



K O K T É L O K

SIGNATURE

Tomatini (vodka/gin, sherry, paradicsom víz)	4600,-
Bonita (2021 Bacardi Legacy nemzeti bajnoka) (rum, vanília, lime, baracklikőr, bazsalikom)	4600,-
Lucious Highball (2022 Singleton Cocktail Verseny győztese) (whiskey, körtés mustszóda, olívalé)	4600,-
Up In The Clouds (vodka, passiógyümölcs, vanília, fekete tea, mandulatej, pezsgőhab)	4600,-
Madame Negroni (gin, epres vermut, Unicum Reserva)	4600,-

LOW DOSE

Moena Spritz (Moena wermut, Earl Grey szóda)	3500,-
Ristretto Martini (sloe gin, kávé,ogyorólikőr)	3500,-

0% ALKOHOL

Oriental Express (kaffir lime, yuzu, csili, ananászszóda)	3500,-
Beauty & The Beast (grépfrút, narancs-shrub, méz, mentahab)	3500,-
Ms Poppy (cseresznye, mák, citromfűszóda)	3500,-

ÜZENET A BÁRTENDERTŐL

Ha a kínálatunkban nem talál olyan italt, amely megfelel az aktuális hangulatának, és a klasszikusok közül sem szeretne választani, bizza ránk magát, és fedezzen fel egy bespoke koktélt! A lehetőségeknek csak a képzelet szabhatja határt – de nálunk ez nem fog megtörténni. Elég néhány apró részletet elárulnia az ízléséről, a kedvenc alapanyagairól, és biztosak vagyunk benne, hogy az ezek alapján alkotott ital le fogja nyűgözni!

KLASSZIKUSOK

Daiquiri (fehér rum, lime, cukor)	4900,-
Old Fashioned (bourbon whiskey, cukor, bitter)	5900,-
Cosmopolitan (citromos vodka, lime, Cointreau, áfonyalé)	5900,-
Boulevardier (rozswiskey, Campari, vermut)	5900,-
Paloma (Tequila blanco, lime, grépfrűszóda)	5900,-
French 75 (gin, citrom, cukor, pezsgő)	12 000,-
Classic Champagne (Agárdi 365, Dom Pérignon, cukor, bitter)	25 000,-

K O K T É L O K

KÖNNYŰ KORTYOK

Skinny Chick

(vodka, lime, szóda)

3900,-

Moscow Mule

(vodka, lime, gyömbérsör, bitter)

4600,-

Garibaldi

(Campari, habos narancslé)

4600,-

Mojito

(rum, lime, cukor, menta, szóda)

4600,-

Vermouth & Grapefruit Soda

(vermut, grépfrútszóda)

4600,-

Dark & Stormy

(fűszeres rum, lime, gyömbérsör, bitter)

4600,-

Whisky Highball

(whisky, szóda)

4900,-

GIN-TONIKOK

Roku & Gyömbér

4100,-

G Vine & Citrom

4500,-

Tanqueray No.10 & Grapefruit

4500,-

Tokaj Gin & Boróka & Lime

4900,-

Tanqueray 0.0 & Citrom

4900,-

Hendricks & Uborka

5100,-

1689 Pink & Málna

5100,-

Scapegrace & Vénarancs

5400,-

Monkey 47 & Rozmaring & Áfonya

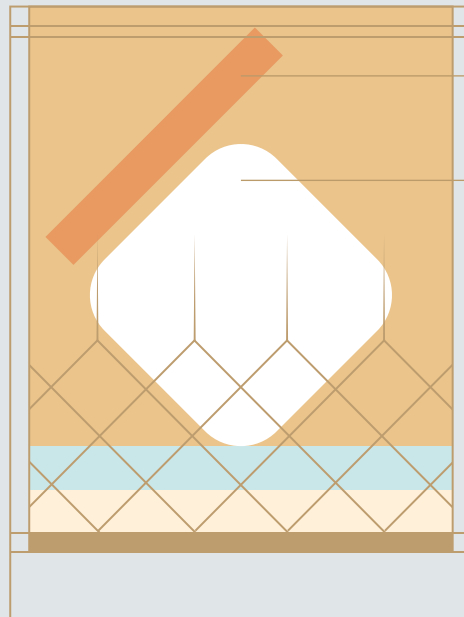
7000,-

OLD FASHIONED

A koktélok ősének tekinthető – bár valódi eredete talán sosem nyer bizonyosságot. Úgy tartják, először a louisville-i Pendennis Clubban alkotta meg egy helyi bártender, bizonyos James E. Pepper. A történet valószínűtlennek tűnik, mivel a koktél első említése jóval a klub 1881-es alapítása előtti időkre nyúlik vissza – de számíte ez valójában? Az egyik legnépszerűbb és legtöbbet rendelt koktél az egész világon, melynek nagysága az egyszerűségében rejlik: csupán a cukor és a bitter hangsúlyozza ki a whiskey ízét, a narancshéj frissességével kiegészülve. Felszolgálni rocks pohárban szokás, melyet a koktél után manapság egyszerűen csak Old Fashioned-pohárnak neveznek.

„Egy jól elkészített koktél megmutathatja a vendégeidnek, hogy valóban törődsz velük.”

- Danny Meyer -



Narancshéj

Jég

Whiskey

Víz

Cukor

Bitter

OLD FASHIONED KOKTÉLOK

Old Fashioned

Ez az időtlen klasszikus az ízek szimfóniáját kínálja a számunkra: a whiskey lágy gazdagságát ötvözi a cukor bársonyos édességével, egy csipetnyi aromás keserűséggel és egy kis narancshéjjal, egy harmonikus, élvezetes italban öltve testet.

5900,-

Rum Old Fashioned

Míg a hagyományos Old Fashioned a whiskey mélységét hangsúlyozza, a rummal készült változatot egyfajta árnyalt édesség és kifinomultság jellemzi. A klasszikushoz képest lágyabb, enyhén trópusi érzetet nyújtó ital.

5900,-

Oaxaca Old Fashioned

Ami az eredeti Old Fashionedben a whiskey, az az Oaxaca Old Fashionedben a tequila és mezcal kombinációja, melyet agávé és narancshéj egészít ki, és tesz kalandos, nehezen felelthető itallá.

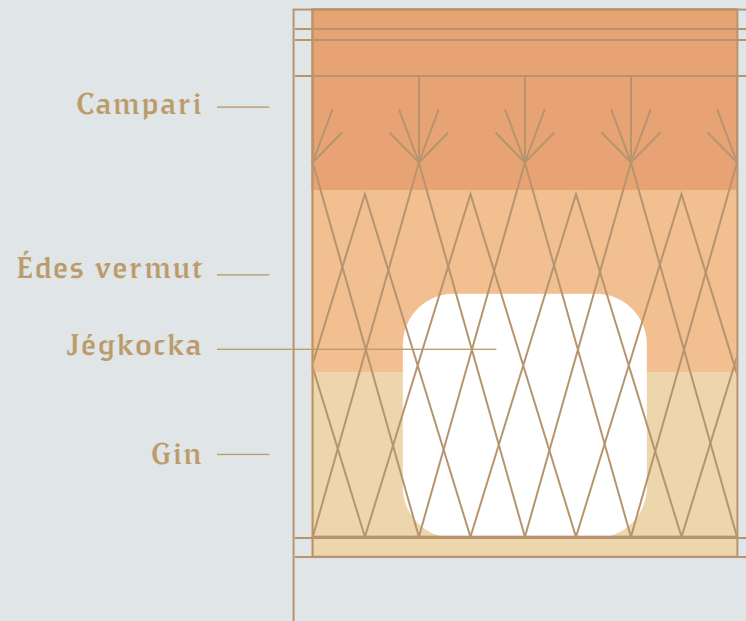
5900,-

Vineyard

Egyedi italalkreáció, mely a magyar szőlőskertek szépségét tükrözi: helyi borpárlat, szőlőpálinka, Peychaud bitter és cukor alkotja. Összetett ízprofillal bír, mely egyszerre mutat gyümölcsös és virágos jegyeket, valamint finom, gyógynövényes keserűséget.

5900,-

NEGRONI



A rubinvörös olasz sármőr már több mint száz éve van velünk, és tartja életben töretlen népszerűségével a Camparit. Egyenlő arányú koktél, így az elkészítése otthoni körülmények közt is könnyűnek mondható, mégis olyankor esik a legjobban, amikor tapasztalt bártender tölti a poharunkba. Története 1919-ben kezdődött, amikor is egy firenzei bárban italozgatva Camillo Negroni gróf megkérte barátját, Forasco Scarselli bártendert, hogy a következő Americanójában a szódavizet cserélje le ginre. A koktél róla, az első megrendelőjéről kapta a nevét – és ki tudja, hányan követték azóta.

„Azt mondják, a Negroni olyan, mint a mell: egy nem elég, kettő pont jó, három pedig már sok belőle. Ma elgondolkodtam azon, hogy mi történik, ha négyet iszom.”

- Stanley Tucci -

NEGRONI KOKTÉLOK

Negroni

A Negroni a merész és keserű íz egyensúlyozott keveréke, melyet a gin, a vermut és a Campari ikonikus hármasa ad. Citrusos alaptónus jellemzi az italt, és üdítően kifinomult ízélményben csúcsosodik ki.

4900,-

White Negroni

A klasszikus koktél még frissítőbb változata, amelyben a hagyományos vörös vermut jellegzetes ízvilágát a Lillet Blanc gyógynövényes komplexitása és a tárnicsalapú likőr keserűsége helyettesíti, könnyedebb és virágosabb ízprofil hozva létre.

4900,-

Boulevardier

A jól ismert Negronihoz képest a Boulevardier gazdagabb és erőteljesebb ízt kínál, amit az alapját adó whiskey-nek köszönhet. A whiskey melegségének, a vermut édességének és a Campari keserűségének merész triója táncra perdül a szájpadláson.

5900,-

Smoulder

A Virtu által újrafogalmazott Negroni, melyben a rum és a PX sherry gazdag komplexitását a Campari kesernyés melegsége egészíti ki, dekadens csokoládés, finom dohányos ízjegyekkel, valamint a habanero tüzes füstösségével átítatva – felejthetetlen koktélménnyel ajándékoz meg. Szánjon rá időt, ahogyan egy jó szivarral is tenné!

5900,-

MARTINI

Egy koktél, egy koktéltípus, egy pohár neve – és több is ezeknél, hiszen a Martini egy valódi fogalom. Az italt eredetileg gin, illetve vermut keveréke alkotja, azonban számtalan változatban létezik – melyek olykor saját nevet is kapnak. Mindenki kicsit másképp szereti, ugyanakkor úgy tartják, az elmúlt idők úriemberei leginkább a száraz Martini hívei voltak. Noel Coward meggyőződése szerint pedig „egy tökéletes Martinit úgy kell elkészíteni, hogy egy poharat ginnel töltünk meg, majd Olaszország irányába lengetjük”. Ha egy bárban Martinit rendelünk, ne lepődjünk meg, ha azonnal a következő kérdések záporoznak felénk: Gin vagy vodka? Rázva vagy keverve? Citromhéz vagy olajbogyó? „Dirty”?

„Sosem megyek kocogni, mert
kilöttyenne a Martinim.”
- George Burns -



MARTINI KOKTÉLOK

Martini

A klasszikus Martini a gin vagy vodka, illetve a vermut és egy kis citromhéz időtlen kombinációjaként az elegancia megtestesítője a pohárban. Ha a kedvünk úgy tartja, citrus helyett kérhetjük olívával, és minden kortyában tetten érhetjük a tökéletességet.

4900,-

Vesper Martini

„Rázva, nem keverve” – James Bond kifinomult ízlésének tiszteletére a Vesper Martini egy merész és szerethető Martini-variációként tűnik fel a színen, amely a gint, a vodkát és a Lillet Blanc-t ötvözve egyszerre elegáns és izgalmas.

4900,-

Pornstar Martini

A klasszikus Martini elegáns egyszerűségével szemben a Pornstar Martini egy vérpezsdítő csavarral készül: a vaniliával infuzionált vodka és maracuja keverékeként, egy kis pezsgőkísérettel lenyűgöző koktélményt nyújt.

(Dom Pérignon shot + 10 000,-)

5900,-

Blue Stinger

Egy Martini tengernyi lehetőséget kínál, ezért elkészítettük az ital Szent György-keresztes medúzákat idéző változatát, melyben a gin, a licsi és a gyömbér íze, illetve a curaçao magával ragadó kék színe az óceánokat idézi.

5900,-

DAIQUIRI



A 20. század hajnalán a Santiago de Cubától keletre található Daiquirí nevű kis falucskában egy Jennings Cox nevű bányamérnök a helyi kedvencehez, a rumhoz némi cukrot és lime-ot kevert, s ezzel megalkotta a ma már ikonikusnak számító koktélt, a Daiquirit. Az italt a kezdetekben még csak a helyiek élvezték, a spanyol–amerikai háború alatt azonban az amerikai katonák is hamar megszerették a kubai kuriózumot. Mint sok más alkalommal a történelem folyamán, ez esetben is a katonaság örökölte át a szárazföldre a kulturális különlegességeket, így a Daiquiri receptjét is.

**„Szeretem a mojitómat
a La Bodeguitában, a Daiquirimet
pedig az El Floriditában.”**
- Ernest Hemingway -

DAIQUIRI KOKTÉLOK

Daiquiri

A trópusi paradicsom esszenciális kelléke a klasszikus Daiquiri, melyben nemes egyszerűséggel teremt harmóniát a fehér rum, a pikáns lime-lé és egy kevés cukorszirup.

4900,-

Mulata Daiquiri

A klasszikus Daiquirihez képest a Mulata Daiquiri egy dekadens fordulatot tesz még különlegesebbé a koktélményünket, az alapízek mellett ugyanis a gazdag és kényeztető csokoládélikőr is megjelenik benne.

4900,-

Hemingway Daiquiri

„Ez jó, de én inkább cukor nélkül és dupla rummal szeretem” – mondta a legendás író, akiről a grépfrúttal és cseresznyelikőrrel készült Daiquiri-variációt elnevezték. Pikáns és komplex, az irodalmi vonatkozás csak cseresznye a tetején.

5900,-

Euphoria

Ha létezik olyan ital, amely magába tudja tömöríteni a szintisza örömet, és cseppenként átadni azt a fogyasztójának, akkor az az Euphoria. A rum mellett eper, trópusi gyümölcsök és rebarbara idézi elő az instant eufóriát.

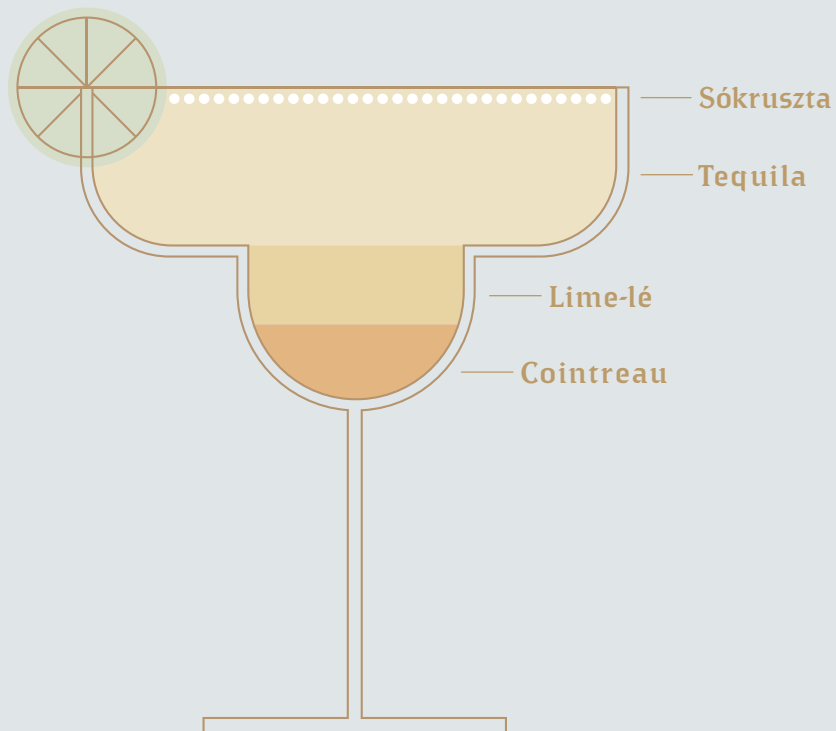
5900,-

MARGARITA

A legendás koktélok eredettörténetében bizonyos részleteket homály fed, így van ez a Margarita esetében is. Valószínűleg akkor járunk a legközelebb az igazsághoz a keletkezésével kapcsolatban, ha a Daisy nevű koktélcsalád egy variánsaként tekintünk rá – az angol „daisy” ugyanis spanyolul „margarita”, azaz margaréta. Egyes vélekedések szerint először 1938-ban keverték ki egy mexikói étteremben egy Marjorie King nevű táncosnő részére, aki a legtöbb szeszes italra allergiás volt – a tequilára azonban szerencsére nem. A Margaritának azóta saját pohara van, ebben szervírozzák enyhén sózott peremmel vagy jégre szűrve, lime-szelettel. Ami biztos: a tequila elmúlt években tapasztalt népszerűsége még jó ideig nem engedi a koktélt a feledés homályába merülni.

„Ha az élet lime-ot ad, készíts margaritát.”

- Jimmy Buffett -



MARGARITA KOKTÉLOK

Margarita

A Margarita-legenda szerint a koktélt megalkotó bártender kényszerből használt alapként tequilát, ám ez egyáltalán nem jelentett számára hátrányt, az italt bravúrosan ötvözte triple seckel és friss lime levével. A végeredmény hamarosan világszerte ikonikus kedvencé vált, amely magában hordozza a mexikói kultúra lényegét.

4900,-

Tommy's Margarita

Míg a klasszikus Margarita kiegyensúlyozott arányban kombinálja a tequilát, a lime levét és a narancslikórt, a Tommy's Margarita egyszerűsít a képletben: kihagyja a narancslikórt. Ezzel teret enged a tequila és a lime élénk ízének kibontakozásához, egy intenzívebb, agávéval teli italt eredményezve.

5900,-

Cadillac Margarita

Ha a hagyományos verziót a frissítő egyszerűség jellemzi, akkor ez az ital a Margarita luxus kivételben. A koktél alapját a Reposado Tequila adja, melyet gazdag, komplex ízekkel fűszerez a Grand Marnier prémium narancslikór, selymesen sima, mégis mély összhatást hozva létre a kortyokban.

5900,-

Bebocita

Az élmények új dimenziója tárul fel ebben a páratlan italban, melyben füstös mezcal találkozik pikáns lime-mal és vibráló narancs curaçaóval. Mindezt krémes, fűszeres zöld matcha-jalapeno hab koronázza meg, egy csipetnyi sóval meghintve.

5900,-

LIMONÁDÉK

(cukormentes változatban is)

	0,5 l
Klasszikus	1800,-
Homoktövis-bazsalikom	1800,-
Málna-kókusz	1800,-
Barack-rozmaring	1800,-

KÁVÉ/TEA

Espresso/Ristretto	900,-
Americano	900,-
Macchiato	950,-
Cortado	950,-
Cappuccino	1200,-
Café Latte	1200,-
Doppio	1400,-
Flat White	1600,-
Tea (érdeklődjön aktuális kínálatunkról)	1550,-

ÜDÍTŐK

	0,25 l
Coca-Cola	990,-
Coca-Cola Zero	990,-
Sprite	990,-
Fanta	990,-
Kinley Gyömbér	990,-
Fentimans Tonic	1500,-
Fentimans Light Tonic	1500,-
Old Jamaica Gyömbérsör	1690,-
Dér Juice Narancs	1690,-
Dér Juice Alma	1690,-
Dér Juice Barack	1690,-

CSAPOLT SÖR

	0,2 l	0,4 l
Bernard Premium Lager	1500,-	2700,-

ÜVEGES SÖR

Hübris Müggy (0,33l)	2500,-
Bernard IPA (0,33l)	2500,-
Erdinger búzasör (0,33l)	2600,-
Heineken 0%	1650,-

ARMAGNAC

	4 cl
Janneau VSOP	3200,-
Armagnac Castarède XO	4800,-
Marquis de Montesquiou Extra Old	8200,-

KONYAK

	4 cl
Ferrand 10 Generations	3800,-
Hennessy VSOP	4200,-
Tesseron XO Ovation	10 400,-
Ferrand 2013 Tokaj Cask	10 500,-
Hennessy XO	12 400,-
Tesseron XO Perfection	19 500,-
Tesseron XO Exception	27 500,-
Hennessy Paradis	99 000,-
Louis XIII	120 000,-

SKÓT BLENDED WHISKY

	4 cl
Johnnie Walker Black Label	2900,-
Monkey Shoulder	3200,-
Scallywag Small Batch	4000,-
Chivas Mizunara	4000,-
Ballantines 17 yrs	5200,-
Johnnie Walker Blue Label	12 800,-

SKÓT SINGLE MALT WHISKY

	4 cl
Singleton 12 yrs	3400,-
Glenmorangie 10 yrs	3600,-
Glenkinchie 12 yrs	3800,-
Tamdhu 12 yrs	3900,-
The Glenrothes 12 yrs	4200,-
Kilchoman Sanaig	4400,-
Ardbeg 10 yrs	4500,-
Glenlivet Nadurra Peated	4500,-
Balvenie 12 yrs	5100,-
Oban Single Malt 14 yrs	5200,-
Laphroig PX	5400,-
Ardbeg Corryvreckan	6000,-
Aberlour Abundah	7200,-
Macallan 12 yrs Double Cask	7900,-
Auchentoshan 18 yrs	8800,-
Glenfarclas 25 yrs	13 000,-
Octomore 13.3	13 800,-
Glenmorangie Signet	14 500,-
Arran 25 yrs	24 500,-
Loch Lomond 30 yrs	25 600,-
Ardbeg 25 yrs	54 600,-

RUMOK ÉS KÜLÖNLEGESSÉGEK

	4 cl
Bacardi Carta Blanca	2100,-
Wray & Nephew	2100,-
Goslings Black Seal	2100,-
Sailor Jerry Spiced	2100,-
Sagatiba Cachaca	2100,-
Clairin Communal	2600,-
Havana 7 años	2600,-
Plantation Sealander	2600,-
Diplomatico Reserva Exclusiva	2800,-
Hampden 8 yrs	3600,-
Santa Teresa 1976	3600,-
Plantation XO	3700,-
Matusalem Gran Reserva Solera 23 yrs	4000,-
Eminente Reserva 7 yrs	4400,-
Zacapa 23	4400,-
Angostura 1824	4800,-
Don Papa Rum	5000,-
Dictador 20 yrs	5200,-
Zacapa XO	9800,-
Diplomatico Ambassador	13 800,-
Havana Tributo	26 600,-
Dictador 2 Masters 1982 Royal Tokaj Cask	34 600,-

TEQUILA ÉS MEZCAL

	4 cl
Del Maguey Vida	3400,-
KAH Reposado	4000,-
KAH Añejo	4200,-
Patron Silver	4200,-
Don Julio Blanco	5000,-
Don Julio Reposado	5400,-
Volcan Cristalino	5500,-
Dos Hombres Artesenal Mezcal	5600,-
Casamigos Mezcal	5800,-
Don Julio Añejo	5800,-
Teremana Añejo	8100,-
Del Maguey Chichicapa	7800,-
Clase Azul Reposado	16 000,-
Don Julio 1942	19 000,-
Clase Azul Añejo	55 000,-

PÁLINKA

	4 cl
Árpád Lepotica Szilva	2900,-
Árpád Feketecseresznye	2900,-
Agárdi Piros Vilmos	4800,-
Agárdi Szivar Pálinka	4800,-
Árpád Prémium Bársony Birs	4800,-
Agárdi Amphora Kajsziparack	5800,-
Brill Málna	9800,-

VIRTU

RESTAURANT

Bármilyen ételallergia vagy összetevő iránti érzékenység esetén, kérjük, konzultáljon munkatársainkkal!

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az áfát.

A teljes számlaösszeghez 15%-os szervizdíj kerül felszámításra.

Bármenedzser: Steier Máté