with salad</i><br>3,8,13  | <b>3.900.-</b> | <b><u>SERTÉSHÚS ÉTELEK</u></b><br><b><u>SCHWEINEFLEISCH – PORK</u></b>   |                |
| <b>Csirkemellsteak kevert salátával (250 gr.)</b><br><i>Hahnchenbruststeak mit gemischter Salat</i><br><i>Chicken breast steak with mixed salad</i><br>5,6   | <b>3.950.-</b> | <b>Brassói aprópecsenye, ahogy a Főnök szereti (160 gr.)</b><br><i>Brassoer Schweinsmedaillons (nach dem Chef's Geschmack) (160 gr.)</i><br><i>Pork medallions from Brasov style with fried potato (160 gr.)</i> | <b>3.400.-</b> |
| <b>Paradicsomos mozzarellás csirkemellsteak fokhagymás tejszínes pennével (250 gr.)</b><br><i>Hühnerbrust-steak vom Roast mit Tomaten, Mozzarella, Knoblauch und mit sahniger Penne Teig</i><br><i>Chicken breast-steak from roast with tomato, mozzarella, garlic and with creamed Penn</i><br>3,6,13 | <b>4.900.-</b> | <b>Erdélyi gombás, hagymás tarja (140 gr.)</b><br><i>Spare ribs mit Zwiebel und Pilz</i><br><i>Spare ribs with mushrooms and onion</i><br>3,6  | <b>3.200.-</b> |
| <b>Baconba tekert csirkemell mozzarellával töltve (140 gr.)</b><br><i>Hühnerbrustrolle in Bacon mit Mozzarella</i><br><i>Chicken breast in bacon with mozzarella</i><br>6  | <b>3.900.-</b> | <b>Szántódi ropogós (140 gr.)</b><br><i>Szantoder Krokette</i><br><i>Croquettes of Szantod</i><br>3,6,13   | <b>3.200.-</b> |
| <b>Omlós kacsacomb (sous vide) fűszeres szilvaraguval, pirított burgonyával (350 gr.)</b><br><i>Gebratene Entenkeule (sous vide) mit Pflaumensauce und Geröstete Kartoffeln</i><br><i>Roast duck leg with spicy plum sauce and mashed potatoes</i><br>3  | <b>5.650.-</b> | <b>Töltött borda konyhafőnök módra (140gr)</b><br><i>Geffülter kotelette nach Art des Küchenchefs</i><br><i>Stuffed pork chops with hot paprika and sausages (140 gr.)</i><br>3,6,13                             | <b>3.000.-</b> |
| <b>Grillezett libamáj mézben sült körtével (180 gr.)</b><br><i>Gegrillte Gänseleber mit Birnen gebraten in Honig</i><br><i>Goose liver with honeyed pear</i>   | <b>9.200.-</b> | <b>Cigánypecsenye (140 gr.)</b><br><i>Zigeunerbraten (140 gr.)</i><br><i>Gipsy roast (140 gr.)</i><br>3  | <b>2.900.-</b> |
|  |                | <b>Szűzpecsenye lecsós burgonyaágyon (140gr)</b><br><i>Jungfraumedalion mit Ratatoullie und Kartoffeln</i><br><i>Tenderloin with Ratatoullie and potatoe</i><br>3  | <b>3.400.-</b> |

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

## Aqua-Lux Wellness Hotel

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

**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*  
**MARHAHÚS ÉTELEK - RINDFLEISCH – BEEF**

**Bélszín szelet rostos zöldbors mártással (200 gr.) 7.200,-**  
*Lendenbraten vom Rost mit Pfeffersosse*  
*Tenderloin of beef grilled with pepper sauce*  
3,5,6

**Bélszín szelet 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 Kartoffelknödeln*  
*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 with fresh salad*  
3,6

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

### **SÜLTTESTÁLAK - BRATENPLATTEN ASSORTED ROASTS**

**Cserkei fatányéros (1 személyes) Mustáros sertésárja (70gr.), cigánypecsenye (70gr.), pácolt csirkemell filé (70gr), fűszeres steakburgonya, rizibizi 4.900,-**  
*Holzplatte von Cserke (für 1 Person)*  
*Schweinkamm mit Senf, „Betyár” schnitzel, gebackene Hühnerbrust, 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

|  |                 |  |                 |
|--|-----------------|--|-----------------|
| <b>Aqua tál (2 személyes)</b><br><b>Konyhafőnök kedvence, Aqua szelet, Betyárszelet, steakburgonya, rizibizi</b><br><i>Aqua Platte (für 2 person) Geffülter kotelette nach Art des Küchenchefs, Shweineschnitzel Aqua Art, Räuberbissen, Röstkartoffel, Risi-bisi, Pfeffersosse</i><br><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><br>3,6,13  | <b>7.800,-</b>  | <b>Cserkei bőségtál (6-8 személyes)</b><br><b>Pácolt csirkemellfilé, aszaltszilvával, camamberttel töltött sertéskaraj, pácolt tarja, cserkei tüzesfalatok, rántott harcsafilé, rántott gombafejek, bőséköret.</b><br><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><br>3,4,5,6,11,13 | <b>29.900,-</b> |
| <b>Csárdás tál (3-4 személyes) rostlapon süttött sertésárja, rántott sajt, párizsi csirkemell, töltött borda parasztosan, cigánypecsenye, gombafejek rántva, bőséköret.</b><br><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><br>3,5,6,13     | <b>16.800,-</b> | <b><u>TÉSZTÁK, DESSZERTEK</u></b><br><b><u>MEHLSPEISEN, DESSERTS</u></b><br><b><u>PASTRY, DESSERTS</u></b>   |                 |
| <b>Grilltál (2-3 személyes)</b><br><b>Grillezett mustáros sertésárja(250 gr.), Grillezett csirkemell(250 gr.), Mics sertés-marha(250 gr.), fűszeres burgonya, görög saláta, ajvár</b><br><i>Grillteller (2-3 Personen)</i><br><i>Gegrilltes Schweinefleisch mit Senf (250 gr.), gegrillte Hühnerbrust (250 gr.), Mics Schweine- und Rindfleisch (250 gr.), pikante Kartoffeln, griechischer Salat, Ajvar</i><br><i>Grilling dish (2-3 persons)</i><br><i>Grilled pork with mustard(250 gr.), grilled chicken breast(250 gr.), Mics pork-braised beef(250 gr.), spicy potatoes, Greek salad, ajvar</i><br>3,5,6 | <b>12.900,-</b> | <b>Túrós csusza tepertővel</b><br><i>Topfenfleckerl mit Grammeln</i><br><i>Cottage cheese pasta with cracklings</i><br>3,6,13  | <b>2.900,-</b>  |
|  |                 | <b>Csokoládé szuflé erdei gyümölcs raguval</b><br><i>Schokoladensoufflé mit Waldbeerensauce</i><br><i>Chocolate souffle with forest fruit sauce</i><br>3,6,7,9,13  | <b>1.450,-</b>  |
|  |                 | <b>Somlói galuska</b><br><i>Somlauer Nockerln</i><br><i>Somlo sponge cake</i><br>3,6,7,9,13  | <b>1600,-</b>   |
|  |                 | <b>Totyogós palacsinta(2db)</b><br><i>Palatschinken gefüllt mit Quark und Pfirsich</i><br><i>Pancake stuffed with cottage cheese and Peach</i><br>3,6,13   | <b>990,-</b>    |
|  |                 | <b>Ízes, kakaós, mogyorókrémes palacsinta(2db)</b><br><i>Palatschinken gefüllt mit Marmalade</i><br><i>Pancake stuffed with jam</i><br>3,6,7,9,13  | <b>800,-</b>    |

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

# Aqua-Lux Wellness Hotel

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

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

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**

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

*Jó étvágyat kíván,*

*Hegedűs Csaba*  
*könyvhafőnök*

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

## Itallap

### ÜDÍTŐ ITALOK

|  |             |
|--|-------------|
| Szírt, 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,-     |
| <b>PEZSGŐ, PROSECCO</b>                   | <b>1 üv</b> |

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| 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,

|                       |             |             |
|-----------------------|-------------|-------------|
| <b>TEQUILA</b>        | <b>2 cl</b> | <b>4 cl</b> |
| 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

|                           |             |             |
|---------------------------|-------------|-------------|
|                           | <b>2 cl</b> | <b>4 cl</b> |
| 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

|                              |             |             |
|------------------------------|-------------|-------------|
|                              | <b>2 cl</b> | <b>4 cl</b> |
| 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

|              |             |             |
|--------------|-------------|-------------|
|              | <b>2 cl</b> | <b>4 cl</b> |
| 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

|                                   |             |             |
|-----------------------------------|-------------|-------------|
|                                   | <b>2 cl</b> | <b>4 cl</b> |
| 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><b>TOKAJI BOROK</b></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     |
|-----------------------------|---------|---------|
| <b>Szicsek Birs pálinka</b> | 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 ANGEZEIGT.*

*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

|   |                                    |  |   |
|---|------------------------------------|--|---|
|    | <b>1</b> Zeller                    | A zeller a magot, a gumót, a szárat és a levelet is jelenti.   | Salátákban, egyes húskészítményekben, levesekben, leveskockában és ételízesítőben.  |
|    | <b>2</b> Rákfélék                  | Ide tartoznak a rákok, homárok, garnéla rákok és a languszta.  | Thai és kelet-ázsiai ételekben és salátákban érdemes keresni az összetevők között.  |
|    | <b>3</b> 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.      |
|    | <b>4</b> 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.  |
|    | <b>5</b> 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.  |
|   | <b>6</b> 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. |
|  | <b>7</b> 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.  |
|  | <b>8</b> 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.  |
|  | <b>9</b> 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.   |
|  | <b>10</b> Puhatestűek              | Ebbe a csoportba tartoznak a csigák, polipok, kagylók, tintahalak.   | Osztregoszóban és felkész halátelekben, tenger gyümölcseivel készült salátákban található.  |
|  | <b>11</b> 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.   |
|  | <b>12</b> 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 pasztában, tofuban, valamint szójalisztnben, szójaitalban, édességekben, jégkrémekben, hús- és zöldségkészítményekben és -szósokban.                                       |
|  | <b>13</b> 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.      |
|  | <b>14</b> 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.   |