

Öreg Kőrössy Halászcserda



 Ticket
Restaurant®

 Sodexo

 Üdülési Csekk
ERZSÉBET

 free Wi-Fi

 otp SZÉP kártya



ERZSÉBET
UTLÁVÁNY



NYITVATARTÁS:

Mindent nap: 11:30 - 22:00

Telefon: +36 62 495-481

www.oregkorossy.hu e-mail: info@oregkorossy.hu

Öreg Körössy Halászcserda



Szegednek, ebben a Sárgának nevezett Tisza-parti környezetében álmodta meg Körössy József és fia magyaros vendéglőjét, amikor ezen a helyen halászcserdát nyitott az 1930-as évek elején. Azóta étlapon van a halászlé, a Körössy halpaprikás, a különböző rostos sült halak és a túros csusza.

Az 1970-71-es árvízét követően- amelynek legmagasabb vízszintjét az épület falán tábla jelzi a már államosított csárdát, amely az árvíz során erősen megrongálódott, kibővítik és felújítják.

1993-ban kerül a mi tulajdonunkba, hogy a régi hagyományokat megőrizve, a jelen kor követelményének megfelelő, de ebbe a gyönyörű környezetbe beleillő, télen-nyáron nyitva tartó vendéglőt hozzunk létre. 1995. augusztus 12. napján nyitottuk meg ezt a nádfedéles, légkondicionált éttermet, a Tiszára futó fedett és nyitott teraszt magába foglaló étterem együttest, amely egyidejűleg 250 vendég kiszolgálására alkalmas.

A fent már említett hagyományos Öreg Körössy választékon túl, az étlapon szerepel a magyar ételek színe-java. Télen-nyáron élőzene, esténként tánczene gondoskodik a vendégek szórakoztatásáról. A vendéglő kialakításánál fogva alkalmas turistacsoportok fogadására, esküvői ebédek és vacsorák lebonyolítására, valamint minden olyan rendezvényre, amelynek résztvevői távol a város zajától, ebben a festői környezetben akarnak hódolni a magyar Alföld gasztronómiai örömeinek. Már előre is jó étvágyat kívánva, maradunk tisztelettel:

A VENDÉGLŐSŐK

Kiss Tibor
tulajdonos

NYITVA TARTÁS:

Minden nap: 11:30 - 22:00

Telefon: +36 62 495-481

www.oregkorossy.hu e-mail: info@oregkorossy.hu

Előételek

| | dkg | Ft |
|--|------|--------|
| 1. Makói haltepertő, rántott hagymakarikákkal <i>A ponty hasát csíkokra vágva, finoman fűszerezve, panírban sütjük, ropogós hagymakarikával tálaljuk.</i> | 15 | 1850,- |
| 2. Haltej rántva | 15 | 1750,- |
| 3. Ropogós, fűszeres halfüle <i>A ponty nyakát és első uszonyát, finoman fűszerezve, bő olajban sütjük.</i> | 20 | 850,- |
| 4. Rántott camembert sajt, áfonya lekvárral | 12,5 | 1800,- |

Előételeinkhez ajánljuk a Konyári pincészet kitűnő Roséját (2017).

Levesek

| | dl | Ft |
|--|----|--------|
| 5. Marha húsleves velőscsonttal, rusztikus piritóssal <i>(Elkészítési idő: 15 perc)</i> | 5 | 1290,- |
| 6. Fokhagyma krémleves, sajttal és baconnal, zsemlekockával | 4 | 890,- |
| 7. Tárkonyos pulykaragu leves, vele főtt zöldségekkel, csigatésztával | 5 | 1050,- |
| 8. Erőleves tojással, csészében | 3 | 590,- |

Kedves vendégeink! Ételeink várható elkészítési ideje 35-40 perc!

Megértésüket köszönjük!

Áraink a köret árát valamint a szervízdíjat nem tartalmazzák!

Extra csomagolás esetén, a doboz méretétől függően külön díjat számolunk fel.

Áraink magyar HUF-ban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

Az étlapon szereplő * megjelölt ételekből kis adagok is rendelhetők, melyek rendelése esetén az étlapon szereplő ár 75 %-át számítjuk fel

Halételek

| | dkg | Ft |
|--|-----|--------|
| 9.Öreg Kőrössy halászlé | | |
| <i>Filézett halak csontját, bő hagymás vízben apró halakkal főzzük, majd áttörjük, Szögedi paprikával, öreg halfőzők receptje alapján fűszerezzük.</i> | | |
| - pontyfiléből | 18 | 2740.- |
| - harcsafiléből | 18 | 2940.- |
| - vegyesen,ponty és harcsafiléből | 18 | 2840.- |
| - halbelsőség csészében (haltej és ikra) | 10 | 1650.- |
| - szögedi csontos ponty halászlé | 20 | 2600.- |
| - bajai gyufa tészta (elkészítési idő: 15-20 perc) | 10 | 550.- |
| 10.Halszeletek szegediesen, paprikás lisztbe forgatva | | |
| Ajánlott köret: sültburgonya | | |
| -pontyfiléből | 18 | 2150.- |
| -harcsafiléből | 18 | 2500.- |
| -fogasfiléből | 18 | 3300.- |
| 11.Halszeletek rántva | | |
| Ajánlott köret: sültburgonya | | |
| -pontyfiléből | 18 | 2400.- |
| -harcsafiléből | 18 | 2750.- |
| -fogasfiléből | 18 | 3350.- |
| 12.Sült halszeletek Mátyás módra(gombapaprikás) | | |
| Ajánlott köret: galuska | | |
| -pontyfiléből | 18 | 2400.- |
| -harcsafiléből | 18 | 2750.- |
| -fogasfiléből | 18 | 3450.- |
| 13.Sült halszeletek tejszínes gombamártással | | |
| Ajánlott köret: vegyes köret | | |
| -pontyfiléből | 18 | 2400.- |
| -harcsafiléből | 18 | 2750.- |
| -fogasfiléből | 18 | 3550.- |

Halételeinkhez ajánljuk: Frittman Kadarka 2016

Kedves vendégeink! Ételeink várható elkészítési ideje 35-40 perc!

Megértésüket köszönjük!

Áraink a köret árát valamint a szervízdíjat nem tartalmazzák!

Extra csomagolás estén, a doboz méretétől függően külön díjat számolunk fel.

Áraink magyar HUF-ban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

Az étlapon szereplő * megjelölt ételekből kis adagok is rendelhetők, melyek rendelése esetén az étlapon szereplő ár 75 %-át számítjuk fel.

Halételek

| | dkg | Ft |
|--|-----|--------|
| 14.Halszeletek grillen | | |
| Ajánlott köret: vegyes köret | | |
| pontyfiléből | 18 | 2150.- |
| harcsafiléből | 18 | 2450.- |
| fogasfiléből | 18 | 3350.- |
| 15.Halszeletek grillen zöldfűszerekkel | | |
| Ajánlott köret: vegyes köret | | |
| pontyfiléből | 18 | 2150.- |
| harcsafiléből | 18 | 2450.- |
| fogasfiléből | 18 | 3350.- |
| 16.Pontyfilé Orly módra | 18 | 2400.- |
| Ajánlott köret: sültburgonya | | |
| <i>A pontyszeleteket omlós sörtésztában, bő olajban sütjük.</i> | | |
| * 17.Marosmenti pontypaprikás, túróscsuszával | | |
| <i>Szögedi paprikából és pontynak javából ízletes paprikást főzünk, túróscsuszával tálaljuk</i> | 20 | 2900.- |
| * 18.Harcsapaprikás, túróscsuszával | 20 | 2950.- |
| <i>Szögedi paprikából és harcsának javából ízletes paprikást főzünk, túróscsuszával tálaljuk.</i> | | |
| 19.Egyszemélyes vegyes halastál | 18 | 2750.- |
| Ajánlott köret: vegyes köret | | |
| <i>A pontyfilét omlós sörtésztában panírozva, a fogast paprikás lisztbe forgatva, a harcsafilét panírozva bő olajban sütjük.</i> | | |
| 20.Egyszemélyes vegyes grill halastál | 24 | 2900.- |
| Ajánlott köret: sültburgonya, grill zöldség | | |
| <i>Grillezett ponty, harcsa és fogas szeletek.</i> | | |

Halételeinkhez ajánljuk Szeremley Rizling 2016 (Szeremley Huba)

Kedves vendégeink! Ételeink várható elkészítési ideje 35-40 perc!

Megértésüket köszönjük!

Áraink a köret árát valamint a szervízdíjat nem tartalmazzák!

Extra csomagolás esetén, a doboz méretétől függően külön díjat számolunk fel.

Áraink magyar HUF-ban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

Az étlapon szereplő * megjelölt ételekből kis adagok is rendelhetők, melyek rendelése esetén az étlapon szereplő ár 75 %-át számítjuk fel.

2020.08.04.

Halételek

| | dkg | Ft |
|---|-----|--------|
| 21. Kétszemélyes halastál Ajánlott köret: vegyes köret <i>Pontyfiléket omlós sörtesztában, a harcsa szeleteket panírozva, a fogas szeleteket paprikás lisztbe forgatva.</i> | 54 | 6050.- |
| 22. Baconos harcsafilé gombás rizzsel, fokhagyma mártással | 18 | 2900.- |
| 23. Diós-pestós grillezett harcsa szeletek cukkinis kevert salátával | 20 | 3650.- |
| 24. Fokhagymás szürkeharcsa grillezve, friss kertészsalátával | 32 | 3850.- |
| 25. Tiszai pontypatkó rántva Ajánlott köret: sültburgonya <i>A ponty derekát szeletelve, panírozva bő olajban ropogósra sütjük.</i> | 30 | 3000.- |
| 26. Rántott harcsa szeletek amerikai káposztasalátával | 18 | 3050.- |
| 27. Vegyes egészben sült halizelítő, rántott hagymakarikával | 85 | 2990.- |
| 28. Grill kecsége, kevert salátával | 35 | 2990.- |

Halételeinkhez ajánljuk: Bock Olaszrizling 2018 (Bock Pincészet)
Frittmann Kékfrankos Rosé 2018 (Soltvadkert)

*„Halételeink titka, a friss alapanyagok,
a makói hagyma, hagyományos fűszerezés
és a tradicionális elkészítési eljárások megtartása”*

*Kedves vendégeink! Ételeink várható elkészítési ideje 35-40 perc!
Megértésüket köszönjük!*

Áraink a köret árát valamint a szervízdíjat nem tartalmazzák!

Extra csomagolás esetén, a doboz méretétől függően külön díjat számolunk fel.

Áraink magyar HUF-ban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

Szárnyas és vadételek

| | dkg | Ft |
|--|-----|--------|
| * 27.Cézár saláta pirított csirkemell csíkokkal | 20 | 2350.- |
| 28.Filézett csirkecomb rántva Ajánlott köret: sültburgonya | 25 | 1850.- |
| 29.Filézett csirkecomb roston Ajánlott köret: vajjas, petrezselymes burgonya | 25 | 1850.- |
| * 30.Csirkemellfilé rántva Ajánlott köret: sültburgonya | 18 | 2000.- |
| 31.Bacon szalonnába göngyölt roston csirkemell Ajánlott köret: sültburgonya | 18 | 2000.- |
| 32.Kemencében sült libacomb, párolt vöröskáposztával, burgonya pürével | 45 | 3600.- |
| * 33.Sajttal hízlalt pulykamell rolád rántva Ajánlott köret: sültburgonya <i>A pulykamellet fűszeres sajttal töltve, panírozva sütjük.</i> | 20 | 2200.- |
| * 34.Pulykamell szeletek füstölt mozzarellaival és paradicsommal csőben sütve Ajánlott köret: párolt rizs | 16 | 2250.- |
| 35.Szarvaspörkölt galuskával | 30 | 2800.- |

Szárnyas- és vadételeinkhez kitűnő választás lehet: Figula Sauvignon Blanc 2018 (Figula Pincészet)
Szeleshát Merlot 2015 (Szekszárd)

Kedves vendégeink! Ételeink várható elkészítési ideje 35-40 perc!

Megértésüket köszönjük!

Áraink a köret árát valamint a szervízdíjat nem tartalmazzák!

Extra csomagolás esetén, a doboz méretétől függően külön díjat számolunk fel.

Áraink magyar HUF-ban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

* Az étlapon szereplő megjelölt ételekből kis adagok is rendelhetők, melyek rendelése esetén az étlapon szereplő ár 75 %-át számítjuk fel.

Konyhafőnök ajánlata

| | dkg | Ft |
|--|-----|--------|
| 36. Bőségtál két személyre | 50 | 5050.- |
| Ajánlott köret: vegyes köret <i>Rántott csirkemell filé, bacon szalonnába göngyölt roston pulykamell és gombás sajtkrémmel töltött sertés szelet.</i> | | |
| 37. Öreg Kőrössy cigánypecsenye | 25 | 2500.- |
| Ajánlott köret: sültburgonya <i>A sertésnyakast roston sütjük, kakastaréjjal tálaljuk.</i> | | |
| * 38. Tenkes szelet | 16 | 2450.- |
| Ajánlott köret: sültburgonya <i>Gombás-sajtos, fűszeres töltelékkel töltött sertés szelet panírozva, bő olajban sütve.</i> | | |
| 39. Óriás sertéskaraj rántva | 24 | 2250.- |
| 40. Egyszemélyes bőségtál | 25 | 2590.- |
| Ajánlott köret: vegyes köret <i>Rántott csirkemell filé, bacon szalonnába göngyölt roston pulykamell és gombás sajtkrémmel töltött sertés szelet.</i> | | |
| 41. Lazac steak, párolt zöldségekkel | 20 | 3490.- |

Konyhafőnökünk borajánlata: Heimann Mammároza 2017 (Szekszárd)
Günzer Kékfrankos 2015 (Villány)

„Az Öreg Kőrössy sikerének titka nagyon egyszerű:
minden ételünk hagyományos recept alapján,
- kiváló minőségű, válogatott alapanyagokból -
a legnagyobb gonddal és odafigyeléssel készül.”

Kedves vendégeink! Ételeink várható elkészítési ideje 35-40 perc!

Megértésüket köszönjük!

Áraink a köret árát valamint a szervízdíjat nem tartalmazzák!

Extra csomagolás esetén, a doboz méretétől függően külön díjat számolunk fel.

Áraink magyar HUF-ban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

Az étlapon szereplő * megjelölt ételekből kis adagok is rendelhetők, melyek rendelése esetén az étlapon szereplő ár 75 %-át számítjuk fel.

Vegetáriánus ételek

| | dkg | Ft |
|--|-----|--------|
| * 42.Gombapaprikás,galuskával | 25 | 1700.- |
| * 43.Trappista sajt rántva | 15 | 1500.- |
| Ajánlott köret: sültburgonya | | |
| * 44.Füstölt mozzarella vaslapon sütvve, joghurtos jégسالáta ágyon | 12 | 1950.- |
| 45.Vega-tál, remoulade mártással | 25 | 2050.- |
| Ajánlott köret: párolt rizs | | |
| <i>Kapros túróval töltött gomba rántva, trappista sajt rántva, vaslapon sült cukkini, rántott hagymakarika</i> | | |

Csuszák

| | dkg | Ft |
|--|-----|--------|
| * 46.Házi túróscsusza tepertővel | 25 | 1200.- |
| * 47.Sajtos- tejfölös túróscsusza pirosra sütvve | 25 | 1400.- |
| * 48.Házi túróscsusza pirított baconnal | 25 | 1400.- |
| Kívánság szerint:-csusza tepertő | 15 | 250.- |
| -csusza bacon | 10 | 250.- |
| -csusza sajt | 10 | 250.- |
| -csusza tejföl | 10 | 250.- |

Tésztából készült ételeinket igény szerint gluténmentes változatban is elkészítjük.

Kedves vendégeink! Ételeink várható elkészítési ideje 35-40 perc!

Megértésüket köszönjük!

Áraink a köret árát valamint a szervízdíjat nem tartalmazzák!

Extra csomagolás estén, a doboz méretétől függően külön díjat számolunk fel.

Áraink magyar HUF-ban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

* Az étlapon szereplő megjelölt ételekből kis adagok is rendelhetők, melyek rendelése esetén az étlapon szereplő ár 75 %-át számítjuk fel.

Saláták

| | Ft |
|---|-------|
| 49. Friss kertészsaláta <i>(jégsaláta, uborka, paradicsom, lilahagyma)</i> | 900.- |
| 50. Sopszka saláta <i>(uborka, paradicsom, paprika, vöröshagyma, feta sajt, olíva olaj)</i> | 900.- |
| 51. Hagymás paradicsomsaláta | 500.- |
| 52. Idei vegyes saláta | 500.- |
| 53. Tejfölös uborkasaláta | 500.- |
| 54. Jobbágysaláta <i>(káposzta saláta)</i> | 440.- |
| 55. Csemege uborka/Kovászos uborka | 480.- |
| 56. Céklasaláta | 480.- |
| 57. Házi Dézsás Savanyúság <i>(októbertől-áprilisig)</i> | 750.- |

Köretek

| | dkg | Ft |
|--|----------|-------|
| 58. Sültburgonya | 25 | 490.- |
| 59. Párolt rizs | 16 | 490.- |
| 60. Vajas párolt zöldségek (angol köret) | 20 | 590.- |
| 61. Vegyes köret (párolt rizs- sültburgonya) | 25 | 490.- |
| 62. Hercegnő burgonya | 20 | 590.- |
| 63. Grill zöldség | 20 | 900.- |
| 64. Párolt vöröskáposzta | 20 | 490.- |
| 65. Burgonya püré | 25 | 490.- |
| 66. Rántott hagymakarika | 15 | 490.- |
| 67. Petrezselymes burgonya | 25 | 490.- |
| 68. Rizi-bizi | 16 | 490.- |
| 69. Galuska | 15 | 490.- |
| 70. Kenyér | 1 szelet | 70.- |

Extra csomagolás esetén, a doboz méretétől függően külön díjat számolunk fel.

Áraink magyar HUF-ban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

Az étlapon szereplő * megjelölt ételekből kis adagok is rendelhetők, melyek rendelése esetén az étlapon szereplő ár 75 %-át számítjuk fel.

Mártások

Ft

| | | |
|---------------------------|-------|-------|
| 70. Majonézmártás | 1 dl | 450.- |
| 71. Tejszínes gombamártás | 1,5dl | 650.- |
| 72. Mátyás(gombapaprikás) | 1,5dl | 550.- |
| 73. Vanília sodó | 1 dl | 250.- |
| 74. Tejföl | 1 dl | 250.- |
| 75. Ketchup | 1 dl | 300.- |
| 76. Remoulade mártás | 1 dl | 500.- |

Desszertek

Ft

| | | |
|---|--------|--------|
| * 77. Tápai almás palacsinta karamell és csokoládé öntettel | 2 db | 800.- |
| * 78. Gundel palacsinta | 2 db | 900.- |
| * 79. Habos- mákos palacsinta meggy mártással | 2 db | 900.- |
| * 80. Túrós palacsinta, lágy vanília öntettel | 2 db | 850.- |
| 81. Aranygaluska | 13 dkg | 1000.- |

Desszertekhez kitűnő választás lehet: Frittman Muskotály Cuveé 2012
Tokaji Édes Szamorodni 2011
(gróf Degenfeld Szőlőbirtok)

*Kedves vendégeink! Ételeink várható elkészítési ideje 35-40 perc!
Megértésüket köszönjük!*

Extra csomagolás esetén, a doboz méretétől függően külön díjat számolunk fel.

Áraink a köret árát valamint a szervízdíjat nem tartalmazzák!

Áraink magyar HUF-ban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

Az étlapon szereplő * megjelölt ételekből kis adagok is rendelhetők, melyek rendelése esetén az étlapon szereplő ár 75 %-át számítjuk fel.

Ásványvíz

| | Ft/liter | liter | Ft |
|--------------------------------------|----------|-------|-------|
| Naturaqua (szénsavas, szénsavmentes) | 1320,- | 0,33 | 440,- |
| Naturaqua (szénsavas, szénsavmentes) | 1067,- | 0,75 | 800,- |
| Evian | 2600,- | 0,25 | 650,- |

Szénsavas üdítők

| | Ft/liter | liter | Ft |
|--|----------|-------|-------|
| Coca-cola, Coca-cola Light, Coca-cola Zero | 1600,- | 0,25 | 400,- |
| Fanta narancs, citrom | 1600,- | 0,25 | 400,- |
| Kinley tonic | 1600,- | 0,25 | 400,- |
| Kinley gyömbér | 1600,- | 0,25 | 400,- |
| Sprite | 1600,- | 0,25 | 400,- |

Energia ital

| | Ft/liter | liter | Ft |
|----------|----------|-------|-------|
| Red Bull | 3600,- | 0,25 | 900,- |

Rostos üdítők

| | Ft/liter | liter | Ft |
|--|----------|-------|-------|
| Rostos üdítők: (Ananász, alma, őszibarack, körte, multivitamin,narancs) | 1700,- | 0,1 | 170,- |
| Rostos üdítő 100% : (narancs) | 2200,- | 0,1 | 220,- |
| Fuzetea (őszibarack-hibiszkusz ,citrom-citromfű) | 2200,- | 0,1 | 220,- |

Áraink magyar HUF-ban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.

Üveges Sörök

| | Huf/liter | liter | Huf |
|----------------------------------|-----------|-------|-------|
| Gösser | 1,455.- | 0,33 | 480.- |
| Gösser (citromos) | 1,455.- | 0,33 | 480.- |
| Gösser (alkoholmentes, citromos) | 1,455.- | 0,33 | 480.- |
| Heineken (alkoholmentes) | 1,455.- | 0,33 | 480.- |
| Heineken | 1,665.- | 0,33 | 550.- |
| Soproni Démon (barna) | 1,300.- | 0,50 | 650.- |
| Krusovice | 1,400.- | 0,50 | 700.- |
| Edelweis (szűretlen búza sör) | 1,900.- | 0,50 | 950.- |

Vermut

| | Huf/liter | liter | Huf |
|----------------|-----------|-------|--------|
| Martini Bianco | 6,500.- | 0.10 | 650.- |
| Martini Dry | 6,500.- | 0,10 | 650.- |
| Campari Bitter | 15,000.- | 0,10 | 1500.- |

Áraink magyar HUF-ban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

Párlatok

| | Huf/liter | 2cl | 4cl |
|-----------------------|-----------|-------|-------|
| Bacardi rum | 15,000.- | 300.- | 600.- |
| Beefeater gin | 19,000.- | 380.- | 760.- |
| Gin Bio Lady Pink | 19,000.- | 380.- | 760.- |
| Gin Bio Blue Man | 19,000.- | 380.- | 760.- |
| Sierra Tequila silver | 16,500.- | 330.- | 660.- |

Vodkák

| | Huf/liter | 2cl | 4cl |
|-----------|-----------|-------|-------|
| Absolut | 17,500,- | 350.- | 700.- |
| Finlandia | 16,250,- | 325.- | 650.- |
| Smirnoff | 17,500,- | 350.- | 700.- |

Pálinkák

| | Huf/liter | 2cl | 4cl |
|--|-----------|-------|--------|
| Gong Birs | 40,000.- | 800.- | 1600.- |
| Gong Irsai Olivér Szőlő | 40,000.- | 800.- | 1600.- |
| Gong Málna-alma | 40,000.- | 800.- | 1600.- |
| Gong Sárgabarack | 40,000.- | 800.- | 1600.- |
| Gong Érelt Szilva | 40,000.- | 800.- | 1600.- |
| Panyolai Elixír Érelt Szatmári szilvapálinka | 35,000.- | 700.- | 1400.- |
| Panyolai Elixír Kajsziabarack pálinka | 37,500.- | 750.- | 1500.- |
| Panyolai Elixír Feketecseresznye pálinka | 37,500.- | 750.- | 1500.- |
| Panyolai Elixír Vilmoskörte pálinka | 37,500.- | 750.- | 1500.- |

Whiskey

| | Huf/liter | 2cl | 4cl |
|------------------------------|-----------|-------|--------|
| Johnnie Walker (red label) | 17,500.- | 350.- | 700.- |
| Johnnie Walker (black label) | 32,500.- | 650.- | 1300.- |
| Ballantines | 17,500.- | 350.- | 700.- |
| Jim Beam | 17,500.- | 350.- | 700.- |
| Jack Daniel's | 20,000.- | 400.- | 800.- |

Áraink magyar HUF-ban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

Konyak & Brandy

| | Huf/liter | 2cl | 4cl |
|-------------------------|-----------|-------|--------|
| Metaxa***** | 17,500,- | 350.- | 700.- |
| Remy Martin cognac (VS) | 42,500,- | 850.- | 1700.- |
| Hennessy cognac | 37,500,- | 750.- | 1500.- |

Likőrök

| | Huf/liter | 2cl | 4cl |
|---------------------|-----------|-------|-------|
| Zwack Unicum Next | 17,500.- | 350.- | 700.- |
| Zwack Unicum | 17,500.- | 350.- | 700.- |
| Zwack Unicum Szilva | 17,500.- | 350.- | 700.- |
| Ouzo | 15,000.- | 300.- | 600.- |
| Baileys | 17,500.- | 350.- | 700.- |
| Jagermeister | 18,750.- | 375.- | 750.- |

Pezsgők

| | Huf/liter | Liter | Huf |
|----------------|-----------|--------|---------|
| BB Spumante | 3,600,- | 0,75,- | 2700 .- |
| BB száraz | 3,335- | 0,75.- | 2500.- |
| Henkel Trocken | 5,865.- | 0,75.- | 4400.- |
| Asti Cinzano | 8,665.- | 0,75.- | 6500.- |
| Gyerek pezsgő | 2,000.- | 0,75.- | 1500.- |

Tea & Kávé

| | Huf |
|--------------------|-------|
| Tea | 380.- |
| Koffeinmentes kávé | 450.- |
| Espresso | 390.- |
| Cappucino | 490.- |
| Tejszínhab | 70.- |
| Tejszín | 60.- |
| Tej | 60.- |
| Méz | 170.- |

Áraink magyar HUF-ban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.