



### 1, TONKA TEMPTATION

5.000

**Ciroc vodka, Frangelico, Bailey's, espresso, házi karamell szirup, Three Cents Aegean tonic**

**Ciroc vodka, Frangelico, Bailey's, espresso, homemade caramel syrup, Three Cents Aegean tonic**

Kényeztető koktél, amely a vodka lágy eleganciáját keveri a karamellás-mogyorós melegséggel. Merész, mégis kiegyensúlyozott élvezet az érzékek számára.

*A rich and indulgent cocktail that blends the smooth elegance of vodka with a nutty warmth of the caramel. A bold yet balanced treat for the senses.*

### 2, BBB

5.000

**Hendrick's gin, Fentimans Indian tonic, Italicus Bergamotto, Lillet Blanc, mézvíz, só, tojásfehérje**

**Hendrick's gin, Fentimans Indian tonic Italicus Bergamotto, Lillet Blanc, honey water, salt, egg white**

A Betyár Bergamot Bliss egy úgynevezett cseles ital. Gazdag, selymes korty, amely épp a megfelelő mennyiségű huncutsággal bír.

*Betyár Bergamot Bliss is a smooth and sneaky drink. Sweet honey water, a pinch of salt, and a fluffy egg white foam bring it all together for a rich, silky sip with just the right amount of mischief.*

### 3, BUTTERFLY BUZZ

4.500

**Házi készítésű, körtével és pillangóborsóval fuzionált London dry gin, citrom cordial, bodzalikőr, grapefruit, tonic**

**Homemade, pear- and butterfly pea-infused London dry gin, lemon cordial, elderberry liqueur, grapefruit, tonic**

Házi gin redukciónknak pillangóborsóval és körtével adtunk egy csavart. Mindezt citrom, grapefruit és bodza aromája teszik egy hamisítatlan citrusos frissítővé!

*We added a twist to our homemade gin reduction with butterfly pea and pear. Lemon, grapefruit and elderberry make it an unbeatable citrus refresher!*

### 4, BETYÁR MORNING

4.700

**Árpád gyömbér párlat, Disaronno Amaretto, espresso, házi karamell**

**Árpád ginger spirit, Disaronno Amaretto, espresso, homemade caramel**

Erős és merész. Ez azoknak az itala, akik az első sugarakkal együtt kelnek fel, készen arra, hogy meghódítsák a napot.

*Strong and daring – this is the drink of those who rise with the sun, ready to conquer the day.*

### 5, NEWGRONI

4.800

**Campari, London dry gin, Luxardo Maraschino likőr, narancs bitter, dehidratált csokoládés narancs**

**Campari, London dry gin, Luxardo Maraschino likőr, orange bitter, dehydrated orange with chocolate**

Régi kedvenc, új köntösben: a megszokott negroni alapot ezúttal csokoládé egészíti ki. Füstbura alatt szervírozzuk!

*Old favourite, new appearance: we reimagined the well-known negroni base with chocolate this time. Served under a smoke beam!*



## 6, SAKURA TWILIGHT

5.000

**Roku gin, Muyu Jasmine Verte, licsi likőr, hibiszkusz tea, kamilla szirup, citrus, yuzu tonic**

**Roku gin, Muyu Jasmine Verte, lychee liqueur, hibiscus tea, chamomile syrup, citrus, yuzu tonic**

Elbűvöl és magával ragad, nem ereszt, míg tart az éj. Frissítő, álomszerű koktél, amely a cseresznyefavirágok finomságát ötvözi Ázsia kifinomult ízeivel.

*A delicate yet enchanting cocktail that captures the elegance of a blooming night. Blending the delicate beauty of cherry blossoms with refined Asian flavors, it's a refreshing, dreamy escape into the twilight.*

## 7, FANTA SLICE

4.600

**Bacardi Blanca, Galliano Vanilla, csokoládé bitter, túrós mascarpone, cukorszirup, fanta hab**

**Bacardi Blanca, Galliano Vanilla, chocolate bitter, curd mascarpone, sugar syrup, fanta foam**

Minden nagyra nőtt gyermek álma, hogy kedvenceit egyszer újrakóstolhassa. Ebben a koktélban a híres magyar Fanta-szelet előtt tisztelgünk: krémes és finoman édes, tele nosztalgiával.

*It's every grown-up's dream to taste their childhood favourites again one day. In this cocktail, we pay a vibrant homage to the famous Hungarian Fanta Slice: it delivers a creamy and subtly sweet flavor reminiscent of the beloved cake.*

## 8, MEXICAN WILDFIRE

4.700

**San Cosme mezcal, házi rozmaringos narancsszirup, citrus, tojásfehérje, mesquite fa füst**

**San Cosme mezcal, homemade rosemary orange syrup, citrus, egg white, mesquite tree smoke**

A füstös lángot citrusok és tojásfehérje fékezi meg, míg a házi rozmaringos narancsszirupunk gyógynövényes ízt ad neki. Egyszerre tüzes és lágy, ellenállhatatlanul vad.

*A vibrant burst of citrus and silky egg white tames the flames, while our homemade rosemary-orange syrup adds a touch of herbal intrigue. It's fiery, smooth, and irresistibly wild.*

## 9, BETYÁR-PARADISE

4.500

**Házi ananász rum fúzió, Galliano Vanilla, maracuja, tejszín, ananászlé**

**Homemade pineapple rum fusion, Galliano Vanilla, passion fruit, cream, pineapple juice**

A betyárok édesebbik oldala: krémes, buja, gyümölcsös és exotikus minden egyes kortyban.

*Lush passion fruit, velvety cream, and fresh pineapple juice create a rich, exotic escape in every sip. Bold, creamy, and irresistibly daring – paradise with an edge.*

## 10, POP & FIRE

4.600

**Bulleit Rye whiskey, chilis popcorn szirup, tojásfehérje, citrus**

**Bulleit Rye whiskey, popcorn syrup with chili, egg white, citrus**

Balanszban az ízek: füstös, édes és bársonyos, a végén pedig picit megüt a chili ereje. Váratlan és játékos ízek tökéletes párosa.

*A balance of flavours: smoky, sweet and velvety, with a hint of chilli at the end. A perfect pairing of unexpected and playful flavours.*





### 11, CINNABOOM

4.600

**Aperol, friss narancslé, fahéj szirup, citrus, tojásfehérje**

**Aperol, fresh orange juice, cinnamon syrup, citrus, egg white**

Minden kortyban egy ütős, citrusos-fahéjas robbanás, Aperollal és tojásfehérjével keverve.

*A punchy, citrusy-cinnamon explosion in every sip, mixed with Aperol and egg white.*

### 12, FIOR DI NEGRONI

4.700

**Fokos gin, Campari, The Bitter Truth Violet likőr**

**Fokos gin, Campari, The Bitter Truth Violet liqueur**

Vadiúj, kortárs magyar gint kevertünk a Negroniba: a klasszikus keserűlikőr mellett még ibolyát szagolhattok benne – na de nem alulról!

*We've mixed a brand new, contemporary Hungarian gin into our Negroni: in addition to the classic bitter liqueur, you can also taste violet.*

### 13, CHEESY MARY

4.600

**Vodka, paradicsomlé, chilis paradicsomvíz, sárgarépa szirup, citrus, Worcestershire, füstölt só és bors**

**Vodka, tomato juice, tomato water with chili, carrot syrup, citrus, Worcestershire, smoked salt & pepper**

Nem az az átlagos Bloody Mary – ez egy füstös, fűszeres és kifejezetten merész verziója. Természetesen édes, citrusos és icipicit csípős.

*Cheesy Mary is not your average Bloody Mary—it's a smoky, spicy, and downright daring adventure in a glass. Velvety blend, balanced with the natural sweetness of carrot syrup and a bright citrus zing.*

### 14, TOMATINI

5.500

**Black Tomato gin, Grey Goose, vermut, házi fűszeres paradicsomvíz, füstölt só**

**Black Tomato gin, Grey Goose, vermouth, homemade spicy tomato water, smoked salt**

Igen, paradicsomos! Lágy, füstös és nagyon elegáns – ez a martini újragondolt változata.

*Yes, with tomato! Smooth, smoky, and daringly elegant—this is the martini reimaged.*

### 15, GENT

4.800

**Házi almás-karamellás whisky fúzió, fekete tea, cukorszirup, citrus**

**Homemade apple-caramel whisky fusion, black tea, sugar syrup, citrus**

Lágy, finoman fűszerezett koktél, időtlen bájjal. Merész, mégis gyengéd – mint egy igazi úriember.

*A smooth, subtly spiced cocktail with timeless charm. Bold yet effortlessly suave—just like a true gentleman.*

### 16, EASTERN BREEZE

4.800

**Roku gin, licsi likőr, zöld tea szirup, friss citromlé, meggyzselé**

**Roku gin, lychee liqueur, green tea syrup, fresh lemon juice, sour cherry jelly**

Kelet felől érkező, frissítő szellő: alapját az egzotikus japán gin adja, ami licsi, zöld tea, citrom és meggy társaságában kerül poharaitokba.

*A refreshing breeze from the East: based on exotic Japanese gin, it's served with lychee, green tea, lemon and cherry.*





## 17, CHAMOMILE SOUL

5.200

**Patrón Gold tequila, Crème de Cassis, citrus, grapefruit tonic, kamillahab**

**Patrón Gold tequila, Crème de Cassis, citrus, grapefruit tonic, chamomile foam**

Tetején kamillahab, alatta feketeribizli-likőr, tequila és frissítő citrusok keverednek: egyszerre virágos és elegánsan merész.

*Topped with delicate chamomile foam and balanced by a refreshing grapefruit tonic, it's a soulful sip that's both floral and elegantly bold*

## 18, BETYÁR RISERVA

5.000

**Unicum Reserva, fahéj szirup, csokoládé szirup, friss áfonya, tonic**

**Unicum Reserva, cinnamon syrup, chocolate syrup, fresh blueberries, tonic**

Koktéljaink ékköve, ami mindent felforgat, amit az Unicumról hittünk: csokoládéval és tonikkal társítjuk, fahéjfüst kíséretében, bura alatt találjuk.

*The treasure of our cocktails, which unsettles everything we thought about Unicum: paired with chocolate and tonic, served with cinnamon smoke, under a glass beam.*

## 19, GOLD DIGGER

6.300

**Jack Daniel's Bonded, brandy, vanília likőr, Lillet Blanc, fahéjas körtepüré, csokoládé bitter**

**Jack Daniel's Bonded, brandy, vanilla liqueur, Lillet Blanc, pear & cinnamon purée, chocolate bitter**

Nem minden arany, ami fénylik – ez esetben: de. A csillámló, arany glitterben pompázó külső izgalmas, testes ízeket takar. Vigyázat! Nemcsak szívetek, de koktélunk is lánggra lobban, mikor asztalaitokhoz érkezik. Diváknak, úriembereknek ajánljuk.

*Not all that glitters is gold – in this case, it is. The shimmering, golden glitter exterior certainly hides exciting, full-bodied flavours. Watch out! Your hearts and cocktails will be on fire when it arrives at your tables. For gentlemen, for divas: bling-bling.*

## 20, JASMINE GOOSE

5.000

**Grey Goose, Muyu Jasmine Verte, házi egres püré, zöld tea szirup, citrus, prosecco**

**Grey Goose, Muyu Jasmine Verte, homemade gooseberry syrup, green tea syrup, citrus, prosecco**

Zöld tea, jázmin, egres és vodka proseccóval felöntve: buborékos és aromás koktél, tavaszi frissítő.

*Green tea, jasmine, gooseberry and vodka topped with prosecco: it's a bubbly, aromatic cocktail that's as refreshing as a spring breeze.*

## 21, BUDAPEST VORTEX

5.000

**Don Julio Blanco tequila, Italicus Bergamotto, citrus, grapefruitlé, rozmaring**

**Don Julio Blanco tequila, Italicus Bergamotto, citrus, grapefruit juice, rosemary**

Örvényként söpörnek végig a mediterrán ízek Budapest utcáin: bergamot, citrusok, grapefruit és rozmaring találkoznak a tequilával.

*A whirlwind of Mediterranean flavours sweep through the streets of Budapest: bergamot, citrus, grapefruit and rosemary meet tequila.*



### 1, TANQUERAY 10

4.600

*&T grapefruit tonic, fahéj, szárított grapefruit  
&T grapefruit tonic, cinnamon, dried grapefruit*

### 2, TANQUERAY SEVILLA

4.300

*Kumkvat, szárított narancs, Fentimans tonic  
Kumquat, dried orange, Fentimans tonic*

### 3, URBAN BETYÁR

4.500

*Házi készítésű, körtével és pillangóborsóval fuzionált  
London dry gin, Fever tree tonic, friss körte, citrom peel  
Homemade, pear- and butterfly pea-infused London dry gin,  
Fever tree tonic, fresh pear, lemon peel*

### 4, HENDRICK'S

3.850

*&T cucumber tonic, rózsza, friss uborka  
&T cucumber tonic, rose, fresh cucumber*

### 5, BOMBAY GRAN CRU

5.200

*Lime peel, bors, Fever Tree tonic  
Lime peel, black pepper, Fever Tree tonic*

### 6, MONKEY 47

5.300

*Kinley tonic, hibiszkusz, boróka, narancshéj  
Kinley tonic, hibiscus, juniper berry, orange peel*

### 7, GIN MARE

4.300

*Fever Tree tonic, rozsmaring, kakukkfű  
Fever Tree tonic, rosemary, thyme*

### 8, NEVER NEVER

5.800

*Lime peel, friss menta, Fever Tree tonic  
Lime peel, fresh mint, Fever Tree tonic*

### 9, ROKU

4.300

*Roku gin, friss gyömbér, yuzu tonic  
Roku gin, fresh ginger, yuzu tonic*

### 10, UKIYO JAPANESE BLOSSOM

5.500

*Szárított narancs, Three Cents Aegean Tonic  
Dried orange, Three Cents Aegean Tonic*





### 1, CRANBERRY WAVE

3.200

Áfonyalé, citrus, friss menta és lime, szóda  
*Cranberry juice, citrus, fresh mint & lime, soda water*

### 2, THOMAS'S FAVORITE

3.200

Almalé, fahéj szirup, friss áfonya, tonic  
*Apple juice, cinnamon syrup, fresh blueberry, tonic*

### 3, RASPBERRY FRESH

3.200

Málnapüré, limelé, narancslé  
*Raspberry puree, lime juice, orange juice*

### 4, PINEAPPLE VIR-GIN TONIC

3.600

Tanqueray 0%, házi ananász szirup, citrus, Three Cents  
Aegean tonic  
*Tanqueray 0%, homemade pineapple syrup, citrus,  
Three Cents Aegean tonic*

### 5, VIRGIN CHEESY BETYÁR

3.400

Paradicsomlé, chilis paradicsomvíz, sárgarépa szirup, citrus,  
Worcestershire, füstölt só és bors  
*Tomato juice, tomato water with chili, carrot syrup, citrus,  
Worcestershire, smoked salt and pepper*

### 6, URBAN CARIBBEAN

3.400

Kiwi püré, banán szirup, tejszín, baracklé, citrom cordial  
*Kiwi purée, banana syrup, cream, peach juice, lemon cordial*

Allergénekkal kapcsolatos kérdés esetén  
kérje kollégáink segítségét!

If you have a question about allergens,  
ask our colleagues for help!

Az étlapon szereplő árak után **14%** szervizdíjat  
számítunk fel és áraink magyar forintban értendők.

Please note that prices do not include **14%** Service  
charge. Our prices are displayed in Hungarian forints.