



*Aperitives*

Sparkling

*Teleki Tradíció* 1,190€ 3,96  
Pinot noir rosé - Villány H

*Christian Drouin Brut* 1,090€ 3,63  
(French cider)

Cocktails

*Aperol Spritz* 2,390€ 7,96  
Aperol, Prosecco, orange, soda

*Negroni* 2,550€ 8,5  
Hendrick's, Carpano Antica Formula, Campari

*Althea* 2.890.- /€ 9,63  
Elephant sloe, Campari, lemon, pomegranate, egg white

*Sauvignon Spritz* 1.890.- /€ 6,3  
Sauvignon Blanc, lime, mint, cucumber, soda

Limonades

*Classic*

*Kiwi - Green Tea*

*Pomegranate - Honey water*

1,090€ 3,63



## Menu

### Appetizers

<i>Duck liver torchon , apple, celery (L)</i>	3,990.- /€ 13,3
Somló Kincse Hárslevelű 2016 Somló H	1,490.- /€ 4,96
<i>Tuna tartare, avocado, soy (L)</i>	3,590.- /€ 11,96
Antech Expression Brut 2016 – Limoux Fr	1,490.- /€ 4,96
<i>Burrata, tomato, cucumber (V,G)</i>	3,890.- /€ 12,96
Laposa Kéknyelű 2017 Badacsony H	1,290.- /€ 4,3
<i>Hungarian cheese selection, home made biscuits, apple (V)</i>	2,990.- /€ 9,96
Barnabás Furmint 2017 Somló H	990.- /€ 3,3
<i>Ham, sausage, salami, eggplant dip (G,L)</i>	2,990.- /€ 9,96
Pastor Kadarka 2016 Szekszárd H	990.- /€ 3,3
<i>Gulash soup, beef shank, noodles, hot pepper (L)</i>	2,790.- /€ 9,3
<i>Újházi chicken concomme (L)</i>	2,290.- /€ 7,63
<i>Weekly cream soup (V)</i>	1,990.- /€ 6,63
<i>Ratatouille, sheep cheese (V)</i>	2,590.- /€ 8,63
Váli "Héjon szürke" 2017 Badacsony H	1,090.- /€ 3,63
<i>Shrimps, chilli, chorizo, paprika &amp; potato, mangold (G)</i>	3,990.- /€ 13,3
Ch. Paradis Rosé 2016 Provance Fr	1,390.- /€ 4,63

### Main courses

<i>Caesar salad, chicken OR prawn (L)</i>	3,790.- /€ 12,63
Stellenrust Chenin Blanc 2016, Stellenboch SA	1,090.- /€ 3,63
<i>Conchiglie, eggplant, orda cheese (V)</i>	3,390.- /€ 11,3
Teleki Tradíció Pinot noir rosé sparkling – Villány H	1,190.- /€ 3,96
<i>Crispy chicken breast, grill vegetables (G)</i>	4,290.- /€ 14,3
Bistro Rizling 2017 – Badacsony H	790.- /€ 2,63
<i>Beef tongue „pájsli”, dumplings</i>	3,990.- /€ 13,3
Grál Pelzberg Kékfrankos 2016 Tolna H	1,390.- /€ 4,63
<i>Fillet of cod, black rice, broccoli (G)</i>	4,990.- /€ 16,63
William Fevre Chablis 2017 Burgundy Fr	2,090.- /€ 6,96
<i>B!stro burger</i>	4,990.- /€ 16,63
Extra Libre 2014 Chateau du Cèdre, Cahor Fr	2,250.- /€ 7,5
<i>Fine schnitzel, potato salad</i>	4,490.- /€ 14,96
Fritz Haag Riesling Trocken 2017, Mosel D	1,490.- /€ 4,96
<i>Spare ribs, potato, pickles (G)</i>	4,190.- /€ 13,96
Jam 72	1,590.- /€ 5,3
<i>Duck breast, beetroot, lentils (G)</i>	4,790.- /€ 15,96
Ebner Idill Pinot Noir 2015 Pécs H	1,550.- /€ 5,16
<i>Lamb, eggplant, yoghurt (G)</i>	5,290.- /€ 17,63
Feiszt L'Incognito Syrah 2015 Szekszárd H	1,490.- /€ 4,96
<i>Veal paprikash, egg dumplings, cucumber salad (G)</i>	4,790.- /€ 15,96
Túzkő Merlot 2013 Tolna	1,650.- /€ 5,5
<i>Hanger steak ( U.S. Omaha Prime ) (G,L)</i>	6,590.- /€ 21,97
<i>Steak potato, salad, jus</i>	
Chateau Potensac 2012 Medoc, Bordeaux Fr	2,490.- /€ 8,3
<i>(L) lactose free, (G) gluten free and (V) vegetarian version available upon request.</i>	

<b>Aperitif 4cl</b>	
Campari	990.- /€ 3,3
Aperol	890.- /€ 2,96
Unicum	1.390.- /€ 4,63
Unicum Plum	1.390.- /€ 4,63
Becherovka	1.390.- /€ 4,63
Jagermeister	1.290.- /€ 4,3
Fernet Branca	1.290.- /€ 4,3

<b>Liqueur 4cl</b>	
Kwai feh	1.050.- /€ 3,5
Napoleon Mandarine	1.150.- /€ 3,83
Kahlúa	1.390.- /€ 4,63
Bailey's	1.390.- /€ 4,63
Frangelico	1.190.- /€ 3,96
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
Italicus	1.850.- /€ 6,17
Chartreuse green	1.850.- /€ 6,17
Drambuie	1.890.- /€ 6,3

<b>Aperitif 8cl</b>	
Noilly Prat	1,690.- /€ 5,63
Martini Rubino	2,190.- /€ 7,3
Martini Ambrato	2,190.- /€ 7,3
Martini Bitter	2,190.- /€ 7,3
Antica Formula	2,300.- /€ 7,6

<b>Gin 4cl</b>	
Bombay Sapphire	1.090.- /€ 3,63
Opihr	1.280.- /€ 4,26
Elephant sloe	1.850.- /€ 6,17
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

<b>Tequila - Mezcal 4cl</b>	
Jose Cuervo Silver	1.390.- /€ 4,63
Jose Cuervo Repos.	1.390.- /€ 4,63
Gusano Rojo Mezcal	1.890.- /€ 6,3
Tequila calle 23 anejo	2.390.- /€ 7,96

<b>Vodka 4cl</b>	
Stolichnaya vanilla	1.390.- /€ 4,63
Russian standard o.	1.390.- /€ 4,63
Zubrowka	1.390.- /€ 4,63
Ciroc	1.750.- /€ 5,83
Ciroc barack	1.750.- /€ 5,83
Grey Goose	2.390.- /€ 7,96

<b>Rum, cachaca 4cl</b>	
Bacardi Carta Blanca	1.090.- /€ 3,63
Plantation original dark	1.590.- /€ 5,3
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

### Cocktails:

<b>Peach Mule</b>	2.250.- /€ 7,5
Ciroc peach, ginger beer, lime, angostura	

<b>Negroni</b>	2.550.- /€ 8,5
Hendrick's, Carpano Antica Formula, Campari	

<b>Althea</b>	2.890.- /€ 9,63
Elephant sloe, Campari, lemon, pomegranate, egg white	

<b>Apricot Fizz</b>	2.150.- /€ 7,16
Bacardi Carta Blanca, apricot beer syrup, lime, soda	

<b>Lychee Swizzle</b>	1.680.- /€ 5,6
Ypioca Ouro, Kwai feh, lime	

<b>Spice Route</b>	2.450.- /€ 8,16
Opihr, Chartreuse green, pineapple, lime, apricot beer syrup	

<b>Back to the "90s</b>	2.350.- /€ 7,83
Bombay Sapphire, Cointreau, Mandarine Napoleon, orange jam	

<b>Ephendra</b>	1.890.- /€ 6,3
Russian Standard, honey, orange flower, egg white, mint	

<b>Raspberry Bramble</b>	1.890.- /€ 6,3
Bombay Sapphire, Chambord, Raspberry Shrub	

<b>Afternoon Tea</b>	1.990.- /€ 6,63
Italicus Bergamotto, cider, lemon, fever tree mediterranean, forest fruit syrup	



<b>Pálinka 4cl</b>	
<b>Nobills</b>	
Grape	1.790.- /€ 5,96
Plum	1.790.- /€ 5,96
Apricot	1.890.- /€ 6,3
Sour cherry	1.890.- /€ 6,3
Black Currant	1.990.- /€ 6,63

<b>Márton és Lányai</b>	
Pear	2.090.- /€ 6,96
Apple	2.090.- /€ 6,96
Black cherry	2.090.- /€ 6,96
Strawberry	2.990.- /€ 9,96
Raspberry	3.990.- /€ 13,3
<b>Grappa</b>	
Villa Sandi	1.890.- /€ 6,3

<b>Whiskey / Whisky</b>	
<b>Scotch 4cl</b>	
BLENDED	
Monkey Shoulder	1.990.- /€ 6,63
Johnnie Walker Black Label	1.990.- /€ 6,63
Scallywag Blended	3.190.- /€ 10,63

SINGLE MALT	
Glenfarclas 10y	2.390.- /€ 7,96
Laphroaig 10y	2.690.- /€ 8,96
Glenfiddich 15y	2.690.- /€ 8,96
Arran Tokaj 10y	3.190.- /€ 10,63
<b>Irish 4cl</b>	
Jameson	1.490.- /€ 4,96
Connemara	2.390.- /€ 7,96
<b>American 4cl</b>	
Jack Daniel's	1.690.- /€ 5,63
Maker's Mark	1.690.- /€ 5,63
Woodford reserve	3.190.- /€ 10,63

<b>Japanese 4cl</b>	
Nikka All Malt	1.790.- /€ 5,97
Akashi Blended	1.850.- /€ 6,16
Nikka from the barrel	2.150.- /€ 7,17
Togouchi 9y	3.550.- /€ 11,83

<b>Cognac – Brandy –</b>	
<b>Calvados 4cl</b>	
Courvoisier	1.590.- /€ 5,3
Hennessy Fine de Cognac	2.890.- /€ 9,63
Remy Martin	
V.S.O.P.	2.890.- /€ 9,63
Christian Drouin La Blanche	
Calvados	1.550.- /€ 5,16
Armagnac X.O	3.190.- /€ 10,6



<i>Külföldi vörös/ International red</i>	<i>100ml</i>	<i>750ml</i>
Chateau D'Issan Margaux BDX Blend, 2012, Bordeaux Fr		59.900,- 199.66,- €
Chateau Figeac Saint Emilion BDX Blend, 2011, Bordeaux Fr		95.500,- 318.3,- €
Poliziano Chianti Sangiovese, 2015, Chianti I	1.790,- 5.97,- €	11.490,- 38.3,- €
Vigne Vecchie Primitivo de Manduria Primitivo, 2016, Puglia I	3.190,- 10.63,- €	17.150,- 57.16,- €
Speri Amarone della Valpolicella Valpolicella Blend, 2011, Veneto I		39.590,- 131.96,- €
Bricco Boschis Barolo Riserva Nebbiolo, 2014, Cavallotto I		75.950,- 253.16,- €
Luigi Bosca Malbec Malbec, 2016, Finca La Linda Mendoza Ar		9.950,- 33.16,- €
Faustino Rioja Tempranillo, 2013, Rioja Sp	1.590,- 5.3,- €	9.900,- 33,- €
Bodegas Pintia Tempranillo, 2011, Toro Sp		36.900,- 123,- €
<i>Édes / Sweet</i>	<i>60ml</i>	<i>100ml</i> <i>500ml</i> <i>750ml</i>
Füleky Pallas late harvest Furmint, 2012, Tokaj-hegyalja H		1.790,- 5.96,- €
Chateau Cloche Szamorodni Szamorodni, 2012, Tokaj-hegyalja		8.950,- 29.83,- €
Chateau Cloche Aszú 6 puttonyos Furmint, Sárgamuskotály, Hárslevelű, 2012, Tokaj-hegyalja	3.900,- 13,- €	22.900,- 76.63,- €

<i>Weekly offer</i>	
<i>Filet of dorado, potato pottage</i>	4.990.- / €16,6
Fritz Haag Riesling Trocken 2017 Masel D	1490.- / € 4,96
<i>Orechiette, broccoli, anchovy butter</i>	2.990.- / € 9,96
Bistro Rizling 2017 – Badacsony H	790.- / € 2,63
<i>Desserts</i>	
Matcha, lemon, raspberry	1.790.- / € 5,96
Mango, chocolate, sponge-cake (G,L)	1.790.- / € 5,96
Sorbert selection: lemon sorbet, green apple sorbet, vanilla ice cream (G)	1.790.- / € 5,96
Hungarian speciality „Mákos guba”, pumpkin seed oil	1.790.- / € 5,96

<i>Soft drinks</i>	
Fresh squeezed orange 0.25L	1190.- / € 3,96
Classic limonade 0.5L	1090.- / € 3,63
Kiwi - green tea limonade 0.5L	1090.- / € 3,63
<i>Pomegranate - honeywater</i>	
<i>limonade 0.5L</i>	1090.- / € 3,63
Pepsi, Pepsi Max, 7up, Canada Dry, Orange, Tonic 0,25L	790.- / € 2,63
Fever Tree 0,2L	1090.- / € 3,63
Indian Light / Mediterranean	
Red Bull 0,25L	990.- / € 3,3
Normal / Light	
Natura kristály water 0.33	690.- / € 2,3
Still / Sparkling	
Coffee – Tea	
Espresso / Macchiato	740.- / € 2,46
Double espresso / Macchiato	840.- / € 2,8
Cortado	840.- / € 2,8
Americano	840.- / € 2,8
Flat white	940.- / € 3,13
Cappuccino	940.- / € 3,13
Latte	1.040.- / € 3,46
Iced latte	1.190.- / € 3,96
Tea	990.- / € 3,3
<i>Black tea ; Green tea ; Fruit tea ; Fresh mint tea ; Fresh ginger tea</i>	
<i>Beers</i>	
Draught Heineken 0,25 / 0,4L	790.- / 1090.- € 2,63 / € 3,6
Draught Soproni 0,25 / 0,4L	690.- / 990.- € 2,3 / € 3,3
Heineken bottled 0,5L	1090.- / € 3,63
Soproni bottled 0,5L	990.- / € 3,3
Edelweiss bottled 0,5L	1.190.- / € 3,96
Heineken 0% bottled 0,33L	690.- / € 2,3
Strongbow apple cider or red berries 0,33	990.- / € 3,3
Monyó Schatzi 0,33L	1.390.- / € 4,63
<i>Schatzi is a top to bottom. Bavarian wheat beer</i>	
Jam 72 0,33L	1.590.- / € 5,3
<i>Freedom and festival feeling composed into a west coast IPA</i>	
Frooth hoperator 0,33L	1.890.- / € 6,3
<i>New England style IPA, brewed with passion fruit</i>	

**Pezsgők / Sparkling**

	 100ml	 750ml
Teleki Tradíció	1.190,-	6.390,-
Pinot noir, Villány H	3.96,- €	21.3,- €
Kreinbacher Prestige Brut		11.500,-
Furmint, Chardonnay, Somló H		38.33,- €
Bortolomíol Prosecco Superiore Senior Extra dry	1.290,-	8.890,-
Glera, Valdobbiadene I	4.3,- €	29.63,- €
Antech Expression Crémant Brut	1.490,-	9.490,-
Chardonnay, Chenin Blanc, 2016, Limoux Fr	4.96,- €	31.63,- €
Antech Emotion Cremant rosé	1.490,-	9.490,-
Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac, Pinot Noir, 2016, Limoux Fr	4.96,- €	31.63,- €
Veuve Clicquot Ponsardin Brut		24.900,-
Chardonnay, Pinot Meunier, Champagne Fr		83 €
Billecart-Salmon Cuvée Nicolas Francois Billecart Brut		75.000,-
Chardonnay, Pinot noir, 2002, Champagne Fr		250,- €

**Magyar fehér/ Hungarian white**

	<i>100ml</i>	<i>750ml</i>
Bistro Rizling	790,-	4.490,-
Olaszrizling, Rajnai rizling, 2017, Badacsony	2.63,- €	14.97,- €
St. Donat Olaszrizling		4.850,-
Olaszrizling, 2015, Csopak		16.5,- €
Pannonhalmi Apátsági Sauvignon Blanc	950,-	6.590,-
Sauvignon Blanc 2018, Pannonhalma	3.16,- €	21.96,- €
Préselő Sárgamuskotály	990,-	5.990,-
Sárgamuskotály, 2017, Tokaj	3,3-€	19,96,- €
Barnabás Furmint	990,-	5.990,-
Furmint, 2017, Somló	3,3,- €	19,96- €
Váli "Héjon szürke"	1.090,-	6.590,-
Szürkebarát, 2017, Badacsony	3,63,- €	21,96- €
Etyeki Kúria Chardonnay	1.190,-	6.990,-
Chardonnay, 2017, Etyek-Buda	3,96,- €	23,3- €
Somló Kincse Hárslevelű	1.290,-	7.950,-
Hárslevelű, 2016, Somló	4,3,- €	26,5- €
Laposa Kéknyelű	1.290,-	7.950,-
Kéknyelű, 2017, Badacsony	4,3,- €	26,5- €

**Külföldi fehér/ International white**

	<i>100ml</i>	<i>750ml</i>
Stellenrust Chenin Blanc	1.090,-	6.990,-
Chenin Blanc, 2016, Stellenboch SA	3.63,- €	23.3,- €
Domaene Riesling		8.790,-
Riesling, 2016, Kamptal A		23.3,- €
Fritz Haag Riesling Trocken	1.490,-	8.950,-
Riesling, 2017, Mosel D	4,96,- €	29,83- €
Pascal Jolivet Sancerre	1.850,-	12.950,-
Sancerre, 2017, Fr	6,16,- €	43,16- €

Áraink forintban értendők / Prices are in HUF 10% felszolgálati díjat számítunk fel / 10% service charge will be added  
 H-1061. Budapest, Andrássy út 8. +36 1 611 7090 www.bistrofine.hu  
 1Euro=300Ft

**Külföldi fehér/ International White**

	 100ml	 750ml
Mount Nelson Sauvignon Blanc	1.990,-	13.590,-
Sauvignon Blanc, 2017, Marlborough NZ	6,63,- €	45,3- €
William Fevre Chablis	2.090,-	15.590,-
Chablis, 2017, Burgundy Fr	6,96,- €	51,96- €

**Rosé**

Pátzay Rosé	890,-	4.990,-
Pinot Noir Rosé, 2018, Badacsony	2,96,- €	16,6,- €
Ch. Paradis Rosé	1.390,-	8.990,-
Cabernet Sauvignon, Grenache, Sauvignon Blanc, 2016, Provance Fr	4,63,- €	29,63- €

**Magyar vörös/ Hungarian red**

	<i>100ml</i>	<i>750ml</i>
Pastor Kadarka	990,-	5.990,-
Kadarka, 2016, Szekszárd	3,3,- €	19,97- €
Gál Lajos Bikavér Superior	1,090,-	6.590,-
Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Menaire, Cabernet Franc 2015, Eger	3,63,- €	21,85- €
Ebner Idill	1,250,-	7.490,-
Pinot Noir, 2015, Pécs	4,16,- €	24,96- €
Csányi Kóvilla		7.850,-
Cabernet Sauvignon 2015, Villány		26,1- €
Teleki Redy		7.850,-
Syrah, Porugieser 2017, Villány		26,1- €

Feiszt L'Incognito	1,390,-	8.490,-
Syrah, 2015, Szekszárd	4,63,- €	28,3- €
Grál Pelzberg	1,490,-	8.950,-
Kékfrankos, 2016, Tolna	4,96,- €	29,83- €
Tűzkő Merlot	1,650,-	9.990,-
Merlot, 2013, Tolna	5,5,- €	33,3- €
Ikon Cabernet Franc	1,690,-	10.990,-
Cabernet Franc, 2015, Balatonboglár	5,63,- €	36,63- €
Chateau Teleki Csányi	2,290,-	14.990,-
Merlot, 2003, Villány	7,63,- €	49,96- €
Tiffán's Carissimae Cuvée	2,490,-	17.850,-
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot 2015, Villány	8,3- €	59,5- €

**Külföldi vörös/ International red**

	<i>750ml</i>	<i>100ml</i>
Chateau du Cédre Extra libre	2.250,-	15.290,-
Malbec, 2014, Cahor Fr	7,5,- €	50,96,- €
Domaine des Croix Cents Vignes Premier Cru		17.550,-
Pinot noir, 2010, Beaune Fr		58,5,- €
Chateau Potensac Medoc	2.490,-	17.990,-
BDX Blend, 2014, Bordeaux Fr	8,3,- €	59,96,- €
Domaine de Montille Volnay 1er Cru		49.550,-
Pinot Noir, 2011, Brouillards Fr		165,16,- €

Áraink forintban értendők / Prices are in HUF 10% felszolgálati díjat számítunk fel / 10% service charge will be added  
 H-1061. Budapest, Andrássy út 8. +36 1 611 7090 www.bistrofine.hu  
 1Euro=300Ft