

## Hideg ételek / Cold starters / 前餐冷碟

- Vörös repülőhal kaviár házi vajkrémmel, buggyantott tojással, pirított házi kenyérral** 1190<sup>HUF</sup>  
*Red Masago caviar, home made butter, poached egg and home made stylish bread*  
多春鱼鱼子酱 · 配特制黄油 · 荷包蛋及特色面包
- Magyar parlagi lúd mája zsírával, pirított házi kenyérral** 2990<sup>HUF</sup>  
*Cold Goose liver, home made stylish bread* 匈牙利特色冷鹅肝 · 配特色烤面包
- Vaslapon sült csirkemell, friss levél salátával, házi pirított juhsajttal és magvakkal** 1290<sup>HUF</sup>  
*Roasted slice of chicken breast, freshly leaves salad, roasted sheepches and seeds*  
铁板烤鸡胸肉 · 配鲜叶沙拉 · 烤山羊奶酪及坚果碎
- Sült kacsamell saláta, aszalt fügével és rokfort sajttal** 1890<sup>HUF</sup>  
*Roasted Duck breast with salad, roquefort cheese, pulled figs* 烤鸭胸沙拉 · 配洛克福奶酪及无花果干
- Bélszín carpaccio friss levélsalátával és vajháti juhsajt chipsszel** 1490<sup>HUF</sup>  
*Beef Carpaccio with freshly salad and grilled cheese* 薄切生牛肉 · 配新鲜沙拉及烤山羊奶酪
- Beefsteak „Tatár” módra, házi pirítóssal** 2990<sup>HUF</sup>  
*Tatar beefsteak, home made stylish bread* 鞑靼牛肉 · 配特色烤面包
- Vajháti sajt és sonka tál (választható csak sajt vagy csak sonka tál is)** 2890<sup>HUF</sup>  
*Cheese and ham dish from our farm (Gellért Major)* 自有农场奶酪火腿拼盘 ( 可选单点奶酪或火腿 )

## Meleg előételek / Hot starters / 前餐热碟

- Szegfűgombás - házi sajtos rizottó, parmezános szalma cukkinivel** 1190<sup>HUF</sup>  
*Risotto with home made cheese and mushroom, and zucchini parmesan breaded*  
意大利烩饭 ( 内含家常奶酪 · 蘑菇及帕尔马干酪裹西葫芦 )
- Parmezános házi gnocchi, brokkolival pirítva, kesudiós zöldpesztóval** 1590<sup>HUF</sup>  
*Gnocchi with parmesan, roasted broccoli, cashew and pesto*  
帕尔马干酪汤团 · 配烤花椰菜 · 腰果及香蒜沙司
- Mandulában forgatott camembert sajt kirántva erdei gyümölcs csatnival és friss levél salátával** 1950<sup>HUF</sup>  
*Camembert cheese in mandeln breaded with forest fruits chutney and leaves salad*  
卡蒙贝尔奶酪裹杏仁碎 · 配森林果酱及鲜叶沙拉
- Pankó morzsába forgatott békacomb ropogós, remoulade mártással** 2590<sup>HUF</sup>  
*Breaded frog legs with remoulade sauce*  
裹面田鸡腿 · 配雷莫拉奶油酱
- Kacsa és csibe máj egyveleg rizottóval keverve, házi sült juhsajt koronával** 1890<sup>HUF</sup>  
*Duck and chicken liver in risotto with roasted sheep cheese*  
鸡鸭肝意式烩饭 · 配烤山羊奶酪

## Levesek / Soups / 汤类

- Tejszínes gyümölcsleves, túrókrémmel** 990<sup>HUF</sup>  
*Creamy fruit soup with cottage cheese cream*  
奶油水果汤 · 含奶酪酱
- Makói hagyma krémleves, reszelt házi juhsajttal, racka sonka csipsszel** 1190<sup>HUF</sup>  
*Onion soup from Makó with home made sheep cheese and sheep ham chips*  
毛科奶油洋葱汤 · 含山羊奶酪火腿碎
- Saját sajtokból készült sajt krémleves, karikára vágott savanyított csípős paprikával** 1090<sup>HUF</sup>  
*Home made cheese soup from own farm with spicy pfefferoni*  
自制奶酪浓汤 · 含腌辣椒
- Szürke marha consomé, marha nyakkal és fürjtojással** 890<sup>HUF</sup>  
*Grey beef consomé with beef neck and quail egg*  
灰牛肉浓汤 · 含牛颈肉及鹌鹑蛋
- Kappan (kakas) és tanyasi tyúk „találkozása”, húsleves májgombóccal** 1190<sup>HUF</sup>  
*Cock and chicken „meet” in soup with liver dumpling*  
公鸡火鸡杂汤 · 含鸡肝丸子
- Alföldi csípős gulyás, házi csipetkével** 1090<sup>HUF</sup>  
*Gulash soup from Alföld (South Hungary) with pasta*  
南匈牙利地区特色古雅什牛肉汤 · 含面团

## *Halételek / Fish foods / 鱼类*

19. **Szegedi hallé (passzírozva), filézett ponttyal** 1590<sup>HUF</sup>  
*Fish soup from Szeged with carp fillet*  
赛格德特色鱼汤·含鲤鱼片
20. **Fokhagymás pontyfilé, vaslapon sült zöldségekkel** 2490<sup>HUF</sup>  
*Roasted carp fish in garlic with roasted vegetables*  
蒜香烤鲤鱼片·配铁板烤蔬菜
21. **Bőrén sült balatoni fogas filé, vaslapon sült zöldségekkel** 2990<sup>HUF</sup>  
*Roasted zander fillet from lake Balaton with roasted vegetables*  
巴拉顿湖烤梭鲈鱼·配铁板烤蔬菜
22. **Balatoni fogas szeletek „Orly” módra, tartármártással, szalmaburgonyával** 2990<sup>HUF</sup>  
*Zander fillet from lake Balaton in Orly style, tartar sauce and French fries*  
裹面巴拉顿湖梭鲈鱼条·配鞑靼酱及法式薯条
23. **Fehértói vegyes harcsapaprikás, juhtúrós gnocchival** 2990<sup>HUF</sup>  
*Mixed catfish stew from Fehértó with gnocchi in sheep cottage cheese*  
白湖炖鲶鱼·配山羊奶酪汤团
24. **Szürkeharcsa szeletek roston, citrusos bulgurral** 3390<sup>HUF</sup>  
*Roasted grey catfish with citrus bulgur*  
烤灰鲶鱼·配柠檬米饭
25. **Serpenyőben sült fokhagymás vésztoi lazacpisztráng egészben, tintahal tintás burgonya pürével és levélsalátával** 2290<sup>HUF</sup>  
*Pan-fried whole salmon trout in garlic, black potato puree and lettuce salad*  
平锅煎蒜香三文鱼·配黑番茄及莴苣沙拉
26. **Bőrén sült norvég lazacfilé, tintahal tintás rizottóval, házi parmezán forgáccsal** 2990<sup>HUF</sup>  
*Rasted salmon fillet with black risotto in parmesan*  
煎挪威三文鱼·配帕尔马干酪意式烩饭

## *Ételkülönlegességek / Speciality / 特色菜肴*

27. **Alabárdos specialitás (sertés java, borjú és marha bélszín érmék kardra tűzve, magyaros raguval), jázmin rizzsel és steak burgonyával** 4890<sup>HUF</sup>  
*Alabárdos speciality (in sword pinned pork-veal-beef fillet mignon, hungarian ragou), jasmine rice and steak potato*  
阿拉巴朵思特色菜(猪肉-小牛肉-牛肉串烧·匈牙利特色丸子)·配泰国香米及香炸薯条
28. **Tiszai betyárpecsenye (lecsós sertésárja), hasáburgonyával** 2890<sup>HUF</sup>  
*Outlaw tenderloin from river Tisza (ratatouille style) with French fries*  
蒂萨河区特色里脊杂烩·配法式薯条
29. **Dorozsmai bicskás, hasáburgonyával (Lyoni hagyma, kakastarjéj szalonna, hordós savanyúsággal)** 2890<sup>HUF</sup>  
*Tenderloin from Dorozsma with Lyon onion and french fries*  
多罗斯玛地区特色煎里脊·配里昂洋葱及法式薯条
30. **Rablóhús nyárson (csirkemell filé, sertésárja, szalonna, vajhátí csípős kolbász), vaslapon sült bébi kukoricával és steak burgonyával** 1990<sup>HUF</sup>  
*Kebabs (chicken, pork, bacon, spicy sausages) with baby corn and steak potatoes*  
腌烤肉串(鸡肉·里脊·培根·辣香肠)配小玉米及香炸薯条

## *Készételek / One - course meal / 成品菜肴*

31. **Kappan (kakas) pörkölt, házi tojásos galuskával** 2490<sup>HUF</sup>  
*Cock stew with home made eggs noodle*  
鸡肉杂烩·配家常鸡蛋面团
32. **Sertés java brassóiásan, karika burgonyával házi savanyított erős paprikával** 2690<sup>HUF</sup>  
*Pork fillet Brasso style with rounded potatoes and spicy paprika*  
鸡肉杂烩·配家常鸡蛋面团
33. **Rézi néni féle sertés csülök kemencében sütvé, vele sült zöldségekkel és burgonyával** 2190<sup>HUF</sup>  
*Owen baked pork knuckle in grandma Rézi style with vegetables and potatoes*  
香烤猪肘·配烤蔬菜及土豆
34. **Erdélyi mini töltött káposzta, tejföllel, házi kenyérral** 2290<sup>HUF</sup>  
*Stuffed cabbage with pork from Transylvania with creamy soce and homemade bread*  
特兰西瓦尼亚风味肉馅白菜·配酸奶油及特色面包
35. **Vajhátí szürke marha pörkölt, házi galuskával vagy juhtúrós házi gnocchival** 2690<sup>HUF</sup>  
*Beef stew from Vajhát, with noodle or sheep cottage cheesy gnocchi*  
香烩牛肉·配家常面团或山羊奶酪汤团

Az ételek a köret árát nem tartalmazzák. Garnish is not included. 主菜价格不含配菜。

# Frissen sült ételek / a 'La minute meal' / 现制菜肴

36. **Rántott csirkecomb filé házi morzsában sütvé, jázmin rizzsel és házi barackbefőttel** 1890<sup>HUF</sup>  
*Breaded chicken breast fillet from farm with jasmin rice and peach compote*  
裹面香炸鸡腿肉 · 配泰国香米及糖煮鲜桃
37. **Rántott csirkemell házi morzsában sütvé, petrezselymes burgonyapürével** 1990<sup>HUF</sup>  
*Breaded chicken breast from farm with presley potatoe puree*  
裹面香炸鸡胸肉 · 配土豆泥
38. **Roston sült csirkemell, házi sajtmártással, jázmin rizzsel** 2190<sup>HUF</sup>  
*Roasted chicken breast from farm with home made cheese sauce and jasmin rice*  
香烤鸡胸肉 · 配泰国香米及家常奶酪酱
39. **Egészben sült bébi csirke, zöldséges bulgurral és jus-vel** 2890<sup>HUF</sup>  
*Oven baked whole baby chicken with vegetables bulgur and jus*  
整烧雏鸡 · 配蔬菜米饭及淋汁
40. **Konfitált kacsacombok vaslapon sült zöldségekkel, kenyérpudinggal és narancsos lilakáposzta pürével** 2990<sup>HUF</sup>  
*Confit leg of duck with red cabbage puree, roasted vegetables and bread cake*  
油封鸭腿 · 配铁板烤蔬菜 · 红菜泥及面包布丁
41. **Rozéra sült kacsamell verjus ecetes almamártással és kenyérpudinggal** 3390<sup>HUF</sup>  
*Roasted duck breast roseé style apple sauce in verjus and bread cake*  
玫瑰鸭胸 · 配酸苹果泥及面包布丁
42. **Roston sült libamáj szeletek, sült almával és petrezselymes burgonyapürével** 4390<sup>HUF</sup>  
*Pan-fried goose liver, roasted apple and presley potatoe puree*  
平锅香煎鹅肝 · 配烤苹果及土豆泥
43. **Szűzermék „Murat” módra, karika burgonyával (szalonna, sült sonka)** 2690<sup>HUF</sup>  
*Pork fillet in Murat style with rounded potatoe*  
香烤培根猪肉 · 配土豆片
44. **Borjú Bécsi steakburgonyával** 3690<sup>HUF</sup>  
*Wiener schnitzel with steak potatoes*  
维也纳炸小牛排 · 配香烤薯条
45. **Töltött borjúszelet rántva, jázmin rizzsel (kacsamájjas, gombás, fűszeres töltelék)** 3890<sup>HUF</sup>  
*Breaded stuffed veal (duck liver, mushroom) with jasmin rice*  
裹面香炸小牛肉 (填鸭肝及蘑菇) · 配泰国香米
46. **Szegfűgombás bourguignon (marhapofa), házi parmezán jellegű sajtos rizottóval** 2490<sup>HUF</sup>  
*Bourginon in mushroom with home made cheesy risotto*  
蘑菇牛脸肉 · 配帕尔玛干酪意式烩饭
47. **Pirított bélszín „Határmenti” módra, karika burgonyával (sonka, gomba, lecsó, csípős mártás)** 4390<sup>HUF</sup>  
*Roasted slice of beef fillet mignon in Határmenti style (ham, mushroom, ratatuille, spicy sauce) with rounded potatoes*  
香烘烤牛肉 (火腿 · 蘑菇 · 烩菜及辣酱) · 配土豆片
48. **Mustáros bélszín lángos, karika burgonyával** 4390<sup>HUF</sup>  
*Beef fillet mignon in mustard with rounded potatoes*  
芥末牛排 · 配香烤土豆片
49. **Fillet mignon választható mártással (zöldbors, vörösboros), steakburgonyával** 4390<sup>HUF</sup>  
*Beef steak (greenpeas or burgundi sauce) steak potatoes*  
菲力牛排配可选酱 (绿豆酱或红豆酱) · 配香烤薯条

## Köretetek / Sides / 配菜

Az ételekhez ajánlott köret módosítható. Minden köret:

The recommended garnish can be modified. 主菜推荐配菜可根据个人口味随意修改。 每份配菜:

350<sup>HUF</sup>

## Saláták / Salads / 沙拉

50. **Házi barackbefőtt** Peach compote 糖煮鲜桃 500<sup>HUF</sup>
51. **Ecetes almapaprika** Sourced paprika 腌酸辣椒 500<sup>HUF</sup>
52. **Káposztasaláta** Cabbage salad 卷心菜沙拉 500<sup>HUF</sup>
53. **Paradicsomsaláta** Tomato salad 番茄沙拉 500<sup>HUF</sup>
54. **Uborkasaláta** Cucumber salad 黄瓜沙拉 500<sup>HUF</sup>
55. **Hordós savanyúság** Home made pickles 腌酸黄瓜 500<sup>HUF</sup>

Az ételek a köret árát nem tartalmazzák. Garnish is not included. 主菜价格不含配菜。

# *Desszertek / Desserts / 沙拉*

56. **Langyos csokoládé suflé pisztácia krémmel erdei gyümölcs chutney-val** 890<sup>HUF</sup>  
*Chocolate suflé with pistacio cream and forrest fruit chutney*  
巧克力舒芙蕾 · 配开心果泥及水果酱
57. **Gundel palacsinta** 790<sup>HUF</sup>  
*The famous Gundel pancake*  
贡德尔薄煎饼
58. **Bácsalmási szilvalekváros duplapalacsinta, fahéjas édes tejföl habbal** 690<sup>HUF</sup>  
*Stuffed pancake with home made plumjam from Bácsalmás, with cinnamon sweet cream*  
特制李子酱薄煎饼配肉桂甜奶油
59. **Saját farmról túró gombóc, szatymazi baracklekvárral és édes tejföl habbal (3 db)** 790<sup>HUF</sup>  
*Cottage cheese dumplings with sweet cream and home made peach jam from Szatymaz*  
农夫奶酪球 · 配黄桃酱及甜奶油 (3个)
60. **Házi húzott almás és meggyes-mákos rétes (1-1 db)** 790<sup>HUF</sup>  
*Home made strudel stuffed with apple and cherry-poppy seeds*  
家常苹果及樱桃-罂粟籽夹心馅饼 (各1个)

A kínai nyelvű étlap az SZTE Konfuciusz Intézet támogatásával készült.

中文菜单由赛格德大学孔子学院制作

*Stallap Drinks*

酒水单

# Stallap / Drinks / 酒水单

## Aperitifek / Aperitifs / 开胃酒

单位 10cl

01. Martini (bianco, dry, rosso, rose) 马爹利

600 HUF

02. Campari Bitter 苦艾金佰利

950 HUF

## Konyakok / Brandys / 白兰地

单位 4cl

03. Metaxa \*\*\*\*\* 梅塔莎五星

800 HUF

04. Hennessy X.O 轩尼诗XO

4600 HUF

## Párlatok / Quintessences / 烈酒

单位 4cl

05. Russian Standard Platinum Vodka 俄罗斯标准白金伏特加

800 HUF

06. Grey Goose Vodka 灰鹅伏特加

1150 HUF

07. Beluga Noble Vodka 白鲸贵族伏特加

1200 HUF

08. Beefeater gin 必富达金酒

800 HUF

09. Jose Cuervo Tequila Classo 金快活龙舌兰 Classo

750 HUF

10. Jose Cuervo Tequila E'Special 金快活龙舌兰 E' Special

850 HUF

## Whiskeyk / Whiskeys / 威士忌

单位 4cl

11. Jameson 尊美醇

950 HUF

12. Jack Daniel's 杰克丹尼

750 HUF

13. Maker's Mark 美格波本

1100 HUF

14. Chivas Regal 芝华士

1200 HUF

15. Lagavulin Malt 乐加维林单一麦芽

2300 HUF

## Pányolai Pálinkák / Spirits / 匈牙利水果白酒

单位 4cl

16. Fekete cseresznye / Black cherry / 黑樱桃

950 HUF

17. Fürtös meggy / Gherkin cherry / 绿樱桃

950 HUF

18. Rubinmeggy / Rubincherry / 红樱桃

950 HUF

19. Szabolcsi alma / Szabolcs apple / 萨博苹果

950 HUF

20. Birsalma / Quince / 榲桲

950 HUF

21. Kajszi barack / Apricot / 杏桃

950 HUF

22. Szatmári szilva / Szatmár plum / 萨特玛丽李子

950 HUF

23. Fekete ribizke / Black Currant / 黑加仑

1150 HUF

24. Bodza / Elderberry / 接骨木莓

1150 HUF

25. Szamóca / Strawberry / 草莓

1150 HUF

26. Málna / Raspberry / 树莓

1250 HUF

# Stallap / Drinks / 酒水单

## Likőrök / Liqueurs / 匈牙利水果白酒

单位 4cl

27. Zwack Unicum / Zwack Szilva 乌尼古原味/乌尼古李子味 500<sup>HUF</sup>
28. Jägermeister 野格圣鹿 700<sup>HUF</sup>
29. Bailey's 百利甜 800<sup>HUF</sup>

## Üvegös Sörök / Bottled Beers / 瓶装啤酒

30. Dreher 24 / without alcohol 德莱赫/无酒精德莱赫 | 330 ml | 450<sup>HUF</sup>
31. Dreher 24 ízes 德莱赫果味 | 500 ml | 650<sup>HUF</sup>
32. Dreher Bak / dark beer 德莱赫黑啤 | 500 ml | 650<sup>HUF</sup>
33. HofBrau Weißbeer 德国皇家小麦啤酒 | 500 ml | 850<sup>HUF</sup>
34. Pilsner Urquelle 捷克皮尔森啤酒 | 330 ml | 500<sup>HUF</sup>
35. Miller 美乐啤酒 | 330 ml | 600<sup>HUF</sup>

## Csapolt Sörök / Draught Beers / 扎啤

36. Dreher Classic 德莱赫经典 | 300 ml | 400<sup>HUF</sup> | 500 ml | 700<sup>HUF</sup>
37. Pilsner Urquelle 捷克皮尔森 | 500<sup>HUF</sup> | 800<sup>HUF</sup>
38. HofBrau Weißbeer 德国皇家小麦啤酒 | 600<sup>HUF</sup> | 900<sup>HUF</sup>
39. Kozel Barna 高泽尔棕啤酒 | 600<sup>HUF</sup> | 900<sup>HUF</sup>

## Koktélok / Cocktails / 鸡尾酒

40. Mojito 莫吉托 | 500 ml | 950<sup>HUF</sup>
41. Cuba Libre 自由古巴 | 950<sup>HUF</sup>
42. Vodka Szóda Lime 伏特加莱姆苏打 | 950<sup>HUF</sup>
43. Vodka Martini 伏特加马爹利 | 950<sup>HUF</sup>
44. Algo (Alma pálinkás ital) 苹果白酒饮料 | 1050<sup>HUF</sup>
45. Hugo (Pezsgős, bodza szörpös ital) 接骨木莓香槟饮料 | 1050<sup>HUF</sup>
46. Aperol Spritz (Aperol pezsgős ital) 阿贝罗鸡尾酒 | 1050<sup>HUF</sup>

## Ásványvizek / Mineral Waters / 矿泉水

47. Kristályvíz szénsavas, mentes  
Aqua stillwater/gas 250 ml 无汽或含汽矿泉水 250<sup>HUF</sup>
48. Kristályvíz szénsavas, mentes  
Aqua with stillwater/gas 750 ml 无汽或含汽矿泉水 650<sup>HUF</sup>
49. Vis Vitalis szénsavas, mentes  
Aqua stillwater/gas 400 ml 无汽或含汽矿泉水 500<sup>HUF</sup>
50. Vis Vitalis szénsavas, mentes  
Aqua with stillwater/gas 800 ml 无汽或含汽矿泉水 950<sup>HUF</sup>
51. Szódavíz / Soda water 1000 ml 苏打水 500<sup>HUF</sup>

# Stallap Drinks / 酒水单

<i>Limonádé / Lemonade / 柠檬水</i>	500 ml
52. Bodzás-uborkás 接骨木莓-黄瓜风味	600 <sup>HUF</sup>
53. Házi limonádé (narancs-tonik) 橙子汤力水风味	600 <sup>HUF</sup>
54. Epres 草莓风味	600 <sup>HUF</sup>

## *Pestis levek / Soft drinks / 软饮*

55. Toma termékek / Toma products 系列果汁产品	250 ml   300 <sup>HUF</sup>
56. Lipton / Lipton drinks 立顿系列饮料	250 ml   300 <sup>HUF</sup>
57. Derecskei 100% natúr italok (alma, alma – homoktövis, alma - cékla) 天然饮料 (苹果·苹果-沙果·苹果-甜菜)	220 <sup>HUF</sup> /dl
58. Frissen facsart narancslé / Orange juice 鲜榨橙汁	400 <sup>HUF</sup> /dl

## *Szársavas üdítők / Carbonated Sodas / 碳酸饮料*

59. Pepsi termékek / Pepsi products 百事可乐系列产品	250 ml   300 <sup>HUF</sup>
--	-----------------------------

## *Teák / Teas / 茶*

60. Black (earl grey) 格雷伯爵黑茶	380 <sup>HUF</sup> /adag/份
Fine (fahéj és szilva) / (cinnamon and plum) 精选 (肉桂李子味)	
Fruit (fekete ribizli) / (black currant) 水果 (黑加仑味)	
Fusion (sárgabarack és őszibarack) / (apricot and peach) 融合 (杏桃味)	
Green (cseresznyés zöldtea) / green tea with cherry 绿茶 (樱桃绿茶味)	
Harmonie (füge és ananász) / (fig and pineapple) 和谐 (无花果菠萝味)	
Life (alma és dinnye) / (apple and watermelon) 生命 (苹果西瓜味)	
Pink (papaya és ananász) / (papaya and pineapple) 粉红 (木瓜菠萝味)	
Red (fahéj és narancs) / (cinnamon and orange) 红色 (肉桂橙子味)	
Tropic (ananász és kókusz) / (pineapple and coconut) 热带 (菠萝椰子味)	
61. Méz / Honey 蜂蜜	100 <sup>HUF</sup> /db

## *Kávék / Coffees / 咖啡*

62. Espresso 意式浓缩	350 <sup>HUF</sup>
63. Hosszú kávé / Long black (esspresso, forró vízzel) 黑咖啡	350 <sup>HUF</sup>
64. Latte Macchiato 拿铁玛奇朵	400 <sup>HUF</sup>
65. Koffeinmentes espresso / Decaf 无咖啡因咖啡	450 <sup>HUF</sup>
66. Cappuccino 卡布奇诺	450 <sup>HUF</sup>
67. Caffè Latte 咖啡拿铁	450 <sup>HUF</sup>
68. Bécsi Cappuccino / Wienese Cappuccino 维也纳卡布奇诺	500 <sup>HUF</sup>
69. Melange (kávé, tejszínhabbal, mézzel) 米朗琪混合咖啡 (咖啡·奶油泡沫·蜂蜜)	500 <sup>HUF</sup>
70. Koffeinmentes cappuccino 无咖啡因卡布奇诺	500 <sup>HUF</sup>
71. Ír kávé / Irish coffee (ír whiskey, kávé, tejszín, tejhab) 爱尔兰咖啡 (爱尔兰威士忌·咖啡·奶油·奶泡沫)	950 <sup>HUF</sup>
72. Jeges kávé 冰咖啡	900 <sup>HUF</sup>
73. Tej / milk 牛奶	50 <sup>HUF</sup> /100ml
74. Tejszínhab / whipped cream 奶油泡沫	50 <sup>HUF</sup> /adag