

*Aqua-Lux Wellness Hotel*

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

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

*BITTE GEBEN SIE IM VORAUS AN, WENN SIE SEPARAT BEZAHLEN MÖCHTEN.  
PLEASE INDICATE YOUR INTENTION TO PAY SEPARATELY IN ADVANCE.*

**A számla végösszegéhez 14% felszolgálói díjat számítunk fel!**  
**Auf den Rechnungsbetrag wird 14% Servicegebühr erhoben.**  
**14% service charge will be added to your bill.**

**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 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.*

**A konyhánk nem glutén- és laktózmentes, így a törekvéseink ellenére sem tudjuk teljességgel biztosítani azt, így minden fogásunk nyomokban tartalmazhat glutént és laktózt !**

*Unsere Küche ist nicht gluten- und laktosefrei, daher können wir trotz unserer Bemühungen dies nicht vollständig garantieren, sodass alle unsere Gerichte Spuren von Gluten und Laktose enthalten können!*

*Our kitchen is not gluten- and lactose-free, so despite our best efforts, we cannot guarantee this, and all our dishes may contain traces of gluten and lactose!*

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

*Bitte wenden Sie sich an das Servicepersonal, wenn Sie Informationen zu den allergenen Inhaltsstoffen unserer Speisen wünschen.*

*Please ask our waiters for information about allergenic ingredients in our dishes.*

**JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!**

*GUTEN APETIT!*

*ENJOY YOUR MEAL!*

# 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.) 4.900.-**  
*Tatarenbeefsteak nach Wunsch des  
Gastes gefertigt*  
*Tatare beefsteak with fresh vegetables*  
3,5,13

**Rántott camembert, áfonyamártással 3.600.-**  
*Gebackenes Camembert mit  
Heidelbeerensosse*  
*Fried camambert with bluberry jam*  
3,6,13

## LEVESEK - SUPPEN - SOUPS

**Húsleves májgaluskával 1.590.-**  
*Leberknödel suppe*  
*Broth with liver dumplings*  
1,3,13

**Húsosfazék leves (2 személyes) 2.900.-**  
*Fleischtopfsuppe (für 2 Personen)*  
*Beef broth in pot( for two person )*  
1,3

**Francia hagymakrémleves cipóban 1.700.-**  
*Zwiebelcremesuppe auf französische Art  
serviert in Brötchen*  
*French onion soup in loaf*  
3,6

**Gulyásleves bográcsban 2.200.-**  
*Gulashsuppe*  
*Goulash soup*  
1,3,13

**Fácánleves gazdagon csigatésztával 1.790.-**  
*Fasanensuppe*  
*Pheasant soup*  
1,3

**Csülkös bableves 1.890.-**  
*Bhonen suppe mit geräuchert Eisbein*  
*Bean soup with smoked knuckle of pork*  
1,3,6

## HALÉTELEK - FISCHGERICHTE FISH MEALS

**Harcspaprikás kapros juhtúrós  
csuszával(160 gr.) 5.900.-**  
*Welspapriskasch mit Topfenfleckerl und  
Dill*  
*Catfish paprika with cottage cheese paste  
and dill*  
2,3,4,6,13

**Harcsafilé roston, zöld spárgával,  
sajtmártással (160gr.) 5.200.-**  
*Welsfilet vom Rost mit Saprgel und  
Kasesosse*  
*Catfish filet with green asparagus and  
cheese sauce*  
2,3,4

**Harcsafiléék rántva tartármártással  
(160 gr.) 4.400.-**  
*Gebacken Welsfilets mit Tartarsosse*  
*Fried catfish with Tartareresauce*  
2,3,4,13

## SZÁRNYASÉTELEK - GEFLÜGELGERICHTE - POULTRY

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

**Zöldséggel, fetával töltött csirkemell  
(140 gr.) 4.200.-**  
*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.) 4.200.-**  
*Hühnerbrust mit salat*  
*Chiken 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

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

# Aqua-Lux Wellness Hotel

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

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

**5.200.-**

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

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

**4.200.-**

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

**Omlós kacsacomb (sous vide) áfonyás  
sült körtével , almás krokettel (350 gr)**

**5.650.-**

*Gebratene Entenkeulen (sous vide) mit  
Heidelbeer-Backbirnen, Apfelkrokette  
Roast duck leg (sous vide) with cranberry  
baked pears , apple croquette*  
3

**Csirkemell almával füstölt sajttal töltve  
(140 gr.)**

**3.900.-**

*Hähnchenbrust gefüllt mit Apfel und  
geräuchertem Käse  
Chicken breast stuffed with apple and  
smoked cheese , 3,6,13*

## SERTÉSHÚS ÉTELEK SCHWEINEFLEISCH – PORK

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

**3.900.-**

*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.)**

**3.500.-**

*Gebratener Schweinenacken mit Pilzen  
und Zwiebeln  
Roasted pork neck with mushrooms and  
onions , 3,6*

**Szántódi ropogós(140 gr.)**

**3.400.-**

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

**Töltött borda konyhafőnök módra  
(140gr)**

**3.600.-**

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

**Cigánypecsenye (140 gr.)**

**3.600.-**

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

**Sous vide sertés tarja borsmártással sült  
szalonnával konfitált**

**fokhagymával, fűszeres**

**burgonyagerezddel(200gr)**

**5.400.-**

*Sous-vide-Schweinelende mit  
Pfeffersauce, gebratenem Speck,  
Knoblauch-Confit, pikantem  
Kartoffelgratin  
Sous vide pork loin with pepper sauce, fried  
bacon, garlic confit, spicy potato gratin*  
3,6,5

**Szűzpecsenye baconos cheddar  
sajtmártással grillezett spárgával(140gr)**

**5.200.-**

*Schweinefilet mit Speck und  
Cheddarkäsesauce und gegrilltem Spargel  
Pork fillet with bacon and cheddar cheese  
sauce and grilled asparagus*  
3,6

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

**6.100,-**

*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.) 7.800,-**  
*Lendenbraten vom Rost mit Pfeffersosse  
Tenderloin of beef grilled with pepper  
sauce*  
3,5,6

**Bélszínselet Lyoni hagymával  
barnamártással (200 gr.) 7.900,-**  
*Lendenbraten vom Rost mit Lyoni Zwiebel  
und Braunesoße  
Tenderloin steak with Lyoni onion and  
brown sauce*  
3,5

**Omlós marhapofa vadas mártással, pirított  
gnocchival(200 gr) 5.400,-**  
*Rindbacke im Wildrahmsosse und Gnocchi  
Beefcheek with game sauce and gnocchi*  
1,3,5,6

## SZÜRKEMARHÁBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK - GRAURINDFLEISCH – GREYBEEF

**Vörösboros marhapörkölt (160 gr.) 2.900,-**  
*Graurindfleischgulasch mit Rotwein  
zubereitet  
Beef stew goulash in red wine*

**Párolt marhacomb konyakos  
szilvamártással (160 gr.) 4.500,-**  
*Gedünstete Graurind mit Cognac-  
Pflaumensosse  
Steamed Beef in plum sauce with cognac*  
3,11

## VADÉTELEK WILDGERICHTE – GAME

**Szarvasfilék vadasan,  
burgonyakrokettel (160 gr.) 5.500,-**  
*Hirschmedaillons mit Wildsoße mit  
Kartoffelkroketten  
Venison fillet with wild sauce and potato  
croquette*  
3,6

**Szarvasfilék vadkörtemártással,  
burgonyalángossal (160 gr.) 5.900,-**  
*Hirschmedaillons mit Wildbirne Soße, mit  
KartoffelInfladen  
Venison fillet with wild pear sauce, and  
potato scone* 3

**Gombás vaddisznóragu  
burgonyakrokettel (160 gr.) 3.300,-**  
*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.) 2.800,-**  
*"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 5.600,-**  
*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

<b>Aqua tál (2 személyes)</b> <b>Konyhafőnök kedvence, Aqua szelet, Betyárszelet, steakburgonya, rizibizi</b> <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 hotpaprika and ham, grilled pork medallion, steak potato and rice with peas</i> 3,6,13	<b>9.900,-</b>	<b>Cserkei bőségtál (6-8 személyes)</b> <b>Pácolt csirkemellfilé, aszaltszilvával, camamberttel töltött sertéskaraj, pácolt tarja, szántódi ropogós, rántott harcsafilé, rántott gombafejek, bőségekötet.</b> <i>Reichenplatte von Cserke (für 6-8 Personen), Geffülter schweine kotelette mit Cambert und getrocknet Pflaumen, Hühnerbrust gebacken, Szantoder Krokette, Gebackene Welsfile, gebackene Pilzköpfe, reiche Garnierung., Cserke plate ( for 6-8 persons), chicken breast, Stuffed pork chop with camembert and dried plum, Croquettes of Szantod, Fried catfish, fried mushrooms, garnish generously</i> 3,4,5,6,11,13	<b>32.900.-</b>
<b>Csárdás tál (3-4 személyes) rostlapon süttött sertésárja, rántott sajt, párizsi csirkemell, töltött sertésborda, cigánypecsenye, gombafejek rántva, bőségekötet.</b> <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	<b>19.900,-</b>	<b><u>TÉSZTÁK, DESSZERTEK</u></b> <b><u>MEHLSPEISEN, DESSERTS</u></b> <b><u>PASTRY, DESSERTS</u></b>	
<b>Grilltál (2-3 személyes)</b> <b>Grillezett mustáros sertésárja(250 gr.), Grillezett csirkemell(250 gr.), Grillezett kolbász(250 gr.), fűszeres burgonya, görög saláta, ajvár</b> <i>Grillteller (2-3 Personen)</i> <i>Gegrilltes Schweinefleisch mit Senf (250 gr.), gegrillte Hühnerbrust (250 gr.), Gegrillte Würstchen (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.), Grilled sausage (250 gr.), spicy potatoes, Greek salad, ajvar</i> 3,5,6	<b>14.900.-</b>	<b>Túrós csusza tepertővel</b> <i>Topfenfleckerl mit Grammeln</i> <i>Cottage cheese pasta with cracklings</i> 3,6,13	<b>2.900.-</b>
		<b>Csokoládé szuflé erdei gyümölcs raguval</b> <i>Schokoladensoufflé mit Waldbeerensauce</i> <i>Chocolate souffle with forest fruit sauce</i> 3,6,7,9,13	<b>1.450.-</b>
		<b>Somlói galuska</b> <i>Somlauer Nockerln</i> <i>Somlo sponge cake</i> 3,6,7,9,13	<b>1600.-</b>
		<b>Totyogós palacsinta(2db)</b> <i>Palatschinken gefüllt mit Quark und Pfirsich und Vanillesoße</i> <i>Pancake stuffed with cottage cheese and Peach and vanilla sauce</i> 3,6,13	<b>1290.-</b>
		<b>Ízes, kakaós, mogyorókrémes palacsinta(2db)</b> <i>Palatschinken gefüllt mit Marmalade</i> <i>Pancake stuffed with jam</i> 3,6,7,9,13	<b>900.-</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> <i>Karamell-Toffee-Käsekuchen</i> <i>Caramel toffee cheesecake</i> 3,6,13	<b>1.600.-</b>	<b><u>SALÁTÁK - SALATE – SALADS</u></b>	
		<b>Görög saláta</b> <i>Griechischer Salat</i> <i>Greek salad</i> 6	<b>1.950.-</b>
<b>Gesztenyepüré tejszínhabbal</b> <i>Kastanienpuree mit Schlagsahne</i> <i>Chestnut puree with whipped cream</i> 6	<b>1.190.-</b>	<b>Friss saláta</b> <i>Frische Salat</i> <i>Fresh salad</i> 6	<b>1.700.-</b>
<b><u>KÖRETEK - BEILAGEN – GARNISHES</u></b>			
<b>Hasáburgonya</b> <i>Pommes frites</i> <i>French fries</i> 3	<b>950.-</b>	<b>Kovászos uborka</b> <i>Gewürzgurken</i> <i>Pickled cucumber</i> 3,11	<b>900.-</b>
<b>Burgonyakrokkett</b> <i>Kartoffelkroketten</i> <i>Potato croquette</i> 3	<b>950.-</b>	<b>Uborka saláta</b> <i>Gurkensalat</i> <i>Sliced cucumber, seasons</i>	<b>1.000.-</b>
<b>Burgonyapüré</b> <i>Kartoffelpüree</i> <i>Mashed potatoes</i> 6	<b>950.-</b>	<b>Paradicsom saláta</b> <i>Tomatensalat</i> <i>Tomato sliced, seasons</i>	<b>1.200.-</b>
<b>Petrezselymes burgonya</b> <i>Petersilienkartoffeln</i> <i>Boiled potatoes with parsley</i> 6	<b>800.-</b>	<b>Káposzta saláta</b> <i>Krautersalat</i> <i>Cabbage salad</i>	<b>800.-</b>
<b>Fűszeres steakburgonya</b> <i>Würzige Steakkartoffeln</i> <i>Spicy steak potatoes</i> 3	<b>900.-</b>	<b>Csemege uborka</b> <i>Kleine Essiggurken</i> <i>Pickled cucumbers</i> 11	<b>800.-</b>
<b>Édesburgonya</b> <i>Süßkartoffel</i> <i>Sweet potato</i>	<b>1400.-</b>	<b>Házi vegyes savanyúság</b> <i>Hausgemachter gemischter Salat</i> <i>Home-made mixed salad</i> 11	<b>800.-</b>
<b>Párolt rizs</b> <i>Gedünsteter Reis</i> <i>Steam-cooked rice</i>	<b>650.-</b>		
<b>Vajon párolt zöldségek</b> <i>Gemüse in Butter geschmort</i> <i>Vegetable steamed in butter</i> 6	<b>1600.-</b>		
<b>Galuska</b> <i>Nockerl</i> <i>Dumplings</i> 3,13	<b>600.-</b>		

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

**MÁRTÁSOK - SOSSEN – SAUCES**

**Tartármártás** **850,-**  
*Tartarensoße*  
*Tartar sauce*  
5,6

**Fokhagymás tejfölös mártás** **790,-**  
*Sauere shane mit Knochblau*  
*Sour cream with garlic*  
6

**Édes, chilis mártás** **700,-**  
*Süße und chili soße*  
*Sweet and chili sauce*

**Áfonya mártás** **1100,-**  
*Blaubeerenr sauce*  
*Blueberries sauce*  
3,6

**Bors mártás** **700,-**  
*Pfeffersauce*  
*Pepper sauce*  
3,6

**Sajtmártás** **1150,-**  
*Käseauce*  
*Cheese sauce*  
3,6

**Barnamártás** **1150,-**  
*Braune Sauce*  
*Brown sauce*  
1,3,6

**Majonéz** **700,-**  
*Mayonnaise*  
*Mayonnaise*

**Ketchup** **650,-**  
*Ketchup*  
*Ketchup*

*Jó étvágyat kíván,*

*Hegedűs Csaba*  
*könyhafőnök*

## Itallap

### ÜDÍTŐ ITALOK

Szűrt, rostos üdítők (25% )	300,-/ dl
50-100%-os gyümölcsitalok	350,-/ dl
Lipton ice tea, citromos, őszibarackos	250,-/ dl
Toma üdítők 0,25l	750,-/ üveg
Pepsi, pepsi light 0,25l	650,-/üveg
Schweppes üdítők 0,25l	650,-/üveg
Canada Dry, 7Up 0,25l	650,-/üveg
Szódavíz	50,-/dl

### LIMONÁDÉK

Lime limonádé 0,5l	1.100,-/5dl
Monin eperes limonádé	1.400,-/5dl
Monin mangós limonádé	1.400,-/5dl
Monin zöldalmás limonádé	1.400,-/5dl
Monin maracujás limonádé	1.400,-/5dl

### ÁSVÁNYVIZEK

	<b>üveg</b>
Szentkirályi 0,33 l szénsavas,mentes	590,-
Szentkirályi (szénsavas, mentes) 0,75l	890,-

### CSAPOLT SÖRÖK

Soproni pohár	3 dl	600,-
Soproni korsó	5 dl	1.000,-
Krusovice pohár	3 dl	720,-
Krusovice korsó	5 dl	1.200,-
Mort Subite meggykör	2,5 dl	940,-
Mort Subite meggykör	4 dl	1.500,-

### PALACKOZOTT SÖRÖK

	<b>üveg</b>
0,33l Heineken	800,-
0,33l Heineken alkoholmentes	800,-
0,33l Gösser alkoholmentes citromos	800,-
0,5l Gösser Prémium	900,-
0,5l Edelweis (szűretlen búza sör)	950,-
0,5l Soproni Démon Bock Lager	900,-

### BÉKÉSSZENTANDRÁSI KÉZMŰVES SÖRÖK

	<b>üveg</b>
0,33 l Bandi bá American IPA	1.400,-
0,33l Majdnem Mangós IPA 0,0 %	1.300,-

0,5 l Ogre Pilzeni	1.300,-
0,5 l Etalon Cseh Lager	1.300,-
0,5 l 1993 Bajor Lager	1.400,-
0,5 l Meggyes sör	1.400,-
0,5 l Hathárom angol porter barna	1.400,-
0,5 l Napkincs Bajor Búza	1.400,-

### FEHÉR BOROK

	<b>1 üv</b>	<b>1 dl</b>
0,75l Bárdos és Fia Mátrai Irsai Olivér	4.800,-	640,-
0,75l Dubicz Sauvignon Blanc Selection		1014,-
	4.800,-	640,-
0,75l Figula Olaszrizling	6.600,-	880,-
0,75l Vylyan Chardonnay Herka		
	4.900,-	655,-

### ROSÉ BOROK

	<b>1 üv</b>	<b>1 dl</b>
0,75l Juhász Egerszalóki Rosé	4.700,-	630,-
0,75l Gere Attila Villányi Rosé	5.100,-	680,-
0,75l Takler Pinot Noir Rosé	5.100,-	680,-

### VÖRÖS BOROK

	<b>1 üv</b>	<b>1 dl</b>
0,75l Szekszárdi Bodrikutya	5.200,-	695,-
0,75l Szeleshát Merlot	5.900,-	790,-
0,75l Vylyan Portugieser	6.400,-	855,-
0,75l Vylyan Cabernet Sauvignon		
	6.800,-	910,-
0,75l Vylyan Montenuovo Cuve	7.200,-	-

### B.B. Válogatás:

0,75l Muskotály Cuvée	3.375,-	450,-
0,75l Kékfrankos (félédes)	3.375,-	450,-
0,75l Merlot édes	3.375,-	450,-
0,75l Merlot Rosé (félédes)	3.375,-	450,-

## Itallap

### HÁZ AJÁNLATA, KOKTÉLOK, LONG DRINKEK

Aperol Spritz	2.300,-
Limoncello Spritz	2.300,-
Campari Orange	2.100,-
Cuba Libre /Bacardi Superior, cola, lime/	2.200,-
Gin Tonic /Gordon's gin, tonic, citrom/	2.200,-
Gin Tonic /Bombay gin, tonic, citrom/	2.300,-
Tequila Sunrise	2.300,-
<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	750,-	1.500,-
Zwack Unicum	750,-	1.500,-
Zwack Unicum Szilva	750,-	1.500,-
Zwack Unicum Barista	750,-	1.500,-
Tubi 60	1.050,-	2.100,-
Pallini Limoncello	700,-	1.400,-
Bailey's Irish Cream	750,-	1.500,-
Absolut vodka	850,-	1.700,-
Finlandia vodka	750,-	1.500,-
Gordon's Gilbey Gin	750,-	1.500,-
Bombay Shapphire Gin	750,-	1.500,-
Monkey 47 Gin	1.850,-	3.700,-
Sierra Tequila Silver	750,-	1.500,-

### VERMUT

	<b>1 dl</b>
Campari	1.200,-
Martini Dry , Bianco	800,-

### SZICSEK PÁLINKÁK

	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Óbarack pálinka	750,-	1.500,-
Ókörte pálinka	750,-	1.500,-
Ószilva pálinka	750,-	1.500,-
Piros vilmoskörte pálinka	750,-	1.500,-
Cigánymeggy pálinka	750,-	1.500,-
Bíbor kajszai pálinka	750,-	1.500,-
Birs pálinka	700,-	1.400,-
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	750,-	1.500,-
Ballantines Whisky	750,-	1.500,-
Chivas Regal 12 years	1.100,-	2.200,-
Jim Beam Whiskey	750,-	1.500,-
Jack Daniel's Whiskey	850,-	1.700,-
Jack Daniel's Gentlemen Jack	950,-	1.900,-
Jack Daniel's Single Barrel	1.000,-	2.000,-
Jameson Ír Whiskey	750,-	1.500,-
Jameson Black Barrel	1.250,-	2.500,-

### BRANDY, COGNAC

	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Metaxa *****	1.000,-	2.000,-
Hennessy VS	1.150,-	2.300,-
Martell VS	1.150,-	2.300,-
Martell VSOP	1.500,-	3.000,-
Martell XO	3.000,-	6.000,-

### RUM

	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Bacardi Superior rum	750,-	1.500,-
Diplomatico Reserva Exclusiva Rum	1.250,-	2.500,-
Serum Mamie Panama Rum	1.250,-	2.500,-

### KÁVÉK, CAPUCCINO

Espresso kávé	550,-
Espresso kávé tejszínnel	590,-
Espresso kávé tejszínhabbal	630,-
Espresso capuccino	630,-
Espresso macchiato	630,-
Latte macchiato	690,-
Espresso capuccino növényi tejjel	730,-
Latte macchiato növényi tejjel	730,-
Koffeinmentes kávé	650,-
Koffeinmentes kávé, tejszínnel	690,-
Koffeinmentes capuccino	730,-
Koffeinmentes capuccino növényi tejjel	730,-

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>	700,-	1.400,-
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 Cserkészszőlő Fürdő utca 27, tel: 06 56 320 - 034

## **INFORMÁCIÓK – INFORMATION**

**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 ANGEGBEN.*

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

**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. THANK YOU  
FOR YOUR UNDERSTANDING.*

**ÉTEL-ÉS ITALFOGYASZTÁSRA 14% SZERVÍZDÍJAT SZÁMÍTUNK FEL.**

*FÜR SPEISEN UND GETRÄNKE BERECHNEN WIR EINE SERVIEGEBÜHR VON 12 %.*

*WE CHARGE A 12% SERVICE CHARGE FOR FOOD AND BEVERAGES.*

**TORTASZERVIZRE 300 FT / FŐ SZÁMOLUNK FEL.**

*FÜR DEN TORTENSERVICE BERECHNEN WIR 300 FT PRO PERSON.*

*WE CHARGE 300 FT PER PERSON FOR CAKE SERVICE.*

**ÁFÁS SZÁMLA IGÉNYÉT ELŐRE JELEZZE!**

*PLEASE INDICATE IN ADVANCE IF YOU REQUIRE A VAT INVOICE!*

*BITTE GEBEN SIE IM VORAUS AN, WENN SIE EINE RECHNUNG MIT MEHRWERTSTEUER BENÖTIGEN!*

**KÜLÖN FIZETÉSI SZÁNDÉKÁT KÉRJÜK ELŐRE JELEZZE. NYOMTATÁS UTÁN NEM ÁLL  
MÓDUNKBAN KÜLÖN FIZETTETNI ! KÜLÖN FIZETÉS NAGYOBB TÁRSASÁG ESETÉN,HOSSZABB  
VÁRAKOZÁSI IDŐVEL JÁRHAZ.**

*BITTE GEBEN SIE IM VORAUS AN,WENN SIE SEPARAT BEZAHLEN MÖCHTEN. NACH DEM DRUCK IST EINE  
SEPARATE BEZHALUNG NICHT MEHR MÖGLICH! BEI GRÖSSEREN GESELLSCHAFTEN KANN ES ZU EINER  
LÄNGEREN WARTEZEIT KOMMEN.*

*PLEASE INDICATE YOUR INTENTION TO PAY SEPARATELY IN ADVANCE. WE ARE UNABLE TO CHARGE  
SEPARATELY AFTER PRINTING! SEPARATE PAYMENT FOR LARGER GROUPS MAY RESULT IN LONGER  
WAITING TIMES.*

**AMENNYIBEN AZ ÉTELEK ELCSOMAGOLÁSÁRA VAN SZÜKSÉG, KÉRJÜK JELEZZE A  
FELSZOLGÁLÓNAK.**

*WENN SIE EINE VERPACKUNG FÜR DIE SPEISEN BENÖTIGEN, BITTE SAGEN SIE ES DEM KELLNER.  
IF YOU NEED YOUR FOOD PACKED TO GO, PLEASE INFORM THE WAITER.*

**Frissen tartó doboz 300.-**

**Csomagolás tálhoz 700.-**

*Frischhaltebox 300.-*

*Verpackung für Schale 700.-*

*Freshness box 300.-*

*Packaging for bowl 700.-*

**KÖSZÖNJÜK,HOGY MINKET VÁLASZTOTT!**

*DANKE,DASS SIE SICH FÜR UNS ENTSCHIEDEN HABEN!*

*THANK YOU FOR CHOOSING US.*

**Kiszely Tamás**  
**étteremvezető**

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

## 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 salátaöntetekben.
	<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.	Kekszek, 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 pasztóban, tofuban, valamint szójaliszten, 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.