



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
Langley's, grapefruit, rose water, Bistro Bubbles

Porn Star Martini 1,990 € 6.63
Vanilla vodka, passion, lime, Bistro Bubbles

Niño by Uracs Kristóf Bacardi Legacy finalist 1,990 € 6.63
Bacardi Carta Blanca, coconut, mint, tonka bean

Virgin:

Lemonade Classic 1,390 € 4.63



MENU

APPETIZERS

<i>Duck liver, sea buckthorn, pumpkin, brioche (G)</i>	3,990.- / € 13,3
Bencze Venus Rajnai Rizling, 2013 - Badacsony	1,490.- / € 4,96
<i>Beef tartare, capers, cornichon (G,L)</i>	3,890.- / € 12,96
Antech Emotion Rosé Crémant de Limoux 2016 – Limoux FR	1,490.- / € 4,96
<i>Goat cheese panna cotta, beetroots (G,V)</i>	2,990.- / € 9,96
Sancerre Pascal Jolivet 2017 – Fr	1,850.- / € 6,16
<i>Hungarian cheese selection, our biscuits, apple (V)</i>	2,990.- / € 9,96
Somló Kincse Hárslevelű 2016 – Somló H	1,190.- / € 3,96
<i>Ham, sausage, salami, eggplant dip (G,L)</i>	2,990.- / € 9,96
Pastor Kadarka 2016 – Szekszárd H	990.- / € 3,3
<i>Goulash soup, beef shank, noodles, hot pepper (L)</i>	2,790.- / € 9,3
<i>Beef consommé, vegetables, buckwheat noodles (L)</i>	2,290.- / € 7,63
<i>Weekly cream soup</i>	1,990.- / € 6,63
<i>Aubergine parmigiana, crunchy polenta, bryndza (G,V)</i>	2,690.- / € 8,97
Légli Merlot 2016 - Balatonboglár H	1,090.- / € 3,63
<i>Shrimps, chilli, chorizo, paprika & potato, mangold (G)</i>	3,990.- / € 13,3
Ch. Paradis Rosé 2016 – Coteaux D'aix En Provence FR	1,390.- / € 4,63

MAIN DISHES

<i>Caesar salad, chicken OR prawn (L)</i>	3,790.- / € 12,63
Stellenrust Chenin Blanc 2016 – Stellenboch SA	1,090.- / € 3,63
<i>Risotto, king oyster & shimeji mushrooms (V,G)</i>	3,490.- / € 11,6
Barnabás Furmint 2015 – Somló H	990.- / € 3,3
<i>Crispy chicken breast, baked polenta, grill vegetables (G)</i>	4,290.- / € 14,3
Bistro Rizling 2017 – Badacsony H	790.- / € 2,63
<i>Glazed salmon, hollandaise, grape, pak choi (G)</i>	4,990.- / € 16,63
Etyeki Kúria Chardonnay 2016 – Etyek-Buda H	1,090.- / € 3,63
<i>Bistro burger</i>	4,990.- / € 16,63
Faustino V Rioja Reserva 2013 – Rioja Sp	1,590.- / € 5,3
<i>Fine schnitzel, creamy potato, pickles</i>	4,290.- / € 14,3
Laposa Kéknyelű 2017 Badacsony H	1,190.- / € 3,96
<i>Shoulder of lamb provence style, roasted vegetables (G,L)</i>	5,290.- / € 17,63
Ikon Cabernet Franc 2015 - Balatonboglár H	1,690.- / € 5,63
<i>Duck breast, apple, endive (G)</i>	4,790.- / € 15,96
Ebner Idill Pinot Noir 2015 – Pécs H	1,550.- / € 5,16
<i>The veal Kedvessy, goose liver, butter dumplings</i>	5,490.- / € 18,3
Chateau Teleki Csányi Pinot Noir Barrique 2002 – Villány H	2,390.- / € 7,96
<i>Hungarian pork cheek stew, cottage cheese noodles (L)</i>	4,690.- / € 15,63
Gál Lajos Egri Bikavér Superior 2015 – Eger H	1,490.- / € 4,96
<i>Hanger steak (U.S Omaha Prime) (G, L)</i>	6,590.- / € 21,97
<i>Steak potatoes, salad, jus</i>	
Chateau Potensac 2014 Medoc, Bordeaux Fr	2,490.- / € 8,3
<i>(L) lactose free, (G) gluten free and (V) vegetarian version available upon request.</i>	

Aperitif 4cl	
Campari	990.- / € 3,3
Aperol	890.- / € 2,96
Unicum	1.390.- / € 4,63
Becherovka	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	
Bobby's	2.390.- / € 7,96
Tanqueray 10	2.390.- / € 7,96
Hendrick's	2.190.- / € 7,3
G Vine	2.190.- / € 7,3
Gin Mare	2.390.- / € 7,96
Langley's	1.290.- / € 4,3

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

Vodka 4cl	
Absolut vanília	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

Rum, cachaca 4cl	
Plantation original dark	1.590.- / € 5,3
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
Ypioca 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
Boulard Calvados	2.790.- / € 9,3
Armagnac XO	3.190.- / € 10,6

Cocktails:

Forest Club 2.390.- / € 7,96
Langley's, lemon, forest fruit, eggwhite

Mr. Becher 2.390.- / € 7,96
Becherovka, lime, apple, pineapple, cinnamon

Tiki lover 2.390.- / € 7,96
Bacardi Carta Negra, Sailor Jerry, lime, passion, orange, pineapple

Jack's favourite 2.390.- / € 7,96
Jack Daniel's, lemon, apple, apricot puree, chocolate bitter

Espresso Martini 2.390.- / € 7,96
Espresso, Russian Standard / Langley's, Kahlúa, Creme de Cassis

Andrew' Flip 2.390.- / € 7,96
Myers's rum, Frangelico, orange, raspberry, egg yolk

Negroni 2.390.- / € 7,96
Langley's, Martini Rubino, Martini Bitter



Pálinka 4cl

Nobills Pálinkák	
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

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 bourbon	3.190.- / € 10,6

Japanese 4cl

Nikka All Malt	1.990.- / € 6,6
Nika from the barrel	2.490.- / € 8,3

Prices are meant in HUF and EUR

H-1061. Budapest, Andrásy út 8.
1Euro=300Ft

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

+36 1 611 7090

www.bistrofine.hu

Vörös / Red

	<i>750ml</i>
Pelzberg Kékfrankos 2016 Grál pince, Tolna H	8.950.- / € 29,83
Pastor Kadarka 2016, Szekszárd H	5.990.- / € 19,97
Merlot 2016 Léglí Ottó Balatonboglár H	6.550.- / € 21,83
Bikavér Superior 2015 Gál Lajos, Eger H	6.590.- / € 21,86
Idill Pinot Noir 2015 Ebner pince, Pécs H	7.490.- / € 24,96
L'Incognito Syrah 2015 Feiszt, Szekszárd H	8.490.- / € 28,3
Ikon Cabernet Franc 2015 Balatonboglár H	10.990.- / € 36,63
Merlot 2003 Chateau Teleki Csányi pincészet, Villány H	14.990.- / € 48,3
Pinot Noir Barrique 2002 Chateau Teleki Csányi Pincészet, Villány H	15.950.- / € 53,16
Carissimae Cuvée 2015 Tiffán's, Villány H	17.850.- / € 59,5
Chateau Potensac 2014 Medoc, Bordeaux Fr	17.990.- / € 59,96
Cents Vignes Premier Cru 2010 Domaine des Croix, Beaune Fr	17.550.- / € 58,5
Volnay 1er Cru 2011 Domaine de Montille, Brouillards Fr	49.550.- / € 165,16
Chateau D'Issan Margaux 2012 Bordeaux Fr	59.900.- / € 199,66
Chateau Figeac 2011 Saint Emilion, Bordeaux Fr	95.500.- / € 318,3
Morgon Côte du Py 2014 Domaine Piron, Beaujolais Fr	14.590.- / € 48,63
Extra Libre 2014 Chateau du Cèdre, Cahor Fr	15.290.- / € 50,96
La Vigne d'Albert 2014 Tour des Gendres, Bergerac Fr	8.950.- / € 29,83
On est sur l'sable 2014 ORG A la votre – Loire Fr	9.490.- / € 31,63
Chianti 2015 Poliziano, Chianti I	11.490.- / € 38,3
Primitivo di Manduria 2016 – Vigne Vecchie, Puglia I	17.150.- / € 57,16
Amarone della Valpolicella 2011 Speri, Veneto I	39.590.- / € 131,96
Barolo Riserva Bricco Boschis 2009 Cavallotto, I	75.950.- / € 253,16
Blaifränkisch Horitschon 2014 Weninger, Burgerland A	8.790.- / € 29,3
Luigi Bosca Malbec 2014 Finca La Linda Mendoza AR	9.950.- / € 33,16
Rioja 2013 Faustino V, Rioja Sp	9.900.- / € 33
Pintia 2011 Bodegas Pintia, Toro Sp	36.900.- / € 123
Neo 2012 Bodegas y Vinedos Neo, Ribera del Duero Sp	22.350.- / € 74,5
Vina Tondonia reserva 2002 Lopez de Heredia, Rioja Sp	39.450.- / € 131,5

Édes / Sweet

	<i>100ml</i>		
Venus Rajnai Rizling 2013 félédes / off dry Bencze Birtok, Badacsony	1.490.- / € 4,96	9.950.- / € 33,16	<i>0,75L</i>
Pallas late harvest 2012 Füleky Pincészet, Tokaj - Hegyalja H	1.790.- / € 5,96	8.950.- / € 29,83	<i>0,375L</i>
Tokaji Szamorodni 2012 Chateau Cloche, Tokaj - Hegyalja H	1.890.- / € 6,3	6.900.- / € 23	<i>0,5L</i>
	<i>6cl</i>	<i>0,5L</i>	
6 Puttonyos Aszú 2012 Chateau Cloche, Tokaj - Hegyalja H	3.900.- / € 13	22.990.- / € 76,63	

750ml

Weekly Offer

<i>Porchetta, cabbage, orange (G)</i>	4.490.- / € 14,96
Barnabás Furmint 2015 - Somló H	990.- / € 3,3
<i>Spaghetti, guanciale, carbonara</i>	3.290.- / € 10,97
Riesling Trocken 2017 Fritz Haag, Mosel D	1.490.- / € 4,96

Desserts

Financier, walnut, chocolate	1.790.- / € 5,96
Earl Grey crème brûlée, plum sorbet	1.790.- / € 5,96
Cheesecake, blackberry	1.790.- / € 5,96
Hungarian speciality „Mákos guba”, pumpkin seed oil	1.790.- / € 5,96

Soft drinks

Fresh squeezed orange 0.25L	1190.- / € 3,96	Pepsi, Pepsi Max, 7up, Canada Dry, Orange,	
Classic Lemonade: 0.5L	1390.- / € 4,63	Tonic 0,25L	790.- / € 2,63
		J. Gasco Tonic 0,2L	1090.- / € 3,96
Mocktail: 0,4L	1390.- / € 4,63	Red Bull,	
- Winter trailer (apple, homemade cinnamon-		Red Bull Light 0,25L	990.- / € 3,3
clove syrup, lemon, strawberry		Natura kristály water 0.33	690.- / € 2,3
-Ginger mule (mint, ginger beer, lime)			

Beers

Draught Heineken 0,25 / 0,5	690.- / 990.- € 2,3 / € 3,3
Draught Soproni 0,3 / 0,5	590.- / 890.- € 1,96 / € 2,96
Heineken bottled 0,5	1090.- / € 3,63
Soproni bottled 0,5	990.- / € 3,3
Edelweiss bottled 0,5	1.190.- / € 3,96
Heineken 0% bottled 0,33	690.- / € 2,3
Strongbow apple cider & red berries 0,33	990.- / € 3,3
Monyó Schatzi 0,33L	1.390.- / € 4,63
<i>Hungarian unfiltered wheat beer</i>	
Fehér nyúl Stout 0,33L	1.590.- / € 5,3
<i>Hungarian super dark bock beer</i>	
Jam 72 0,33L	1.590.- / € 5,3
<i>Hungarian pale ale</i>	

Coffee – Tea

Espresso / Macchiato	740.- / € 2,46
Double espresso / Macchiato	840.- / € 2,8
Americano	840.- / € 2,8
Flat white	940.- / € 3,13
Cappuccino	940.- / € 3,13
Latte	1040.- / € 3,46
Tea	990.- / € 3,3
<i>Black tea ; Green tea ; Fruit tea ;</i>	
<i>Fresh mint tea ; Fresh ginger tea</i>	

Prices are meant in HUF and EUR

 H-1061. Budapest, Andrásy út 8.
 1Furo=300Ft

+36 1 611 7090

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

www.blstrofne.hu

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.blstrofne.hu

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 2016 – Limoux FR	1,490.- / € 4,96

Fehér / White

Bistro Rizling 2017 – Badacsony H	790.- / € 2,63
Béla Bandi Savignon Blanc 2017 – Balatonszőlős H	890.- / € 2,96
Cseri Rajnai rizling 2016 – Pannonhalma H	990.- / € 3,3
Préselő Sárgamuskotály 2017 – Tokaj H	990.- / € 3,3
Préselő Muscat Blanc 2017 – Tokaj H	990.- / € 3,3
Barnabás Furmint 2015 – Somló H	990.- / € 3,3
Etyeki Kúria Chardonnay 2016 – Etyek-Buda H	1.090.- / € 3,63
Laposa Kéknyelű 2017 Badacsony H	1.190.- / € 3,96

'Héjon szürke" Szürkebarát (orange wine) 2017 Váli Pince, Badacsony H	1,190.- / € 3,96
Somló Kincse Hárslevelű 2016 - Somló H	1,190.- / € 3,96
Chablis, William Fevre 2017 – Burgundy - FR	1,990.- / € 6,63
Stellenrust Chenin Blanc 2016 – Stellenboch - SA	1,090.- / € 3,63
Mount Nelson Savignon Blanc 2016- Marlborough-NZ	1,990.- / € 6,63
Riesling Trocken 2017 Fritz Haag, Mosel D	1,490.- / € 4,96
Sancerre Pascal Jolivet 2017 – Fr	1.850,- / € 6,16

Rozé

Pátzay Pinot Noir Rosé 2018 Badacsony H	890.- / € 2,96
Ch. Paradis- Rosé 2016 - Coteaux D'aix En Provance, FR	1,390.- / € 4,63

Vörös / Red

Pastor Kadarka 2016 - Szekszárd H	990.- / € 3,3
Légli Merlot 2016 - Balatonboglár H	1,090.- / € 3,63
Ikon Cabernet Franc 2015 - Balatonboglár H	1,690.- / € 5,63
Gál Lajos Egri Bikavér Superior 2015 – 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 2013 – Rioja Sp	1,590.- / € 5,3
Chateau Teleki Csányi Pinot Noir Barrique 2003 – Villány H	2,390.- / € 7,96
Neo Bodegas y Vinedos Neo 2012 – Ribera del Duero Sp	3,190.- / € 10,63
Carissimae Cuvée 2015 Tiffán's - Villány H	2,490.- / € 8,3
Primitivo di Manduria 2016 – Vigne Vecchie, Puglia I	3,190.- / € 10,63
Chateau Teleki Csányi Merlot 2003 - Villány H	2,290.- / € 7,63
Chateau Potensac 2014 Medoc, Bordeaux Fr	2,490,- / € 8,3

Enomatic selection

Enomatic selection

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

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
Nicolas-Francois Billecart 2002 Billecart-Salmon, Champagne Fr	44.750.- / € 149,16
Antech Emotion Rosé Cremant 2016, Limoux, Fr	9.490.- / € 31,63
Brimoncourt Rosé Brut, Champagne Fr	21.490.- / € 71,63
Veuve Clicquot Champagne Fr	24.900.- / € 83

Fehér / White

Bistro rizling 2017, Badacsony H	4.490.- / € 14,97
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
Somló Kincse Hárslevelű 2016 Somló H	7.950.- / € 26,5
Laposa Kéknyelű 2017 Badacsony H	7.950.- / € 26,5
Béla Bandi Savignon Blanc 2017 – Balatonszőlős H	4.990.- / € 16,63
"Héjon szürke" Szürkebarát (orange wine) 2017 Váli Pince, Badacsony H	6.590.- / € 21,96
Préselő Sárgamuskotály 2017 Tokaj H	5.990.- / € 19,96
Préselő Muscat Blanc 2017 Tokaj H	5.990.- / € 19,96
Barnabás Furmint 2015 – Somló H	5.990.- / € 19,96
Chablis 2017 William Fevre, Burgundy Fr	15.590.- / € 51,96
Chenin Blanc 2016 Stellenrust, Stellenboch SA	6.990.- / € 23,3
Riesling Trocken 2017 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

Pátzay Pinot Noir Rosé 2018 Badacsony H	4.990.- / € 16,
Ch. Paradis rosé 2016 Coteaux D'aix En, Provance Fr	8.990.- / € 29,63

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