



TÜRKIZ

ANATÓLIA KONYHÁJA

Anatólia olyan, mint egy nagy kohó: több ezer éven keresztül egymás mellett léteztek a népek, kultúrák, vallások, és természetesen hatással voltak egymásra.

Így jött létre Kis-Ázsia ízvilága.

A török konyha ezért nagyon gazdag. A levesektől a „mezenek” nevezett előételekig, a zsenge bárány- vagy borjúhúsból készült kebaboktól a tenger gyümölcseiig, az Anatólia számtalan növényéből olívaolaj használatával készült hidegtálatktól a rizs alapú pilávokig tart egy török lakoma, amelyet hagyományosan édességgel és kávéval koronáznak meg.

KÜLDETÉS

A jó ízek mellé kellemes és vidám beszélgetés társul. Az éttermünk ezt a hangulatot varázsolja Budapestre!

A faszéneken sült grill ételek kemencében sült friss meleg pékáruk, kiváló minőségű zoldsegek felhasználása a kultúrára legjellemzőbb mediterrán fogások, ízletes desszertek mind a széles ételkínálatunk részét képezik.

A rohanó világban az Ön számára is oázis lesz a Türkiz étterem.
Legyen részese Ön is!



ANATOLIAN KITCHEN

Anatolia is like a great smelter: for thousands of years, peoples, cultures, religions have coexisted and, of course, influenced each other. In the magical and friendly competition of cultures, tastes, moods, the best remained on their feet.

This is how the taste of Asia Minor came into being.

Turkish cuisine is therefore very rich. From soups to appetizers called “mezes,” from kebabs made from young lamb or veal to seafood, from cold dishes made from olive plants from Anatolia’s countless plants to rice-based pilates, a Turkish feast is traditionally crowned with sweets and coffee.

MISSION

In addition to good tastes, there is a pleasant and cheerful conversation.
Our restaurant conjures up this atmosphere in Budapest!

Charcoal-grilled barbecue dishes use oven-baked fresh hot baked goods, the use of high-quality vegetable dishes, the most typical Mediterranean dishes of culture, delicious desserts are all part of our wide range of dishes.

In the rushed world, the TÜRKIZ restaurant will be an oasis for you too.
Be a part of it!



MEZE / MEZZE

- 1. CACIK**.....1490 Ft
Házi joghurtból készült uborkás mártogatós égei recept szerint
Homemade yoghurt with cucumber Aegean style
6
- 2. HUMUS**1990 Ft
Tradicionalis csicszeriborsó püré tahinivel
Traditional chickpea purée with tahini
1, 6
- 3. PEYNİR EZMESI**.....1990 Ft
Bazsalikomos sajtkrém rodostói fehér sajtból
Edirne white cheese with basil
1, 5, 6
- 4. MUHAMMARA**.....1990 Ft
Sült kápiapaprikakrém dióval
Bell pepper purée with walnuts
1, 6, 7, 11
- 5. ACILI EZME**1820 Ft
Csípős, paradicsomos paprikakrém
Traditional hot peppers cream
7, 11
- 6. PATLICAN EZME**.....2210 Ft
Padlizsánsaláta
Eggplant salad
3, 6
- 7. YAPRAK SARMA**2210 Ft
Fűszeres fenyőmagos rizssel töltött szőlőlevél
Wine leaves stuffed with rice and pine nuts
5, 7
- 8. BADEMLI KABAK**1990 Ft
Mandulás cukkini saláta házi joghurttal
Cukkini salad with almonds
6, 7
- 9. PEYNİRLİ KIRMIZI BIBER DOLMA**.....1990 Ft
Fűszeres sajttal töltött paprika
Pepper stuffed with cheese
6
- 10. KARIŞIK MEZE**..... 3800/5900 Ft
(Cacik, Humus, Patlican salata, Yaprak sarma, Peynir ezmesi)
Vegyes hideg előétel válogatás 2 vagy 4 személy részére
Cold starter variation for 2 or 4 persons
1, 6, 7, 11



- 11. ÇIĞ KÖFTE**2990 Ft
Bulguros marha tatár Antep módra
Beef bulgur tartar
1, 7, 11
- 12. ANTEP DOLMA**.....2990 Ft
Fűszeres rizzsel töltött szárított padlizsán Antep módon
Dried eggplant stuffed with rice Antep style
7
- 13. HELLIM IZGARA**.....2650 Ft
Grillezett hellim sajt
Grilled Hellim cheese
6
- 14. FINDIK LAHMACUN**1850 Ft
Kemencében sült mini lepény darálthússal
Lahmacun with minced meat
1, 7, 11
- 15. FISTIK PIDE KASARLI**1850 Ft
Sajtos mini pide
Mini pide with cheese
1, 6
- 16. ETLI FISTIK PIDE**2100 Ft
Mini pide bárányhússal
Mini pide with lamb
1, 6
- 17. İÇLİ KÖFTE**2490 Ft
Bárányhússal töltött bulgur labdácska olajban sütve / vagy párolva vajjal
Kibbeh stuffed with minced lamb fried or / stewed with butter
1, 7, 11
- 18. KALAMAR IZGARA**.....3850 Ft
Grillezett tintahal
Grilled squid
6
- 19. KARİDES IZGARA**.....4450 Ft
Faszénen sült rákfárok
Grilled shrimp tails
10
- 20. TEREYAĞLI KARİDES**.....4450 Ft
Fokhagymás vajban pirított rákfárok
Pan fried shrimp with butter
10, 11





TÜRKÖZ

LEVESEK / SOUPS

- 1. ANADOLU ÇORBA**2890 Ft
Joghurtos bárányhúsleves rizzsel és csicseriborsóval
Lamb soup with rice and chickpea with yoghurt
6
- 2. EZOGELİN**1900 Ft
Anatóliai tradicionális vörös lencseleves
Anatolian Red lentil soup
1



PÉKÜNK KEMENCÉJÉBŐL / FROM OUR BAKER'S OVEN

- LAHMACUN**2850 Ft
Vékony lepény darálthússal
With minced meat
1, 11
- KASARLI PIDE**2900 Ft
Pide Kaşarsajttal
Pide with cheese
1, 6
- SUCUKLU PIDE**3300 Ft
Török házi kolbászos Pide
Pide with homemade salami
1, 6
- ETLI PIDE**3900 Ft
Pide bárányhússal
Pide with lamb
1, 6
- SEBZELI PIDE**3400 Ft
Zöldséges pide
Pide with vegetables





FASZÉNEEN SÜLTEK / CHAR GRILLED

- KUZU PIRZOLA** 10 990 Ft
Faszéneen süttött bárány bordácskák grillezett zöldségekkel és burgonyával
Ribs of the lamb with grilled vegetables and potatoes
- KUZU ŞIŞ** 8850 Ft
Pácolt, nyáron süttött fűszeres bárányhús
grillezett zöldségekkel és pilav körettel
Small cubes of lamb meat on skewers
11
- TAVUK KANAT** 5400 Ft
Faszéneen sült fűszeres csirkeszárnyak
Char grilled spicy chicken wings
6, 11
- TAVUK ŞIŞ** 6450 Ft
Faszéneen sült fűszeres csirkemell kockák nyáron
Char grilled spicy chicken breast on the sish
6
- DANA PIRZOLA (~450 gr.)** 14 990 Ft
Borjúborda csonton süttve grillezett zöldséggel és tepsiben sült burgonyával
Char grilled Veal chop with grilled vegetables and oven baked potatoes
- DANA BONFILE (~350 gr.)** 14 900 Ft
Bélszín steak faszéneen süttve grillezett zöldséggel és tepsiben sült burgonyával
Char grilled tenderloin with grilled vegetables and oven baked potatoes
- KASAP KÖFTE** 6350 Ft
Darált török húslepeny faszéneen süttve burgonyával
Char grilled Mincemeat medallion with potatoes
1
- KAŞARLI KÖFTE** 6950 Ft
Kasar sajttal töltött török húslepeny burgonyával
Char grilled mincemeat stuffed with Kaşar cheese served with potatoes
1, 6
- KARISIK ET / IKI KISILIK** 24 500 Ft
Két személyes grill tál (Bárány borda, Adana, Bárány nyárs,
Köfte, csirke nyárs, csirke szárny, vegyes körettel)
Grilled meat variation for two persons (Lamb ribs, Adana, Lamb sish,
Köfte, Chicken sish, chicken wings on the grill, mixed side
1, 2, 6, 11





KLASSZIKUSOK / CLASSICS

- COBAN KAVURMA.....7450 Ft
Zöldséggel pirított bányahús kockák pilav körettel
Sautéed spiced lamb with pilav
6, 11
- KUZU TANDIR.....10 900 Ft
Kemencében sültött bányacsülök
Oven baked lamb shank
- IMAM BAYILDI5900 Ft
Friss zöldségekkel töltött padlizsán kemencében sütve
Oven baked eggplant stuffed with vegetables
- TAVUK KAVURMA.....6700 Ft
Vason pirított csirkemell kockák pilav körettel
Sautéed spiced chicken breast with pilav
6
- ADANA.....7900 Ft
Darált bányá, nyáron grillezve, csípős (mentesen is kérhető!)
Mincemeat of lamb grilled on skewer
1, 11
- BURSA.....8450 Ft
Döner tál yoghurt paradicsom mártás és vajjal
Döner kebab served with yogurt, tomato sauce and butter
1, 6
- YAPRAK.....7950 Ft
Nyársról vagdalt borjúhús levelek pilav körettel
Veal slowly roasted on a vertical rotating spit with pilav
1, 6
- ALÍ NAZİK8450 Ft
Szerpenyőben sült bányahús kockák joghurtos padlizsánnal tálalva
Ground meat kebab sautéed in a saucepan,
with garlic, yogurt and eggplants





TENGER FINOMSÁGAI / DELICACIES FROM THE SEA

LEVREK IZGARA.....	7900 Ft
Tengeri sügér faszéneen sütve egészben sütve vagy filézve Grilled sea bass whole or filet 4	
ÇUPRA IZGARA.....	7900 Ft
Arany Durbincs faszéneen sütve egészben vagy filézve Grilled sea bream whole or fillet 4	
SOMON IZGARA	8250 Ft
Lazac faszéneen sütve agyag edényben találva Grilled Solomon steak clay pot served 4	
DENİZ ŞİŞ.....	8400 Ft
Tenger gyümölcsei faszéneen sütve Grilled sea food variation 4	
KARIDES ŞİŞ	8700 Ft
Nyárson sült grillezett rákfarak Grilled shrimps on the skewers 2	
TEREYAĞLI KARIDES.....	8700 Ft
Fokhagymás vajban pirított rákfarak Pan fried shrimps with butter 2, 6	
KARIŞIK DENİZ	32 000 Ft
Két személyes hal tál (Arany Durbincs, Tengeri süllő, Grillezett tintahal, Grillezett rák farok) Grilled fish variation for two persons (Sea bream, Sea bass, Grilled squid, Grilled shrimp tails) 2, 6	





SALÁTÁK / SALADS

TÜRKİZ SALATA.....	3350 Ft
Mediterrán zöldek dióval tulum sajttal szórva	
Mediterranean salad with tulum cheese	
6, 7	
MEVSİM SALATA.....	1900 Ft
Idei vegyes friss saláta	
Season salad	
ÇOBAN SALATA.....	3150 Ft
Tradicionális török pásztor saláta	
Traditional Shepherd salad	
GAVURDAGI.....	3350 Ft
Paradicsomsaláta dióval gránátalmával és petrezselyemmel keverve	
Tomato salad with green onions pomegranate and walnuts	
7	
SOĞANLI DOMATES SALATASI.....	1950 Ft
Hagymás fűszeres paradicsom saláta	
Spicy Tomato and onions salad	
HELLİMLİ ROKA SALATASI.....	4150 Ft
Rukkola saláta hellim sajttal	
Arugula with Hellim cheese	
6	
ANTEP TURŞU	1850 Ft
Tradicionális savanyúság	
Pickle Antep style	





TÜRKİZ

KÖRETEK / SIDES

FIRIN PATATES.....1560 Ft

Tepsiben sült burgonya

Oven baked potatoes

KUMPİR1590 Ft

Tepsiben sült burgonya sajttal

Baby potatoes with cheese

6

SEBZE IZGARA.....3250 Ft

Grillezett zöldség válogatás

Grilled vegetables

MANTAR GÜVEÇ2950 Ft

Agyagedényben sült gomba kasar sajttal pirítva

Oven baked mushrooms with cheese

6

BULGUR PİLAVI.....1550 Ft

Bulgur piláv

Bulgur pilav

1

PILAV1650 Ft

Tradicionális anatóliai piláv

Anatolian rice

7

KIZARMIŞ PATATES.....1690 Ft

Sült burgonya

Fried potatoes



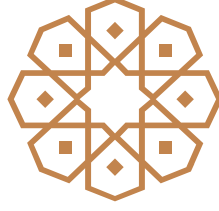


TÜRKİZ

DESSZERTEK / DESSERTS

KATMER	2350 Ft
Házi rétes Antep pisztácia és kaymak töltelékkel Homemade filo stuffed with cream and pistachios 1, 6, 7	
KÜNEFE	2580 Ft
Kemencében kadayif tészta sajttal pisztáciaival Baked kadayif pastry with Kaşar and örgü cheese pistachios ice cream 1, 6, 7	
FIRIN SÜTLAÇ.....	2200 Ft
Kemencében sült anatóliai rizs puding Oven baked Anatolian Rice pudding 1, 6, 7	
HATAY IRMIK HELVASI	2150 Ft
Hatay'ı halva grizből Semolina Hatay style 1, 6, 7	
MEYVA TABAGI	2350 Ft
Friss Gyümölcs tál Fresh fruit plate	
KARISIK DONDURMA	2210 Ft
Fagylalt kehely, 3 vagy 5 gombóc Ice cream cup, 3 or 5 scoops 6	
KADAYIF.....	1950 Ft





TÜRKİZ

ITALOK / DRINKS



TÜRKIZ

HÁZI KÉSZÍTÉSÚ FRISSÍTÓINK / 0,4 L OUR HOMEMADE REFRESHMENTS

LIMONATA.....	1490 Ft
Frissen préselt citrom levéből From freshly squeezed lemon juice	
NANE	1490 Ft
Friss menta és zöldcitrom Fresh mint and lime	
AHUDUDU.....	1490 Ft
Málnaszörp friss mentával Raspberry freshner with fresh mint	
ÇİLEK.....	1490 Ft
Eperszörp friss bazsalikkal Strawberry freshner with fresh basil	
GÜL.....	1490 Ft
Eperszörp, a rózsza érintésével Strawberry freshner by touch of rose	
MÜRVER	1490 Ft
Bodzaszörp friss uborkával Elder freshner with fresh cucumber	
ZENCEFIL.....	1490 Ft
Gyömbérszörp friss gyömbérrel Ginger freshner with grated ginger	
FRENK ÜZÜMÜ	1490 Ft
Feketeribizliszörp erdei gyümölcsökkel Blackcurrant freshner with forrest fruits	
LAVANTA	1490 Ft
Cukormentes levendulaszörp Sugar-free lavender freshner	
TAZE SIKMA MEYVA SUYU 0,3 L	1650 Ft
Frissen préselt gyümölcslé Freshly squeezed juice	
AYRAN 0,3 L	1150 Ft
Friss házi török sós yoghurt Fresh homemade Turkish savory yogurt	
ŞALGAM 0,3 L	1150 Ft
Török cékla frissítő Turkish beetroot freshner	





TÜRKIZ

SZÉNSAVAS ÜDÍTŐITALOK / 0,2L CARBONATED SOFT DRINKS

COCA COLA.....	980 Ft
COCA COLA Zero	980 Ft
FEVER TREE Indian tonic water	1350 Ft



GYÜMÖLCSLEVEK / FRUIT JUICES / 0,3L

ALMALÉ / APPLE.....	1150 Ft
ANANÁSZLÉ / PINEAPPLE	1150 Ft
ŐSZIBARACKLÉ / PEACH.....	1150 Ft
NARANCSLÉ / ORANGE.....	1150 Ft
PARADICSOMLÉ / TOMATO	1150 Ft



ÁSVÁNYVIZEK / MINERAL WATER

EVIAN 0,33l.....	1800 Ft
SZENTKIRÁLYI szénsavmentes / still 0,33l/0,75l.....	850 Ft / 1750 Ft
SZENTKIRÁLYI szénsavas / sparkling kicsi 0,33l/0,75l...	850 Ft / 1750 Ft





RÖVIDITALOK / SPIRITS / 4 CL

ABSOLUT VODKA.....	1750 Ft
RUSSIAN STANDART VODKA.....	1750 Ft
BELUGA NOBLE VODKA	2950 Ft
CIROC VODKA.....	2950 Ft
BOMBAY GIN.....	2250 Ft
HENDRICK'S GIN.....	2950 Ft
MONKEY 47 GIN.....	4550 Ft
OPERA GIN	2750 Ft
MALFY GIN ROSA.....	2250 Ft
COPPERHEAD GIN	5450 Ft
AGÁRDI CHAMELEON GIN.....	2780 Ft
BUSHMILLS ORIGINAL	2150 Ft
BÚZAVIRÁG GIN.....	3850 Ft
HAVANA CLUB RUM	1750 Ft
THE KRAKEN BLACK SPECIAL RUM	2950 Ft
SAILOR JERRY SPICED RUM	2450 Ft
JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER/GOLD TEQUILA	2450 Ft
JAGERMESITER.....	1550 Ft
UNICUM / UNICUM SZILVA.....	1650 Ft
NOBILIS PÁLINKA.....	2750 Ft
Szilva, kajsziarack és ágyas meggy / Plum, apricot or cherry palinka	
ÁRPÁD MÁLNA PÁLINKA.....	4250 Ft
JAMESON	1850 Ft
JACK DANIEL'S.....	2150 Ft
J&B.....	2150 Ft
MAKER'S MARK.....	2450 Ft
THE NAKED GROUSE	2950 Ft
DALMORE.....	5450 Ft



TÜRKİZ

NIKKA FROM THE BARREL	5200 Ft
MARTINI bianco, rosso, dry 8 cl.....	1850 Ft
CAMPARI.....	1940 Ft
APEROL	1650 Ft
BAILEY'S.....	1650 Ft
COINTREAU	1850 Ft
FIREBALL.....	1850 Ft
METAXA *****	1950 Ft
HENNESSY VS.....	2450 Ft
CHIVAS REGAL 12 éves/years old	3250 Ft



TÖRÖK SPECIALITÁSOK / TURKISH SPECIALITIES

TEKIRDAG	2150 Ft
TEKIRDAG GOLD.....	2950 Ft
YENI RAKI 4 cl	2050 Ft / 0,7l palack/bottle 29 500 Ft



SÖRÖK / BEERS

DREHER GOLD csapolt/ draft 0,3l/0,5l.....	1090 Ft/1750 Ft
DREHER GOLD 0,33l üveges/bottled	1290 Ft
EFFES PILS 0,33l üveges/bottled	1450 Ft
HB WEISSE 0,33l üveges/bottled.....	1650 Ft
TRIPEL KARMELIET 0,33l üveges/bottled.....	3150 Ft
Belga világos sörkülönlegesség/Belgian light beer specialty	
PANNONHALMI WITBIER 0,33l üveges/bottled	2950 Ft
Belga típusú, apátságú szűretlen világos búzasör/Belgian type, abbey unfiltered light wheat beer	
DREHER 24 0,33l üveges alkohol mentes/bottled alcohol free....	1450 Ft



TÜRKIZ

GIN&TONIC

BOMBAY SAPPHIRE–FEVER TREE INDIAN TONIC	3350 Ft
HENDRICK’S–FEVER TREE INDIAN TONIC	3950 Ft
MONKEY 47–FEVER TREE INDIAN TONIC	5450 Ft
BEEFEATER PINK–FEVER TREE INDIAN TONIC	3650 Ft
OPERA–FEVER TREE INDIAN TONIC	3750 Ft
MALFI ROSA–FEVER TREE INDIAN TONIC	3350 Ft
COPPERHEAD GIN–FEVER TREE INDIAN TONIC.....	6450 Ft
AGÁRDI CHAMELEON–FEVER TREE INDIAN TONIC	3850 Ft
BÚZAVIRÁG–FEVER TREE INDIAN TONIC	3850 Ft



KOKTÉLOK / COCKTAILS

TÜRKIZ	3750 Ft
Gin, vodka, rum, tequila, bodza	
Gin, vodka, rum, tequila, elderberry	
DERVISH.....	3250 Ft
Raki, frissen préselt narancs- és citomlé	
Raki, freshly squeezed orange and lemon juice	
NANELI.....	3150 Ft
Havanna Club rum, friss menta és lime, szóda	
Havanna Club rum with fresh mint and lime, soda water	
APEROL SPRITZ.....	3150 Ft
Aperol, habzó bor és szóda	
Aperol, sparkling wine and soda water	
HUGO	3150 Ft
Habzó bor, bodza, friss menta és lime	
Sparkling wine with elderberry fresh mint and lime	
FISTIK	3950 Ft
Absolut vodka, kávélikőr, espresso pisztáciával	
Absolut vodka, coffee liqueur, espresso and pistachio	
TÜRKIZ NEGRONI.....	3150 Ft
Bombay gin, Martini és Campari	
Bombay gin, Martini and Campari	



TÜRKIZ

BOROK / WINES

FEHÉR/WHITE

Palack/Bottle 7,5 dl

Pohár / Glass 1,5 dl

SKIZO IRSAI OLIVÉR.....7450 Ft/ 1495 Ft
Sike Balázs, Badacsony, 2021

SAUVIGNON BLANC.....9950 Ft/ 1990 Ft
Etyeki Kúria, Etyek-Buda, 2020

CHARDONNAY.....13 950 Ft/ 2790 Ft
Sauska, Tokaj-Hegyalja, 2019

BETSEK FURMINT BALASSA.....18 500 Ft/ 3700 Ft
Tokaj-Hegyalja, 2019

YEALANDS SAUVIGNON BLANC.....13 500 Ft/ 2700 Ft



ROZÉ/ROSÉ

Palack/Bottle 7,5 dl

Pohár / Glass 1,5 dl

LÉGLI Rosé7450 Ft/ 1490 Ft
Balatonboglár, 2021

PÁTZAY PINOT NOIR Rosé.....7150 Ft/ 1450 Ft
Badacsony, 2020

TAKLER PINOT NOIR rosé8450 Ft/ 1690 Ft
Szekszárd, 2020



VÖRÖS/RED

Palack/Bottle 7,5 dl

Pohár / Glass 1,5 dl

KADARKA.....8450 Ft/ 1690 Ft
Sebestyén, Szekszárd, 2019

CSAKEGYSZÓVAL PINOT NOIR11 050 Ft/ 2250 Ft
St. Andrea, Eger, 2020

CABERNET SAUVIGNON12 350 Ft/ 2450 Ft
Sauska, Villány 2018

SYRAH.....18 850 Ft/ 3750 Ft
Gere Attila, Villány, 2018

MALBEC TRAPICHE11 500 Ft/ 2450 Ft
Mendoza, Argentína



TÜRKİZ

PEZSGŐ / CHAMPAIGNE / SPARKLING WINES

PEZSGŐ/CHAMPAIGNE/SPARKLING WINES	Palack/Bottle 7,5 dl
	Pohár/Glass 2 dl
HUNGARIA EXTRA DRY	7750 Ft/3450 Ft
TÖRLEY DOUX édes/sweet	5850 Ft/2850 Ft
MOET & CHANDON 7,5 dl	32 000 Ft
KREINBACHER BRUT CLASSIC 7,5 dl	16 550 Ft
FURLAN TREVISO PROSECCO	12 650 Ft/3650 Ft



KÁVÉK / COFFEES

EREDETI török kávé/ORIGINAL turkish coffee	1250 Ft
ESPRESSO	980 Ft
CORTADO.....	900 Ft
CAPPUCCINO.....	1150 Ft
LATTE MACCHIATO	1250 Ft

Koffeinmentes verzióban is kérhetőek!
Also available in a decaffeinated version!



SZÁLAS TEÁK / FIBROUS TEAS

Assam, menta, gyümölcsös, zöld/ Assam, mint, fruit, green	1450 Ft
TÖRÖK fekete tea/TURKISH style black tea/ 1dl.....	450 Ft





TÜRKIZ

ALLERGÉNEK / ALLERGENS

- 1 – Glutén/Contained gluten
- 2 – Rákfélék/Crustaceans and products made with it
- 3 – Tojás/Eggs and products made with it
- 4 – Hal/Fish and products made with it
- 5 – Földimogyoró/Peanuts and products made with it
- 6 – Tej/Milk and dairy products (including lactose)
- 7 – Diófélék/Tree nuts: almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan, brazil nut, pistachio, macadamia
- 8 – Mustár/Mustard, mustard seed, sesame seeds and products made with it
- 10 – Puhatestűek/Molluscs and products made it
- 11 – Csípős/Hot



Az árak forintban értendők, és a számla végösszegéhez 13% szervízdíjat számítunk fel.
A total of 13% service charge will be added to the amount of the invoice. Our prices state in HUF.



WIFI PASSWORD: vendeg2021



TURKIZ.BUDAPEST