



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 „mezének” nevezett előételekig, a zsenge bárány- vagy borjúhúsból készült kebaboktól a tenger gyümölcseiig, az Anatólia számtalan növényéből olívaolaj használatával készült hidegtálaktól 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 faszépen sütött grill ételek kemencében sütött 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!



TÜRKÖZ

MEZE / MEZZE

1. CACIK.....2200 Ft

Házi joghurtból készült uborkás mártogatós égei recept szerint

Homemade yoghurt with cucumber Aegean style



2. HUMUS2950 Ft

Tradicionalis csicszeriborsó puré tahinivel

Traditional chickpea purée with tahini



3. PEYNİR EZMESI.....3250 Ft

Bazsalikomos sajtkrém rodostói fehér sajtból

Edirne white cheese with basil



4. MUHAMMARA.....2950 Ft

Sült kápiapaprikakrém dióval

Bell pepper purée with walnuts



5. ACILI EZME2650 Ft

Csípős, paradicsomos paprikakrém

Traditional hot peppers cream



6. PATLICAN EZME.....3350 Ft

Padlizsánkrém

Eggplant cream



7. YAPRAK SARMA3250 Ft

Fűszeres fenyőmagos rizssel töltött szőlőlevél

Wine leaves stuffed with rice and pine nuts



8. BADEMLI KABAK2650 Ft

Mandulás cukkini saláta házi joghurttal

Cukkini salad with almonds



9. PEYNİRLİ KIRMIZI BIBER DOLMA.....2950 Ft

Fűszeres sajttal töltött paprika

Pepper stuffed with cheese



10. KARIŞIK MEZE.....2 főre/ for 2 persons 5500 Ft

(Cacik, Humus, Patlican salata,

4 főre/ for 4 persons 8850 Ft

Yaprak sarma, Peynir ezmesi)

Három választható hideg előétel 2, illetve 4 fő részére

You can choose from three cold starter variation for 2 and for 4 persons





- 11. PIDE** 600 Ft
Friss pita kemencéből
Fresh pita from the oven

- 12. ÇİĞ KÖFTE** 3650 Ft
Török bulguros marha tatár
Turkish beef bulgur tartar

- 13. ANTEP DOLMA**..... 4450 Ft
Fűszeres rizzsel töltött szárított padlizsán Antep módra joghurt szószban
Dried eggplant stuffed with rice Antep style with yoghurt

- 14. HELLIM IZGARA**..... 3950 Ft
Grillezett hellim sajt csípős paprika krémmel
Grilled Hellim cheese with hot pepper souce

- 15. FINDIK LAHMACUN** 2950 Ft
Kemencében sült mini lepény darált bányahússal
Lahmacun with minced lamb meet

- 16. FISTIK PIDE KASARLI** 2650 Ft
Sajtos mini pide
Mini pide with cheese

- 17. ETLI FISTIK PIDE** 3450 Ft
Mini pide bányahússal
Mini pide with lamb

- 18. İÇLİ KÖFTE** 4200 Ft
Bányahússal töltött bulgur labdácska olajban sütve / vagy párolva vajjal
Kibbeh stuffed with minced lamb fried or / stewed with butter

- 19. KALAMAR IZGARA MEZE** 4450 Ft
Grillezett tintahal
Grilled squid

- 20. KARİDES IZGARA MEZE**..... 5950 Ft
Faszénezen sült rákfarak
Grilled shrimp tails

- 21. TEREYAĞLI KARİDES MEZE** 6450 Ft
Fokhagymás vajban pirított rákfarak
Pan fried shrimp with butter




TÜRKİZ

LEVESEK / SOUPS

- 1. ANADOLU ÇORBA**3950 Ft
Joghurtos bárányhúsleves rizzsel és csicszeriborsóval
Lamb soup with rice and chickpea with yoghurt
 
- 2. EZOGELİN**2850 Ft
Anatóliai tradicionális vörös lencseleves
Anatolian Red lentil soup
- 3. TAVUK ÇORBA**3850 Ft
Csirkehúsleves zöldségekkel
Chicken soup with vegetables


PÉKÜNK KEMENCÉJÉBŐL / FROM OUR BAKER'S OVEN

- LAHMACUN**4850 Ft
Vékony lepény darálthússal
With minced meat
  
- KASARLI PIDE**4450 Ft
Pide kaşar sajttal
Pide with cheese
   
- SUCUKLU PIDE**4950 Ft
Török házi kolbászos Pide
Pide with homemade salami
  
- ETLI PIDE**5650 Ft
Pide bárányhússal
Pide with lamb
 
- SEBZELI PIDE**5250 Ft
Zöldséges pide
Pide with vegetables
 
- YAZILI LAVAS**1850 Ft
Névre szóló lavas kenyér
Lavas bread
 





FASZÉNEEN SÜLTEK / CHAR GRILLED

KUZU PIRZOLA16.800 Ft

Faszéneen süttött bárány bordácskák

Ribs of the lamb



KUZU ŞİŞ12.950 Ft

Pácolt, nyárson süttött fűszeres bárányhús

Small cubes of lamb meat on skewers



TAVUK KANAT7850 Ft

Faszéneen sült fűszeres csirkeszárnyak

Char grilled spicy chicken wings



TAVUK ŞİŞ9450 Ft

Faszéneen sült fűszeres csirkemell kockák nyárson

Char grilled spicy chicken breast on the sish



DANA PIRZOLA (~450 gr.)18.900 Ft

Borjúborda csonton grillezve

Char grilled Veal chop

DANA BONFILE (~350 gr.)18.900 Ft

Bélszín steak faszéneen sütve

Char grilled tenderloin

KASAP KÖFTE8950 Ft

Darált török húslepeny faszéneen sütve, burgonyával

Char grilled Mincemeat medallion with potatos



KAŞARLI KÖFTE9950 Ft

Kasar sajttal töltött török húslepeny burgonyával

Char grilled mincemeat stuffed with Kaşar cheese served with potatos



KARISIK ET / IKI KISILIK 1 főre/for 1 person 18.000 Ft

Grill tál (Bárány borda, Adana, Bárány nyárs, 2 főre/for 2 persons 32.500 Ft

köfte, csirke nyárs, csirke szárny, vegyes körettel)

Grilled meat variation (Lamb ribs, Adana, Lamb sish,

köfte, Chicken sish, chicken wings on the grill, mixed side



ŞAŞLIK KEBAP16.800 Ft

Bélszín szeletek nyárson grillezve

Beef slices on skewers





KLASSZIKUSOK / CLASSICS

COBAN KAVURMA.....9800 Ft

Zöldséggel pírtott bárányhús kockák pilav körettel

Sautéed spiced lamb with pilav



KUZU TANDIR.....15.650 Ft

Kemencében sültött báránycsülök

Oven baked lamb shank

IMAM BAYILDI8500 Ft

Friss zöldségekkel töltött padlizsán kemencében sütve

Oven baked eggplant stuffed with vegetables



DOLMA7900 Ft

Fűszeres rizzsel töltött paradicsom és paprika

Spicy rice stuffed with tomatoes and peppers



TAVUK KAVURMA.....9650 Ft

Vason pírtott csirkemell kockák

Sautéed spiced chicken breast



ADANA.....11.900 Ft

Darált bárány, nyárson grillezve, csípős (mentesen is kérhető!)

Mince meat of lamb grilled on skewer



ALİ NAZİK11.850 Ft

Serpenyőben sült bárányhús kockák joghurtos padlizsánnal tálalva

Ground meat kebab sautéed in a saucepan,

with garlic, yogurt and eggplants



TÜRKİZ KÖFTE8800 Ft

Marhahús pogácsák paradicsomos zöldség ágyon

Beef patties on a bed of vegetables with tomato sauce



TÜRKİZ TAVUK.....9600 Ft

Serpenyőben pírtott csirkemell kockák paradicsommártással, sajttal

Pan-fried chicken breast cubes with tomato sauce and cheese



BEYTI11.900 Ft

Grillezett darált bárány péklepénybe tekerve paradicsomszósszal

Grilled minced lamb wrapped in breadcrumbs with tomato sauce





TENGER FINOMSÁGAI / DELICACIES FROM THE SEA

LEVREK IZGARA..... 11.500 Ft

Tengeri sügér faszéneen sütve egészben vagy filézve
Grilled sea bass whole or filet



ÇUPRA IZGARA..... 11.500 Ft

Arany Durbincs faszéneen sütve egészben vagy filézve
Grilled sea bream whole or fillet



SOMON IZGARA 11.800 Ft

Lazac faszéneen sütve agyag edényben találva
Grilled salmon steak served in clay pot



DENİZ ŞİŞ 12.900 Ft

Tenger gyümölcsei faszéneen sütve (lazac, tintahal, rákfarak)
Grilled sea food variation (salmon, squid, crab tail)



KARIDES ŞİŞ 12.500 Ft

Nyárson sült grillezett rákfarak
Grilled shrimps on the skewers



TEREYAĞLI KARIDES..... 12.500 Ft

Fokhagymás vajban pirított rákfarak
Pan fried shrimps with butter



KARIŞIK DENİZ 54.500 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)



KARIDES GÜVEÇ..... 12.600 Ft

Cserépben süttött rákfarak paradicsommártásban
Pan-fried shrimp tail in tomato sauce





TÜRKİZ

SALÁTÁK / SALADS

TÜRKİZ SALATA.....5450 Ft

Mediterrán zöldek dióval tulum sajttal szórva

Mediterranean salad with tulum cheese



MEVSİM SALATA.....2850 Ft

Idei friss vegyes saláta

Season salad



ÇOBAN SALATA.....4500 Ft

Tradicionalis török pásztor saláta

Traditional Shepherd salad



GAVURDAGI.....5250 Ft

Paradicsomsaláta dióval gránátalmával és petrezselyemmel keverve

Tomato salad with green onions pomegranate and walnuts



FETA DOMATES SALATASI.....2900 Ft

Fűszeres paradicsom saláta feta sajttal

Spicy tomato salad with feta



HELLİMLİ ROKA SALATASI.....5950 Ft

Rukkola saláta hellim sajttal

Arugula with Hellim cheese



TAVUK SALATA.....8400 Ft

Türkiz saláta csirkeköcskékkel

Türkiz salad with chicken cubes



ETLI SALATA.....9900 Ft

Türkiz saláta bélszín csíkokkal

Türkiz salad with strips of tenderloin





TÜRKİZ

KÖRETEK / SIDES

FIRIN PATATES.....2350 Ft

Tepsiben sült burgonya

Oven baked potatoes



BÜT PEYNIRLI PATATES2650 Ft

Héjában sült burgonya sajttal

Baked potatoes with cheese



SEBZE IZGARA.....4650 Ft

Grillezett zöldség válogatás

Grilled vegetables



MANTAR GÜVEÇ4850 Ft

Agyagedényben sült gomba kaşar sajttal pirítva

Oven baked mushrooms with cheese



BULGUR PİLAVI.....2250 Ft

Bulgur piláv

Bulgur pilav



PILAV2250 Ft

Tradicionális anatóliai rizs

Anatolian rice



KIZARMIŞ PATATES.....2350 Ft

Sült burgonya (fűszeres)

Fried potatoes (spicy)



BURGONYAPÜRÉ.....2350 Ft

Mashed potatoes



PÁROLT ZÖLDSÉG.....3850 Ft

Steamed vegetables





DESSZERTEK / DESSERTS

- KATMER**3450 Ft
Házi rétes Antep pisztácia és kaymak töltelékkel
Homemade filo stuffed with cream and pistachios
  
- KÜNEFE**3750 Ft
Kemencében sült kadayif tészta sajttal pisztáciával
Oven-baked kadayif pastry with Kaşar and örgü cheese and pistachio ice cream
  
- BAKLAVA CHEESE CAKE**4300 Ft
Baklava sajttorta
  
- FIRIN SÜTLAÇ**2900 Ft
Kemencében sült anatóliai rizs puding
Oven-baked Anatolian Rice pudding

- HATAY IRMIK HELVASI**2900 Ft
Hatay'i halva grízből
Semolina Hatay style
  
- MEYVA TABAGI**3650 Ft
Friss Gyümölcs tál
Fresh fruit plate

- KARISIK DONDURMA**3180 Ft
Fagylalt kehely, 3 vagy 5 gombóc (eper vagy csokoládé öntettel)
Ice cream cup, 3 or 5 scoops (with strawberry or chocolate sauce)
 
- TÜRKİZ CIKOLATA**3850 Ft
Csokoládé piskóta fehér krémmel, étcsoki bevonattal
Chocolate sponge cake with white cream and dark chocolate coating
 
- MINI TORTA**4500 Ft
Egyszemélyes mini gyümölcstorta
Mini fruit cake for 1 person
 
- ANATÓLIAI TÚZ** 2 főre/ for 2 persons 20.000 Ft
Desszert és gyümölcs válogatás 4 főre/ for 4 persons 25.000 Ft
ünnepi tálalással show elemekkel 6 főre/ for 6 persons 30.000 Ft
Selection of fruits and desserts for celebrate
  



TÜRKİZ

ITALOK / DRINKS



HÁZI KÉSZÍTÉSŰ FRISSÍTÓINK / 0,4 L OUR HOMEMADE REFRESHMENTS

LIMONATA.....	2290 Ft
Frissen préselt citrom levéből From freshly squeezed lemon juice	
NANE	2290 Ft
Friss menta és zöldcitrom Fresh mint and lime	
AHUDUDU.....	2290 Ft
Málnaszörp friss mentával Raspberry freshner with fresh mint	
ÇİLEK.....	2290 Ft
Eperszörp friss bazsalikkal Strawberry freshner with fresh basil	
GÜL.....	2290 Ft
Eperszörp a rózsa érintésével Strawberry freshner by touch of rose	
MÜRVER	2290 Ft
Bodzaszörp friss uborkával Elder freshner with fresh cucumber	
ZENCEFIL.....	2290 Ft
Gyömbérszörp friss gyömbérrel Ginger freshner with grated ginger	
FRENK ÜZÜMÜ	2290 Ft
Feketeribizliszörp erdei gyümölcsökkel Blackcurrant freshner with forrest fruits	
MANGÓ LIMONÁDÉ	2290 Ft
Mango lemonade	
LAVANTA	2290 Ft
Cukormentes levendulaszörp Sugar-free lavender freshner	
TAZE SIKMA MEYVA SUYU 0,3 L	2650 Ft
Frissen préselt gyümölcslé Freshly squeezed juice	
AYRAN 0,3 L	1650 Ft
Friss házi török sós joghurt Fresh homemade Turkish savory yogurt	
ŞALGAM 0,3 L	1650 Ft
Török cékla frissítő Turkish beetroot freshner	





SZÉNSAVAS ÜDÍTŐITALOK / 0,2L CARBONATED SOFT DRINKS

COCA COLA.....	1550 Ft
COCA COLA Zero	1550 Ft
FEVER TREE Indian tonic water	1950 Ft
GINGER BEER Fever tree	1990 Ft
RED BULL (Classic and Zero).....	2450 Ft

GYÜMÖLCSLEVEK / FRUIT JUICES / 0,3 L

ALMALÉ/ APPLE.....	1650 Ft
ANANÁSZLÉ/ PINEAPPLE	1650 Ft
ŐSZIBARACKLÉ/ PEACH.....	1650 Ft
NARANCSLÉ /ORANGE.....	1650 Ft
PARADICSOMLÉ /TOMATO	1850 Ft

ÁSVÁNYVIZEK / MINERAL WATER

EVIAN 0,33l.....	2350 Ft
SZENTKIRÁLYI szénsavmentes/ still 0,33l/0,75l.....	1350 Ft/2490 Ft
SZENTKIRÁLYI szénsavas/ carbonated 0,33l/0,75l	1350 Ft/2490 Ft
SZÓDA/SODA.....	990 Ft

KÁVÉK / COFFEES

EREDETI török kávé/ ORIGINAL turkish coffee	1800 Ft
ESPRESSO	1450 Ft
CORTADO.....	1550 Ft
CAPPUCCINO, AMERICANO	1750 Ft
LATTE MACCHIATO.....	1850 Ft
DOUBLE ESPRESSO	2450 Ft

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

SZÁLAS TEÁK / FIBROUS TEAS

Assam, menta, gyümölcsös, zöld/ Assam, mint, fruit, green	2150 Ft
TÖRÖK fekete tea/ TURKISH style black tea/ 1dl.....	650 Ft



RÖVIDITALOK / SPIRITS / 4 CL

ABSOLUT VODKA.....	2520 Ft
RUSSIAN STANDARD VODKA.....	2520 Ft
BELUGA NOBLE VODKA	4250 Ft
CIROC VODKA.....	3990 Ft
GREY GOOSE VODKA.....	3850 Ft
BELVEDERE VODKA.....	3950 Ft
BOMBAY GIN.....	3240 Ft
HENDRICK'S GIN.....	4250 Ft
MONKEY 47 GIN.....	6550 Ft
OPERA GIN	3960 Ft
MALFY GIN ROSA.....	3240 Ft
COPPERHEAD GIN	6900 Ft
AGÁRDI CHAMELEON GIN.....	3990 Ft
BUSHMILLS ORIGINAL	3150 Ft
BÚZAVIRÁG GIN.....	4500 Ft
CITADELLA GIN	3240 Ft
ROKU GIN	3750 Ft
GIN MARE.....	3960 Ft
BACARDI CARTA BLANCA	2340 Ft
HAVANA CLUB RUM	2520 Ft
THE KRAKEN BLACK SPECIAL RUM	4450 Ft
SAILOR JERRY SPICED RUM	3550 Ft
DIPLOMATICO RESERVA RUM.....	3880 Ft
DICTADOR 12 RUM.....	4550 Ft
CANEROCK RUM (Jamaican Rum)	3990 Ft
JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER/ GOLD TEQUILA.....	3550 Ft
PATRON TEQUILA SILVER.....	4200 Ft
PATRON TEQUILA REPOSADO	5300 Ft
SAN COSME MEZCAL (100% Espadin Agave, Mexico).....	3850 Ft
LE CALVADOS (Calvados Christian Drouin XO).....	7300 Ft
JAGERMESITER.....	2250 Ft



UNICUM / UNICUM SZILVA.....	2340 Ft
ÁRPÁD MÁLNA PÁLINKA.....	4850 Ft
JAMESON.....	2650 Ft
JIM BEAM.....	2580 Ft
JACK DANIEL'S.....	3150 Ft
J&B.....	3100 Ft
MAKER'S MARK.....	3550 Ft
THE NAKED GROUSE.....	4250 Ft
DALMORE.....	7880 Ft
NIKKA FROM THE BARREL.....	7450 Ft
CHIVAS REGAL 12 éves/ years old.....	4680 Ft
CHIVAS REGAL 18 éves/ years old.....	8150 Ft
LAPHROAIG 10 éves/ years old.....	5450 Ft
THE GLENLIVET 12 éves/ years old.....	4990 Ft
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL.....	3850 Ft
MARTINI bianco, rosso, dry 8 cl.....	2650 Ft
CAMPARI.....	2850 Ft
BAILEY'S.....	2350 Ft
COINTREAU.....	2650 Ft
FIREBALL.....	2650 Ft
METAXA *****.....	3550 Ft
PALLINI LIMONCELLO.....	2700 Ft
AMARETTO (Sweet Italian Almond Liqueur).....	2640 Ft
HENNESSY VS.....	3500 Ft
REMY MARTIN V.S.O.P.....	5600 Ft

TÖRÖK SPECIALITÁSOK / TURKISH SPECIALITIES

TEKIRDAG.....	3240 Ft / palack / bottle 50.000 Ft
TEKIRDAG GOLD.....	4250 Ft / palack / bottle 60.000 Ft
YENI RAKI 4 cl.....	2950 Ft
YENI RAKI 0,7l (palack / bottle).....	43.500 Ft



TÜRKIZ

SÖRÖK / BEERS

DREHER GOLD csapolt / draft 0,31/0,5l.....	1600 Ft / 2550 Ft
DREHER GOLD 0,33l üveges / bottled	1850 Ft
EFES PILSEN 0,33l üveges / bottled.....	2150 Ft
HB WEISSE 0,33l üveges / bottled.....	2350 Ft
TRIPEL KARMELIET 0,33l üveges / bottled.....	4550 Ft
Belga világos sörkülönlegesség / Belgian light beer specialty	
PANNONHALMI WITBIER 0,33l üveges / bottled	3950 Ft
Belga típusú, apátságai szűretlen világos búzasör / Belgian type, abbey unfiltered light wheat beer	
DREHER 24 0,33l üveges alkoholmentes / bottled alcohol free.....	1950 Ft



GIN&TONIC

BOMBAY SAPPHIRE-FEVER TREE INDIAN TONIC	4850 Ft
CITADELLE GIN-FEVER TREE INDIAN TONIC	4850 Ft
MALFI ROSA-FEVER TREE INDIAN TONIC	4850 Ft
BOTANIST GIN-FEVER TREE INDIAN TONIC	4950 Ft
BEEFEATER PINK-FEVER TREE INDIAN TONIC.....	5250 Ft
ROKU GIN-FEVER TREE INDIAN TONIC.....	5250 Ft
UKIYO GIN-FEVER TREE INDIAN TONIC	5280 Ft
OPERA-FEVER TREE INDIAN TONIC	5400 Ft
AGÁRDI CHAMELEON-FEVER TREE INDIAN TONIC	5500 Ft
BÚZAVIRÁG-FEVER TREE INDIAN TONIC	5550 Ft
HENDRICK'S-FEVER TREE INDIAN TONIC	5450 Ft
GIN MARE-FEVER TREE INDIAN TONIC.....	5880 Ft
MONKEY 47-FEVER TREE INDIAN TONIC	7850 Ft
COPPERHEAD GIN-FEVER TREE INDIAN TONIC.....	7740 Ft





KLASSZIKUS KOKTÉLOK / CLASSIC COCKTAILS

NEGRONI	4400 Ft
Bombay gin, Martini és Campari	
Bombay gin, Martini and Campari	
NEGRONI BIANCO BERGAMOTTO	5250 Ft
Botanist Gin, Martini Dry, Italicus	
Botanist Gin, Martini Dry, Italicus	
HUGO	4650 Ft
Habzó bor, bodza, friss menta és lime	
Sparkling wine with elderberry, fresh mint and lime	
APEROL SPRITZ	4550 Ft
Aperol, habzó bor és szóda	
Aperol, sparkling wine and soda water	
MALIBU PINA COLADA	4980 Ft
Malibu Original kókuszrum, ananászlé, kókusztej	
Malibu Original coconut rum, pineapple juice, coconut milk	
WHISKEY SOUR	5400 Ft
Maker's Mark Bourbon, Sweet and Sour, tojás fehérje	
Maker's Mark Bourbon, Sweet and Sour, egg white	
MARGARITA	4950 Ft
Jose Cuervo Silver Tequila, Cointreau, lime szimpla szirup	
Jose Cuervo Silver Tequila, Cointreau, lime simple syrup	
LYNCHBURG LEMONADE	5250 Ft
Jack Daniel's Whiskey, Cointreau, limonádé	
Jack Daniel's Whiskey, Cointreau, lemonade	
CUBA LIBRE	3960 Ft
Bacardi Rum, Coca Cola, lime lé	
Bacardi Rum, Coca Cola, lime juice	
GIN FIZZ	4450 Ft
Bombay Gin, limonádé, tojás fehérje	
Bombay Gin, lemonade, egg white	
MANHATTAN	5990 Ft
Johnnie Walker Black Label, Martini Rosso, Bitter Manhattan aroma	
Johnnie Walker Black Label, Martini Rosso, Bitter Manhattan aroma	
OLD FASHIONED	5150 Ft
Maker's Mark Bourbon, Sugar Cube, Old Fashion Bitter aroma	
Maker's Mark Bourbon, Sugar Cube, Old Fashion Bitter aroma	
COSMOPOLITAN	4990 Ft
Absolut Vodka, Cointreau, áfonya szirup, limelé	
Absolut Vodka, Cointreau, Cranberry syrup, lime juice	





EGYEDI KOKTÉLOK / SIGNATURE COCKTAILS

AMASYA ALMA.....	4950 Ft
Absolut vodka, zöld alma, bodza, lime	
Absolut vodka, green apple, elderflower, lime	
ISTANBULL MULE	5450 Ft
Absolut Vodka, Yeni Raki, Ginger Beer, limelé	
Absolut Vodka, Yeni Raki, Ginger Beer, lime juice	
POPSTAR MARTINI.....	5450 Ft
Absolut Vodka, Passoa, Passion Fruit Prosecco-val	
Absolut Vodka, Passoa, Passion Fruit with Prosecco	
ISPARTA ROSA	5250 Ft
Beefeater Pink Gin, Rase, Grenadine and Strawberry, lime	
Beefeater Pink Gin, Rase, Grenadine and Strawberry, lime	
BODRUM SATSUMA	5540 Ft
Gin Mare, friss narancs, lime és citromlé, édess és savanyú szírup	
Gin Mare, fresh orange, lime and lemon juice, sweet and sour syrup	
CESHME VIBES	5250 Ft
Citadelle Gin, bodza, uborka, bazsalikom, édess és savanyú szírup	
Citadelle Gin, elderflower, cucumber, basil, sweet and sour syrup	
ANZER	5560 Ft
Jack Daniel's, Laphroaig 10, citromlé, méz, friss gyömbér	
Jack Daniel's, Laphroaig 10, lemon juice, honey, fresh ginger	
TÜRKİZ	5400 Ft
Gin, vodka, rum, tequila, bodza	
Gin, vodka, rum, tequila, elderberry	
FISTIK	4200 Ft
Absolut vodka, kávélikőr, espresso piztáciával	
Absolut vodka, coffee liqueur, espresso and pistachio	
DERVISH.....	4680 Ft
Raki, frissen préselt narancs- és citromlé	
Raki, freshly squeezed orange and lemon juice	
NANELI.....	4950 Ft
Havana Club rum, friss menta és lime, szóda	
Havana Club rum with fresh mint and lime, soda water	
911 SAMANDAG	4950 Ft
Jose Cuervo Gold Tequila, Russian Standard Vodka,	
Tabasco, Marakuja püré, édes és savanyú szírup	
Jose Cuervo Gold Tequila, Russian Standard Vodka,	
Tabasco, passion fruit puree, sweet and sour syrup,	





ALKOHOL MENTES KOKTÉLOK / ALCOHOL-FREE COCKTAILS

TANQUERAY 0.0 ALCOHOL-FREE GIN TONIC	4440 Ft
Tanqueray 0.0, Fever Tree Indian Tonic	
Tanqueray 0.0, Fever Tree Indian Tonic	
TÜRKİZ ALCOHOL-FREE	3200 Ft
Blue Curacao szirup, bodza, citrom lé	
Blue Curacao syrup, elderflower, lemon juice	
VIRGIN PINA COLADA	3350 Ft
Ananász lé, kókusz tej	
Pineapple juice, coconut milk	
FIZZY POP	3350 Ft
Rágogumi szirup, Blue Curacao, lime, szóda, mályvacukor	
Bubble Gum syrup, Blue Curacao, lime, soda, marshmallow	
CHOCO POP	3250 Ft
kókusz tej, tej, aprósütemény szirup	
Coconut milk, milk, cookie syrup	

SHOTS

TÜRKİZ SHOT	2550 Ft
Bombay Gin, Absolut Vodka, Havana Rum, Jose Cuervo Tequila, Blue Curacao	
Bombay Gin, Absolut Vodka, Havana Rum, Jose Cuervo Tequila, Blue Curacao	
KAMIKAZE	2520 Ft
Beluga Vodka, Cointreau, limelé	
Beluga Vodka, Cointreau, lime juice	
B-52.....	2250 Ft
Kahlua, Bailey's, Cointreau 4 cl	
Kahlua, Bailey's, Cointreau 4 cl	
BIG BANG.....	2280 Ft
Diplomatico Rum, Cointreau, ananászlé, narancslé	
Diplomatico Rum, Cointreau, pineapple juice, orange juice	
VIRGIN CITRUS BOMB.....	1320 Ft
Édes-savanyú citromlé, Blue Curacao	
Sweet and Sour Lemon Juice, Blue Curacao	

TÜRKİZ SHOW

TÜRKİZ SHOW	12.000 Ft
A megrendelt ital show elemekkel való tálalása	
Serve the ordered drink with show elements	

ALLERGÉNEK / ALLERGENS

- | | |
|--|---|
|  – Glutén/Gluten |  – Szezám-mag/Sesame seeds |
|  – Tejtermékek/
Milk and dairy products |  – Páncélosok/Crustaceans |
|  – Tojás/Eggs |  – Vegetáriánus/Vegetarian |
|  – Diófélék/Tree nuts: almonds,
hazelnuts, walnuts, cashews,
pecans, Brazil nuts, pistachios,
macadamias |  – Földimogyoró/Peanuts |
|  – Mustár/Mustard |  – Puhatestűek/Molluscs |
| |  – Hal/Fish |
| |  – Csípős/Hot |



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



WIFI PASSWORD: vendeg2021

