



## Aperitives

### Hungarian sparkling:

*Garamvári Extra Dry* 1,190 € 3.96  
(methode traditionnelle) - Balatonlelle - H

### Cocktail collection:

*Aperol Spritz* 2,390 € 7.96  
Aperol, Prosecco, orange, soda

*Rose 75* 1,690 € 5.63  
Bombay Sapphire, lemon, rose water, Bistro Bubbles

*Raspberry Fizz* 1,690 € 5.63  
Bombay Sapphire, raspberry, elderflower, lemon, Bistro Bubbles

### Virgin:

*Lemonade Classic* 1,390 € 4.63



## MENU

### APPETIZERS

<i>Duck liver, pomegranate, mustard seeds (G)</i>	3,990.- / € 13.3
Bencze Venus late harvest, 2013 - Badacsony	1,490.- / € 4,96
<i>Salmon tatar, quinoa, carpers, green apple (G, L)</i>	3,890.- / € 12,96
Sancerre Pascal Jolivet 2016 - Loire FR	1.850.- / € 6,16
<i>Fried Parenica cheese, fresh greens, chives mayo (G)</i>	2,990.- / € 9,96
Barnabás Hárslevelű 2015 – Somló H	1.190.- / € 3,96
<i>Artisan cheese selection – morbier, taleggio, stilton, olives (G)</i>	2,990.- / € 9,96
<i>Ham – Sausage – Salami platter (G, L)</i>	2,690.- / € 8,96
<i>Goulash soup from beef shank, noodles, hot pepper (G, L)</i>	2,790.- / € 9,3
<i>Rooster consommé, comb, ravioli (L)</i>	1,990.- / € 6,63
<i>Weekly cream soup</i>	1,990.- / € 6,63
<i>Chilli shrimps, chorizo, pepper potato, mangold (G)</i>	3,990.- / € 13,3
Ch. Paradis Rosé 2016 – Coteaux D'aix En Provence FR	1,390.- / € 4,63
<i>Squash &amp; letcho, dill, goat's cheese (V, G, L)</i>	2,790.- / € 9,3
Sziegl Hajós rosé 2017 – Baja H	890.- / € 2,69

### MAIN DISHES

<i>Caesar salad, choice of chicken / prawn (G)</i>	3,790.- / € 12,63
Stellenrust Chenin Blanc 2016 – Stellenboch SA	1.090.- / € 3,63
<i>Sea food risotto &amp; fennel (G)</i>	3,990.- / € 13,3
Antech Emotion Rosé Crémant de Limoux 2014 – Limoux Fr	1,490.- / € 4,96
<i>Chicken supreme, risotto, tarragon, baby spinach (G)</i>	4,290.- / € 14,3
Etyeki – Kúria Chardonnay 2016 – Etyek – Buda H	1,090.- / € 3,63
<i>Salmon, heritage potato salad (G)</i>	4,990.- / € 16,63
Cseri Rajnai Rizling 2016 Panninhalma H	990.- / € 3,3
<i>Pulled veal ciabatta, fries, jus (L)</i>	4,990.- / € 16,63
Faustino V Rioja Reserva 2009 – Rioja Sp	1,590.- / € 5,3
<i>Fine schnitzel, new potatoes, home pickled gherkins (L)</i>	4,290.- / € 14,3
Ebner Idill Pinot Noir 2015 Pécs H	1,550.- / € 5,16
<i>Shoulder of lamb, celery puree, broccoli, king oyster mushroom (G)</i>	5,290.- / € 17,63
Chateau Teleki Csányi Merlot 2002 – Villány H	2.290.- / € 7,63
<i>Duck breast, parsnip, baby veggies, porcini jus (G)</i>	4,790.- / € 15,96
Chateua Teleki Csányi Pinot Noir Barrique 2002 Villány H	2.390.- / € 7,96
<i>Hungarian pork cheek stew, cottage cheese noodles, tomato &amp; chilli</i>	4,690.- / € 15,63
Gál Lajos Egri Bikavér Superior 2014 – Eger H	1,490.- / € 4,96
<i>Hanger steak ( U.S Omaha Prime ) (G, L)</i>	6,490.- / € 21,63
<i>French fries, salad, jus</i>	
Primitivo di Manduria 2014 – Vigne Vecchie, Puglia I	3.190.- / € 10,63

(L) lactose free, (G) gluten free and (V) vegetarian version available upon request.

Prices are meant in HUF and EUR  
H-1061. Budapest, Andrássy út 8.  
1Euro=300Ft

+36 1 611 7090

Service fee of 10% will be added to your invoice.

www.bistrofine.hu

### Aperitif 4cl

Campari	990.- / € 3.3
Aperol	890.- / € 2,96
Unicum	1.390.- / € 4,63
Jagermeister	1.290.- / € 4.3
Fernet Branca	1.290.- / € 4.3
Kahlúa	1.390.- / € 4,63
Bailey's	1.390.- / € 4,63
Frangelico	1.190.- / € 3,96
Limoncello	1.190.- / € 3,96
Grand Marnier	1.590.- / € 5,3
Cointreau	1.390.- / € 4,63
Chambord	1.790.- / € 5,96
Molinari Sambuca	1.190.- / € 3,96
Malibu	1.190.- / € 3,96
Disaronno Amaretto	1.490.- / € 4,96
Drambuie	1.890.- / € 6,3

### Aperitif 8cl

Noilly Prat	1,690.- / € 5,63
Martini Riserva:	1.790.- / € 5,96
-Ambrato	
-Rubino	
-Bitter	

### Gin 4cl

Bombay Sapphire	1.390.- / € 4,63
Tanqueray 10	2.390.- / € 7,96
Hendrick's	2.190.- / € 7,3
G Vine	2.190.- / € 7,3
Gin Mare	2.390.- / € 7,96

### Tequila - Mezcal 4cl

Jose Cuervo Silver	1.390.- / € 4,63
Jose Cuervo Repos.	1.390.- / € 4,63
Patron Silver	2.190.- / € 7,3
Gusano Rojo Mezcal	1.890.- / € 7,96
Tequila calle 23 anejo	2.390.- / € 7,96

### Vodka 4cl

Absolut vanillia	1.390.- / € 4,63
Russian standard o.	1.390.- / € 4,63
Zubrowka	1.390.- / € 4,63
Ciroc	2.190.- / € 7,3
Grey Goose	2.390.- / € 7,96
Beluga	2.390.- / € 7,96

### Rum, cachaca 4cl

Bacardi Superior	1.290.- / € 4.3
Bacardi Carta Negra	1.390.- / € 4,63
Myers	1.390.- / € 4,63
Sailor Jerry spiced	1.590.- / € 5,3
Wray & Nephew	1.690.- / € 5,63
Diplomatico Exclusiva	2.390.- / € 7,96
Ron Zacapa „23”	3.790.- / € 12,63
Ypióka cachaca	1.390.- / € 4,63

### Cognac – Brandy - Calvados 4cl

Courvoisier	1.590.- / € 5,3
Hennessy Fine de C.	2.890.- / € 9,63
Rémy Martin V.S.O.P	2.890.- / € 9,63
Rémy Martin X.O	6.390.- / € 21,03
Boulard Calvados	2.790.- / € 9,3
Armagnac XO	3.190.- / € 10,6

## Cocktails:

**Mexican Sunset** 2.390.- / € 7,96  
José Cuervo Silver, Chambord, lime, strawberry, mint

**Nuty boy** 2.390.- / € 7,96  
Bailey's, Russian Standard, Frangelico, cream, peanut

**Coco Summer** 2.390.- / € 7,96  
Bacardi Carta Blanca, coconut, chilli, mint, lime,

**Espresso Martini** 2.390.- / € 7,96  
Espresso, Russian Standard / Bombay Sapphire, Kahlúa, Creme de Cassis

**Bistro Mary** 🕒 3.990.- / € 13.3  
Calle 23 anejo tequila, tomato juice, celery, salt, pepper, worcester, tabasco, rosemary

**Martini Negroni** 🕒 3.990.- / € 13.3  
Martini Riserva Rubino – Bitter, Bombay Sapphire

**Le Grand Fizz** 3.990.- / € 13.3  
Grey Goose, St. Germain elderflower liqueur, lime, soda



### Pálinka 4cl

<b>Nobills Pálinkák</b>	
Irsai Oliver Grape	1.790.- / € 5,96
Plum	1.790.- / € 5,96
Apricot	1.890.- / € 6,3
Sour cherry	1.890.- / € 6,3
Blackcurrant	1.990.- / € 6,63

### Márton és Lányai

Pear	2.090.- / € 6,9
Matured Apple	2.090.- / € 6,9
Black cherry	2.090.- / € 6,9
Strawberry	2.990.- / € 9,9
Raspberry	3.990.- / € 13,3

Villa Sandi Grappa	1.890.- / € 6,3
--------------------	-----------------

### Scotch 4cl

#### BLENDED

Monkey Shoulder	1.990.- / € 6,63
Johnnie Walker Black Label	1.990.- / € 6,63
Scallywag Blended	3.190.- / € 10,63
Johnnie Walker Blue Label	7.990.- / € 26,63

#### SINGLE MALT

Glenfarclas „10”	2.390.- / € 7,96
Laphroaig „10”	2.690.- / € 8,96
Glenfiddich „15”	2.690.- / € 8,96
Arran Tokaji Single Cask „10”	3.190.- / € 10,6

### Irish 4cl

Jameson	1.490.- / € 4,96
Connemara	2.390.- / € 7,96

### American 4cl

Jack Daniel's	1.690.- / € 5,63
Maker's Mark	1.690.- / € 5,63
Woodford reserve double oaked	3.190.- / € 10,6

### Japanese 4cl

Nikka All Malt	1.990.- / € 6,6
----------------	-----------------



Fizz



100ml

Garamvári Extra Dry, Method Traditionnelle - Balatonlelle - H	1,190.- / € 3,96
Bortolomiol Prosecco Superiore – Valdobbiadene - I	1,290.- / € 4,3
Antech Emotion Rosé Crémant de Limoux 2014 – Limoux FR	1,490.- / € 4,96

Fehér / White

Balla Géza Savignon Blanc 2016 – Ménes Arad Ro	890.- / € 2,96
Cseri Rajnai rizling 2016 – Pannonhalma H	990.- / € 3,3
Kvaszinger Sárgamuskotály 2017 – Tokaj H	990.- / € 3,3
Zsirai Furmint 2015 – Tokaj H	990.- / € 3,3
Etyeki Kúria Chardonnay 2016 – Etyek-Buda H	1.090.- / € 3,63

"Héjon szürke" Szürkebarát (orange wine) 2016 Váli Pince, Badacsony H	1,190.- / € 3,96
Barnabás Hárslevelű 2015 – Somló H	1,190.- / € 3,96
Chablis, William Fevre 2016 – Burgundy - FR	1,990.- / € 6,63
Mount Nelson Savignon Blanc 2016- Marlborough-NZ	1,990.- / € 6,63
Riesling Trocken 2015 Fritz Haag, Mosel D	1,490.- / € 4,96
Sancerre Pascal Jolivet 2017 – Fr	1.850.- / € 6,16

Enomatic selection

Rozé

Ch. Paradis- Rosé 2016 - Coteaux D'aix En Provence, FR	1,390.- / € 4,63
--	------------------

Vörös / Red

Pastor Kadarka 2015 – Szekszárd H	990.- / € 3,
Légli Merlot 2015 - Balatonboglár H	1,090.- / € 3,63
Ikon Cabernet Franc 2015 - Balatonboglár H	1,690.- / € 5,63
Gál Lajos Egri Bikavér Superior 2014 – Eger H	1,450.- / € 4,83
Ebner Idill Pinot Noir 2015 – Pécs H	1.550.- / € 5,16

L'Incognito Syrah 2015 Feiszt - Szekszárd H	1.490.- / € 5,96
Faustino V Rioja Reserva 2009 – Rioja Sp	1,590.- / € 5,3
Chateau Teleki Csányi Pinot Noir Barrique 2002 – Villány H	2,390.- / € 7,96
Neo Bodegas y Vinedos Neo 2012 – Ribera del Duero Sp	3,190.- / € 10,63
Carissimae Cuvée 2013 Tiffán's - Villány H	2,490.- / € 8,3
Primitivo di Manduria 2014 – Vigne Vecchie, Puglia I	3,190.- / € 10,63
Chateau Teleki Csányi Merlot 2002 - Villány H	2,290.- / € 7,63
Chateau Potensac 2012 Medoc, Bordeaux Fr	2,490,- / € 8,3

Enomatic selection

Pezsgők / Sparkling



750ml

Garamvári Extra Dry, Method Traditionnelle, Balatonlelle H	6.390.- / € 21,3
Kreinbacher Prestige Brut, Somló H	11.500.- / € 38,33
Bortolomiol Prosecco Superiore Senior Extra Dry, Valdobbiadene I	8.890.- / € 29,63
Brimoncourt Régence Brut, Champagne Fr	20.490.- / € 68,3
Nicolas-Francois Billecart 2002 Billecart-Salmon, Champagne Fr	44.750.- / € 149,16
Antech Emotion Rosé Cremant, Limoux, Fr	9.490.- / € 31,63
Brimoncourt Rosé Brut, Champagne Fr	21.490.- / € 71,63

Fehér / White

Rajnai rizling 2016 Cseri, Pannonhalma H	5.950.- / € 19,83
Chardonnay 2016 Etyeki Kúria, Etyek-Buda H	6.990.- / € 23,3
Olaszrizling 2015 St. Donat, Csopak H	4.850.- / € 16,5
Chardonnay 2017 Pátzay Badacsony H	4.950.- / € 16,16
Nagy-Somlói Hárslevelű 2015 Barnabás Pince, Somló H	7.950.- / € 26,5
Sauvignon Blanc 2017 Balla Géza, Ménes Arad H	4.990.- / € 16,63
"Héjon szürke" Szürkebarát (orange wine) 2016 Váli Pince, Badacsony H	6.590.- / € 21,96
Kvaszinger Sárgamuskotály 2017 Tokaj –Hegyalja H	5.990.- / € 19,96
Zsirai Furmint 2015 – Tokaj H	5.990.- / € 19,96
Chablis 2015 William Fevre, Burgundy Fr	15.590.- / € 51,96
Chenin Blanc 2016 Stellenrust, Stellenboch SA	6.990.- / € 23,3
Riesling Trocken 2015 Fritz Haag, Mosel D	8.950.- / € 29,83
Riesling 2016 Domaene, Kamptal A	8.790.- / € 29,3
Sauvignon Blanc 2017 Mount Nelson, Marlborough NZ	13.590.- / € 45,3
Sancerre Pascal Jolivet 2017 – Fr	12.950,- / € 43,16

Rozé

Sziegl Hajós rosé 2017 Baja H	4.950.- / € 16,5
Ch. Paradis rosé 2016 Coteaux D'aix En, Provence Fr	8.990.- / € 29,63

Prices are meant in HUF and EUR  
H-1061. Budapest, Andrássy út 8.  
1Euro=300Ft

+36 1 611 7090

Service fee of 10% will be added to your invoice.

www.bistrofine.hu

Prices are meant in HUF and EUR  
H-1061. Budapest, Andrássy út 8.

+36 1 611 7090

Service fee of 10% will be added to your invoice.

www.bistrofine.hu