

ÉTLAP

MENU

Óbudai hangulat:

„Az a pillanat, mikor nem lehet eldönteni,
hogy ki a vendég és ki a vendéglátó”

Levesek - csészében • Soup • Suppen • Супы

- 1. Óbudai húsos fazék** 1.450,-
Meat broth “Óbuda” style
Óbudaer Fleischtopf
Мясной горшочек, как его готовят в Обуде
- 2. Kakasleves májgombóccal.** 790,-
Rooster soup with liver dumplings
Nahnsuppe mit Leberknödel
Петух суп с клецками из печени
- 3. Tárkonyos raguleves.** 950,-
Meat soup with tarragon
Ragoutsuppe mit Estragon
Суп-рагу с эстрагоном
- 4. Céklaleves aszalt szilvával.** 890,-
Beetroot soup with prunes
Rote-Bete-Suppe mit Pflaumen
Борщ с черносливом
- 5. Kucsmagomba-krémleves.** 850,-
Cream of morel mushroom soup
Cremesuppe aus Speisemorcheln
Суп-крем из сморчков
- 6. Hideg idénygyümölcs-leves** 790,-
Chilled fruit soup with seasonal fruits
Kalte Obstsuppe nach Saison
Холодный фруктовый суп из свежих фруктов



II. osztályú étterem

1036 Budapest, Árpád fejedelem útja 125. Tel.: 367-1301. www.rozmaringkertvendeglo.hu

Előételek • Appetisers • Vorspeisen • Закуски

7. **Tonhal saláta** 1.600,-
Tuna Salad
Thunfischsalat
Салат с тунцом
8. **Tatár-trió (tatárbeefsteak, lazac-tatár, zöldségtatár)**..... 1.850,-
Trio of Tartars (Tartar beefsteak, salmon tartar, vegetable tartar)
Tatarentrio (Tatarenbeefsteak, Lachstatar, Gemüsetatar)
Тартар-трио (татарский бифштекс, тартар из лосося, тартар из овощей)
9. **Roston sült mozzarella, kevert saláta ágyon** 1.100,-
Grilled Mozzarella and mixed salad
Gegrillte Mozzarella auf gemischtem Salat
Жареная моцарелла и салатом
10. **Libamáj-mousse gránátalmaszósszal rozmaringfüstben** 1.450,-
Goose liver mousse with pomegranate sauce in rosemary smoke
Gänselebermousse mit Granatapfelsauce in Rosmarinrauch
Мусс из гусиной печёнки с гранатовым соусом в дыму розмарина
11. **Padlizsánkrém zöldségekkel** 950,-
Aubergine cream with vegetables
Auberginencremesuppe mit Gemüse
Баклажалыный крем с овощами
12. **Lecsós libamáj (1 szelet roston libamáj)** 1.650,-
Gooseliver with „Lecsó” /Ratatouille - Hungarian stlye/ (1 piece of grilled gooseliver)
Gänseleber mit Letscho
Лечо гуся (1 ломтик жареного гуся)
13. **Caprese saláta (Csirkemell csíkok, paradicsom, mozzarella)** 1.450,-
Caprese salad (Chickenbreast strips, tomato, mozzarella)
Caprese Salat (Hühnerbrustschnitzeln)
Салат Капрезе (куриные грудки полосками, помидоры, моцарелла)
14. **Hortobágyi palacsinta** 1.100,-
Pancakes “Hortobágy” style
Hortobágyer Pfannkuchen
Блинчики по-хортобадьски

Vegetáriánus ételeink • Vegetarian dishes Vegetarische Gerichte • Вегетарианские блюда

15. **Spenótos túrógombóc sajt mártással (Borssal, fokhagymával fűszerezve)** ... 1.350,-
Cottage cheese dumpling with spinach and cheese sauce (Seasoned with black pepper and garlic)
Spinat-Quarkknödel mit Käsesauce (Mit Pfeffer und Knoblauch gewürzt)
Творожные клёцки со шпинатом, сырный соус (приправленные чёрным перцем, чесноком)
16. **Vegetáriánus tál újragondolva** 2.400,-
Vegetarian platter – reinvented
Vegetarische Platte – neuedacht
Вегетарианское блюдо по-новому
17. **Zöldséges lasagne sajt mártással** 1.650,-
Vegetable lasagne with cheese sauce
Gemüselasagne mit Käsesoße
Овощная лазанья с сырным соусом
18. **Rántott sajt jázmin rizzsel, tartárral**..... 1.950,-
Fried cheese with Jasmine rice and tartar sauce
Gebratenerkäse mit Jasminereis
Жареный рис жасмина с сыром и соусом тартар
19. **Gombapaprikás tojásos nokedlivel**..... 1.450,-
Mushroom stew in paprika sauce with egg noodles
Pilzpaprikasch mit Eiernockerln
Паприкаш из грибов с галушками с яйцом
20. **Gomolya roston, grillezett zöldségekkel** 1.800,-
Grilled Gomolya (Hungarian cheese) with grilled vegetables
Gomolya auf Rost mit gegriltem Gemüse
Жареный козий сыр с овощами гриль



Halak • Fish dishes • Fisch • Рыбные блюда

- 21. Harcsajava rántva** 3.600,-
Catfish filet fried in breadcrumbs
Welsfillet gebacken
Сом жареный в сухарях
- 22. Fogasfilé kívánság szerint** 3.600,-
Pike-perch fillet prepared as requested
Zanderfilet nach Ihrem Wunsch
Филе из судака по Вашему желанию
- 23. Pontyfilé kívánságra (Roston, rántva, sörtesztában)** 2.100,-
Carp filet - prepared to your liking (Grilled, fried in breadcrumbs, fried in pancake batter mixed with beer)
Karpfenfilet nach Wunsch (Auf Rost, in Panade, im Bierteig)
Филе карпа, на Ваш вкус (на гриле, в сухарях или в кляре Орли)
- 24. Süllő – 1 dkg** 95,-
Pike perch – 1 dkg
Schill – 1 dkg
Судак – 10 грамм
- 25. Pisztráng – 1 dkg** 95,-
Trout – 1 dkg
Forelle – 1 dkg
Форель – 10 грамм
- 26. Fish and Chips** 1.950,-
Fish and Chips
Fish and Chips
Рыба с жареной картошкой
- 27. Pisztrángfilé Francia rakott burgonyával** 3.900,-
Trout fillet
Forellenfilet
Филе из форели
- 28. Norvég lazacfilé füstös zellerpürével, dijoni ropogóssal** 4.400,-
Norwegian salmon fillet with smoky celery purée and Dijon crisps
Filet vom norwegischen Lachs mit geräuchertem Selleriepüree und Dijon-Krokant
Филе из норвежского лосося, копчённое пюре из сельдерея, крокант «Дижон»

A törzsvendég ajánlata

• Our regular guests' favourite dishes

• Der Stammgast empfiehlt • Советы всегдашняя

- 29. Vili őrnagy bordája**
(Rostonsült sertéskaraj, paprikás gombamártással, galuskával) 2.300,-
Major Willy's ribs (Grilled pork chop with mushroom sauce seasoned with paprika powder, with gnocchi)
Major Vilis Karrée (Auf Rost gebratenes Schweinekotelett mit Paprika-Pilz-Soße und Nockerln)
Корейка майора Вили (Корейка на гриле, под грибным соусом с красным перцем, с галушками)
- 30. Doma kombinációja (- ízelítő - sertésstarja roston, Máthé bátyám süvege, csülkös csirke)** 2.900,-
Doma's favorite combination (Hors d'oeuvre – grilled pork spare rib, grilled chicken with rosemary filled with Roquefort and fried in breadcrumbs, served in the shape of a mitre, chicken with knuckle)
Domas Kombination (- Kostprobe - Schweinekamm auf Rost, der Hut von Onkel Máthé, Hähnchen mit Haxe)
Блюдо Домы (где среди прочего – свиное ребро на гриле, колпак дядюшки Мате, курятина с окороком)
- 31. Attila csirkéje (Pácolt csirkemell szeletek, olívás sültzöldséggel)** 2.900,-
Attila's chicken (Cured chicken breast slices with vegetables simmered in olive oil)
Attilas Huhn (Eingelegte Hähnchenbrustschnitzel mit gegrillten Gemüsesorten und Oliven)
Курятина по Аттиле (Куриная грудка в маринаде, жареные овощи с оливками)
- 32. Máthé bátyám kedvenc süvege (Süveg alakúra formázott „Rozmaringos” specialitás roquefortsajttal töltve, rántva)** 2.900,-
Mathé brother's favourite cap (Steamed pork with rosemary filled with Roquefort and fried in breadcrumbs, served in the shape of a mitre)
Onkel Máthés Lieblingsmütze (Spezialität mit Rosmarin in Hutform mit Roquefort gefüllt und paniert)
Колпак дядюшки Мате (Мясной колпачок по-нашему, с начинкой из рокфора, в сухарях)
- 33. Popovics Marika álma (Harcsapaprikás túrós csuszával)** 3.300,-
Marika Popovics's dream (Catfish seasoned with paprika powder, with curd pasta)
Marika Popovics Traum (Welsgulasch mit Quarkfleckerln)
Мечта Марики Попович (Паприкаш из сома; лапша с творогом, сметаной и шкварками)
- 34. Csirkés Józsi babos örülete (Pulykamell csíkok mexikói chilis babbal)** 1.900,-
Crazy beans "Csirkés Józsi" style (Turkey breast pieces with Mexican chilli beans)
Csirkés Józsis Bohnenwahnsinn (Putenbruststreifen mit mexikanischen Chilibohnen)
Бобовые причуды Йожи Чиркеша (Ломтики индейки с бобами по-мексикански, с соусом чили)
- 35. Ádi pulykája (Roston pulykamell, sonka, pirított gomba, libamáj és reszelt sajt, csőben sütve)** 3.900,-
Ádi's Turkey au gratin (roasted turkey breast, ham, cautéed mushroom, goose liver and grated cheese, au gratin)
Putengratin von „Ádi“ (Putenbrust vom Rost, Schinken, sautierten Pilzen, Gänseleber und geriebener Käse, gratiniert)
Гратен из индейки «Ади» (грудка индейки, поджаренная на решётке, ветчина, жареными грибами, гусиная печёнка, запечённая под сыром)

Főételek • Main Dishes Hauptgerichte • Основные блюда

- 36. Szabolcsi csirkebatyu (Camembert sajttal, szilvával és őrölt dióval töltött csirkemell fóliában sütve, áfonyamártással) 2.400,-**
Chicken bundle “Szabolcs” style (Chicken breast filled with Camembert, plum and grated walnut, steamed in aluminium foil, with cranberry sauce)
Szabolcser Hühnerbündel (Mit Camembert, Pflaumen und gemahlener Walnuss gefüllte Hähnchenbrust in Folie gebraten mit Heidelbeersoße)
Куриный узелок по-сабольчски (Куриная грудка, начиненная камамбером, сливой, молотыми орехами запеченная в фольге, с брусничным соусом)
- 37. Pulykaragu Kis Pepe módra (Tejszínes-gombás pulykaragu) 2.400,-**
Turkey ragout “Little Pepe”-style (Turkey ragout with cream and mushroom)
Putenragout „Kleiner Pepe“ Art (Putenragout mit Sahne und Pilz)
Рагу из индейки по-маленкому Пепе (Рагу из индейки со сливками и грибами)
- 38. Őszibarackos kacsasült (kacsasült, rostonsült őszibarackkal) 3.300,-**
Roast duck with peach (Half a duck with grilled peach)
Entenbraten mit Pfirsich
Утятина, жареная с персиками (Два ломтика утятины, зажаренной на гриле вместе с персиком)
- 39. Libamáj roston vagy rántva 4.900,-**
Goose liver grilled or fried in breadcrumbs
Gänseleber vom rost oder gebacken
Гусиная печень жареная на гриле или в сухарях
- 40. Gőgös torony (Bélszín, pulyka, libamáj, sajt és csípős mártás) 4.400,-**
Overbearing Tower (Beef tenderloin, turkey, goose liver, cheese and hot spicy sauce)
Überheblicher Turm (Rinderfilet, Putenschnitzel, Gänseleber, Käse und scharfe Sauce)
«Гордая башня» (вырезка, индейка, гусиная печенка, сыр и острый соус)
- 41. Demeter bélszínérmék (Bélszínérmék kapros pirított gombával és tükörtojással) 3.900,-**
Tenderloin medallions “Demeter” style (Tenderloin with simmered mushrooms seasoned with dill and fried egg)
„Demeter“ Lendenmedaillons (Lendebratenmedaillons mit gerösteten Pilzen, Dill und Spiegelei)
Говяжьи медальоны Деметера (Медальоны из говяжьей вырезки с жареными грибами с укропом и глазуньей)
- 42. Bélszín steak kívánság szerint (20 dkg) 4.500,-**
Beef tenderloin steak prepared as requested (200 g)
Rinderfiletsteak nach Ihrem Wunsch (200 g)
Стейк из вырезки по Вашему желанию (200 г)
- 43. Chateaubriand (36 dkg) 5.900,-**
Chateaubriand (360 g)
Chateaubriand (360 g)
Chateaubriand (Двойник Стейк 360 г)

Főételek • Main Dishes Hauptgerichte • Основные блюда

- 44. Mangalica-szűzpecsenye juhtúrós tarhonyával, duplalecsóval. 2.700,-**
Mangalitza pork loin served with egg barley enhanced with curded ewe’s cheese and double letcho
Mangalitza-Schweinefiletbraten mit Schafskäse-Eiergrauen und doppeltem Letscho
Вырезка из мяса свиньи «мангалица», «тархонья» с овечьим сыром, и двойное лечо
- 45. Hagymás rostélyos hasáburgonyával 3.300,-**
Onion roast with french fries
Zwiebelbraten mit Pommes frite
Луковый стейк с жареными кармашками
- 46. Ropogós libacomb hagymás pürével és chilis babbal 3.900,-**
Crispy goosehaunch with onion mashed potato and chili con carne
Gänsebraten/Gänsekeule mit Zwiebelpuree und Chili con carne
Жареный гусь с ног луковым пюре и чили фасоль
- 47. Pácolt sertésoldalas parászburgonyával, kukoricával 2.400,-**
Marinated pork ribs served with jacket potatoes and sweet corn
Marinierte Schweinerippchen mit Pellkartoffeln und Mais
Маринованная свиная грудинка, маленькие картофели и куруруза
- 48. Rosé kacsamell meggyes gesztenyeraguval, burgonyafánkkal. 3.900,-**
Rosé duck breast with sour cherry enriched chestnut ragout and potato donut
Rosa gebratene Entenbrust, Sauerkirschen-Kastanienragout und Kartoffelpuffer
Утиная грудка, слегка прожаренная, каштановое рагу с вишней, картофельные оладьи
- 49. Barackos sonkás csirkemell rántva, roston libamájjal, burgonya habbal 4.900,-**
Peach fried chicken breast grilled ham and foie gras, potato foam
Peach gebratene Hähnchenbrust gegrilltem Schinken und foie gras, Kartoffel-Schaum
Персик жареной куриной грудки жареной ветчины и фуа-гра, картофель пены
- 50. Vajhabos penne parmezános csirkenyárssal 1.900,-**
Penne with butter mousse and parmesan chicken skewer
Penne mit Butterschaum und Hühnerspieß mit Parmesan
Пенне с суфле из сливочноно масла и куриный шашлык, запечённый с пармезаном

Régi házas ételeink • Traditional dishes
Alte Hausgemachte Gerichte
Домашние блюда, по старинке

51. **Halászlé (4 dl)** 1.100,-
 Fish soup
 Fischsuppe
 Венгерская уха
52. **Babgulyás** 950,-
 Bean goulash soup
 Bohnengulaschsuppe
 Суп гуляш с фасолью
53. **Ízelítő a padlásról** 1.450,-
 Appetizer from the attic
 Appetithappen von dem Dachboden
 Ассорти из чердака (венгерские закуски: ветчина, копчённая колбаса, сало и т. д.)
54. **Óriás flekken** 2.900,-
 Giant pork barbecue
 Riesen Schweinekamm vom Rost
 Эскалоп-великан
55. **Borjúpaprikás galuskával** 2.600,-
 Veal stew
 Kalbspaprikasch
 Телячий паприкаш
56. **Óbudai fatányéros (Rostonsült pácolt sertésárja és bécsi érem, pácolt csirkemell hasáburgonyával és házi vegyes savanyúsággal).** 2.250,-
 Wooden platter “Óbuda” style (Grilled pickled pork spare rib and “Vienna medal”, pickled chicken breast with French fries and mixed home-made pickles)
 Óbudaer Holzplatte (Auf Rost gebratener, eingelegter Schweinekamm und „Wiener Medaille“, eingelegte Hähnchenbrust mit Pommes Frites und hausgemachten, eingelegten, gemischten Gemüsesorten)
 Мясное ассорти на деревянном блюде, как готовят в Обуде (Свиное ребро, «Венская медаль» и куриная грудка в маринаде, зажаренные на гриле, с картофелем фри и домашними соленьями)
57. **Töltött káposzta** 1.900,-
 Stuffed cabbages
 Gefülltes Sauerkraut
 Голубцы
58. **Borjúláb rántva** 2.100,-
 Calf’s leg fried in breadcrumbs
 Gebackene Kalbsfüße
 Телячья нога в сухарях
59. **Őzpörkölt dödöllével** 2.450,-
 Deer stew with “Dödölle”
 Rehpörkölt mit Dödölle
 Пёркёлт из косули (гарнированный галушками с творогом и сметаной)

Régi házas ételeink • Traditional dishes
Alte Hausgemachte Gerichte
Домашние блюда, по старинке

60. **Szarvasfilé áfonyával (Áfonyás-gombás barnamártásban párolt szarvasszeletek, krokettel)** 3.600,-
 Deer filet with cranberries (Venison steamed in a cranberry and mushroom brown sauce, with pommes croquettes)
 Hirschfillet mit Preiselbeere (In mit Heidelbeeren und Pilzen abgeschmeckter Braunsoße gedünstete Hirschschnitzel mit Kroketten)
 Оленина с брусникой (Ломтики оленины, тушеные в бруснично-грибном соусе, с крокетами)
61. **Csülök Pékné módra (Sült csülök csíkok hagymával összepirítva, sültburgonyával)** 2.400,-
 Knuckle of ham “Pékné” style (Knuckle pieces roasted with onion and roast boiled potatoes)
 Schweinshaxe Bäckerin Art (Gebratene Haxenstreifen mit Zwiebeln und Bratkartoffeln)
 Рулька, как готовила пекарша (Запеченная и нарезанная ломтиками, подрумяненная с луком, с жареным картофелем)
62. **Lajos csülök sült almával.** 2.400,-
 Knuckle of ham “Lajos” style with baked apple
 „Lajos“ Schweinhaxe mit gebratene Äpfel
 Рулька Лайоша с печеными яблоками
63. **Rozmaring csülök (Kockára vágott sült csülök zöldséges raguval és kockaburgonyával egybefogatva).** 2.400,-
 Knuckle of ham “Rozmaring” style (Roast knuckle cut into pieces with a vegetable ragout and boiled potatoes)
 „Rozmaring“ Schweinshaxe (In Würfel geschnittene Haxe mit Gemüseragout und Würfelkartoffeln in einem Topf)
 Рулька, как ее готовят в «Розмарине» (Запеченная и нарезанная кусочками рулька в смеси с овощным рагу и кубиками картофеля)



Saláták • Salads • Salate • Салаты

64. **Rokfortos fejessaláta** 540,-
Green lettuce with Roquefort dressing
Kopfsalat mit Roquefort Dressing
Свежий салат с рокфором
65. **Paradicsomsaláta** 540,-
Tomato salad
Tomatensalat
Салат из помидоров
66. **Uborkasaláta** 540,-
Cucumber salad
Gurkensalat
Салат из огурцов
67. **Káposztasaláta** 540,-
Cabbage salad
Krautsalat
Салат из капусты
68. **Friss vegyes saláta** 640,-
Fresh mixed salad
Frische gemischter Salat
Салат из свежих овощей
69. **Házi vegyes saláta** 540,-
Home-made mixed salad
Hausgemachte gemischter Salat
Домашние соленья

Desszertek • Desserts • Nachtische • Десерт

70. **Hagyományos túrógombóc** 880,-
Traditional cottage cheese dumpling
Traditioneller Quarkknödel
Традиционные творожные клёцки
71. **Házi rétesek kívánságra** 880,-
Home-made strudel
House gemachte strude
Домашние слоеные пирожки (с творогом, яблоком или вишней)
72. **Somlói galuska** 780,-
“Somló” noodles
Somlauer Nockerl
Галушки «Шомлои» (Кусочки бисквита в шоколадной подливке, с орехами и взбитыми сливками)
73. **Palacsinta kívánságra** 680,-
Pancake as you wish
Pfannkuchen nach Ihrem Wunsch
Блинчики по Вашему желанию
74. **A Ház csokoládé tortája vaníliafagylalttal** 1.450,-
Chocolate cake of our House with vanilla ice cream
Schokoladentorte unseres Hauses mit Vanilleeis
Шоколадный торт нашего ресторана с ванильным мороженым
75. **Tejbe dara fahéjas bundában, barack tükörben** 780,-
Meal of milk with cinnamon coat peach mirror
Mahlzeit Milch mit Zimt Mantel Pfirsich Spiegel
Питания молока с корицей зеркало персика пальто



ITALLAP

Étvágygerjesztők

Aperitifs 4 cl

Remy Martin V.S.O.P	1900,-
Henessy	1500,-
Martell	1500,-
Grand Marnier	1350,-
Chivas Regal	1350,-
Jack Daniels	1350,-
12 éves – 12 yrs Johnnie Walker	1350,-
Jim Beam	790,-
Ballantine's	790,-
Johnnie Walker	790,-
Bailey's	790,-
Gordon gin	750,-
ÁRPÁD dupla ágyas körte pálinka	950,-
ÁRPÁD dupla ágyas meggy pálinka	950,-
ÁRPÁD barack pálinka	1.350,-
ÁRPÁD Csabai házi szilva pálinka	1.350,-
ÁRPÁD birsalma pálinka	1.350,-
ÁRPÁD mézes meggy pálinka	1.350,-
ÁRPÁD mézes barack pálinka	1.350,-
Charleston	750,-
Calvados	750,-
Finnlandia vodka	750,-
Malibu	750,-
Bacardi rum	750,-
Jägermeister	950,-
Tequila	650,-
Metaxa	650,-
Francia brandy/French Brandy	650,-
Zwack unicum	650,-
Vodka	490,-
Cabinet brandy	490,-
Hubertus	490,-
Rum	490,-
Campari (8 cl)	1.350,-
Martini (8 cl)	590,-
Cinzano (8 cl)	590,-

Üveges sörök

Bottled beers

Hofbräu Weissbier búza sör 0,5 liter	850,-
Dreher Bak 0,5 liter	650,-

Csapolt sörök

Beer on draught

Dreher Classic korsó/pitcher	790,-
pohár/glass	440,-
piccolo/piccolo	300,-
Pilsner Urquell korsó/pitcher	790,-
pohár/glass	440,-
piccolo/piccolo	300,-
Kozel korsó/pitcher	650,-
pohár/glass	330,-
piccolo/piccolo	220,-

Alkoholmentes sör

Non-alcoholic beer

Dreher 0,33 liter	490,-
-------------------	-------

Pezsgők • Champagne

Hungária Extra Dry	6.800,-
Törley	4.800,-
Hungária Extra Dry 0,2 liter	1.500,-
Törley 0,2 liter	800,-

Üdítők

Soft drinks

Szénsavas üdítők 0,25 l	280,-
Szénsavas üdítők 0,5 l	550,-
Ásványvíz/Mineral Water 0,33 l	320,-
Ásványvíz/Mineral Water 0,5 l	400,-
Ásványvíz/Mineral Water 0,75 l	550,-
Rostos italok/Fruit Juice 0,1 l	110,-
Kávé/Coffee	320,-
Cappuccino	390,-
Hosszú kávé/Long coffee	350,-
Ír kávé/Irish coffee	990,-
Melange	400,-
Jeges kávé/Ice coffee	550,-
Tea	440,-

BORLAP

FEHÉRBOROK0,75 l

BUDAI IRSAI OLIVÉR	
Nyakas Pincészet / 2013	3.600,-
BADACSONYI ILLATOS „FRISS”	
Laposa Pincészet / 2013	4.300,-
BUDAI SAUVIGNON BLANC	
Nyakas Pincészet / 2012-2013	4.500,-
EGRI OLASZRIZLING	
Juhász Testvérek Pincészete / 2011-2012	3.800,-
CHARDONNAY	
Garamvári pincészet / 2012-2013	3.900,-
SZEREMLEY RIZLING	
Szeremley Huba / 2012-2013	5.250,-
KÉKNYELŰ SELECTION	
Borbély családi pincészet / 2011	7.500,-
JUHFARK	
Tornai pincészet / 2011	5.900,-
ZÖLDVELTELINI	
Jandi pince / 2013	2.900,-

ROSÉ BOROK0,75 l

SZEKSZÁRDI ROZI ROSÉ	
Bodri Pincészet / 2013	2.900,-
VILLÁNYI „KAKAS” ROSÉ	
Vylyan Pincészet / 2013	3.900,-
ROSÉ-KÉKFRANKOS	
Dúzsi Tamás / 2013	3.900,-
SILLER	
Tüske pince / 2012-2013	3.300,-

VÖRÖSBOROK0,75 l

VILLÁNYI PORTUGIESER	
Gere Attila / 2013	3.900,-
SZEKSZÁRDI KÉKFRANKOS	
Takler Ferenc / 2011	3.900,-
SZEKSZÁRDI ÖREG TÖKÉK KADARKÁJA	
Vida Családi Borbirtok / 2012	6.100,-
SZEKSZÁRDI CABERNET FRANC	
Takler Ferenc / 2009	5.900,-
GÖRÖGSZÓ	
Dúzsi Tamás / 2011	14.500,-
PINOT NOIR BARRIQUE	
Marcus Aurelius pince / 2003	5.800,-
MERLOT 5BB	
Tüske pince / 2009	4.900,-

PRINCIPIUM

Tiffán Ede&Zsolt / 2011	7.500,-
VILLÁNYI CABERNET SAUVIGNON	
Bock József / 2011	6.800,-
VILLÁNYI CABERNET SAUVIGNON	
BARRIQUE	
Gere Attila / 2009-2011	9.900,-
SZEKSZÁRDI CIVILIS CUVÉE	
Bodri Pincészet / 2011	4.500,-
SZEKSZÁRDI ESTVE	
Vida Családi Borbirtok / 2009	4.500,-
VILLÁNYI MONTENUOVO CUVÉE	
Vylyan Pincészet / 2009	7.900,-
VILLÁNYI KOPAR CUVÉE	
Gere Attila / 2011	15.500,-
VILLÁNYI CUVÉE BARRIQUE	
Bock József / 2009-2011	16.500,-
VILLÁNYI CUVÉE CARISSIMIAE	
Tiffán Ede & Zsolt / 2009	16.500,-

DESSZERT BOROK0,5 l

TOKAJI MAGITA CUVÉE	
Béres Szőlőbirtok / 2008	5.500,-
TOKAJI SZAMORODNI SZÁRAZ	
Sajgó Gábor / 2003	4.400,-
TOKAJI SZAMORODNI ÉDES	
Sajgó Gábor / 2008	4.400,-
TOKAJI ASZÚ 3 PUTTONYOS	
Sajgó Gábor / 2005	6.400,-
TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONYOS	
Sajgó Gábor / 2006	14.400,-

HÁZI BOROK 1 dl

MUSKOTÁLY FÉLÉDES	
Laczkó pince (fehérbor)	320,-
TÜNDÉR CUVÉE	
Laczkó pince (száraz fehérbor)	320,-
ROSÉ	
Laczkó és Bodri pince	320,-
ZWEIGELT FÉLÉDES	
Laczkó pince (vörösbor)	320,-
PÉCSI CABERNET FRANC	
Marcus Aurelius pince (száraz vörösbor)	320,-
SZEKSZÁRDI KÉKFRANKOS	
Bodri pince (száraz vörösbor)	320,-

Rozmaring Kertvendéglő és Rendezvényház

II. osztályú étterem

Nyitvatartás:

hétfő - csütörtök:.....12⁰⁰ - 23⁰⁰
péntek - szombat:.....12⁰⁰ - 24⁰⁰
vasárnap:.....12⁰⁰ - 21⁰⁰

(konyhánk 20⁰⁰-ig üzemel vasárnaponként)

Dec. 24-25. zárva tartunk!

1036 Budapest, Árpád fejedelem útja 125.

Tel.: 367-1301, Fax.: 367-1299

info@rozmaringkertvendeglo.hu, www.rozmaringkertvendeglo.hu