



KRANICZ

*„Legyen ebéd vagy vacsora
életformánk a lakoma,
aki magyar addig eszik,
míg koporsóba nem teszik”*

(Földes László)

Kránicz Borház Kránicz Weinhaus

A „BOR-HÁZA” GARABONCON

Borházunk bázisa olyan pincészet, melyben családunk több generációja tanulta és művelte a borászat nemes mesterségét. Ide várjuk kedves VENDÉGEINKET, hogy megízlelhessék a tölgyfahordóban érlelt, kiváló minőségű, nemes karakterű borainkat. De nemcsak a kiváló minőségű fehér- és vörös borainkat kóstolhatják meg vendégeink, hanem különleges, helyi speciális ételeinket is.

Reméljük, hogy élvezik majd a nálunk eltöltött időt, és ugyanolyan jóízűen fogyasztják az ételeinket és italokat, mint amilyen szeretettel és igyekvéssel mi elkészítjük és felszolgáljuk.

*Kellemes időtöltést kíván: **a Kránicz család***

DAS „HAUS DES WEINES” IN GARABONC

Tradition und das an sie weitergegebene Wissen mehrerer Generationen, wird von den heutigen Besitzern, zum Wohle der Gäste eingebracht. Wir freuen uns darauf, unsere Gäste, mit den in Eichefässern gereiften, charaktervollen Qualitätsweinen, bewirten zu können. Sie können bei uns nicht nur ausgezeichnete Weiss- und Rotweine kosten sondern auch ausgesuchte Speisen unserer Gegend probieren.

Wir geben uns grosse Mühe, Sie mit unseren Speisen und Getränken zu verwöhnen und hoffen, dass Sie eine angenehme Zeit bei uns verbringen werden.

Ihre Familie Kranicz

Kránícz Wine House Vinařství Kránícz

THE 'HOUSE OF WINE' IN GARABONC

Our Wine House is based on a winery, in which more generations of our family has acquired and pursued the noble profession of viticulture. Our GUESTS are welcomed here in order to taste our premium-quality wines mellowed in oak-barrels with noble features. But our guests can taste not merely our excellent quality white and red wines, our special, local plates are also on the offer.

We sincerely hope you will enjoy the time spent with us and find as much delight in consuming our dishes and drinks as we have in preparing and serving them to you.

*We wish you a pleasant time: **Family Kránícz***

„DŮM VÍNA“ GARABONC

Bází našeho Domu vína je vinařství, ve kterém se několik generací naší rodiny učilo ušlechtilému umění vinařství.

Sem pozýváme milé HOSTY na ochutnávku mimořádně kvalitních, vín ušlechtilého charakteru, zrajících na dubových sudech. Hosté mohou ochutnat nejen bílé a červené vína vynikající kvality, ale i speciální místní jídla.

Doufáme, že u nás strávíte příjemné chvíle a jídla a nápoje budete konzumovat s takovou chutí s jakou láskou a snahou je pro vás připravujeme a podáváme.

*Přejeme vám příjemně strávený čas: **Rodina Kránícz***

KRANICZ

Levesek 🍷 Suppen 🍷 Soups 🍷 Polévky

*Ami a fazékból kikerül 🍷 Das Beste aus dem Suppentopf
What you get out of the pot 🍷 Co hrnec dá*

Húsleves tésztával 🍷 Nudelsuppe

Clear soup with dumplings 🍷 Masový vývar s těstovinou

Hagymakrémleves cipóban 🍷 Zwiebelcremesuppe im Brotlaib

Onion cream soup in loaf 🍷 Cibulová polévka v bochníku

Fokhagymakrémleves cipóban ...finom friss fokhagymával

Knoblauchcremesuppe im Brotlaib ...mit viel Knoblauch

Garlic cream soup ...in loaf with fine fresh garlic

Česnekové krémové polévka v bochníčku ...s chutným čerstvým česnekem

Bográcsgulyás – Zöldségekkel az igazi!

Kesselgulasch – Die besondere Suppe!

Hungarian kettle goulash – The best is with a lot of vegetable!

Kotlíkový guláš – Se zeleninou to je ono!

**Húsnélküli finomságok  Fleischlose Leckereien
Gourmet-food without meat  Dobroty bez masa**

Rántott „Trap-Pista” – Sajt prézliben rizzsel és tartármártással

„Trap-Pista“ – *Gebackene Käse mit Reis dazu Sauce Tartar*

Breaded ‘Trap-Pista’ Cheese – *Cheese in breadcrumbs with rice and tartare sauce*

Smažený sýr „Trapista“ – *Sýr v strouhance s rýží a tatarskou omáčkou*

Dödölle pirított hagymával és sok tejföllel – *Igazi zalai ételkülönlegesség!*

Dödölle – *Heimische Spezialität aus Kartoffelteig,
mit gerösteten Zwiebeln mit viel Sauerrahm fein serviert*

Dödölle with fried onion and a lot of sour cream – *Real tit-bit from Zala!*

**Bramborové taštičky Se smaženou cibulí
a spoustou zakysané smetany** – *Originální specialita regionu Zala!*

Főételek 🍷 Hauptgerichte 🍷 Main dishes 🍷 Hlavní jídla

Szárnyasokat adunk vágyainknak!

Szárnyas ételeink 🍷 Geflügel-Speisen Dishes with poultry 🍷 Jídla z drůbeže

Krániczné titka hasáburgonyával – A pulykamellet sonkából, kukoricából és sajtkrémből készült töltelékkel megtöltjük, majd kirántjuk. Hasáburgonyával tesszük kívánatosá azt!

Frau Kránicz's Geheimnis – *Gefüllte Putenbrust (mit Frischkäse, Mais und Schinken) im knusprigen Paniermantel, mit Pommes Frites serviert*

Mrs Kránicz' secret with French fries *Turkey breast filled with ham, maize and cheese cream, and fried with breadcrumbs. French fries make it even more wanted!*

Tajemství paní Kránicz s hranolky *Krůtí prsa naplníme nádivkou ze šunky, kukuřice a krémového sýra a vysmažíme. K dokonalosti je přivedou hranolky!*

Laci bácsi kedvence hasáburgonyával – Jércemellet fűszeres túróval töltjük, majd az egész szalonnával göngyöljük. Hasáburgonyával kiváló és laktató.

„Laci Bácsi“ Der Chef's Lieblingsgericht – *Hänchenbrust mit würzigen Topfen gefüllt, in dem Bauchspeckmantel aufgerollt*

Laci bácsi's favourite with French fries *Pullet breast filled with spicy cottage cheese then rolled in bacon. With French fries it is excellent and kills hunger.*

Oblíbené jídlo strýce Láďu Prsa z mladé slepice *naplníme pikantním tvarohem a zabalíme do slaniny. S hranolky jsou vynikající a syté.*

Szárnyas ételeink Geflügel-Speisen Dishes with poultry Jídla z drůbeže

Sajttal töltött pulykamell – Pulykamellet sajttal töltjük, bundázzuk, sütjük. Hasábburgonyával kínáljuk!

Gebackene Putenbrust mit Käse gefüllt – *Gebackene Putenbrust mit Käse gefüllt, bieten wir Pommes Frites dazu!*

Turkey breast filled with cheese – *Turkey breast filled with cheese, breaded and fried. Served with French fries!*

Krůtí prsa plněné sýrem – *Krůtí prsa naplníme sýrem, obalíme a vysmažíme. Podáváme s hranolky!*

Puttonyos pulykaszelet – Pulykaszeletre sonkát, gyümölcsöt teszünk, meghintjük sajttal, majd pirosra sütjük. Mindezt salátaágyon tálaljuk.

„Puttonyos Putenschnitzel“ – *Gemischter Salatteller mit Käse und Obst überbackenem Putenschnitzel.*

‘Puttony’ turkey steak – *Ham and fruits are placed on the turkey steak, cheese is added and then fried. Served on salad bed.*

Krůtí řízek s batůžkem – *Na krůtí řízek položíme šunku, ovoce, posypeme sýrem a upečeme do zlatova. Podáváme na salátu.*

Szárnyas ételeink  **Geflügel-Speisen**
Dishes with poultry  **Jídla z drůbeže**

Grilltál pulykából – Grillezett pulyka, grillezett zöldségekkel.

Grillteller von der Puten – *Gegrillten Putensteak mit gegrillten Gemüse garnitur.*

Grill-plate from turkey – *Grilled turkey, with grilled vegetables.*

Krúti grilovaná misa – *Grilovaná krúta s grilovanou zeleninou.*

Neve nincs csirke – *Lehet, hogy névtelen, de nem lehet íztelen.*

A roston sült csirkemell filét kaporszósszal leöntjük. Burgonyakrokettel kínáljuk!

Anonym Hähnchen – *Kann sein, dass anonym ist, aber kann nicht geschmacklos sein.*

Gebratenes Hühnerbrustfilet auf dem Rost mit Dillsauce dazu Kroketten.

No name chicken – *It may have no name, yet cannot be tasteless.*

The roasted chicken breast fillet is poured with dill sauce. Served with potato croquette!

Kuře co hledá jméno – *Možná nemá jméno, ale chuť rozhodně ano.*

Kuřecí prsa na roštu polijeme koprovou omáčkou. Podáváme s bramborovými krocketami.

Disznóságok és marhaságok Gerichte vom Schwein und Rind Pork and beef Vepřové a hovězí

Rántott szelet hasáburgonyával  *Wiener Schnitzel mit Pommes Frites*
Breaded cutlet with French fries  *Smažený řízek s hranolky*

Hegyí tál – A mustáros tarját megsütjük, melynek tetejére tükörtojást teszünk, valamint karajt hegyimártással, hogy ne legyen túl száraz, majd mindezt sültburgonyával kínáljuk, de a szalonnát sem felejtjük le a tálról!

Weinbergplatte – *In Senfmarinade eingeleiter, gebratener Schweinenacken mit Spiegelei.*
Kotelett mit Bergsauce, Bratkartoffeln und gebratenem Speck

Mountain plate – *The mustard ribs is roasted, fried egg comes thereon, and chop with mountain sauce so that it is not too dry, all this served with roast potato, but bacon cannot be left out either!*

Horská mísa – *Krkovici s hořčicí upečeme, položíme na ni volské oko a karé s horskou omáčkou, aby nebylo příliš suché, podáváme s pečenými bramborami a nezapomeneme ani na slaninku!*

Fatányéros a'la Borház – *Mustárban pácolt tarját, fohagymás karajt, valamint kolbászt kínálunk hasábbal, tetején szalonnával.*

Holzsteller a'la Weinhaus – *In Senfmarinade eingelegter, gebratener Schweinenacken Kotelett mit Knoblauch, Wurst, Pommes Frites*

Mixed grill plate a'la Borház – *Ribs cured in mustard and garlic chop, and sausage are offered with French fries and bacon on top.*

Dřevěný talíř a'la Dům vína – *Krkovice marinovaná v hořčicí, karé na česneku a klobásu podáváme s hranolky, posypané slaninkou.*

Disznóságok és marhaságok Gerichte vom Schwein und Rind Pork and beef Vepřové a hovězí

Grilltál – Grillezett hús, grillezett zöldségekkel  **Grillteller** – *Grillfleisch mit gegrillten Gemüse*

Grill plate – *Grilled meat with grilled vegetables*  **Grilová mísa** – *Grilované maso s grilovanou zeleninou*

Szakács kedvence – Pácolt tarját szalonnaszíron megsütjük, friss fokhagymával megkenjük. Hasáburgonyával kínáljuk.

Des Koches Leibgericht – *Eingelegter Schweinenacken in Speckfett gebraten, mit frischem Knoblauch und Pommes.*

Frites Cook's favourite – *Cured chop is based on bacon fat with fresh garlic. Served with French fries.*

Kuchařovo oblíbené jídlo – *Marinovanou krkovicí upečeme na masti ze slaniny a potřeme čerstvým česnekem. Podáváme s hranolky.*

Főborász kedvence – Natúrseletre sonkát, kolbászt, paradicsomkarikát teszünk, megsózzuk reszelt sajttal, majd az egészet pirostra sütjük. Hozzá sültburgonyát ajánlunk.

Lieblingsgericht des Hauptwinzers – *Naturschnitzel mit Schinken, ungarische Wurst, Tomatenscheiben und Käse goldbraun überbacken dazu Bratkartoffeln.*

Senior oenologist's favourite – *Cutlet with ham, sausage and tomato slices thereon, with grated cheese, and this is roasted. Served with roast potato.*

Vinařovo oblíbené jídlo – *Na přírodní řízky položíme kroužky klobásy a rajčat, posypeme strouhaným sýrem a upečeme do červena. Podáváme s pečenými bramborami.*

Disznóságok és marhaságok **Gerichte vom Schwein und Rind** **Pork and beef** **Vepřové a hovězí**

Pincetál egy személynek – Sülthúst teszünk rá mártással, tükörtojással, túróval töltött húst és rántottsajtot kínálunk sültburgonyával.

Kellerplatte für eine Person – Naturschnitzel, Schnitzel mit Topfenfüllung, gebackene Käse, Spiegelei mit Bratkartoffel dazu Haussauce.

Cellar plate for one person – Roast meat with sauce, meat filled with fried eggs, cottage cheese and breaded cheese with roast potato.

Sklepní mísa – Na míse je pečené maso s omáčkou, volským okem, maso plněné tvarohem a smažený sýr s hranolky.

Csülök szőlőmester módra – Egészbzen sült csülök, velesült burgonyával, hozzá párolt káposzta.

Schweinshaxe Kellermeister – Ganze Schweinshaxe mit Kartoffeln im Ofen gebacken, dazu gedünstetes Kraut.

Knuckle a 'la grape master – Knuckle roasted in one piece with potato and steamed cabbage.

Koleno na způsob vinaře – Koleno pečené vcelku s bramborami, podáváme s dušeným zelím.

Marhapörkölt galuskával – Egy igazi magyar étel.

Rindgulasch mit Nockerln – Das echte ungarische Gericht.

Veal stew with pasta – A real Hungarian dish.

Hovězí perkelt – S noky Pravé maďarské jídlo.

A vizek és az erdő ajánlata  **Was die Gewässer und der Wald anbietet**
Offered from the water and forest  **Nabídka voda a lesa**

Fogasfilé bormártásban – Borházunk borával, saláta ágyon.

Zanderfilet mit Weinsauce – Zarte Zanderfilet vom Grill, mit Hauseigener Weinsauce auf gemischter Salatteller.

Zander fillet in wine sauce – with the wine of our house on salad bed.

Candát ve vinné omáče – S vínem Domu vína, podávaný na salátu.

Fogas roston, rizs és zöldségkörettel – Igazán könnyű és kimélő, melyet mártással kínálunk.

Gegrillter Zander mit Reis, Sauce und Gemüsebeilage

– Es is ein sehr gute und leichte Speise, die wir mit Sauce anbieten.

Zander roasted with rice and vegetables

– Real light and not much calorie offered with a sauce.

Candát na roštu s rýží a zeleninou – Opravdu lehké jídlo podávané s omáčkou.

Vaddisznópörkölt dödöllével – Vadpörkölt egy igazi ételkülönlegességgel.

Wildschweingulasch mit Dödölle

– Wildgulasch mit einer besonderen Spezialität aus Kartoffelteig, in Zwiebelfett geröstet.

Wild pig stew with dödölle – Wild stew with a real special dish.

Perkelt z divočáka s bramborovými taštičkami

– Perkelt ze zvěřiny s opravdovou specialitou.

**A vizek és az erdő ajánlata  Was die Gewässer und der Wald anbietet
Offered from the water and forest  Nabídka voda a lesa**

Vaddisznósült almás pároltkáposztával, krokettel – A vadhúst erdeifűszerekkel ízesítjük, almás pároltkáposztával, valamint vadas mártással kínáljuk!

Wildschweinbraten mit gedünstetem Apfelkraut mit Krokette *und Sauce*

Wild pig cutlet with steamed cabbage with apple and croquette

– The wild meat gets spiced with forest spices, offered with steamed cabbage with apple and special piquant brown sauce is added!

Pečený divočák s dušeným zelím s jablky, *s přílohou Zvěřinu ochutíme lesním kořením, podáváme s dušeným zelím s jablky a s omáčkou na divoko!*

Vörösborban párolt szalonnás szarvas krokettel

– A szarvashústvörösboros mártásban pároljuk, krokettel kínáljuk.

Hirschbraten in Rotweinsauce

– Geschmorten Hirschbraten in hauseigener rotwein mit Bauchspeck dazu Krokette.

Deer with bacon cured in red wine and with croquette

– The deer meat is steamed in a red wine sauce and offered with croquette.

Jelení maso prošpikované slaninou dušené v červeném víně, s krocketami

– Jelení maso dusíme v omáčce s červeného vína, podáváme s krocketami.

Többszemélyes étkeink Für mehrere Personen Plates for many persons Porce pro víc osob

(kizárólag bátor embereknek)  (Für den grossen Hunger)  (exclusively for brave ones)  (jenom pro odvážné)

Ünnepi lakoma két személynek – Köretnek pirított burgonyát és zöldségköretet kínálunk.
A Tálra pácolt tarját, puttonyos pulykaszeletet és fogast bormártásban teszünk.

Festessen für 2 Personen – *Eingelegter Schweinenacken, Puttonyosch Putenschnitzel, Zander mit Weinsauce, geröstete Kartoffeln, Erbsen- und Kartoffelngemüse.*

Festive feast for two persons – *As a garnish browned potato and vegetables are offered. The plate includes cured rib, turkey breast and zander in wine sauce.*

Sváteční hostina pro dva – *Jako přílohu podáváme smažené brambory a zeleninu. Na míse je marinovaná krkovice, krůtí řízek s batůžkem a candát ve vinné omáče.*

Kránicz Tál négy személyre – Köretnek: pirított burgonyát, rizst és zöldségköretet kínálunk.
A tálra: pácolt tarját, roston fogast, rántott szeletet, csülköt, főborász kedvencét helyezzük.
Húskavalkád az egész családnak! (mi az anyósra is gondolunk)

Kránicz Platte für 4 Personen – *Eingelegter Schweinenacken, Zarte Zander von dem Grill, Wiener Schnitzel, Schweinshaxe, Lieblingsgericht des Hauptwinzers, und gemischter Beilage variation sowie Röstkartoffeln, Reis und Gemüse garnitur.*

Kránicz Plate for four persons – *Garnish: browned potato, rice and vegetables are offered. The plate includes: cured rib, roasted zander, breaded cutlet, knuckle, senior oenologist's favourite. Meat selection for the whole family! (mother-in-law has not been neglected either)*

Mísa Kránicz pro jednu osobu – *Příloha: smažené brambory, rýže a zelenina. Na míse: marinovaná krkovice, candát na roštu, smažený řízek, koleno a vinařovo oblíbené jídlo. Kavalkáda masa pro celou rodinu! (nezapomněli jsme ani na tchyni)*

KRANICZ

Desszertek † Dessert † Desserts † Dezerty Palacsinták † Palatschinken † Pancakes † Palačinky

Ízes † mit Marmelade † Jam † S džemem

Totyogós túrós vanília öntettel † Topfenpalatschinken Royal – mit Vanille sauce
with rich cottage cheese dressing † S bohatou vanilkovou omáčkou

Gundel † mit Walnuss und Schokoladensauce nach Gundel Art
with walnut and chocolate sauce a la Gundel Style
Gundel s ořechovou a čokoládovou omáčkou Gundel styl

Csokis † mit Schokoladensauce † Chocolate † Čokoládové

Vanília puding tejszínhabbal † Vanillepudding mit Schlagsahne
Vanilla pudding and whipped cream † Vanilkový puding se šlehačkou

Gesztenyepüré tejszínhabbal † Kastaniенpüree mit Schlagsahne
Chestnut puree with whipped cream † Kaštanové pyrė se šlehačkou

Almás pite vanília öntettel † Apfelkuchen mit Vanillesauce
Apple cake with vanilla dressing † Jablečný koláč s vanilkovým krémem

Savanyú Eingelegte Salate (sauer) Pickles Marinovaná zelenina

Ecetes uborka  Essiggurken  Pickles  Okurka nakládačka

Csalamádé  Puszta-Salat  Mixed pickles  Čalamáda

Saláták Frische Salate Salads Saláty

Paradicsom saláta  Tomatensalat  Tomato salad  Rajčatový salát

Uborka saláta  Gurkensalat  Cucumber salad  Okurkový salát

Káposztasaláta  Krautsalat  Cabbage salad  Zelný salát

Borház saláta  Weinhaussalat  Wine house salad  Salát Domu vína

Friss vegyes saláta  frischer gemischter Salat

Fresh mixed salad  Čerstvý míchaný salát

Öntetek 🍷 Saucen 🍷 Dressings 🍷 Zálivky

Ketchup



Majonéz 🍷 *Majonäse* 🍷 *Mayonnaise* 🍷 *Majonéza*



Tartármártás 🍷 *Sauce Tartar* 🍷 *Tartare sauce* 🍷 *Tatarská omáčka*



Köreték 🍷 Beilagen 🍷 Garnish 🍷 Přílohy

Hasáburgonya 🍷 *Pommes Frites* 🍷 *French fries* 🍷 *Hranolky*



Fűszeres héjas burgonya 🍷 *Kartoffeln Wedges*



Spicy potato 🍷 *Pikantní brambory pečené ve slupce*

Sült burgonya 🍷 *Bratkartoffeln* 🍷 *Roast potato* 🍷 *Pečené brambory*



Köreték 🍷 **Beilagen** 🍷 **Garnish** 🍷 **Přílohy**

Rizs 🍷 **Reis** 🍷 **Rice** 🍷 **Rýže**

Zöldségekötet 🍷 **Gemüsebeilage**

Vegetables 🍷 **Zeleninová příloha**

Krokkett 🍷 **Kroketten** 🍷 **Croquette** 🍷 **Krokety**

Hagymás tört burgonya 🍷 **zerdrückte Kartoffeln mit gedünsteten Zwiebeln**

Smashed potato with onion 🍷 **Bramborová kaše s cibulkou**

Dödölle 🍷 **Dödölle** 🍷 **Dödölle** 🍷 **Bramborové taštičky**

Burgonyapüré 🍷 **Kartoffelbrei** 🍷 **Potato puree** 🍷 **Bramborové pyré**



Itallap Getränkekarte Drinks Nápojový lístek

*Ne csak együnk, igyunk is!  Wir sollten nicht nur essen, sondern auch trinken!
You should not merely eat but drink as well!  Po dobrém jídle dobré pití!*

Üdítő italok Erfrischungsgetränke mit Kohlensäure Soft drinks Nealkoholické nápoje

Coca Cola 0,2 l

Fanta 0,2 l

Sprite 0,2 l

Pepsi 0,25 l

Pepsi Light 0,25 l

Schweppes szőlő 0,25 l

Trauben  Grape  Hrozny

Schweppes tonic 0,25 l

Schweppes orange 0,25 l

7 UP 0,25 l

Lipton Ice Tea 0,3 l

Kávés Kaffee Coffee Káva

Espresso

Capuccino

Hosszú Kávés

Verlängerter Schwarz

Long coffee

Velké espresso

Rostos üdítők Säfte Juices Nefiltrované ovocné šťávy

Alma  *Apfelsaft* 0,3l
Apple  *Jablko*

Szőlő  *Traubensaft* 0,3l
Grape  *Hrozny*

Narancs  *Orangensaft* 0,3l
Orange  *Pomeranč*

Őszibarack  *Pfirsichsaft* 0,3l
Peach  *Broskve*

Víz Wasser Water Voda

Ásványvíz  *Mineralwasser* 0,25l
Mineral water  *Minerálka*

Szódavíz  *Sodawasser* 0,3l
Soda water  *Sodovka*

Étvágygerjesztő italok Getränke die Appetit machen Appetizers Digestiva

	2 cl	4 cl
Zwack Unicum	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Jägermeister	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Törköly Pálinka <i>Pálinka</i>  <i>Brandy</i> <i>Destilát z hroznových výlisků</i>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Barack ízesített szeszes ital <i>Pfirsich Schnaps</i> <i>Peach flavoured alcoholic drinks</i> <i>Alkoholický nápoj s příchutí meruněk</i>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

KRANICZ

Sör  Bier  Beer  Pivo

Sör  Bier  Beer  Pivo 0,5l

Étvágygerjesztő italok
Getränke die Appetit machen
Appetizers  Digestiva

Szilvapálinka
Pflaume  *Plum*  *Slivovice*

Barack pálinka
Aprikose  *Peach*  *Meruňkovic*

Vilmoskörte
Williams Birne  *William's pear*
Williams Hruškovice

Körte pálinka
Birne  *Pear*  *Hruškovice*

Likőrök, whiskyk  Likör, Whisky
Liqueurs, Whiskies  Likéry, Whisky

Hölgyeknek, uraknak  Für Damen und Herren
Ladies and Gentlemen  Pro dámy a pány

Bailey's

Ballantines

2 cl

4 cl

Pezsgők  Sekt
Sparkling wines  Šampaňské

Édes pezsgő / üveg
Sekt süss / Flasche

Sweet sparkling wine
Šampaňské sladké

Félszáraz pezsgő / üveg
Sekt halbtrocken / Flasche

Semi-dry sparkling wine
Šampaňské polosuché

2 cl

4 cl