COCKTAILS

URBAN BETYÁR



MITŐL SIGNATURE EGY KOKTÉL?

Ahogy ételeinkben, az Urban Betyárban az italok esetében is hagyományos recepteket helyezünk új alapokra, vagy az alapokból építkezve keresünk kivételes megoldásokat. Gin&tonic válogatás, alkoholmentes koktélok és saját recept alapján készült koktélkülönlegességeink nemcsak önmagukban, de vacsorakísérőként, alkalomadtán desszert helyett is megállják helyüket. Signature italaink megálmodója és megalkotója Szabó Attila bartenderünk, aki ugyanolyan szakértelemmel találja meg az egymáshoz illő ízeket, mint a meglepő, de mégis jól működő párosításokat – a hibátlan ízélményt pedig az ahhoz méltó megjelenés teszi teljessé.



WHAT MAKES A COCKTAIL TO BE A SIGNATURE ONE?

Just like with our dishes at Urban Betyár we put traditional recipes on a new base, or we explore exceptional solutions based on the essentials when designing our cocktails. Our gin & tonic selection, non-alcoholic drinks and cocktail specialties can stand their ground not only on their own, but also besides a dinner, or even occasionally instead of dessert. The creator of our signature cocktails is our bartender, Attila Szabó, who finds perfectly matching tastes with the same skill as the surprising, yet well-functioning pairings – and the flawless taste experience is complemented by a worthy appearance.



NEWGRONI



1, MIDNIGHT MAPLE 4.500

Tonkababos vodka fúzió, espresso, kávélikőr, juharszirup

Tonka bean-vodka fusion, espresso, coffee liqueur, maple syrup

Az éjszaka karaktere egy pohárban: vanília és mandula aromája fonódik össze az espresso visszafogott kesernyésségével, amit a juharszirup karamellás édessége koronáz meg.

The character of the night: vanilla and almond meet the gentle bitterness of espresso, crowned by the caramel sweetness of maple syrup.

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 theright 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 redunkciónknak 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, RED VENOM 4.800

Black Tomato gin, paradicsomvíz, aszalt paradicsom szirup, habanero, Worcestershire

Black Tomato gin, tomato water, sun-dried tomato syrup, habanero, Worcestershire

Fekete paradicsommal párolt gin, fűszeres paradicsomvíz és élénk, picit csípős Worcestershire szósz – a paradicsom itala.

Gin stewed with black tomatoes, spiced tomato water, and a bright, slightly spicy Worcestershire kick – the drink of the paradise.

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 ananászos 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.



SKYGARDEN

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, SKYGARDEN 5.600

Ukiyo gin, St. Germain, yuzu tonic, kamillahab

Ukiyo gin, St. Germain, yuzu tonic, chamomile foam

Könnyed, virágos koktél japán ginnel. Az Ukiyo gin és a bodzás St. Germain citrusos yuzu tonikkal találkozik, a tetején finom kamillahabbal.

A light, floral cocktail built on Japanese gin. Ukiyo gin and elderflower St. Germain meet bright yuzu tonic, finished with a delicate chamomile foam.

14, BONNIE GOLD 4.300

Drambuie, áfonya szirup, citrom, foamer

Drambuie, cranberry syrup, lemon, foamer

Mézes, enyhén gyógynövényes whiskey alapú likőr keveredik az áfonya sziruppal, a citrom élénk savassága pedig gondoskodik róla, hogy ez az ital mindig a figyelem középpontjába kerüljön.

Honeyed, lightly herbal Drambuie blends with rich blueberry syrup, with lemon's lively bite making sure this drink steals the show.

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.



RUBY ISLAND

17, DESERT SPOON 6.500

Nocheluna Sotol Blanco, agave, saline, lime

Nocheluna Sotol Blanco, agave, saline, lime

A sivatag íze pohárban. A mexikói sotol földes karakterét a lime friss savassága és az agave lágy édessége kerekíti, míg egy csipetnyi saline kiemeli az ízeket. Egy margarita vadabb, szárazabb változata.

The taste of the desert in a glass. Mexican sotol brings an earthy character, brightened by fresh lime and rounded by the soft sweetness of agave, while a touch of saline lifts the flavors. A wilder, drier take on a margarita.

18, BETYÁR RISERVA 5.000

Unicum Riserva, fahéj szirup, csokoládé szirup, friss áfonya, tonic

Unicum Riserva, cinnamon syrup, chocolate syrup, fresh blueberries, tonic

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

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, RUBY ISLAND 4.900

Diplomatico rum, áfonyalé, málna, fahéj, tejszín

Diplomatico rum, cranberry juice, raspberry, cinnamon, cream

Desszerthangulatú rumkoktél tiki pohárban. A Diplomatico karamellás mélységét az áfonya és a málna gyümölcsössége frissíti, a fahéj és a tejszín pedig krémes, gazdag karaktert ad neki.

A dessert-style rum cocktail served in a tiki glass. The caramel depth of Diplomatico rum meets the bright fruitiness of cranberry and raspberry, while cinnamon and cream add a rich, creamy character.

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.

22, AMBRE DORE 5.600

Cognac, Angostura bitter, narancslekvár, citromlé, vegán foamer

Cognac, Angostura bitter, orange marmalade, lemon juice, vegan foamer

Konyak alapú koktél nagy gömbjégen. A narancslekvár édessége, a citrom friss savassága és az Angostura fűszeressége egyensúlyt teremt, amit a frissen reszelt narancshéj citrusos illata tesz teljessé.

A cognac-based cocktail served over a large ice sphere. Orange marmalade brings sweetness, lemon adds brightness and Angostura a touch of spice, finished with the fresh citrus aroma of grated orange zest.



BUDAPEST VORTEX



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, rózsa, 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, rozmaring, 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

11, PROCERA BLUE DOT — 9.500

Fever Tree Indian tonic, narancsos botanikai fűszersó
Fever Tree Indian tonic, orange botanical salt



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, URBAN CARIBBEAN — 3.400

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



Allergénekkel 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 értendőek.*

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