



Vak  Varjú  
étterem







# Kedves Vendégünk!



Köszönjük, hogy betért hozzánk! Tisztában vagyunk vele, hogy ezzel különleges kapcsolatba kerültünk. Éppen ezért legelőször is egy magyarázattal tartozunk.

Vajon mi az a „VakVarjú”?

Ropogós szelű kemencés lángos, középen gazdag feltéttel, ismerős ízekkel. Mi vagyunk a másik VakVarjú, nagy V-vel. Középen, a lelke legmélyén hagyományos, magyaros, otthonos. Körül pedig ropogós, friss, sok-sok újító szemlélettel. Egy szolgálatkész étterem csapata, amely mostanáig Önre várt.

Jó, hogy eljött, kerüljön beljebb! Kárrr lenne kihagyni!

 a VakVarjú Étterem csapata





## VakVarjú „hütte”, avagy forró téli italok

Meleg almás-gyömbéres limonádé	1 390 Ft
Meleg szilvás-szegfűszeges limonádé	1 390 Ft
Winterberry Punch <i>(erdei gyümölcsös Tatratea likőr, meleg hibiszkusztea, bogyós gyümölcsök)</i>	2 490 Ft
Black Tatra Punch <i>(Original Tatratea likőr, gőzölt almalé, fekete tea, citrom, méz, aszalt narancs)</i>	2 690 Ft

## VarjúMama házi gyümölcsteái



Matcha Ice tea <i>(frissítő citrusos japán matcha tea, csipetnyi gyömbérrel, friss citrommal és lime-mal)</i>	1 390 Ft (0,45 l)
Red Berry Ice Tea <i>(a kerek erdő bogyós gyümölcseiből készült teafőzet gurulós málnaszemekkel)</i>	1 390 Ft (0,45 l)
Blue Flower Tea <i>(hűsítő színváltós teafőzet, piros bogyós gyümölcsökkel, áfonyaszemekkel)</i>	1 390 Ft (0,45 l)

## Frissítő gyümölcsös VakVarjú fröccsök

Bodzás-mentás fröccs	1 590 Ft (0,45 l)
Málnás rosé fröccs	1 590 Ft (0,45 l)
Epres-bazsalikomos rosé fröccs	1 590 Ft (0,45 l)
Sárgabarackos-rozmaringos alkoholmentes fröccs <i>(alkoholmentesített spanyol fehér borral, aszalt barackkal, sárgabaracksziruppal és rozmaringgal)</i>	1 980 Ft (0,45 l)













# Aperitif alkoholos és alkoholmentes koktélok

VakVarjú Spritz (Aperol, görögdinnye, Prosecco)

*Egy közkedvelt szupersztár görögdinnyével megbolondítva.*

2 980 Ft

Driver Spritz

*Az Aperol Spritz sofőrbarát változata Torres Natureo alkoholmentesített pezsgővel, narancshéjból készített sziruppal, szódával felspriccelve.*

MOCKTAIL

2 690 Ft

Negroni Sbagliato Liberta

*A Negroni Spagliato olasz kedvenc alkoholmentes összeállításban, Torres Natureo alkoholmentesített pezsgővel és Martini Vibrante alkoholmentes vermouth-tal, keserűnarancs-sziruppal.*

MOCKTAIL

2 790 Ft

Mojito Mango Splash (fehér rum, menta, lime, mangólé)

*A klasszikus mojito és egy kis mangólé találkozása.*

2 790 Ft

Americano 2.0 (Campari, Martini Rosso, mangó, szóda)

*Minden koktél nagyapját, a Vermuth és Campari duóját egy kis mangóval tökéletesítettük.*

2 790 Ft

Ginger Spritz (gyömbér párlat, tonik, rozmarin, citrom peel)

*Pont annyira gyömbéres, hogy pezsegni fog a következőért.*

2 890 Ft

Paloma Tequila (Tequila blanco, J.Gasco Sodarosa, pink grapefruit, kakukkfű)

*Mexico egyik kedvelt koktéla, Don Javier Delgado Corona a „La Capilla” bár egykori tulajdonosának receptúrájából készítve.*

2 980 Ft

Negroni Spicy (Ginifer Chilli gin, Campari, Martini Rosso, Prosecco)

*A Negroni, az olasz klasszikus koktél chilipaprikával érlelt ginnel keverve. Enyhén fűszeres, paprikás.*

3 890 Ft

El Patron (Mezcal, citrom, guava)

*A Mexikóban őshonos agávépárlat frissítő citrussal és körtésen édes guavával.*

3 890 Ft





# Gin & Tonik bar

- Abstinate Cape Spice alkoholmentes gin & J.Gasco Sodarosa, aszalt mangó, fahéj gyűrű 2 690 Ft  
*„Sofőrbarát” koktél alkoholmentes ginnel, cukormentes grapefruit tonikkal. Egy csipet mangóval, és fahéjjal.*
- BlindCrow Gin & Barker Quin Marula Tonic, aszalt narancs, galagonya 2 790 Ft  
*Vadon termő gyümölcsökkel és bio fűszerekkel készült saját ginünk, citrusos-marulás tonikkal bolondítjuk meg.*
- Hautefeuille Elderflower Gin & Barker Quin Hibiscus Tonic, kakukkfű, pink grapefruit 2 990 Ft  
*Bodzavirágos, kamillás, „gyógynövényes” francia gin hibiszkusz tonikkal keverve, kakukkfűvel, és friss pink grapefruittal.*
- Caorunn Raspberry & J.Gasco Dry Tonic, málna, kakukkfű 3 190 Ft  
*Kirobbanóan málnás gin, málna szemekkel, dry tonikkal és friss kakukkfűvel a pohárban.*
- Nordes Gin & J.Gasco Dry Tonic, szőlő, rozsmaring 3 190 Ft  
*Könnyed, illatos, szőlőpárlat alapú spanyol gin, és dél-afrikai tonik találkozása.*
- Mermaid Pink Gin & Barker Quin Hibiscus Tonic, liofilizált eperchips, boróka 3 490 Ft  
*Eperrel, bodzával, 11 féle fűszernövényvel lepárolt brit gin, édeskés, hibiszkuszos tonikkal. Sok-sok fűszer zamata egy pohárban.*
- Ginifer Chilli Gin & Barker Quin Indian Tonic, aszalt ananász, boróka 3 490 Ft  
*Fahordóban érlelt chillivel készült gin. Kellelmesen „paprikás”. Nem csíp.*
- Taurus Black & East Imperial Botanic Tonic, citrom peel, rózsabors 3 690 Ft  
*Fekete gin különlegesség észak-Olaszországból, fűszeres, gyógynövényes új-zélandi tonikkal párosítva.*
- Gin Mare Capri & J.Gasco Cseresznyés Tonic, meggy, rozsmaring 3 690 Ft  
*A magyar cseresznyéből készített olasz tonikhoz a Capri szigetről származó citrommal és bergamottal turbózott spanyol ginklasszikussal találtuk meg az összhangot.*
- Hendricks & Fitch and Leedes Pink Tonic, uborka, rózsabors 3 690 Ft  
*Az uborka mellé most rózsavíz és rózsabors érkezik. Felejthetetlen lesz!*
- Monkey 47 & J.Gasco Sodarosa, áfonya 3 980 Ft  
*47 fűszer egyenesen a Fekete-erdőből. Grapefruit szórával és aszalt áfonyával még biztosan nem próbáltad.*
- Isle of Harris & Barker Quin indian tonik, grapefruit, tört boróka 3 980 Ft  
*Klasszikus gin tonik párosítás cukormoszáttal készült prémium skót ginnel, indian tonikkal.*





MED  
PINK  
ISLE OF WHISKY



# Házi limonádék, házi szörpök

egységesen: 1 390 Ft (0,45 l)

Limonádé „Old school” *(friss citrom és lime leve cukorral bolondítva, szódával felengedve)*

Limonádé „Mojito” *(menta, friss citrom és lime leve cukorsziruppal, szódával felengedve)*

Bodzás-uborkás limonádé *(friss citrom és lime leve, uborka, bodzaszirup, uborkaszirup, szódával felengedve)*

Mandarinos limonádé *(friss citrom, narancs, lime leve, mandarinszirup, szódával felengedve)*

Levendulás limonádé *(friss lime és citrom leve, levendulaszirup, szódával felengedve)*

Sárgabarackos-rozmaringós limonádé *(friss citrom, narancs, lime leve, sárgabarackszirup, rozmaing)*

Házi málnaszörp *(hagyományos jéghideg málnaszörp benne fürdőző málnadarabokkal)*

Házi meggyszörp *(hagyományos meggyszörp jéghideg meggyszemekkel)*



## Cukormentes limonádék

egységesen: 1 390 Ft (0,45 l)

Epres-bazsalikomós limonádé

*(friss citrom és lime leve, friss bazsalikom, cukormentes eperszirup)*

Mangós-kókuszos cukormentes limonádé

*(citromlé, cukormentes mangó- és kókuszszirup, szódával felengedve)*

CUKORMENTES  
VARJÚSÁG!





# Ásványvizek

Szentkirályi *(szénsavas, szénsavmentes)*

650 Ft *(0,33 l)*

1 090 Ft *(0,75 l)*

Römerquelle *(szénsavas, szénsavmentes)*

750 Ft *(0,33 l)*

Szóda

100 Ft *(0,1 l)*



# Üdítők

Szénsavas üdítők *(Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Gyömbér, Fanta, Tonic, Sprite)*

750 Ft *(0,25 l)*

East Imperial Tonic *(Royal Botanic Tonic)*

890 Ft *(0,2 l)*

J.Gasco Tonic *(Dry Tonic, Sodarosa, Cseresznyés)*

890 Ft *(0,2 l)*

Barker & Quin Tonic *(Indian, Marula, Hibiszkusz)*

890 Ft *(0,2 l)*

Fitch & Leedes *(Pink Tonic)*

890 Ft *(0,2 l)*

Cappy gyümölcslevek *(narancs, alma, ananász, őszibarack)*

850 Ft *(0,25 l)*

Fuze Tea *(citrom, őszibarack)*

850 Ft *(0,25 l)*

Grante gyümölcslevek *(mangó, görögdinnye, fehér guava)*

1 050 Ft *(0,25 l)*





# Előételek

**VARJÚSÁG!**  
Előételeinket rendelheti  
gluténmentes pékáruval is!



Kacsamájmosse Tokaji borzselé alatt, körtetextúrákkal és kaláccsal

4 890 Ft

*Édesen. Sósan. Melegen. Hidegen. Mellék- vagy főszerepben. Mi magyarok mindenhogyan szeretjük a kacsamáját. Ezúttal krémesen, Tokaj-Hegyaljáról érkezett borral, körtével és omlós kaláccsal.*

VarjúPapa tatárbeefsteak színes hagymasalátával, friss kovászolt kenyérral

4 590 Ft

*A nyers hús nyereg alatti puhítása elődeink kedvelt szokása volt, talán innen eredhet az étel. Egy biztos, a tatárok biztosan nem ízesítették ilyen finomra a marhát!*

VakVarjú csippentés: erdélyi padlizsánkrém, diós kecskesajtkrém, céklás humusz, házi focaccia-val



3 290 Ft

*Ismét beutaztuk a világot a legfinomabb étvágyhozó krémek receptjeiért. Ezúttal a Közel-Kelet ízeit megidéző céklás humusz, a görög mitológiában az istenek eledelének számító kecsketejből készült lágy, diós sajtkrém, és az örök kedvenc Erdélyből, a füstös padlizsánkrém érkezik a fadobozban!*

Hortobágyi húsos palacsinta

3 290 Ft

*Valójában ez az étel nem a Hortobágyról származik. Nevét az 1958-as Brüsszeli világkiállításra kapta. Alapos válogatás után, a legszebb és legvonzóbb csirkék combjaiból készítjük, az eredeti recept alapján.*

Tigrisrák parajos paradicsommártásban focacciával

3 790 Ft

*Ázsia egyik legnépszerűbb előétele elképesztő illatokkal érkezik az asztalhoz, hozzá tökéletes kiegészítő lesz a parajos paradicsommártás és a méltán népszerű olasz lepénykenyér.*







Kacsamájmouse Tokaji borzselé alatt, körtetextúrákkal és kaláccsal



VakVarjú csipontés: erdélyi padlizsánkrém, diós kecskesajtkrém, céklás humusz, házi focaccia-val



Tigrisrák parajos paradicsommártásban focacciával



Hortobágyi húsos palacsinta





# VARJÚSÁG!

Gombakrémleves parmezánhabbal  
és csiperkeropogóssal





# Levesek



## Marhahúsleves svábgombóccal és julienne zöldségekkel

*A levesnek le kell ülepedni, magába kell szállani, mint annak az embernek, aki mindenféle ál és hamis dolgokért felforrott életében. Akkor jön meg a húslevesnek is az igazi zamata, amikor az első forráson már túl van” - írta Krúdy Gyula.  
A gasztronómia tudós írójának ebben is marhára igaza volt!*



2 590 Ft

## Gombakrémleves parmezánhabbal és csiperkeropogóssal

*Ezúton kérünk elnézést a mezei gombáktól, de nevükből adódóan túl közönséges lenne az, hogy: Mezei gombakrémleves...*



2 290 Ft

## Tejfeles borjú-betyárleves

*Rózsa Sándor legkedveltebb eledele. A szánk íze biztos nem marad savanyú utána!*



2 590 Ft

## Sültpaprika-krémleves póréhagyma-ropogóssal

*Lo Stivale íze sült paprikával. Selymes, pikáns, füstös. A kápiát pont erre találták ki...*



2 290 Ft

## Csupros gulyásleves házi kovászos kenyérrel

*A kiváltságait féltő nemesség II. József idejében a gulyásban vélte megtalálni azt az ételt, amely a magyar nép egységét hangsúlyozza. Gróf Johann Centurius Hoffmannsegg szászországi utazó már 1794-ben úgy említi a papikás ételt, mint magyar nemzeti eledelt: „ein ungarisches National-Gerichte von Fleisch mit türkischen Pfeffer”.*



2 490 Ft







Stroganoff bélszíntokány kapris burgonyafánkkal



Érlelt sonkával bordírozott szűzderék kelkáposztás burgonyapürével és pirított gombákkal



Cajun csirkemell korianderes tabulésalátával, raitával és grillezett pak choi-jal



Konfitált marhanyak vadasan, házi szalvétagombóccal és tejfölhabbal



# Főételek

**VARJÚSÁG!**

A VakVarjú Schnitzel  
gluténmentes panírral is kérhető!



Cajun csirkemell korianderes tabulésalátával, raitával és grillezett pak choi-jal

4 980 Ft

*A mediterrán és indiai ízek legjobb párosítása, kontinensek találkozása a tányéron.*

*A Közél-kelet legkedveltebb petrezselymes bulgursalátája mellé az indiaiak „tatzikije”, a joghurtos-uborkás-mentás mártogató került.*

Bakonyi préselt csirke pirított shiitake gombával és ropogós bundában sült juhtúrós sztrapacskával

5 290 Ft

*Amihez sztrapacskát hoznak, az csak jó lehet – tartja a mondás. Ha ki van rántva, akkor duplán jó!*

Rosé kacsamell káposztás cvekedlivel és akácmézes almakompóttal



5 890 Ft

*Vákuum alatt lassan párolt, serpenyőben megpirított bőrrel.*

*Egy kacsamell sem kívánhatna szebb véget!*

VakVarjú Schnitzel snidlinges bécsi burgonyasalátával



panírral  
is kérhető



4 690 Ft

*Osztrák sógoraink kedvence VakVarjú módra. A puha hosszúkaraj a ház saját készítésű, fehérkenyér-morzsját öltötte magára.*

Érlelt sonkával bordírozott szűzderék kelkáposztás burgonyapürével és pirított gombákkal



5 390 Ft

*Nem kell aggódnunk, senkinek a dereka nem bánja majd ezt az ételt. Sőt!*

*A sertés legfinomabb részéből alkottuk, még Mr Colbert is megnyálná mind a tíz ujját utána!*

Stroganoff bélszíntokány kapris burgonyafánkkal

5 980 Ft

*A francia és az orosz konyha hagyományai egyesülnek ebben a fogásban bélszínestül, tejszínestül, gombástul, savanyú uborkástul és fánkostul.*

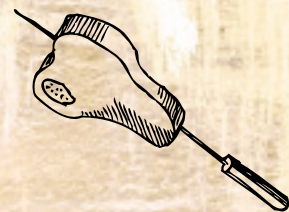
Konfitált marhanyak vadasan, házi szalvétagombóccal és tejfölhabbal

5 790 Ft

*A piros zsírosbödönök mélyén megbújó hússzeletek sokunk gyerekkorát megszépítették. Épp ezeket az ízeket és a hús utánozhatatlan omlósságát igyekszünk visszaidézni ezzel a népszerű eljárással, a konfitálással.*



# Főételek



Bélszínsteak spenótos burgonyagratinnal, szalonnás kelbimbóval és kecskesajtos kefirrel

*Vesepecsenye, melynek e hely lelkes cheffe mestere! Rendelje veresen, esetleg perzselten. Elengedhetetlen egy kellemes esthez. Kedvence lesz!*



8 490 Ft

Kímélve sült vaddisznógerinc juhtúrós burgonyaprószával, paszternákpürével

*Prózaí oka van annak, hogy a vadmalacot prószával kísérjük: a búzalisztből készült málé Zalában, Somogyban, Vasban és Baranyában népszerű, ahol sok az erdő, így a vaddisznó is. Ugye, milyen egyszerű?*

5 790 Ft

Grillezett lazacsteak thai karfiolpürével, quinoával, korianderes karfiolraguval és shiitake gombával

*„Váljék egészségedre!” – mondjuk az étkezések után. Erre a superfoodra különösen igaz e mondás, hiszen telis tele pakoltuk csupa egészséges hozzávalóval!*

5 890 Ft

Fokhagymán pirított tigrisrák tejszínes-bébi parajos tagliatellével

*A paraj bébi, a rák tigris, de a fokhagyma az mindig fokhagyma marad!*

5 390 Ft

Fogas mandulás bundában lestyános vajmártással, grillezett téli zöldségekkel

*Sorrend az étterembe érkezés után: kabátot, kalapot a fogásra, a fogást a gyomorba!*

5 790 Ft

Grillezett tőkehalfilé sült fokhagymás rizottóval céklachips-szel

*HALlja meg minden HALandó, hogy tőkeHALunk HALlatlanul finom lett! Élni-HALni fog érte!*



5 490 Ft

Grillezett kérgecses kecskesajt fügechutney-val és citrusos zöldsalátával

*Mekkefjtük, mekkérgeltük és kemencénkben jól mekksütöttük. Remekk lett!*



5 290 Ft

Vegán töltött káposzta vöröslencsével és bulgurral

*Vegáalom a köbön! Füstös ízvilágú töltelékek teljesen húsmentesen!*



4 690 Ft





Grillezett tőkehalfilé sültfokhagymás rizottóval céklachips-szel



Bélszínsteak spenótos burgonyaáratinnal, szalonnás kelbimbóval és kecskesajtos kefirrel



Kímélve sült vaddisznógerinc juhtúrós burgonyaaprószával, paszternákpürével



Vegán töltött káposzta vöröslencsével és bulgurral





**VARJÚSÁG!**  
HAHÓ GYEREKEK! VÁR A GYEREKSAROK!



## Gyermekekmenük (120 cm alatt)

Danny DeVito ajánlásával

egységesen: 2 980 Ft

Egy csésze húsleves és az alábbi finomságok egyike:

Csibefutam

*(rántott pipimell sült krumplival)*

Pinocchio kedvence

*(bolognai spagetti reszelt sajttal)*

Némó kedvence

*(halrudacsák burgonyapürével)*

Macskafogó

*(rántott sajt párolt rizzsel)*



## Saláták, savanyúságok

Házi káposztasaláta

790 Ft

Tejfölös uborkasaláta

980 Ft

Csípős almapaprika

790 Ft

VakVarjú kis kevert salátája

1 390 Ft

*(friss, vegyes vágott zöldségek pikáns dresszingsel)*





Túrógombóc puszedlis tejföllel



Csokoládészufflé málnafagyalattal



Füvés-pekándióos mousse mézeskalácson áfonya-coulis-val,  
karamellmorzsával



Áfonyás sült sajtorta mandulamorzsával,  
étesokoládé-ganache-sal és áfonya-coulis-val



# Desszertek

Túrógombóc puszedlis tejföllel

2 390 Ft

*Tudta, hogy a Rögös Túró egy Hungarikum és 2019 nyarán uniós oltalom alá is került?  
Fogyasszuk hazafias büszkeséggel!*

VakVarjú somlói

2 190 Ft

*Ebben az üvegcsében fellelhető minden íz és alapanyag, ami a klasszikus somlói galuska receptjében is szerepel, azonban megjelenése igazán újhullámos lesz!*

Csokoládésuflé málnafagyalattal

2 290 Ft

*Az édességek nagyágyúja, kívül szilárd, belül folyós, csokibomba a legjobb fajtából!*

Füvés-pekándióos mousse mézeskalácson áfonya-coulis-val, karamellmorzsával

2 190 Ft

*Csak annyit tudjuk mondani: Komoly füg(g)ést okoz!*

Császármorzsa házi baracklekvárral

2 390 Ft

*Az egyik népszerű elmélet szerint I. Ferenc József kedvenceként lett népszerű az akkori Osztrák-Magyar Monarchia területén „Kaiserschmarrn” néven, ami aztán szó szerinti fordításban császármorzsaként lett a mi nagy kedvencünk is.*

Áfonyás sült sajtorta mandulamorzsával, étcsokoládé-ganache-sal és áfonya-coulis-val

2 290 Ft



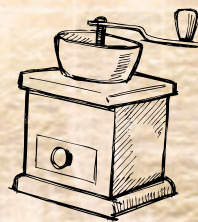
*Ezen desszerttel kedveskedünk mindazon Vendégeinknek, akik bármilyen okból nem szeretnék lisztet, cukrot vagy laktózt fogyasztani.*





# Kávék, forró italok

Espresso	650 Ft
Ristretto	650 Ft
Macchiato <i>(espresso kis tejjel)</i>	650 Ft
Hosszú kávé <i>(espresso hosszan felengedve)</i>	650 Ft
Cappuccino <i>(espresso krémesen habosra gőzölt tejjel és tejjel)</i>	850 Ft
Flat white <i>(dupla ristretto krémesen habosra gőzölt tejjel és tejjel)</i>	1 290 Ft
Wiener Melange <i>(hosszú kávé, méz, habos forró tej, fahéj)</i>	980 Ft
Latte macchiato <i>(espresso sok-sok tejjel)</i>	950 Ft
Ír kávé <i>(hosszú kávé, ír whiskey, barna cukor, tejszínhab)</i>	1 490 Ft
Bailey's mokka <i>(espresso, Bailey's, csokoládé, habos tej)</i>	1 490 Ft
Jegeskávé <i>(hosszú kávé, vaníliafagylalt, tej és tejszínhab)</i>	1 490 Ft
Forró csoki <i>(fehércsokoládés, cukormentes étcsokoládés, sós karamellás és narancsos-fahéjas ízben)</i>	1 290 Ft
VakVarjú kávékülönlegesség bögrével	2 890 Ft





Megnyitott saját édességműhelyünk,  
a Dobay Cukrászda!  
Nemsokára már 3 helyszínen!





## Matcha italok

Matcha Latte <i>(forró tradicionális japán matcha tea, zabtejjel)</i>	1 090 Ft
Vaníliás Matcha Frapuccino <i>(habos-vaníliás matcha frapuccino)</i>	1 190 Ft
Matcha Fehér Csokoládé <i>(krémes forró fehér csokoládé, élénk zöld matcha teával a tetején)</i>	1 490 Ft
Mangós Matcha Latte <i>(jeges matcha latte, japán matcha teával, zabtejjel és mangó pürével)</i>	1 490 Ft

## Dilmah teák

Earl Grey <i>(bergamot ízesítésű fekete tea)</i>	1 190 Ft
Ceylon green tea <i>(ceyloni prémium zöld tea)</i>	1 190 Ft
Marokkói menta <i>(mentaleveles zöld tea)</i>	1 190 Ft
Erdei gyümölcs <i>(áfonya-gránátalma)</i>	1 190 Ft
Csipkebogyó-hibiszkusz tea	1 190 Ft









VARJÚSÁG!

AranyVarjú  
Kézműves American Pale Ale sörünk






## CSAPOLT SÖRÖK

AranyVarjú <i>(kézműves APA)</i>	1 090 Ft <i>(0,3 l)</i>	1 690 Ft <i>(0,5 l)</i>	3 390 Ft <i>(1 l)</i>
Soproni	990 Ft <i>(0,3 l)</i>	1 490 Ft <i>(0,5 l)</i>	2 890 Ft <i>(1 l)</i>
Edelweiss búzasör	1 090 Ft <i>(0,3 l)</i>	1 690 Ft <i>(0,5 l)</i>	3 390 Ft <i>(1 l)</i>
Mort Subite Kriek <i>(belga meggyes sör)</i>	1 090 Ft <i>(0,25 l)</i>	1 690 Ft <i>(0,4 l)</i>	4 190 Ft <i>(1 l)</i>

## PALACKOZOTT SÖRÖK

Heineken		980 Ft <i>(0,33 l)</i>
Heineken 0.0% <i>(alkoholmentes)</i>		980 Ft <i>(0,33 l)</i>
Gösser NaturRadler 0,0% <i>(alkoholmentes, citromos sör)</i>		980 Ft <i>(0,33 l)</i>

## KISÜZEMI FŐZDÉK SÖREI, CIDER

Szent András Sörfőzde Majdnem IPA <i>(alkoholmentes felsőerjesztésű sör)</i>	1 390 Ft <i>(0,33 l)</i>
Nyéki Sör Nyéki Világos <i>(pilseni típusú, alsóerjesztésű sör, pilseni és Carahell malátával, Magnum és Mittelfrüh komlókkal)</i>	1 390 Ft <i>(0,33 l)</i>
First Craft Mexicano <i>(alsóerjesztésű magyar kukoricásör, citromgerezddel)</i>	1 790 Ft <i>(0,33 l)</i>
Szent András Sörfőzde Napkincs <i>(szűretlen bajor búzasör)</i>	1 690 Ft <i>(0,33 l)</i>
Horizont Budapest Hazy Queen New England IPA <i>(World Beer Awards 2019 Specialty IPA – Hungary Winner)</i>	1 890 Ft <i>(0,33 l)</i>
Szent András Sörfőzde Weisz <i>(körtés, kellemesen savanykás, szűretlen berliner weisse)</i>	1 690 Ft <i>(0,33 l)</i>
Nyéki Sör Imperial Sout <i>(felsőerjesztésű barnasör)</i>	1 690 Ft <i>(0,33 l)</i>
Budaprés Komlós Cider 2020 <i>(négy féle almafajtából készült, komlózott kisüzemi cider)</i>	1 890 Ft <i>(0,33 l)</i>



## ÉTVÁGYCSEPPEK, PÁRLATOK

(4 cl)

Kosher szilva

1 690 Ft

Calvados Chateau du Breuil VSOP *(Tölgyfafordóban érlelt francia almabor párlat.)*

1 690 Ft

## VODKA

(4 cl)

Finlandia

990 Ft

Absolut Blue Vodka

1 290 Ft

Eiko Handcrafted Vodka *(Hokkaido szigetéről származó kristálytisztá, háromszoros lepárlású japán vodka.)*

2 250 Ft

Grey Goose Original *(Ötszörös lepárlású, tiszta, elegáns francia vodka.)*

2 690 Ft

Beluga Noble *(Szibériai artézi víz, méz, zab és máriatövis kivonattal készült rozs alapú prémium vodka.)*

2 990 Ft

## TEQUILA, MEZCAL

(4 cl)

El Jimador Tequila Blanco *(100% agavé-ból készült érlelés nélküli tequila.)*

1 690 Ft

El Jimador Tequila Reposado *(100% agavé-ból készült, 2 hónapig tölgyfahordóban érlelt tequila.)*

1 690 Ft

La Cofradia Catrina Anejo *(100% blue agavé-ból lepárolt, 14 hónapig amerikai tölgyfahordóban érlelt prémium tequila.)*

2 980 Ft

Montelobos Espadin Joven Mezcal Artesanal *(Kizárólag organikusan művelt Espadin agave-ből, ősi eljárással készült, kellemesen füstös mezcal.)*

3 490 Ft

Se Busca Mezcal Anejo *(Hagyományos eljárással, Espadin agave-ből desztillált, 2 évig francia tölgyfahordóban érlelt Anejo mezcal.)*

3 290 Ft



# GIN

(4 cl)

Beefeater

1 390 Ft

BlindCrow Gin *(Vadontermő gyümölcsökkel, galagonyával, sevillai narancs- és citrom héjával, levelével, valamint biofűszerekkel, ánizzsal és kakukkfűvel lepárolt varrrjú gin.)*

1 690 Ft

Hautefeuille Elderflower Gin *(Franciaországi bodzavirág, kamillavirág, csipkebogyó, vadvirágok és búza párlata.)*

1 790 Ft

Caorunn Raspberry Gin *(A skót gin málnás, édeskés, nyári különkiadása.)*

1 790 Ft

Nordes Gin *(Albarino szőlőfajta alapárlat, gyógynövényekkel, eukaliptusszal, hibiszkusszal, citromhéjjal gazdagítva.)*

1 890 Ft

Mermaid Pink Gin *(Kisüsti lepárlóban eperrel, tengeri édesköménnyel, bodzával, paradicsommal, citromhéjjal, komlóval, korianderrel, angyalgökökkel, édesgyökérrel, borókával és orris-gyökérrel lepárolt gazdag ízvilágú pink gin.)*

2 590 Ft

Ginifer Chili Gin *(2 évig cherry-s hordóban érlelt, chilivel párolt, kellemesen fűszeres, paprikás gin Johannesburgból.)*

2 590 Ft

Taurus Black Gin *(Titkos recepttel készült olasz gin klasszikus fűszerekkel, fekete színben.)*

2 790 Ft

Gin Mare Capri *(Spanyolország legnépszerűbb ginjének Capri szigetéről elnevezett különkiadása. A megszokott „Gin Mare mediterrán íz” Capri szigetéről származó citrom és bergamot teszi frissebbé, izgalmasabbá.)*

2 790 Ft

Hendrick's *(Egyedi aromájú skót gin rózsaszírom- és uborkaesszenciával.)*

2 790 Ft

Monkey 47 *(Ginkülönlegesség a németországi Fekete-erdőből 47 egyedi összetevővel, köztük az áfonyával.)*

2 990 Ft

Isle of Harris *(Prémium kategóriás skót gin cukormozzattal, forrásvízzel, cassiakéreggel és egyéb titkos összetevőkkel lepárolva.)*

2 990 Ft



# WHISKEY, WHISKY

(4 cl)

## Skócia

Ballantine's	1 190 Ft
The Famous Grouse	1 350 Ft
Naked Grouse <i>(Használt oloroso sherry-s hordóban „finiselt” kevert skót whisky.)</i>	1 690 Ft
Arran Barrel Reserve <i>(Bourbon hordós érlelésű, elegáns single malt whisky.)</i>	2 290 Ft
Highland Park Viking Honour 10 years <i>(Ex-sherry-s hordóban 10 évig érlelt single malt whisky.)</i>	2 590 Ft
Glenfarclas 12 years <i>(Kétszeres lepárlású, használt oloroso sherry-s hordókban utóérlelt single malt. 2020 International Spirit Challenge aranyérem.)</i>	2 980 Ft
Kilchoman Machir Bay <i>(Elegáns, kellemesen tőzegfüstös, sherry-s és oloroso hordókban finiselt whisky Islay szigetéről. Best Islay Single Malt Whisky of the Year 2015.)</i>	3 290 Ft
Glenfiddich 15 years Solera Reserve <i>(Amerikai bourbon és sherry-s hordókban, solera-rendszerrel érlelt single malt.)</i>	3 690 Ft
Smokehead High Voltage <i>(Intenzíven füstös, tőzezes, sós, jódos Islay whisky. „Egy igazi férfias darab, dübörgő basszussal, lüktető energiával”.)</i>	3 590 Ft

## Írország

Jameson	1 590 Ft
Teeling Small Batch <i>(Kis tételben kiadott ír whiskey, ritka, rumos hordós utóérleléssel.)</i>	1 750 Ft
Jameson Black Barrel Select Reserve <i>(Háromszorosan lepárolt és kétszeresen, „feketére” égetett bourbon, sherry hordóban érlelve. A benne lévő gabonawhiskey egyedi főzet, amit az évnek csak bizonyos szakában készítenek.)</i>	2 490 Ft
Redbreast 12 years <i>(Malátázott és malátázatlan árpából, háromszoros lepárlással, hagyományos ír ún. Pure Pot Still eljárással készített whiskey. Érlelés 12 évig amerikai tölgyfahordókban és Olorosso Sherry hordókban.)</i>	2 980 Ft



## USA

Jim Beam	1 390 Ft
Jack Daniel's	1 490 Ft
Buffalo Trace Bourbon <i>(Amerika legöregebb lepárlójának ikonikus whiskey-je. Jim Murray's Whisky Bible: 95 pont.)</i>	1 690 Ft
Jack Daniel's Gentleman Jack <i>(Kétszeres aktívszenes szűrés miatt füstös, lágú tennessee-i whiskey.)</i>	1 980 Ft
Jack Daniel's Single Barrel <i>(Egyedi hordókban érlelődött Jack Daniel's whiskey.)</i>	2 390 Ft
Four Roses Single Barrel 7 éves <i>(Válogatott 7 éves tölgyfahordós bourbon 50%-os hordóerősségen palackozva.)</i>	2 490 Ft

## Ázsia

Amrut Indian Single Malt Whisky <i>(Himalájánál termett, válogatott árpából készült, tölgyfahordós érlelésű indiai single malt whisky.)</i>	2 390 Ft
Kavalan Distillery Select No.1. <i>(A magas páratartalomnak és a trópusi klímának köszönhetően koncentrált, egyedi ízvilágú tajvani single malt whisky.)</i>	2 890 Ft
Nikka Taketsuru Pure Malt 2020 <i>(A Nikka Whisky alapítója, Masataka Taketsuru tiszteletére két lepárlójának legjobb párlataiból készített blend.)</i>	3 290 Ft



## RUM

(4 cl)

Bacardi Carta Blanca 1 190 Ft

Rum The Demon's Share („Angyalok jussának” a hordós érlelés során elpárolgó veszteséget nevezik. Ezt a rumot a legenda szerint a démonok őrzik, így az elpárolgó mennyiség nem lehet az angyaloké, hanem a palackba kerül. Örrrdögien jó.) 1 790 Ft

Rum Nation Guatemala Gran Reserva (Kiváló minőségű cukornád-melaszból fermentált és desztillált, majd magas páratartalom mellett 4 évig bourbon hordóban érlelt guatemalai rum.) 2 490 Ft

Diplomatico Reserva Exclusiva (Tölgyfahordóban érlelt 12 éves venezuelai cukornádpárlat.) 2 490 Ft

Brugal 1888 (Ex-bourbon hordóban érlelt és ex-sherry-s hordókban utóérlet minimum 12 éves dominikai rum.) 2 690 Ft

Dictador 20 years (Solera-rendszerben, 14-24 éven át érlelt kolumbiai rum.) 2 990 Ft

Zacapa Centenario 23 éves (A világ legnépszerűbb prémium ruma Guatemalából.) 3 490 Ft

## BRANDY, KONYAK

(4 cl)

Metaxa 5\* 990 Ft

Hennessy VS. 2 350 Ft

Cognac Meukow VSOP (5 évig érlelt, lágy, aromagazdag VSOP az 1862-ben alapított Meukow Cognac-házból.) 2 490 Ft



## LIKŐR

Bailey's

(4 cl)

1 290 Ft

Tatratea Original 52% *(Tealapú gyógynövényes likőr a Magas-Tátrából.)*

1 850 Ft

Tatratea Forrest 63% *(Tealapú erdei gyümölcsös likőr északi szomszédainktól.)*

1 990 Ft

## VERMOUTH

(8 cl)

Martini Dry/Bianco

1 190 Ft

Martini Rosso

1 290 Ft

Campari Bitter

1 390 Ft

Carpano Antica Formula *(Minden vermutok őse az 1786-os recept szerint.)*

1 890 Ft

## BEFEJEZÉSKÉNT AJÁNLUJUK

(4 cl)

Unicum

1 390 Ft

Unicum Szilva

1 390 Ft

Unicum Barista

1 390 Ft

Jägermeister

1 390 Ft

Fernet Branca Menta *(40 féle gyógynövényből készült olasz aperitif ital.)*

1 490 Ft

Unicum Riserva *(Unicum felsőfokon. Tokaji hordóban, tokaji aszúval.)*

1 990 Ft





VarjúPapa rosé: 4 290 Ft/palack/elvitel



VarjúPapa pálinkája: 6 890 Ft/palack/elvitel



VarjúPapa chilikrém: 1 990 Ft/db

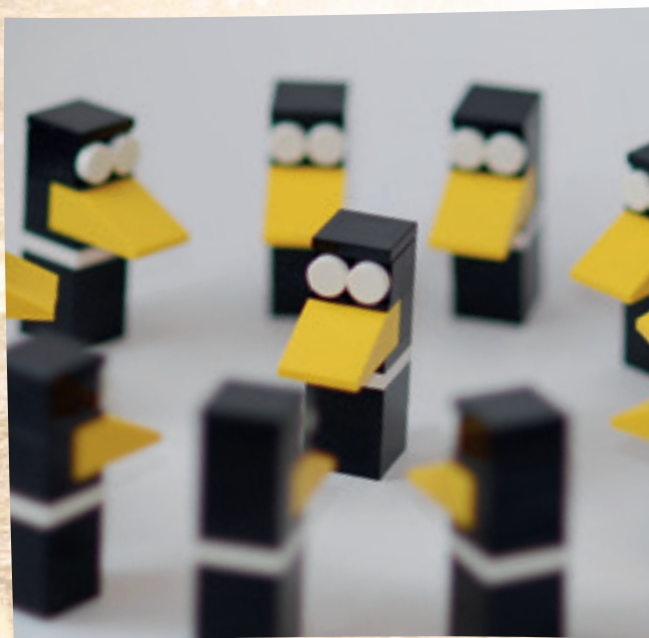


VakVarjú bögre: 2 490 Ft/db





Ajándékozzon VakVarjú-élményt! Egy csipet varjú emlékebe...



VakVarjú lego: 1 090 Ft/db



VakVarjú póló: 4 390 Ft/db  
(a színekről és mintákról érdeklőjön kollégáinknál)





# VakVarjú Étterem

Újlipót

Asztalos Gergely – üzletvezető • Németh László – konyhafőnök

1133 Budapest, Bessenyei u. 4-6.

Asztalfoglalás: + 36 1 398 62 55

[ujlipot@vakvarju.com](mailto:ujlipot@vakvarju.com)

Nyitva tartás: hétfő-vasárnap – 12:00-23:00

*És hogy mi mindent tartalmaznak az étlapon szereplő áraink?*

*Az isteni étek díján túl, a boldogságot, amit elfogyasztásuk okoz,  
kollégáink lelkes munkáját, a felszolgálati díjat és az áfát.*

*További felárat nem számítunk fel, a borraivalót pedig kedves Vendégeinkre bízunk.*

*Éttermünk konyháján glutén-, és laktóztartalmú alapanyagokkal dolgozunk, így a 100%-os allergénmentességet  
nem tudjuk garantálni a glutén- és laktózmentes jelzéssel ellátott ételeinkben sem.*

[www.vakvarju.com](http://www.vakvarju.com)