





MITŐL SIGNATURE EGY KOKTÉL?

Ahogy ételinkben, 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 Must Róbert bartenderünk, aki ugyanolyan szakértelemmel találja meg az egymáshoz illő ízeletet, mint a meglepő, de mégis jól működő párosításokat – a hibátlan ízelményt 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, Róbert Must, 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.



MUST RÓBERT
bar manager



MON CHERI



GOLD DIGGER



1, BLUEBERRY MULE

3.900

Russian Standard vodka, Disaronno likőr, friss áfonya, gyömbérsör

Russian Standard vodka, Disaronno liqueur, fresh blueberry, ginger beer

Klasszikus mule, de mégsem: a vodkát és gyömbérsört ezúttal áfonya és mandula tesz teljessé!

Classic mule, or not? Vodka and ginger beer are completed this time with the taste of blueberry and almond!

2, SMOKEY BACON BLOODY MARY

4.200

Házi készítésű, baconnel fuzionált vodka, Laphroaig whisky, fűszerek, paradicsomlé

Homemade, bacon-infused vodka, Laphroaig whisky, spices, tomato juice

Ínyenceknek: piritott baconnel fuzionált vodka, amiből whisky, paradicsomlé és fűszerek csalogatják elő a pimasz, füstös ízt. Bevállalós, de remek választás!

For the ones with outstanding taste. The flavor of bacon-infused vodka is evoked by tomato juice, spices and whisky. Brave, but a worthy choice!

3, GOLD DIGGER

6.000

Jack Daniel's Bonded, brandy, vanília likőr, Lillet Blanc, fahéjas körtepuré, 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 koktélnk is lángra 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.

4, BUTTERFLY BUZZ

4.000

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 tesz 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!unbeatable citrus refresher!



CARIBBEAN FEELING

5, NEW YORK APPLE SOUR

4.000

Bourbon whiskey, cabernet sauvignon redukció, limelé, friss zöldalma, méz, tojásfehérje

Bourbon whiskey, cabernet sauvignon reduction, lime juice, fresh green apple, honey, egg white

Ilyen egy valódi sour: a bourbon whiskyt zöldalma és méz édessége ellensúlyozza, és egy csepp lime fanyarsága teszi teljessé – pont, ahogy a Nagy Almában isszák.

A true sour: bourbon whiskey is balanced by the sweetness of green apple and honey, and is completed by the tartness of a drop of lime – just like in the Big Apple.

6, SOMBRERO

3.900

Silver tequila, gold tequila, mangó szirup, grapefruitlé, ananászlé, friss gyömbér

Silver tequila, gold tequila, mango syrup, grapefruit juice, pineapple juice, fresh ginger

Új terep a tequila kedvelőinek: gold és silver mutatkoznak meg egy italban – mangó, grapefruit, ananász, lime és gyömbér mellett pedig kellemesen csípős lesz az összhatás!

A new opportunity for tequila lovers: gold and silver versions are introduced in one drink – with the taste of mango, grapefruit, pineapple, lime and ginger, the effect will be pleasantly spicy!

7, ZEN

4.100

London dry gin, jázmin tea, friss citromlé, mézvíz, gyömbér szirup

London dry gin, jasmine tea, fresh lemon juice, honey water, ginger syrup

Üde, könnyed, tavaszias ital. A végén gyömbér csípőssége kavarja fel kicsit az érzékeket!

A fresh, light, delicate drink. At the end, the spice of ginger stirs your senses up a notch!

8, CARIBBEAN FEELING

4.900

Bacardi 8Y, banán likőr, kivipüré, őszibaracklé, citrom cordial, tejszín

Bacardi 8Y, banana liqueur, kiwi purée, peach juice, lemon cordial, cream

Karibi hangulat a poharadban. Az alapot adó fűszeres rum egzotikus ízekkel, házi kivipürével és tejszínes textúrával repít a pálmafák árnyéka alá.

Caribbean mood in your glass. The underlying spiced rum will transport you under the shade of palm trees with exotic flavours, homemade kiwi puree and a creamy texture.

9, FRESHEN UP

4.100

G'vine gin, citromlé, cukorszirup, szőlő, friss bazsalikom, limonádé

G'vine gin, lemon juice, sugar syrup, grape, fresh basil, lemonade

Limonádé a javából – alkoholnak gint választottunk, aminek bazsalikom, lime és szőlő adnak frissítő karaktert!

Lemonade, at it's best – we chose gin as an alcohol, with basil, lime and grapes giving the refreshing character!

10, MON CHERI

4.000

London dry gin, meggyepüré, Maraschino likőr, tejszín, csokoládé szirup, ananászlé

London dry gin, sour cherry puree, Maraschino liqueur, cream, chocolate syrup, pineapple juice

Édes, krémes, nőies. Nemcsak ízében, de megjelenésében is feledhetetlen élmény!

Sweet, creamy, feminine. An unforgettable experience not only in taste, but also in appearance!

11, GUMMY BERRY

4.300

Gin, vanília likőr, Lillet Rouge, mézes-málnaszirup, ananászlé, friss citromlé

Gin, vanilla liqueur, Lillet Rouge, honey-raspberry syrup, pineapple juice, fresh lemon juice

Édes is, frissítő is: pont olyan, amilyennek lennie kell. Vermut és málna harmonikus kapcsolatából született könnyen kortyolható, letisztult long drink.

Sweet and refreshing: just the way it should be. The harmonious combination of vermouth and raspberries makes for an easy-to-drink, elegant long drink.

12, ITALIAN FIZZ

4.700

G'Vine Floraison gin, Limoncello, citrom cordial, friss limelé, bodza tonic, tojásfehérje

G'Vine Floraison gin, Limoncello, lemon cordial, fresh lime juice, elderflower tonic, egg white

Fogtunk egy klasszikust és felturbóztuk: Silver Fizz bodza tonikkal és szőlő-bazsalikom alapú ginnel.

We took a classic and spiced it up: the Silver Fizz with elderflower tonic and grape basil-based gin.

13, NEWGRONI

4.000

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!

14, EASTERN BREEZE

4.600

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.

15, DOMINICAN DREAM

4.400

Patron XO Café, házi készítésű, almával és fahéjjal fuzionált sötét rum, fehér rum, kókusztej, ananászlé

Patron XO Café, homemade apple and cinnamon-infused dark rum, white rum, coconut milk, pineapple juice

Így álmodunk a dominikai strandokról – rummal, kókusszal, ananással. Az alkohol íze megbújik, de az erősségét nem fél megmutatni!

This is how we dream about Dominican beaches – with rum, coconut and pineapple. The taste of alcohol stays hidden, but definitely shows its strength!





SWEET ' N ' DRINK

16, SWEET 'N' DRINK

4.700

Hennessy, őszibarack likőr, narancs bitter, csokoládészirup, házi baracklekvár, tejszín

Hennessy, peach liqueur, orange bitter, chocolate syrup, homemade apricot jam, cream

Akár egy omlós csokoládétorta: konyakkal, házi baracklekvárral és az őszibarack-narancs-csokoládé izhármasával. Desszert helyett, édesszájúaknak!

It's like a crumbly chocolate cake: with cognac, homemade peach jam and a peach-orange-chocolate flavour trifecta. Instead of dessert, for those with a sweet tooth!

17, BETYÁR RISERVA

4.300

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

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

Koktéjlaink 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.

18, SPRITZ 'N' TEA

4.400

Vodka, maracuja szirup, zöld tea szirup, friss citromlé, prosecco

Vodka, passion fruit syrup, green tea syrup, fresh lemon juice, prosecco

Aperol Spritz Betyár módra: forró, nyári emlékek ihlették, frissítő, gyümölcsös ízek valószínűleg meg.

Aperol Spritz Urban Betyár style: inspired by hot summer memories, with refreshing fruity flavours.

19, SUMMER FRESH

4.300

Vodka, Limoncello, eperpüré, friss citromlé, yuzu tonic

Vodka, Limoncello, strawberry purée, fresh lemon juice, yuzu tonic

Limonádé, ha long drink volna: vodka eperpürével, citrusos ízekkel extrázva.

Lemonade, if it were a long drink: vodka with strawberry puree, with citrus flavours added.

20, SUMMER SUN

4.000

Aperol, fehér rum, narancs bitter, rózsavíz, vanília likőr, ananászlé

Aperol, white rum, orange bitter, rose water, vanilla liqueur, pineapple juice

Nyári ízek egzotikus találkozása – a bitteres alaphangot házi rózsavíz, narancs, vanília és ananász szelidítik, a végeredmény pedig egy kicsit fanyar, könnyed frissítő!

Exotic encounter of summer flavors – the bittery tone is tamed by homemade rose water, orange, vanilla and pineapple. The result is a bit tart, yet light and refreshing taste!

21, MORE THAN ESPRESSO

4.800

Grey Goose, csokoládé likőr, chili, espresso, cukorszirup, narancsos tonic

Grey Goose, chocolate liqueur, chili, espresso, sugar syrup, orange tonic

Szeretjük a klasszikusokat, de azt még jobban, ha csavarhatunk egyet rajtuk: a klasszikus espresso tonicot vodkával, csokoládé likőrrel, chilivel és cukorsziruppal fűszereztük meg!

We love the classics, but we love it even more when we can give them a twist: the classic espresso tonic is spiced up with vodka, chocolate liqueur, chilli and sugar syrup.



1, TANQUERAY 10 3.850

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

2, STAR OF BOMBAY 3.900

Fever Tree tonic, kubebabors, citrom peel
Fever Tree tonic, tailed pepper, lemon peel

3, URBAN BETYÁR 4.100

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, G'VINE FLORAISON 3.850

Fever Tree tonic, szőlő, bodzavirág
Fever Tree tonic, grapes, elderflower

6, MONKEY 47 4.400

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

7, GIN MARE 3.850

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

8, LAVENDER 3.750

Szárított levendula, liofilizált áfonya, Fever Tree tonic
Dried lavender, liofilized blueberry, Fever Tree tonic

9, ROKU 4.200

Roku gin, cseresznyevirág, yuzu tonic
Roku gin, cherry blossom, yuzu tonic



1, VIR-GIN TONIC 2.950

Tanqueray Zero Alcohol gin, citrom cordial, tonic
Tanqueray Zero Alcohol gin, lemon cordial, tonic

2, THOMAS'S FAVORITE 2.950

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

3, RASPBERRY FRESH 2.950

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

4, VIRGIN NIGHT 2.950

Csokoládé szirup, grapefruitlé, ananászlé, tonic, gyömbérsör
Chocolate syrup, grapefruit juice, pineapple juice, tonic, ginger beer

5, FRESHEN MULE 2.950

Hibiszkusz szirup, citromlé, ananászlé, friss uborka, Kinley gyömbér
Hibiscus syrup, lemon juice, pineapple juice, fresh cucumber, Kinley ginger



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.

