Aqua-Lux Wellness Hotel

5465 Cserkeszőlő 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% Servicegrbühr 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!

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

Aqua-Lux Wellness Hotel

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

HIDEG-MELEG ELŐÉTELEK - VORSPEISEN COLD –WARM APPETIZERS

Tatár beefsteak kerti javakkal (120 gr.) 5.200.-
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 1.690.-
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 1.900.-
Zwiebelcremesuppe auf französische Art serviert in Brötchen
French onion soup in loaf
3,6

Gulyásleves bográcsban 2.600.-
Gulashsuppe
Goulash soup
1,3,13

Hideg erdei gyümölcsleves csészében tejszínhab rózsával 1.700.-
Kalte Waldfruchtsuppe in einer Tasse mit Schlagsahne
Mixedfruit soup in a cup with whipped cream
6

HALÉTELEK - FISCHGERICHTE FISH MEALS

Harcsapaprikás kapros juhtúrós csuszával(160 gr.) 5.900,-
Welspaprikasch 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

Harcsafilék rántva tartármártással (160 gr.) 4.600.-
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 szezámmagos 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.

Paradicsomos mozzarellás csirkemell-steak fokhagymás tejszínes pennével (250 gr.) 5.700.-
Hühnerbrust-steak vom Roast mit Tomaten,Mozzarellen,Knoblauch und mit sahniger Penne Teig
Chiken breast-steak from rost with tomato,mozzarella,garlic and with creamed Penn
3,6,13

Baconba tekert csirkemell mozzarellával töltve (140 gr.) 4.600.-
Hühnerbrustrolle in Bacon mit Mozzarellen
Chicken breast in bacon with mozzarella
6

Omlós kacsacomb (sous vide)áfonyás sült körtével , almás krokettel (350 gr) 5.800.-
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.) 4.200.-
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.) 4.200.-
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.) 3.800.-
Gebratener Schweinenacken mit Pilzen und Zwiebeln
Roasted pork neck with mushrooms and onions , **3,6**

Szántódi ropogós(140 gr.) 3.600.-
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) 5.800,-
Sous-vide-Schweinelende mit Pfeffersauce, gebratenem Speck, Knoblauch-Confit, würzige Steakkartoffeln
Sous vide pork loin with pepper sauce, fried bacon, garlic confit, spicy steak potatoes
3,6,5

Szűzpecsenye baconos cheddar sajtmártással grillezett spárgával(140gr) 5.700,-
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) 6.400, -
Gebraten Eisbein mit Gedünstetes Kraut und Geröstete Kartoffeln
Roasted crispy pork knuckle with braised purple cabbage and fried potatoes

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

Aqua-Lux Wellness Hotel

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

MARHAHÚS ÉTELEK - RINDFLEISCH – BEEF

Bélszínszelet roston zöldborsmártással (200 gr.) 7.800.-
Lendenbraten vom Rost mit Pfeffersosse
Tenderloin of beef grilled with pepper sauce
3,5,6

Bélszínszelet 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) 5.500,-
Rindbacke im Wildrahmsosse und Gnocchi
Beefcheek with game sauce and gnocchi
1,3,5,6

SZÜRKEMARHÁBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK - GRAURINDFLEISCH – GREYBEEF

Vörösboros marhapörkölt (160 gr.) 3.200,-
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 Kartoffelnfladen
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 sertéstarja (70gr.), cigánypecsenye (70gr.), pácolt csirkemell filé (70gr), fűszeres steakburgonya,rizi-bizi 5.800.-
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 Cserkeszőlő Fürdő utca 27, tel: 06 56 320 - 034

Aqua tál (2 személyes) 10.800,-
Konyhafőnök kedvence, Aqua szelet,Betyárszelet, steakburgonya, rizi-bizi
Aqua Platte (für 2 person) Geffülter kotelette nach Art des Küchenchefs, Shweineschnitzel Aqua Art, Räuberbissen, Röstkartoffel, Risi-bisi, Pfeffersosse
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
3,6,13

Csárdás tál (3-4 személyes) rostlapon sütött sertéstarja, rántott sajt, párizsi csirkemell, töltött sertésborda , cigánypecsenye, gombafejek rántva, bőségköret. 22.400,-
"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
3,5,6,13

Grilltál (2-3 személyes) 16.800.-
Grillezett mustáros sertéstarja(250 gr.),Grillezett csirkemell(250 gr.),Grillezett kolbász(250 gr.), fűszeres burgonya, görög saláta,ajvár
Grillteller (2-3 Personen)
Gegrilltes Schweinefleisch mit Senf (250 gr.), gegrillte Hühnerbrust (250 gr.), Gegrillte Würstchen (250 gr.), pikante Kartoffeln, griechischer Salat, Ajvar
Grilling dish (2-3 persons)
Grilled pork with mustard(250 gr.),grilled chicken breast(250 gr.), Grilled sausage (250 gr.), spicy potatoes, Greek salad, ajvar
3,5,6

Cserkei bőségtál (6-8 személyes) 36.600.-
Pácolt csirkemellfilé, aszaltszilvával, camamberttel töltött sertéskaraj, pácolt tarja, szántódi ropogós, rántott harcsafilé , rántott gombafejek, bőségköret.
Reichenplatte von Cserke (für 6-8 Personen), Geffülter schweine kotelette mit Cambert und getrocknet Pflaumen , Hühnerbrust gebacken, Szantoder Kroketten , 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
3,4,5,6,11,13

TÉSZTÁK, DESSZERTEK
MEHLSPEISEN, DESSERTS
PASTRY, DESSERTS

Túrós csusza tepertővel 2.900.-
Topfenfleckerl mit Grammeln
Cottage cheese pasta with cracklings
3,6,13

Csokoládé szuflé erdeigyümölcs raguval 1.600.-
Schokoladensoufflé mit Waldbeerensauce
Chocolate souffle with forest fruit sauce
3,6,7,9,13

Somlói galuska 1.600.-
Somlauer Nockerln
Somlo sponge cake
3,6,7,9,13

Totyogós palacsinta(2db) 1.390.-
Palatschinken gefüllt mit Quark und Pfirsich und Vanillesoße
Pancake stuffed with cottage cheese and Peach and vanilla sauce
3,6,13

Ízes,kakaós,mogyorókrémes palacsinta(2db) 1.100.-
Palatschinken gefüllt mit Marmalade
Pancake stuffed with jam
3,6,7,9,13

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

Karamell toffe sajttorta **1.600.-**
Karamell-Toffee-Käsekuchen
Caramel toffee cheesecake
3,6,13

Gesztenyepüré tejszínhabbal **1.400.-**
Kastanienpuree mit Schlagsahne
Chestnut puree with whipped cream
6

KÖRETEK - BEILAGEN – GARNISHES

Hasábburgonya **1.050.-**
Pommes frites
French fries
3

Burgonyakrokett **1.050.-**
Kartoffelkroketten
Potato croquette
3

Burgonyapüré **1.000.-**
Kartoffelpüree
Mashed potatoes
6

Petrezselymes burgonya **800.-**
Petersilienkartoffeln
Boiled potatoes with parsley
6

Fűszeres steakburgonya **1.050.-**
Würzige Steakkartoffeln
Spicy steak potatoes
3

Édesburgonya **1.400.-**
Sübkartoffel
Sweet potato

Párolt rizs **700.-**
Gedünsteter Reis
Steam-cooked rice

Vajon párolt zöldségek **1.700.-**
Gemüse in Butter geschmort
Vegetable steamed in butter **6**

Galuska **600.-**
Nockerl
Dumplings
3,13

SALÁTÁK - SALATE – SALADS

Görög saláta **1.950.-**
Griechischer Salat
Greek salad
6

Friss saláta **1.700.-**
Frische Salat
Fresh salad
6

Kovászos uborka **900.-**
Gewürzgurken
Pickled cucumber
3,11

Uborka saláta **1.100.-**
Gurkensalat
Sliced cucumber, seasons

Paradicsom saláta **1.200.-**
Tomatensalat
Tomato sliced, seasons

Káposzta saláta **800,-**
Krautersalat
Cabbage salad

Csemege uborka **800.-**
Kleine Essiggurken
Pickled cucumbers
11

Házi vegyes savanyúság **800.-**
Hausgemachter gemischter Salat
Home-made mixed salad
11

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

Aqua-Lux Wellness Hotel
5465 Cserkeszőlő Fürdő utca 27, tel: 06 56 320 - 034

MÁRTÁSOK - SOSSEN – SAUCES

Tartármártás **800,-**
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 **1.200,-**
Käseauce
Cheese sauce
3,6

Barnamártás **1100,-**
Braune Sauce
Brown sauce
1,3,6

Majonéz **700,-**
Mayonnaise
Mayonnaise

Ketchup **650,-**
Ketchup
Ketchup

Jó étvágyat kíván,

Hegedűs Csaba
konyhafőnök

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

Aqua-Lux Wellness Hotel
5465 Cserkeszőlő Fürdő utca 27, tel: 06 56 320 - 034

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	*1.200,-/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 — *üveg*

Szentkirályi 0,33 l szénsavas,mentes	*600,-*
Szentkirályi (szénsavas, mentes) 0,75l	*900,-*

CSAPOLT SÖRÖK

Soproni pohár	*3 dl*	*660,-*
Soproni korsó	*5 dl*	*1.100,-*
Krusovice pohár	*3 dl*	*780,-*
Krusovice korsó	*5 dl*	*1.300,-*
Mort Subite meggysör	*2,5 dl*	*940,-*
Mort Subite meggysör	*4 dl*	*1.500,-*

PALACKOZOTT SÖRÖK — *üveg*

0,33l Heineken	*800,-*
0,33l Heineken alkoholmentes	*800,-*
0,33l Gösser alkoholmentes citromos	*800,-*
0,33l Peroni Nastro Azzurro	*950.-*
0,5l Gösser Prémium	*900,-*
0,5l Edelweis (szűretlen búza sör)	*950,-*
0,5l Soproni Démon Bock Lager	*900,-*

BÉKÉSSZENTANDRÁSI KÉZMŰVES SÖRÖK — *üveg*

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

	1 üv	*1 dl*
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

	1 üv	*1 dl*
0,75l Juhász Egerszalóki Rosé	*4.800,-*	*640,-*
0,75l Gere Attila Villányi Rosé	*5.100,-*	*680,-*
0,75l Pátzay Pinot Noir Rosé	*5.100,-*	*680,-*

VÖRÖS BOROK

	1 üv	*1 dl*
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,-*

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

Aqua-Lux Wellness Hotel
5465 Cserkeszőlő Fürdő utca 27, tel: 06 56 320 - 034

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,-*
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***
Jägermaister	*750,-*	*1.500,-*
Zwack Unicum	*750,-*	*1.500,-*
Zwack Unicum Szilva	*750,-*	*1.500,-*
Zwack Unicum Barista	*750,-*	*1.500,-*
Zwack Unicum Orange Bitter	*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 Shappire Gin	*750,-*	*1.500,-*
Monkey 47 Gin	*1.850,-*	*3.700,-*
Sierra Tequila Silver	*750,-*	*1.500,-*

VERMUT	***1 dl***
Campari	*1.200,-*
Martini Dry , Bianco	*800,-*

SZICSEK PÁLINKÁK	***2 cl***	***4 cl***
Óbarack pálinka	*850,-*	*1.700,-*
Ókörte pálinka	*850,-*	*1.700,-*
Őszilva pálinka	*850,-*	*1.700,-*
Piros vilmoskörte pálinka	*850,-*	*1.700,-*
Cigánymeggy pálinka	*850,-*	*1.700,-*
Bíbor kajszi pálinka	*850,-*	*1.700,-*
Birs pálinka	*750,-*	*1.500,-*
Irsai Olivér	*850,-*	*1.700,-*
Málna pálinka	*1.250,-*	*2.500,-*
Mézes barack likőr	*850,-*	*1.700,-*

WHISKY	***2 cl***	***4 cl***
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	***2 cl***	***4 cl***
*Metaxa ******	*1.000,-*	*2.000,-*
Henessy VS	*1.150,-*	*2.300,-*
Martell VS	*1.150,-*	*2.300,-*
Martell VSOP	*1.500,-*	*3.000,-*
Martell XO	*3.000,-*	*6.000,-*

RUM	***2 cl***	***4 cl***
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,-*

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

Aqua-Lux Wellness Hotel
5465 Cserkeszőlő Fürdő utca 27, tel: 06 56 320 - 034

Bor ajánlataink

Budányi Pincészet-Szerencs

TOKAJI BOROK	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”

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

Aqua-Lux Wellness Hotel
5465 Cserkeszőlő Fürdő utca 27, tel: 06 56 320 - 034

Prémium pálinka válogatások, a Szicsek pálinkafőzdéből

A ház pálinkája	2cl	4cl
Szicsek Birs pálinka	750,-	1.500,-
Irsai Olivér pálinka	850,-	1.700,-
Piros vilmoskörte pálinka	850,-	1.700,-
Cigánymeggy pálinka	850,-	1.700,-
Bíbor kajszi pálinka	850,-	1.700,-
Málna pálinka	1.250,-	2.500,-
Mézes barack likőr	850,-	1.700,-

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

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.

Aqua-Lux Wellness Hotel

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

INFORMÁCIÓK – INFORMATIONS

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.

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 JÁRHAT.

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 ENTSCHIELDEN 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

1	Zeller	A zeller a magot, a gumót, a szárat és a levelet is jelenti.	Salátákban, egyes húskészítményekben, levesekben, leveskockában és ételízesítőkben.
2	Rákfélék	Ide tartoznak a rákok, homárok, garnéla rákok és a languszták.	Thai és kelet-ázsiai ételekben és salátákban érdemes keresni az összetevők között.
3	Gluténttartalmazó gabona	Glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza (például tönkölybúza vagy khorasan búza), rozs, árpa, zab, illetve hibridizált fajtáik, valamint a belőlük készült termékek, kivéve: búzából készült glükózszirup, dextróz, maltodextrin, árpából készült glükózszirup, alkoholpárlatok készítéséhez használt gabonafélék.	Liszttartalmú élelmiszerekben pl. félkész tészta, kenyérmorzsa, péksütemények, kenyér, egyes húskészítmények, száraztészta, mártások, levesek és félkész rántott termékek.
4	Hal	Hal és a belőle készült termékek, kivéve: vitaminok vagy karotinoidkészítmények hordozójaként használt halanyv; a sör és a bor derítőanyagaként használt halenyv vagy vízihólyag.	Hal- és egyéb szószok 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 páckeverékekben, húskészítményekben, levesekben, szószokban és salátaöntetekben.
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, szószokban, ételízesítőkben, péksütemények, kenyérfélékben, édességekben is megtalálható.
7	Diófélék	Minden csonthéjasra vonatkozik, azaz mandula, mogyoró, 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 kekszekben, édességekben, ázsiai fűszerkeverékekben, fagylaltban, marcipánban, valamint szószokban.
8	Szezámmag	Szezámmag és belőle készített termékek pl.: szezámolaj, szezámmag por.	Kenyérfélékben, hamburger zsömlék tetején, tahiniben, humuszban található, érdemes a salátákra is odafigyelni.
9	Földimogyoró	Valójában föld alatt termő és a hüvelyesek közé tartozó növény.	Kekszek, pék- és cukrászsütemények, édességek, szószok összetevője és olaj valamint földimogyoró liszt is készül belőle.
10	Puhatestűek	Ebbe a csoportba tartoznak a csigák, polipok, kagylók, tintahalak.	Osztrigaszószban és félkész halételekben, tenger gyümölcseivel készült salátákban találhatóak.
11	Kéndioxid	Ha a kén-dioxid, szulfitok 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 fitosztanol-észter.	Miso pasztában, tofuban, valamint szójalisztben, szójaitalban, édességekben, jégkrémekben, hús- és zöldségkészítményekben és -szószokban.
13	Tojás	Ide tartozik a baromfi tojás mellett a kacsatojás, a fürjtojás, libatojás stb.	Sütőmenyekben, húskészítményekben, majonézben, krémekben, száraztésztában, sodókban, szószokban, mirelit tésztákban és minden olyan készítményben, amit tojással kennek le.
14	Csillagfürt	Vegetáriánus étkezésben húspótló ételek előállítására használják magas fehérjetartalma miatt. Magjából készíthető őrleményét a sütőipar használja, valamint „gluténmentes liszt"-ként a gluténmentesen étkezők körében ismert élelmiszer.	Félkész tésztákban, száraztésztákban és kenyérfélékben fordulhat elő.

Ételeink árai az Áfát tartalmazzák. Áraink magyar Forintban értendők.