



## Aperitives

### Hungarian sparkling:

*Garamvári Extra Dry* 1,190 € 4.1  
(methode traditionnelle) - Balatonlelle - H

### Cocktail collection:

*Aperol Spritz* 2,390 € 8.24  
Aperol, Prosecco, orange, soda

*The Fizzy* 1,690 € 5.83  
Mango, lemon, Bistro Bubbles

*The Sour* 1,690 € 5.83  
Aperol, Jerry Thomas Bitter, ginger beer

*The Candy* 1,690 € 5.83  
Frangelico, banana, pineapple, lime

### Virgin:

*Lemonade Classic* 1,390 € 4.79



## MENU

### APPETIZERS

<i>Duck liver, pomegranate, mustard seeds (G)</i>	3,990.- / € 13.76
Bencze Venus late harvest, 2013 - Badacsony	1,490.- / € 5.14
<i>Salmon tatar, quinoa, carpers, green apple (G, L)</i>	3,790.- / € 13.07
Sancerre Pascal Jolivet 2016 - Loire FR	1,850.- / € 6.37
<i>Fried Parenica cheese, fresh greens, chives mayo (G)</i>	2,990.- / € 10.31
Gallay Fehérburgundi 2015 – Bükk H	1,490.- / € 5.1
<i>Artisan cheese selection – morbier, taleggio, stilton, olives (G)</i>	2,990.- / € 10.31
<i>Ham – Sausage – Salami platter (G, L)</i>	2,690.- / € 9.27
<i>Goulash soup from beef shank, noodles, hot pepper (G, L)</i>	2,790.- / € 9.62
<i>Rooster consommé, comb, ravioli (L)</i>	1,990.- / € 6.86
<i>Weekly cream soup</i>	1,990.- / € 6.86
<i>Chilli shrimps, chorizo, pepper potato, mangold (G)</i>	3,990.- / € 13.76
Ch. Paradis Rosé 2016 – Coteaux D'aix En Provence FR	1,390.- / € 4.80
<i>Squash &amp; letcho, dill, <b>goat's</b> cheese (V, G, L)</i>	2,790.- / € 9.62
Németh Janó Kékfrankos Rozé 2016 – Szekszárd H	790.- / € 2.75

### MAIN DISHES

<i>Caesar salad, choice of chicken / prawn (G)</i>	3,790.- / € 13.06
Stellenrust Chenin Blanc 2016 – Stellenboch SA	1,090.- / € 3.75
<i>Sea food risotto &amp; fennel (G)</i>	3,990.- / € 13.75
Antech Emotion Rosé Crémant de Limoux 2014 – Limoux Fr	1,490.- / € 5.13
<i>Chicken supreme, risotto, tarragon, baby spinach (G)</i>	4,290.- / € 14.79
Etyeki – Kúria Chardonnay 2015 – Etyek – Buda H	1,090.- / € 3.75
<i>Pike perch, heritage potato salad (G)</i>	4,990.- / € 17.20
Csendes Kéknyelű 2013 dűlő birtok, Badacsonyörs H	1,190.- / € 4.1
<i>Pulled veal ciabatta, fries, jus (L)</i>	4,990.- / € 16.51
Pastor Kadarka 2015 – Szekszárd H	990.- / € 3.41
<i>Fine schnitzel, new potatoes, home pickled gherkins (L)</i>	4,290.- / € 14.79
Ebner Hisztis Pinot Noir 2015 Pécs H	1,550.- / € 5.34
<i>Leg of lamb, celery puree, broccoli, king oyster mushroom (G)</i>	5,290.- / € 18.24
Chateau Teleki Csányi Merlot 2002 – Villány H	2,290.- / € 7.89
<i>Duck breast, parsnip, baby veggies, porcini jus (G)</i>	4,790.- / € 16.51
Domaine la Roubine Vacqueyras 2014 – South Rhone Fr	1,990.- / € 6.86
<i>Hungarian pork cheek stew, cottage cheese noodles, tomato &amp; chilli</i>	4,690.- / € 16.17
Gál Lajos Egri Bikavér Superior 2014 – Eger H	1,490.- / € 5.14
<i>Rib eye 230g (G, L)</i>	6,990.- / € 24.10
<i>Bistro Medallions (G, L)</i>	7,990.- / € 27.55
Primitivo di Manduria 2014 – Vigne Vecchie, Puglia I	3,190.- / € 10.81

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

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

+36 1 611 7090

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

www.bistrofine.hu

### Apéritif 4cl

Campari	990.- / € 3.41
Aperol	890.- / € 3.07
Unicum	1,390.- / € 4.79
Jagermeister	1,290.- / € 4.45
Fernet Branca	1,290.- / € 4.45
Martini Bianco, Rosso	1,590.- / € 5.48
Noilly Prat 8cl	1,690.- / € 5.83
Kahlúa	1,390.- / € 4.79
Bailey's	1,390.- / € 4.79
Frangelico	1,190.- / € 4.10
Limoncello	1,190.- / € 4.10
Grand Marnier	1,590.- / € 5.48
Cointreau	1,390.- / € 4.79
Chambord	1,790.- / € 6.17
Molinari Sambuca	1,190.- / € 4.10
Malibu	1,190.- / € 4.10
Disaronno Amaretto	1,490.- / € 5.13
Drambuie	1,890.- / € 6.51

### Gin 4cl

Bombay Sapphire	1,390.- / € 4.79
Tanqueray 10	2,190.- / € 7.55
Hendrick's	2,190.- / € 7.55
G Vine	2,590.- / € 8.93
Gin Mare	2,990.- / € 10.31

### Tequilla - Mezcal -Cachaca 4cl

Jose Cuervo silver	1,390.- / € 4.79
Jose Cuervo repos.	1,390.- / € 4.79
Gusano Rojo Mezcal	1,890.- / € 6.52
Ypioca Ouro	1,390.- / € 4.79

### Vodka 4cl

Russian standard o.	1,390.- / € 4.79
Zubrowka	1,390.- / € 4.79
Ciroc	2,190.- / € 7.75
Grey Goose	2,390.- / € 8.24
Beluga	2,390.- / € 8.24

### Rum 4cl

Bacardi Superior	1,290.- / € 4.45
Bacardi Carta Negra	1,390.- / € 4.79
Myers	1,390.- / € 4.79
Sailor Jerry spiced	1,590.- / € 5.48
Wray & Nephew	1,690.- / € 5.82
Diplomatico Exclusiva	2,390.- / € 8.24
Ron Zacapa „23”	3,790.- / € 13.07

### Cognac – Brandy - Calvados 4cl

Courvoisier	1,590.- / € 5.48
Hennessy Fine de C.	2,890.- / € 9.97
Rémy Martin V.S.O.P	2,890.- / € 9.97
Rémy Martin X.O	6,390.- / € 22.03
Boulard Calvados	2,790.- / € 9.62

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

**Aperol Spritz** 2.390.- / € 8.24  
Aperol, Prosecco, orange, soda

**Red Eye** 2.390.- / € 8.24  
Prosecco, Chambord, raspberry

**Grapefruit Daiquiri** 2.390.- / € 8.24  
Bacardi Superior, fresh squeezed grapefruit, sugar syrup, lime

**Sweet Dream** 2.390.- / € 8.24  
Myers's Rum, Frangelico, cream, nutmeg

**Hunicum** 2.390.- / € 8.24  
Maker's Mark, pálinka, Unicum, strawberry, ginger beer

**The Traveller** 2.390.- / € 8.24  
Sailor Jerry, lime, coconut, chilli

**Jam Bomb** 2.390.- / € 8.24  
Bombay Sapphire, apricot jam, apple, elderflower

**Gin Apple** 🕒 3.990.- / € 13.76  
G'Vine, green apple, lemon, ginger, grapes

**Grey Mule** 🕒 3.990.- / € 13.76  
Grey Goose, ginger beer, cucumber, lime

**Summer Paradise** 🕒 3.990.- / € 13.76  
Hendrick's, ginger beer, elderflower, thyme, cucumber

**Woodford Sour** 🕒 3.990.- / € 13.76  
Woodford Double Oaked, orange, lime, eggs white

**Hungarian Speciality** 🕒 3.990.- / € 13.76  
Beluga, egg, vanilla

### Pálinka 4cl

#### Nobills Pálinkák

Irsai Oliver Grape	1,790.- / € 6.17
Plum	1,790.- / € 6.17
Apricot	1,890.- / € 6.52
Sour cherry	1,890.- / € 6.52
Blackcurrant	1,990.- / € 6.86

#### Márton és Lányai

Pear	2,090.- / € 7.21
Matured Apple	2,090.- / € 7.21
Black cherry	2,090.- / € 7.21
Strawberry	2,990.- / € 10.31
Raspberry	3,990.- / € 13.76

Villa Sandi Grappa	1,890.- / € 6.52
--------------------	------------------

### Scotch 4cl

#### BLENDED

Monkey Shoulder	1,990.- / € 6.86
Johnnie Walker Black Label	1,990.- / € 6.86
Scallywag Blended	3,190.- / € 10.99
Johnnie Walker Blue Label	7,990.- / € 27.55

#### SINGLE MALT

Glenfarclas „10”	2,390.- / € 8.24
Laphroaig „10”	2,690.- / € 9.28
Glenfiddich „15”	2,690.- / € 9.28
Arran Tokaji Single Cask „10”	3,190.- / € 11.00

### Irish 4cl

Jameson	1,490.- / € 5.14
Connemara	2,390.- / € 8.24

### American 4cl

Jack Daniel's	1,690.- / € 5.83
Maker's Mark	1,690.- / € 5.83
Woodford reserve double oaked	3,190.- / € 11.00

### Japanese 4cl

Nikka All Malt	1,990.- / € 6.86
----------------	------------------

Prices are meant in HUF and EUR  
+36 1 611 7090

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

www.bistrofine.hu

*Vörös / Red*

	<i>750ml</i>	
Pelzberg Kékfrankos 2015 Grál pince, Tolna H	8.950.- / €	30,8
Kadarka 2015 Pastor pince Szekszárd H	5.990.- / €	20,3
Merlot 2015 Léglí Ottó Balatonboglár H	6.550.- / €	22,2
Bikavér Superior 2014 Gál Lajos, Eger H	6.590.- / €	22,3
Hisztis Pinot Noir 2015 Ebner pince, Pécs H	7.490.- / €	25,4
<b>L'Incognito Syrah 2015 Feiszt, Szekszárd H</b>	<b>8.490.- / €</b>	<b>29,4</b>
Cabernet Franc 2013 Ruppert pince Villány H	12.990.- / €	44,1
Merlot 2002 Chateau Teleki Csányi pincészet, Villány H	14.990.- / €	51,7
Pinot Noir Barrique 2002 Chateau Teleki Csányi Pincészet, Villány H	15.950.- / €	54,1
<b>Carissimae Cuvée 2013 Tiffán's, Villány H</b>	<b>19.850.- / €</b>	<b>67,3</b>
Chateau Potensac 2012 Medoc, Bordeaux Fr	19.990.- / €	67,8
Chateau D'Issan Margaux 2012 Bordeaux Fr	59.900.- / €	203,1
Chateau Figeac 2011 Saint Emilion, Bordeaux Fr	95.500.- / €	323,7
la Roubine, Vacqueyras 2014 Domaine, South Rhone Fr	11.990.- / €	41,34
Morgon Côte du Py 2014 Domaine Piron, Beaujolais Fr	14.590.- / €	49,4
Extra Libre 2014 Chateau du Cèdre, Cahor Fr	15.290.- / €	51,8
La Vigne d'Albert 2014 Tour des Gendres, Bergerac Fr	8.950.- / €	30,3
On est sur l'sable 2014 ORG A la votre – Loire Fr	9.490.- / €	32,72
Chianti Classico Riserva 2012 Villa Antinori, Toscana I	14.500.- / €	49,1
Il Bacca Primitivo di Manduria 2015 Luccarelli, Puglia I	17.150.- / €	58,1
Amarone della Valpolicella 2011 Speri, Veneto I	39.590.- / €	134,2
Barolo Riserva Bricco Boschis 2009 Cavallotto, Pi	75.950.- / €	257,5
Blaifränkisch Horitschon 2014 Weninger, Burgerland A	8.790.- / €	28,8
Rioja La Vendimia 2016 Palacios Remondo, Rioja Sp	9.850.- / €	33,4
Pintia 2011 Bodegas Pintia, Toro, Spain	36.900.- / €	125,1
Coto de Hayas 2012 Bodegas Aragonesas, Campo de Borja Sp	15.950.- / €	54,1
Neo 2012 Bodegas y Vinedos Neo, Ribera del Duero Sp	22.350.- / €	75,8
Vina Tondonia reserva 2002 Lopez de Heredia, Rioja Sp	39.450.- / €	133,7
Fantástico Malbec 2013 Haraszty, Mendoza AR	9.950.- / €	33,7
Zweigelt /biodym/ 2015 Feiler-Artinger, Burgenland A	8.900.- / €	30,68

*Édes / Sweet*

Venus Rajnai Rizling 2013 félédes / off dry Bencze Birtok, Badacsony	1,490.- / €	5,05	9.950.- / €	33,7
Pallas late harvest 2013 Füleky Pincészet, Tokaj - Hegyalja H	1,790.- / €	6	8.950.- / €	30,35
Tokaji Szamorodni 2012 Chateau Cloche, Tokaj - Hegyalja H	1,890.- / €	6,4	6.900.- / €	23,4
6 Puttonyos Aszú 2012 Chateau Cloche, Tokaj - Hegyalja H	3.900.- / €	13,2	22.990.- / €	77,95

Weekly Offer

<i>Beef tournedos, creamy polenta</i>	<i>6.490.- / €</i>	<i>22,37</i>
Neo bodegas y Vinedos Neo 2012 – Ribera de Duero Sp	3.190.- / €	10,81
<i>Salmon cannelloni, spinach</i>	<i>4.490.- / €</i>	<i>15,48</i>
Gallay Fehérburgundi 2015 – Bükk H	1.490.- / €	5,1

Desserts

Lime cake, meringue	1,790.- / €	6,17
Chocolate mousse, ice cream, orange (L, G)	1,790.- / €	6,17
Selection of sorbets (lemon, strawberry, paprika – raspberry) (L, G)	1,790.- / €	6,17
Hungarian speciality „Mákos guba”, pumpkin seed oil	1,790.- / €	6,17

Soft drinks

Fresh squeezed orange 1dl	490.- / €	1,69	Pepsi, Pepsi Max, 7up, Canada Dry, Orange,		
Lemonade -			Tonic		
Classic, Strawberry,			790.- / €	2,72	
Melon	1390.- / €	4,71	Fever Tree Premium Tonic	1190.- / €	4,11
Natura kristály water 0.33	690.- / €	2,34	Red Bull,		
			Red Bull Light	990.- / €	3,41

Beers

Draught Heineken 0,25 / 0,5	690.- / 990.-	€ 2,38 / € 3,41
Draught Soproni 0,3 / 0,5	590.- / 890.-	€ 2,03 / € 3,07
Heineken bottled 0,5	1090.- / €	3,76
Soproni bottled 0,5	990.- / €	3,41
Edelweiss bottled 0,5	1.190.- / €	4,10
Heineken 0% bottled 0,33	690.- / €	2,38
Strongbow apple cider & red berries 0,33	990.- / €	3,41
Monyo Schatzi	1.390.- / €	4,80
<i>Hungarian unfiltered wheat beer</i>		
Fóti Kéményseprő	1.590.- / €	5,48
<i>Hungarian super dark bock beer</i>		
Jam 72	1.590.- / €	5,48
<i>Hungarian pale ale</i>		

Coffee – Tea

Espresso / Macchiato	740.- / €	2,55
Double espresso / Macchiato	840.- / €	2,90
Americano	840.- / €	2,90
Flat white	940.- / €	3,24
Cappuccino	940.- / €	3,24
Latte	1040.- / €	3,58
Matcha Latte	1290.- / €	4,45
Iced Coffee	1.290.- / €	4,45
<i>All coffees come with a choice of milk: bio farm milk, coconut-rice milk, or soy milk.</i>		
Tea	990.- / €	3,41
<i>Black tea ; Wulong (green) tea ; Fruit tea ; Fresh mint tea ; Fresh ginger tea</i>		

## Fizz



100ml

Garamvári Extra Dry, Method Traditionnelle - Balatonlelle - H	1,190.- / € 4,1
Bortolomiol Prosecco Superiore – Valdobbiadene - I	1,290.- / € 4.37
Antech Emotion Rosé Crémant de Limoux 2014 – Limoux FR	1,490.- / € 5.13

## Fehér / White

Balla Géza Savignon Blanc 2016 – Ménes Arad H	890.- / € 3,07
Cseri Rajnai rizling 2016 – Pannonhalma H	990.- / € 3.36
Borbély Szürkebarát 2015 – Badacsony	1.090.- / € 3,69
Csendes <b>Dülő Kéknyelű</b> 2013 – Badacsonyörs H	1,190.- / € 3.75
Etyeki Kúria Chardonnay 2015 – Etyek-Buda H	1.090.- / € 3,69
Nobilis <b>Hárslevelű</b> 2016 Tokaj	1,490.- / € 5,13

Anna Luca, Cserszegi <b>Fűszeres</b> 2015 – Bükk, H	1,790.- / € 5.97
Sancerre, Pascal Jolivet 2016 -Loire - FR	1,850.- / € 6.27
Chablis, William Fevre 2016 – Burgundy - FR	1,990.- / € 6.74
Mount Nelson Savignon Blanc 2016- Marlborough-NZ	1,990.- / € 6.74
Gallay Fehérburgundi 2015- Bükk-H	1,490.- / € 5.1

## Rozé

Németh Janó Kékfrankos Rozé 2016 – Szekszárd H	790.- / € 2,75
Laroche Rose 2015 Pays d' Oc Fr	1,090.- / € 3,69
Ch. Paradis- Rosé 2016 - Coteaux D'aix En Provence, FR	1,390.- / € 4.79

## Vörös / Red

Rioja La Vendimia 2016 Palacios Remondo, Rija Sp	1.690.- / € 5,83
Pastor Kadarka 2015 – Szekszárd H	990.- / € 3.41
Légli Merlot 2015 - Balatonboglár H	1,090.- / € 3.69
Ruppert Cabernet Franc 2013 - Villány H	1,990.- / € 6.27
Gál Lajos Egri Bikavér Superior 2014 – Eger H	1,450.- / € 5.14
Ebner Híztis Pinot Noir 2015 – Pécs H	1.550.- / € 5,1
Fantastico Malbec 2013 Haraszty, Mendoza Ar	1,690.- / € 5.83

Feiler-Artinger Zweigelt /biodyn/ 2015- Burgenland A	1,390.- / € 4.79
Chateau Teleki Csányi Pinot Noir Barrique 2002 – Villány H	2,390.- / € 8.25
Neo Bodegas y Vinedos Neo 2012 – Ribera del Duero Sp	3,190.- / € 10.81
Carissimae Cuvée 2013 <b>Tiffán's</b> - Villány H	2,490.- / € 8.44
Primitivo di Manduria 2014 – Vigne Vecchie, Puglia I	3,190.- / € 10.81
Coto De Hayas, Campo de Borja 2012 Sp	2,390.- / € 8.25
Chateau Teleki Csányi Merlot 2002 - Villány H	2,290.- / € 7.89
Domaine la Roubine Vacqueyras 2014 – South Rhone Fr	1,990.- / € 6,86

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

+36 1 611 7090

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

www.bistrofine.hu

## Pezsgők / Sparkling



750ml

Garamvári Extra Dry, Method Traditionnelle, Balatonlelle H	6.390.- / € 22,2
Kreinbacher Prestige Brut, Somló H	11.500.- / € 39,66
Bortolomiol Prosecco Superiore Senior Extra Dry, Valdobbiadene I	8.890.- / € 30,15
Brimoncourt Régence Brut, Champagne Fr	20.490.- / € 69
Nicolas-Francois Billecart 1999 Billecart-Salmon, Champagne Fr	44.750.- / € 151,7
Antech Emotion Rosé Cremant, Limoux, Fr	9.490.- / € 32,15
Brimoncourt Rosé Brut, Champagne Fr	21.490.- / € 72

## Fehér / White

Borbély Szürkebarát 2015 – Badacsony	6,990.- / € 24,10
Rajnai rizling 2016 Cseri, Pannonhalma H	5.950.- / € 20,17
Chardonnay 2015 Etyeki Kúria, Etyek-Buda H	6.990.- / € 24,11
Kéknyelű 2013 Csendes Dülő Birtok, Badacsonyörs H	7.490.- / € 25,80
Cserszegi Fűszeres 2016 Jásdi Pince, Csopak H	4.290.- / € 14,55
Olaszrizling 2015 St. Donat, Csopak H	4.850.- / € 16,45
Viognier 2015 Kázmér Szőlőbirtok, Lesence H	8.950.- / € 30,35
Nagy-Somlói Hárslevelű 2015 Barnabás Pince, Somló H	7.950.- / € 26,95
Anna Luca (cserszegi fűszeres) 2015 Sándor Zsolt, Bükk H	11.590.- / € 39,3
Savignon Blanc 2016 Balla Géza, Ménes Arad H	4.990.- / € 16,9
"Héjon szürke" Szürkebarát (orange wine) 2016 Váli Pince, Badacsony H	6.590.- / € 22,7
Furmint 2016 Préselő pince Tokaj-Hegyalja H	6.490.- / € 21,9
Sárgamuskotály 2015 Zsirai, Tokaj –Hegyalja H	5.990.- / € 20,3
Fehérburgundi 2015 Gallay pince, Bükk-H	9.490.- / € 32,15
Sancerre 2016 Pascal Jolivet, Loire Fr	12.950.- / € 43,8
Chablis 2015 William Fevre, Burgundy Fr	15.590.- / € 52,85
Chenin Blanc 2016 Stellenrust, Stellenboch SA	6.990.- / € 24,11
Riesling Trocken 2015 Fritz Haag, Mosel D	8.950.- / € 30,35
Nobilis Hárslevelű 2016 Tokaj H	9,150.- / € 31,55
Savignon Blanc 2016 Mount Nelson, Marlborough NZ	13.590.- / € 46,1

## Rozé

Kékfrankos rosé 2016 Németh Janó, Szekszárd H	4.990.- / € 16,9
Laroche Rose 2015 Pays d' Oc Fr	6.990.- / € 23,7
Ch. Paradis Rosé 2016 Coteaux D'aix En, Provence Fr	8.990.- / € 30,15

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

+36 1 611 7090

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

www.bistrofine.hu

Enomatic  
selection

Enomatic  
selection