



buddha-bar™



Cocktails · Kóktélok

| | |
|--|---------|
| MAJESTIC | 2.300,- |
| Vodka Martini with Thai Basil and Fresh Pineapple Vodka Martini thaï bazsalikkommal és friss ananásszal | |
| SO BE @ MIAMI | 2.300,- |
| Gin & Tonic with Grapefruit, Mint and Homemade Vanilla-Brown Sugar Gin-tonik grapefruittal, mentával, vaníliás barna cukorral | |
| FIRE B | 2.300,- |
| Passion Fruit Infused Vodka, Bell Pepper, Strawberry Purée Passiógyümölcscsel aromatiszált vodka eperpürével és kaliforniai paprikával | |
| THE ULTIMATE | 2.900,- |
| Our Special Rum Mix Combined with Almond Milk, Fresh Pineapple, Cointreau, Maraschino, Passion Fruit Juice Titkos recept alapján készült rum mix, mandula tej, friss ananász, Cointreau, Maraschino, passiógyümölcslé | |
| BUBBLE W@P | 4.500,- |
| Champagne with Elderflower Liqueur, Strawberry and Raspberry Purée Champagne bodzalikórral, friss eperrel és málnával | |
| ASIAPOLITAN | 2.300,- |
| Shochu with Fresh Muddled Lemongrass & Cranberry Juice Shochu Martini friss citromfűvel és vörösfonyalével | |
| HEART OF DARKNESS | 3.800,- |
| Lheraud Cognac, Port, Muddled Red Grapes, Cinnamon Syrup Lheraud konyak, portói, kékszőlő, fahéj szirup | |

Sake

JUNMAI DAIGINJO

500 ml / 36.000,-

Tamanohikari / Junmai Daiginjo

Prefecture: Kyoto, made from a unique ancient rice strain, that lends this exquisite Sake a down to earth touch

Ideal aperitif, goes perfectly with sushi and sashimi

Tartomány: Kyoto, egy különleges, ősi rizsfajtából készített

könnyű ital, remek aperitifként, vagy sushival, sashimivel társítva

JUNMAI GINJO

720 ml / 31.000,-

Hakkaisan / Junmai Ginjo

Prefecture: Niigata, dry, well balanced Sake with a crisp refreshing finish, perfectly paired with any kind of seafood

Tartomány: Niigata, száraz, harmónikus sake, friss

lecsengéssel, tökéletes bármely halételhez

JUNMAI GINJO

720 ml / 27.000,-

Garyubai / Junmai Ginjo Genshu

100 ml / 3.600,-

Prefecture: Shizuoka, Barrel proof Sake with a complex fruity aroma, and a long nutty tail, goes well with any food, and a great digestive served on ice

Tartomány: Shizuoka, hordóerősségű sake, komplex, gyümölcsös aromával, hosszú lecsengéssel, kiváló bármely fogáshoz, és digesztívként

HONJOZO

500 ml / 8.000,-

Kikusui no Karakuchi / Honjozo

250 ml / 5.000,-

Prefecture: Niigata, the driest Sake of our selection, served both hot or cold, ideal match for spicy, and rich flavoured food

Tartomány: Niigata, a válogatás legszárazabb sakeja, hidegen és melegen is kitűnő, fűszeres, gazdagabb ízvilágú ételekhez ajánljuk

NIGORI

300 ml / 8.000,-

Hakutsuru Sayuri Nigori / Junmai Ginjo

Prefecture: Hyogo- This unfiltered, 'cloudy' Sake, is an excellent choice for the ladies, with its floral nose, and long, sweet, fruity tail.

Ez a szűretlen sake a hölgyeknek kitűnő választás lehet, virágillatával és hosszú, édes, gyümölcsös lecsengésével.

Wine by the Glass Poharas bor

| | | |
|---|---------|----------|
| SPARKLING WINE · PEZSGŐK | 1 dl | btl./ü. |
| Hungaria Juhfark | 1.600,- | 9.600,- |
| François President Rosé | 1.900,- | 11.500,- |
| CHAMPAGNE | 1 dl | btl./ü. |
| Taittinger Nocturne Sec | 3.200,- | 22.000,- |
| Taittinger Reserve Magnum | 3.500,- | 49.000,- |
| Taittinger Prestige “Les Folies de la Marquetterie” | 5.500,- | 39.000,- |
| Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs | 9.500,- | 59.000,- |
| Duval-Leroy Premier Cru | 4.500,- | 29.000,- |
| Brimoncourt Blanc de Blancs | 4.900,- | 32.000,- |
| G.H. Mumm Millésimé | 5.800,- | 40.000,- |
| Taittinger Prestige Rosé Magnum | 4.500,- | 70.000,- |
| Charles Heidsieck Rosé Réserve | 6.200,- | 43.000,- |
| WHITE WINE · FEHÉR BOROK | 1 dl | btl./ü. |
| Haraszthy Pincészet, Etyek, Sir Irsai | 1.000,- | 5.900,- |
| Figula Mihály, Csopak, Olaszrizling | 1.600,- | 9.600,- |
| Thummerer, Noszvaj, Chardonnay | 1.600,- | 9.600,- |
| Grand Tokaj, Tokaj, Furmint Kővágó | 2.300,- | 13.800,- |
| Tokaj Nobilis, Tokaj, Sárgamuskotály | 1.500,- | 8.900,- |
| Yealands, New Zealand, Sauvignon Blanc | 2.400,- | 14.400,- |
| | 0,5 dl | btl./ü. |
| Disznókő, Tokaj, Aszú 5 puttonyos | 2.900,- | 16.900,- |
| Disznókő, Tokaj, Late Harvest | 1.500,- | 11.500,- |
| Choya Umeshu Extra Years | 2.300,- | 25.000,- |
| | 0,2 dl | btl./ü. |
| Disznókő, Tokaj, Eszencia Sárga Borház | 4.900,- | 69.000,- |
| ROSÉ WINE · ROSÉ BOR | 1 dl | btl./ü. |
| Vesztergombi, Szekszárd, Rosé | 900,- | 5.400,- |
| RED WINE · VÖRÖS BOROK | 1 dl | btl./ü. |
| Vesztergombi, Szekszárd, Kékfrankos | 1.100,- | 6.500,- |
| Vida Borbirtok, Szekszárd, Bikavér | 1.500,- | 8.900,- |
| Vylyan, Villány, Montenuovo Cuvée | 1.900,- | 11.500,- |
| Juhász Pincészet, Eger, Gesztenyés Merlot | 2.600,- | 15.500,- |
| Yealands, New Zealand, Pinot Noir | 2.600,- | 15.600,- |
| Francis Coppola, USA, Cabernet Sauvignon | 3.200,- | 19.200,- |

Champagne

| BRUT | btl./ü. |
|----------------------------------|-----------|
| Taittinger Réserve | 24.000,- |
| Taittinger Prélude Grand Cru | 29.000,- |
| G.H. Mumm Cordon Rouge | 35.000,- |
| Alfred Gratien Millesimé | 35.000,- |
| Veuve Clicquot | 35.000,- |
| Billecart-Salmon Blanc de Blancs | 39.000,- |
| Charles Heidsieck Reserve | 39.000,- |
| Bollinger La Grande Année | 59.000,- |
| Piper-Heidsieck Millésime Rare | 85.000,- |
| Roederer Cristal | 125.000,- |

| BRUT ROSÉ | btl./ü. |
|----------------------------------|----------|
| Taittinger Prestige | 35.000,- |
| Taittinger Comtes de Champagne | 79.000,- |
| Ayala | 35.000,- |
| Laurent Perrier | 45.000,- |
| Alfred Gratien Cuvée Paradis | 39.000,- |
| Billecart-Salmon | 39.000,- |
| E. Barnaut Authentique Grand Cru | 39.000,- |

Sparkling Wine · Pezsgők

| | btl./ü. |
|---|----------|
| Törley Non Dosage Chardonnay, Hungary | 11.500,- |
| Furlan Prosecco, Italy | 11.400,- |
| Fantinel Prosecco „One & Only” Millesimato, Italy | 15.900,- |
| Hana Awaka, Japan, Junmai, 250 ml | 5.800,- |

White Wine · Fehér borok

| HUNGARY · MAGYARORSZÁG | btl./ü. |
|---|----------|
| Haraszthy Pincészet, Etyek, Sauvignon Blanc | 10.500,- |
| Haraszthy Pincészet, Etyek, Chardonnay | 8.400,- |
| Légli Ottó, Balatonboglár, Chardonnay | 7.900,- |
| Laposa, Badacsonyi Szürkebarát | 6.900,- |
| Laposa, Badacsonyi Rizling² | 7.900,- |
| Bott Frigyes, Muzsla, Tramini | 8.900,- |
| Csordás-Fodor, Somló, Juhfark Selection | 6.900,- |
| Dubicz, Mátra, Szürkebarát Selection | 6.500,- |
| Tűzkő Birtok, Bábaapáti, Chardonnay | 6.200,- |
| Tűzkő Birtok, Bábaapáti, Grüner Veltliner | 5.900,- |
| St. Andrea, Egerszalók, Napbor | 7.500,- |
| Thummerer, Noszvaj, Egri Csillag | 6.500,- |
| Gróf Buttler, Eger, Viognier Nagy-Eged | 12.500,- |
| Árvay Pincészet, Sárospatak, Sauvignon Blanc | 6.900,- |
| Kikelet Birtok, Tokaj, Hárslevelű | 13.500,- |
| Disznókő, Tokaj, Furmint | 7.900,- |
| Szepsy István, Tokaj, Király Hárslevelű | 15.900,- |
| Szepsy István, Tokaj, Furmint | 14.900,- |

| | |
|---|----------|
| FRANCE · FRANCIAORSZÁG | btl./ü. |
| Langlois-Château, Loire, Pouilly Fumé | 14.900,- |
| Langlois-Château, Loire, Sancerre | 13.900,- |
| Louis Latour, Grand Ardèche Chardonnay | 13.200,- |
| Chanson, Burgundy, Puligny Montrachet Champs Gains 1er Cru | 49.000,- |
| Chanson, Burgundy, Chablis | 14.900,- |

| | |
|--|----------|
| ITALY · OLASZORSZÁG | btl./ü. |
| Zonin, Veneto, Pinot Grigio | 6.500,- |
| A. Di Camporeale, Sicily, Grillo Vigna Mandranova | 12.500,- |
| Fantinel, Friuli, Pinot Grigio Sant'Helena | 13.500,- |
| Gaia & Rey Langhe, Piemonte, Chardonnay | 78.000,- |

Rosé Wine · Rozé borok

| | |
|---|---------|
| | btl./ü. |
| Vylyan Kszí, Villány, Rosé | 6.500,- |
| Kázmér Estate, Balaton-Felvidék, Shiraz Rosé | 6.500,- |
| Sacha Lichine Le Poussin, Provence, Rosé | 8.900,- |
| Umathum Rosa , Burgenland | 9.500,- |

Red Wine · Vörös borok

| | |
|---|----------|
| HUNGARY · MAGYARORSZÁG | btl./ü. |
| Etyeki Kúria, Etyek, Pinot Noir | 9.500,- |
| Jandl, Sopron, Kékfrankos Missió | 6.800,- |
| Takler Pince, Szekszárd, Kékfrankos | 6.500,- |
| Takler Pince, Szekszárd, Bartina | 16.500,- |
| Vida Borbirtok, Szekszárd, Merlot | 6.900,- |
| Bodri, Szekszárd, Kadarka | 7.500,- |
| Bodri, Szekszárd, Merlot Selection | 18.500,- |
| Konyári Pince, Balatonlelle, 'Sessio' Merlot-Cabernet Franc | 14.900,- |
| Figula Mihály, Balatonszőlős, Cabernet Sauvignon Öreghegy dűlő | 16.500,- |
| Bujdosó, Balatonboglár, Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc | 7.900,- |
| Gere Attila, Villány, Kopár | 23.900,- |
| Sauska, Villány, Merlot Kopár | 27.500,- |
| Kiss Gábor, Villány, Code | 16.900,- |
| Vylyan, Villány, Pinot Noir | 11.900,- |
| Vylyan, Villány, Cabernet Franc | 11.900,- |
| Jekl, Villány, Syrah Fekete-hegy | 12.500,- |
| Csányi Pincészet, Villány, Elegance Cuvée | 25.900,- |
| Thummerer, Noszvaj, Tekenőháti Pinot Noir | 16.900,- |
| Juhász Pincészet, Eger, Gesztenyés Merlot | 13.500,- |
| Gróf Buttler, Eger, GB Cabernet Sauvignon | 5.500,- |
| Gróf Buttler, Eger, Nagy-Eged Bikavér Superior | 14.500,- |

| | |
|---|-----------|
| FRANCE · FRANCIAORSZÁG | btl./ü. |
| E. Guigal, Rhône, Saint Joseph | 18.500,- |
| Ogier, Rhône, Châteauneuf-du-Pape | 35.000,- |
| Paul Jaboulet Aine, Rhône, Hermitage | 98.000,- |
| Chanson, Burgundy, Pinot Noir | 13.900,- |
| Louis Latour, Domaine de Valmoissine, Pinot Noir | 11.500,- |
| Marrenon Gardarèm, Syrah-Grenache | 24.500,- |
| Pavillon du Château Margaux , Margaux, Bordeaux | 235.000,- |
| Château Latour Pauillac, Bordeaux | 398.000,- |

| | |
|--|----------|
| ITALY · OLASZORSZÁG | btl./ü. |
| Fantinel, Friuli, La Roncaia Refosco | 25.000,- |
| Castello di Verrazzano, Tuscany, Chianti Classico Riserva | 17.900,- |
| Antinori, Tuscany, Tignanello | 35.000,- |
| Gaja, Tuscany, Brunello di Montalcino | 38.500,- |
| Gaja, Piemonte, Barolo Dagromis | 38.500,- |
| A. di Camporeale Donnatà, Nero D'Avola | 9.800,- |

| | |
|--|----------|
| NEW WORLD · ÚJVILÁG | btl./ü. |
| Trapiche, Argentina, Syrah | 5.900,- |
| Haraszthy Pincészet, Argentina, Malbec Fantastico | 13.500,- |
| Francis Coppola, USA, Zinfandel | 16.000,- |
| Duckhorn, USA, Goldeneye Anderson Valley Pinot Noir | 37.500,- |
| Simonsig, South Africa, Redhill Pinotage | 15.500,- |
| Ken Forrester, South Africa, 'The Gypsy' Grenache-Syrah-Mourvedre | 37.500,- |
| Santa Carolina, Chile, Herencia Carmenère | 59.000,- |

Dessert Wine · Desszert borok

| | |
|---|----------|
| | btl./ü. |
| Szepey István, Tokaj, Édes Szamorodni | 22.900,- |
| Grand, Tokaj, Aszú 5 puttonyos | 16.500,- |
| Disznókő, Tokaj, Aszú 6 puttonyos | 45.000,- |
| Disznókő, Tokaj, Eszencia Sárga Borház | 69.000,- |

Spirits · Röviditalok

| | |
|-------------------------------------|---------|
| SHOCHU | 4cl |
| Kunma Kome Rice Shochu | 1.800,- |
| Sanwa Iitichiko Mugi, Barley Shochu | 2.200,- |

| | |
|--|---------|
| PÁLINKA | 4cl |
| Agárdi Miraculum Apricot/Kajsziabarack | 1.900,- |
| Agárdi Miraculum Pear/Körte | 1.900,- |
| Agárdi Miraculum Plum/Szilva | 1.900,- |
| Agárdi Prémium Quince/Birsalma | 2.900,- |
| Agárdi Prémium Sour Cherry/Cigánymeggy | 2.900,- |
| Agárdi Prémium Raspberry/Málna | 3.900,- |

| | |
|---------------------------|---------|
| COGNAC / ARMAGNAC | 4cl |
| Rémy Martin V.S.O.P | 2.900,- |
| Baron Gaston Legrand 1979 | 6.500,- |
| Hennessy X.O | 9.800,- |

| | |
|--------------------------------|---------|
| CALVADOS | 4cl |
| Calvados Château Breuil 12 yrs | 4.500,- |

| | |
|--------------------------|---------|
| LIQUEUR · LIKŐRÖK | 4cl |
| Sambuca | 1.100,- |
| Jägermeister | 1.100,- |
| Fernet Branca | 1.250,- |
| Ramazzotti Amaro | 1.250,- |
| Cointreau | 1.400,- |

| | |
|---|---------|
| WHISKY | 4cl |
| Ballantine's | 1.100,- |
| Chivas Regal 12 yrs | 1.900,- |
| Glenfiddich 12 yrs | 2.100,- |
| Nikka Black, Japan | 2.100,- |
| Amrut Single Malt, India | 2.900,- |
| Chivas Regal 18 yrs | 3.900,- |
| RUM | 4cl |
| Havana Club | 1.100,- |
| Havana Club Anejo Gran Reserva 15 yrs | 4.900,- |
| Ron Zacapa Centenario XO 25 yrs | 4.900,- |
| Angostura Gold 5 yrs | 1.400,- |
| Matusalem Solera Dark Rum 7 yrs | 1.400,- |
| VODKA | 4cl |
| Absolut | 1.100,- |
| Grey Goose | 2.100,- |
| Belvedere | 2.100,- |
| Ciroc | 2.500,- |
| Russian Standard Platinum | 2.100,- |
| GIN | 4cl |
| Beefeater | 1.100,- |
| Hendrick's | 2.100,- |
| Tanqueray | 1.600,- |
| TEQUILA | 4cl |
| Jose Cuervo Especial | 1.100,- |
| Jose Cuervo Reserva de la Familia Platino | 2.900,- |
| Jose Cuervo Reserva de la Familia Anejo | 4.900,- |

First Class Restaurant
 Executive Chef: Osama Kutaini · Assistant Managers: Loránd Ács, Péter Kristóf
 According to the Act XLI. of 2011 it is prohibited
 to smoke pipe, cigars or cigarettes.
 Prices are in Hungarian Forint and inclusive of VAT.
 A 12% service charge will be added to your bill.

Első osztályú étterem
 Executive Chef: Osama Kutaini · Étteremvezetők: Ács Loránd, Kristóf Péter
 A 2011. évi XLI. törvény értelmében tilos a dohányzás!
 Az árak forintban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.
 A feltüntetett árakra 12% szervizdíjat számolunk fel.

