

OSTERIA

*"Ci vediamo
da Mario prima e poi"*

DA MARIO

B U D A P E S T

DAL
2012

Cari clienti, Vogliamo farVi notare che alcuni prodotti possono essere fatti, o contenere, glutine, arachidi, latte, latticini, molluschi, mostarda, nocchie, diossido di zolfo, uova, semi di soia, cereali di pesce, sesamo, sedano, lupino, molluschi (lumache, vongole, frutti di mare. In base alla legge in vigore per gli ingredienti contenenti allergeni alimentari è necessario chiedere al nostro Chef o al nostro Direttore del ristorante.

Felhívjuk kedves Vendégeink figyelmét, hogy termékeink olyan konyhán / üzemben készülnek, ahol glutént, földimogyorót, tejet, tejtermékeket, rákféléket, mustárt, dióféléket, kén-dioxidot, tojást, szójababot, halféléket, szezámagot, zellert, csillagfürtöt, puhatestűeket (csiga, kagyló, tenger gyümölcsei) tartalmazó anyagokat használhatnak fel! A jogszabály alapján kötelezően alkalmazandó információkat az élelmiszer allergén összetevőkre, valamint az élelmiszer összetevőkre vonatkozóan séfunktól vagy étteremigazgatóunktól szóban kérhet!

Dear Guests, please note that our kitchen products are made with (or may contain) gluten, peanuts, milk, dairy products, shellfish, mustard, nuts, sulfur dioxide, eggs, soy beans, fish cereals, sesame seeds, celery, lupine, molluscs (snails, clams, seafood). Based on the law applicable for the food allergen ingredients and for the ingredients you can ask our Chef or our Restaurant Manager.

Обращаем внимание уважаемых Гостей, что наши блюда приготавливаются на такой кухне / производстве, где могут использовать продукты, содержание клейковину, арахис, молоко, молочные продукты, различных раков, горчицу, орехи, двуокись серы, яйца, сою, рыбу, семена кунжута, сельдерей, люпин, моллюски (улитки, ракушки, морепродукты)! Вы можете устно попросить от нашего шеф-повара или директора ресторана законодательно обязательную для предоставления информацию, об аллергенных ингредиентах пищевых продуктов, а также о составе наших блюд!

亲爱的客人，请您注意，本店厨房出产的食品是由（或可能含有）以下食材制作而成的，即麸质，花生，牛奶，乳制品，贝类，芥末，坚果，微量二氧化硫，鸡蛋，大豆，鱼类谷物，芝麻，芹菜，鲁冰花，壳类动物（蜗牛，蛤蜊，海鲜）。根据适用于食品过敏原成分的相关法律要求，关于食品的食材组成，您可以咨询我们的厨师或餐厅经理。



vegetariano / vegetáriánus
vegetarian / вегетарианец / 素



ingredienti senza glutine / gluténmentes
gluten free / не содержит глютен / 不含麩質

Non accettiamo conti separati

A számlát nem áll módunkban megbontani

We do not split the bill

У нас нет возможности разделить счёт

我们不能拆分账单

Antipasti

1. | Antipasto „Da Mario” ● 4400 Ft
-Da Mario előételtál: DOP felvágottak és sajtok
-Da Mario starter plate: DOP cold cuts and cheese selection
-Закуска „Da Mario”: колбасы Пикарон и сыры DOP
-“Da Mario” 开胃拼盘混合火腿芝士拼盘
2. | Carpaccio di Manzo alle 3 maniere ● 4400 Ft
-Marha carpaccio 3 módozatban
-Beef carpaccio in 3 ways
-Карпаччо из вырезки с 3 видами соуса
-配有三种酱料的生牛肉片
3. | Caprese di mozzarella di bufala ● 3000 Ft
-Paradicsom szeletek bivalymoazzarellával és friss bazsalikommal
-Tomato, buffalo mozzarella and fresh basil
-Капрезе с моцареллой из молока буйволиц и свежим базиликом
-卡普瑞沙拉 (由意大利番茄、水牛芝士和罗勒调制而成)
4. | Antipasto Da Mario al Mare 4800 Ft
-Antipasto Da Mario tenger gyümölcseiből
-Antipasto Da Mario from the sea
-Антипасто да Марио из морепродуктов
-Da Mario 招牌海鲜拼盘
5. | Parmigiana di Melanzane ● 3900 Ft
-Rakott padlizsán bivalymoazzarellával, parmezán sajttal és paradicsomszósszal
-Eggplant with buffalo mozzarella, parmesan cheese and tomato sauce
-Запеканка из баклажанов с моцареллой из молока буйволиц, сыром пекорино и томатный соус
-茄子和水牛芝士·帕米桑芝士和西红柿酱
6. | Cozze e Vongole 3900 Ft
-Feketekagyló vénuszkagylóval
-Black mussels with clams
-Чёрные мидии с моллюсками Венеры
-青口花蛤
7. | Degustazione di bruschette 2400 Ft
-Bruschetta válogatás
-Bruschetta selection
-Брускетта ассорти
-意式法棍切片拼盘

Zuppe

8. | Zuppa di pomodoro e crema di parmigiano ●● 2000 Ft
-Olasz paradicsomleves parmezán habbal
-Italian tomato soup with parmesan mousse
-Итальянский томатный суп с взбитым пармезаном
-意大利番茄汤配帕玛森慕斯
9. | Minestrone ●● 2000 Ft
-Zöldségleves
-Vegetable soup
-Овощной суп
-蔬菜汤
10. | Tortellini in brodo 2000 Ft
-Húsleves házi tortellinivel
-Broth with homemade tortellini
-Мясной суп с домашними тортеллини (с пельменями)
-肉羹汤 (含自制意式饺子)
11. | Pasta & Fagioli 2000 Ft
-"Pasta e Fagioli" bableves
-"Pasta e Fagioli" bean soup
-Суп из фасоли «Pasta e Fagioli»
-意式豆子汤
12. | Tris di zuppe 2800 Ft
-Leves Trió
-Trio of soups
-Три вида супа
-意式三重浓汤拼盘

Pasta fatta in casa e risotti

13. | Tagliatelle alla Bolognese 3000 Ft
-Tagliatelle bolognai húsos raguval
-Tagliatelle with Bolognese meat ragout
-Тальятелле с мясным ragu болоньезе
-意大利干面条配波伦亚肉炖蔬菜
14. | Rigatoni al pomodoro, basilico e ricotta salata ● 3000 Ft
-Rigatoni paradicsom szósszal, friss bazsalikkommal és ricottával
-Rigatoni with tomato sauce, fresh basil and ricotta
-Ригатони с томатным соусом, свежим базиликом и рикоттой
-波纹贝壳通心粉配番茄酱、新鲜罗勒和意大利乳清干酪

15. | Lasagna al forno 3300 Ft
 -Lasagna
 -Lasagna
 -Лазанья
 -千层面
16. | Spaghetti carbonara 3300 Ft
 -Spagetti carbonara
 -Spaghetti carbonara
 -Спагетти карбонара
 -奶油培根意面
17. | Strozzapreti gamberi e pesto 3800 Ft
 -Papfójtó tészta garnélarákkal és pesztóval
 -Strozzapreti with shrimps and pesto
 -Макарони с креветками и соусом песто
 -“扼杀教父” 意面配鲜虾和香蒜沙司
18. | Gnocchi gorgonzola e speck 3200 Ft
 -Gnocchi gorgonzola sajttal és speck sonkával
 -Gnocchi with gorgonzola cheese and speck ham
 -Ньокки с сыром горгонзола и ветчиной спек
 -意式面疙瘩配戈根索拉奶酪和意式烟熏火腿
19. | Pappardelle ai funghi porcini ● 3800 Ft
 -Pappardelle vargánya gombával
 -Pappardelle with porcini mushroom
 -Паппарделле с белыми грибами
 -意式宽面条配美味牛肝菌
20. | Tortelloni di ricotta, spinaci, burro e salvia ● 3500 Ft
 -Tortelloni ricottával és spenóttal töltve, zsályás vajjal
 -Tortelloni stuffed with ricotta and spinach with sage butter
 -Тортеллони с начинкой из рикотты и шпината, со сливочным соусом с шалфеем
 -意大利馄饨 (馅料含意大利乳清干酪和菠菜 · 以及奶油鼠尾草酱汁)
21. | Spaghetti allo scoglio 4900 Ft
 -Spagetti tenger gyümölcseivel
 -Seafood spaghetti
 -Спагетти с морепродуктами
 -海鲜意式长面
22. | Risotto al Prosecco e Parmigiano ●● 3500 Ft
 -Parmezán és prosecco rizottó
 -Risotto with prosecco and parmesan cheese
 -Ризотто с просекко и сыром пармезан
 -意式帕米桑芝士普洛塞克起泡酒烩饭

23. | Risotto ai funghi porcini ● 4300 Ft
- Rizottó vargányagombával
- Risotto with porcini mushroom
- Ризотто с белыми грибами
- 意式菌菇烩饭

Insalate

24. | Rucola, pomodorini e Parmigiano ●● 2100 Ft
- Rukkola koktélpáradicsommal és parmezánnal
- Rocket salad with cherry tomato and parmesan cheese
- Салат из руколы с помидорами черри и пармезаном
- 芝麻菜沙拉 (含小番茄和帕尔马干酪)
25. | Mista con olive ●● 2100 Ft
- Vegyes saláta olivabogyóval és koktélpáradicsommal
- Mixed salad with olives and cherry tomato
- Салат микс с оливками и помидорами черри
- 混合沙拉 (含橄榄和小番茄)
26. | Pollo alle erbe del mediterraneo 3500 Ft
- Csirkesaláta mediterrán zöldfűszerekkel
- Chicken salad with Mediterranean spices
- Салат из курицы с средиземноморскими зелеными специями
- 鸡肉色拉配地中海香料
27. | Gamberi e prosciutto di Parma croccante ● 4500 Ft
- Vegyes saláta rákkal és ropogós páрмаi sonkával
- Mixed salad with prawn and crispy Parma ham
- Салат микс с креветками и хрустящей ветчиной
- 混合沙拉配虾和薄脆帕尔马火腿

Secondi piatti

28. | Filetto di branzino all'acqua pazza con patate e spinaci freschi ● 6900 Ft
- Tengeri süllő filé "acqua pazza" módra, burgonyával és friss spenóttal
- Seabass fillet "acqua pazza" style with potato and fresh spinach
- Филе морского окуня в стиле «аква пацца», картофель и свежий шпинат.
- "Acqua pazza" 风格鲈鱼片 · 土豆和新鲜菠菜
29. | Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e parmigiano ● 7200 Ft
- Grillezett marhahús szeletek rukkolával, koktélpáradicsommal és parmezán sajttal
- Grilled beef slices with rucola, cherry tomatoes and parmesan cheese
- Ломтики говядины с рукколой, помидорами черри и пармезаном
- 牛肉片配芝麻菜、小番茄和帕玛森干酪

30. | Filetto di manzo con funghi porcini trifolati ● 8000 Ft
 -Bélszín pirított vargánya gombával
 -Beef tenderloin with sauteéd porcini mushroom
 -Вырезка с жареными белыми грибами
 -菲力牛排配烤美味牛肝菌
31. | Ossobuco alla Milanese ● 8000 Ft
 -Borjú lábszár sáfrányos rizottóval
 -Veal shank with saffron risotto
 -Телячья ножка с ризотто и шафраном
 -小牛腿肉配藏红花香米饭
32. | Saltimbocca di vitello alla Romana con patate al forno ● 5800 Ft
 -Borjúszelet pármái sonkával, zsályás, vajás mártással és pirított burgonyával
 -Veal cutlet with Parma ham, sage butter sauce and sauteéd potato
 -Телятина с Пармской ветчиной, с соусом из сливочного масла и шалфея и жареным картофелем
 -小牛排配帕尔马火腿、牛油鼠尾草酱配餐盐烤土豆
33. | Involtino di pollo speck e formaggio con patate ● 4500 Ft
 -Speck sonkával és sajttal töltött csirkemell pirított burgonyával
 -Speck ham and cheese stuffed chicken breast with sauteéd potato
 -Куриная грудка, фаршированная ветчиной Шпеки и сыром, с жареным картофелем
 -火腿奶酪鸡胸排配烤土豆
34. | Calamari alla griglia ● 4500 Ft
 -Grillezett tintahal kevert salátával
 -Grilled squid with mixed salad
 -Жареный кальмар со смешанным салатом
 -烤章鱼配沙拉
35. | Il nostro fritto misto di pesce 6700 Ft
 -Olajban, hirtelen sült tengeri finomságok és zöldségek
 -Fried seafood delicacies and vegetables
 -Морские лакомства, жареные в сильно разогретом масле, овощи
 -炸鱼·炸海鲜·炸蔬菜
36. | Carne al bastone Valtellina ● 7300 Ft
 -Marinált marhacomb és füstölt hasaalja szalonna sült burgonyával
 -Slices of marinated beef rump, bacon, baked potato
 -Маринованная говяжий костец и копченый брюшной бекон с жареным картофелем
 -腌牛臀切片·培根·烤土豆
37. | Zuppa di Pesce 7500 Ft
 -Halles
 -Fishsoup
 -Рыбный суп
 -鱼汤

Contorni

38. | Patate al forno con rosmarino e sale grosso ●● 1200 Ft
-Rozmaringos tepsis burgonya tengeri sóval
-Roasted potatoes with rosemary and sea salt
-Жареный картофель с розмарином, посыпанный крупной солью
-烤土豆 (含迷迭香和盐)
39. | Spinaci freschi saltati in padella ●● 1800 Ft
-Friss spenót pirítva
-Fresh sauteéd spinach
-Свежий шпинат на пару
-新鲜的干焗菠菜
40. | Verdure miste alla griglia ●● 1800 Ft
-Grillezett zöldségek
-Grilled vegetables
-Жаренные на сковороде овощи
-烤蔬菜
41. | Insalata mista ●● 1400 Ft
-Vegyes saláta
-Mixed salad
-Салат микс
-混合沙拉

Pizze

42. | Margherita ● 2500 Ft
-Paradicsomszós, mozzarella
-Tomato sauce and mozzarella
-Моцарела с томатным соусом
-西红柿酱和马苏里拉奶酪
43. | Capricciosa 3600 Ft
-Paradicsomszós, mozzarella, sonka, gomba, articsóka, olivabogyó
-Tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom, artichokes, olives
-Томатный соус, моцарелла, ветчина, грибы, артишок, оливки
-西红柿酱 · 马苏里拉奶酪 · 火腿 · 蘑菇 · 洋蓍 · 橄榄
44. | Diavola 3400 Ft
-Paradicsomszós, mozzarella, csípős szalámi
-Tomato sauce, mozzarella, spicy salami
-Томатный соус, моцарелла, острые салями
-西红柿酱 · 马苏里拉奶酪 · 辣香肠

45. | Bufalina ● 3900 Ft
 -Paradicsomszós, bivalymozzarella, friss paradicsom és bazsalikom
 -Tomato sauce, buffalo mozzarella, fresh tomato and basil
 -Томатный соус, моцарелла из молока буйволиц, свежие помидоры и базилик
 -西红柿酱 · 进口水牛奶酪 · 鲜新红柿和罗勒
46. | Ortolana ● 3500 Ft
 -Paradicsomszós, mozzarella, grillezett zöldségek
 -Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables
 -Томатный соус, моцарелла, овощи на гриле
 -西红柿酱 · 马苏里拉奶酪 · 烤蔬菜
47. | Calzone Classico 3000 Ft
 -Paradicsomszós, mozzarella, sonka, articsóka, szárított paradicsom
 -Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, dried tomato
 -Томатный соус, моцарелла, ветчина, артишок, вяленые помидоры
 -西红柿酱 · 马苏里拉奶酪 · 火腿 · 洋蓟 · 小西红柿干
48. | Pizza al prosciutto cotto e funghi 3500 Ft
 -Paradicsomszós, mozzarella, sonka, gomba
 -Tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom
 -Томатный соус, моцарелла, ветчина, грибы
 -西红柿酱 · 马苏里拉奶酪 · 火腿 · 蘑菇
49. | Tonno e cipolla 3400 Ft
 -Paradicsomszós, mozzarella, tonhal, hagyma
 -Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion
 -Томатный соус, моцарелла, тунец, лук
 -西红柿酱 · 马苏里拉奶酪 · 吞拿鱼 · 洋葱
50. | Pizza napoletana 2800 Ft
 -Paradicsomszós, mozzarella, szardella, kapribogyó, oregánó
 -Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, oregano
 -Томатный соус, моцарелла, анчоусы, каперсы, орегано
 -西红柿酱 · 马苏里拉奶酪 · 小咸鱼 · 驴蹄草 · 小叶薄荷
51. | Quattro formaggi ● 3500 Ft
 -Paradicsomszós, mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmezán sajt
 -Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmesan
 -Томатный соус, моцарелла, сыр горгонзола, сыр талледжио, пармезан
 -西红柿酱 · 配四种奶酪：马苏里拉奶酪 · 蓝芝士 · 山羊奶酪 · 帕米桑奶酪
52. | Bianca con bufala, rucola, crudo 4600 Ft
 -Bivalymozzarella, rukkola, páрмаi sonka, koktélpáradicsom
 -Buffalo mozzarella, rocket, Parma ham, cherry tomatoes
 -Моцарелла из молока буйволиц, руккола, пармская ветчина, помидоры черри
 -火腿芝士口味 (水牛芝士 · 芝麻菜 · 帕尔马火腿 · 樱桃番茄)

53. | Pizza al prosciutto cotto 3500 Ft
 -Paradicsomszós, mozzarella, sonka
 -Tomato sauce, mozzarella, ham
 -Томатный соус, моцарелла, ветчина
 -西红柿酱 · 马苏里拉奶酪 · 火腿
54. | Rustica 3500 Ft
 -Paradicsomszós, mozzarella, csípős szalámi, sonka
 -Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham
 -Томаты, моцарелла, острая салями, ветчина
 -西红柿酱 · 马苏里拉奶酪 · 辣香肠 · 火腿
55. | Pizza al prosciutto di Parma 18 mesi 4200 Ft
 -Paradicsomszós, mozzarella, 18 hónapig érlelt páрмаi sonka
 -Tomato sauce, mozzarella, Parma ham matured for 18 months
 -Томатный соус, моцарелла, Пармская ветчина, выдержанная 18 месяцев
 -西红柿酱 · 马苏里拉奶酪 · 18个月的帕尔玛火腿
56. | Panpizza olio di oliva toscano e rosmarino ● 1600 Ft
 -Ropogós pizzatészta friss rozmaringgal és toszkán olivaolajjal
 -Crispy pizza bread with toscan olive oil and rosemary
 -Хрустящие коржики со свежим розмарином и тосканским оливковым маслом
 -披萨饼配托斯卡纳橄榄油和迷迭香

Dolci

57. | Tiramisú 1800 Ft
 -Tiramisú
 -Tiramisú
 -Тирамису
 -提拉米苏
58. | Panna cotta (cioccolato / caramello / frutti di bosco) ● 1600 Ft
 -Panna cotta (csokoládé / karamell / erdei gyümölcs)
 -Panna cotta (chocolate / caramel / forest fruits)
 -Панна котта (шоколадом / карамелью / лесными ягодами)
 -意式奶油布丁 (巧克力、焦糖、热带水果)
59. | Profiteroles 1800 Ft
 -Profitterol
 -Profiteroles
 -Профитроли
 -意式泡芙

60.	Tortino al cioccolato	2100 Ft
	-Csokoládéfelfújt	
	-Chocolate souffle	
	-Шоколадный фондан	
	-巧克力蛋奶酥	
61.	Millefoglie alla crema	2100 Ft
	-Millefoglie vaníliakrémmel	
	-Millefoglie with vanilla cream	
	-Торт «Наполеон» с ванильным кремом	
	-千层糕 (香草奶油味)	
62.	Sorbettino (gelato, prosecco, vodka) ●	1600 Ft
	-Sorbettino (fagylalt, prosecco, vodka)	
	-Sorbettino (ice cream, prosecco, vodka)	
	-Сорбеттино (мороженое, просекко, водка)	
	-雪芭 (冰淇淋 · 普罗塞克 · 伏特加)	

Caffé

63.	Espresso	550 Ft
	(Эспрессо; 意大利浓缩咖啡)	
64.	Decaffeinato	550 Ft
	(Koffeinmentes kávé; Decaffeinated coffee; Кофе без кофеина; 不含咖啡因)	
65.	Espresso Macchiato	600 Ft
	(Эспрессо Маккиато; 浓缩意大利玛奇朵)	
66.	Americano	600 Ft
	(Американо; 美式)	
67.	Cappuccino	750 Ft
	(Капучино; 卡布奇诺)	
68.	Latte macchiato	760 Ft
	(Латте маккиато; 拿铁玛奇朵)	
69.	Caffe' corretto	900 Ft
	(Кофе корретто (с ликёром); 卡瑞托咖啡)	
70.	Affogato	1100 Ft
	(Presszókávé fagylalttal; Espresso with ice cream; Эспрессо с мороженым; 冰咖啡)	
71.	Té	650 Ft
	(Tea; Чай; 茶)	

Acqua minerale e bibite

72. | Acqua purificata 1 l / 650 Ft
-Tisztított szénsavmentes és szódadavíz
-Still or sparkling purified water
-Газированная вода
-苏打纯净水
73. | Acqua Panna 0,5 l / 1100 Ft
-Ásványvíz
-Mineral water
-Минеральная вода
-矿泉水
74. | San Pellegrino 0,5 l / 1100 Ft
-Szénsavas ásványvíz
-Sparkling mineral water
-Газированная минеральная вода
-气泡矿泉水
75. | Plose (Limonata / aranciata / chinotto / tonica / gassosa / ginger / cedrata / pompelmo) 0,25 l / 900 Ft
-Olasz szénsavas üdítőital
(Limonádé / narancs / keserű narancs / tonik / citrom / gyömbér / cédrátcitrom / grapefruit)
-Italian soft-drink
(Lemonade / orange / bitter orange / tonic / lemon / ginger / citron / grapefruit)
-Итальянский газированный освежающий напиток
(Лимонад / апельсиновый / горький апельсин / тоник / лимон / имбирь / цитрон / грейпфрут)
-意大利软饮料
(柠檬特饮 / 橙子口味 / 苦橘口味 / 汤力水 / 柠檬 / 生姜 / 香柠 / 西柚)
76. | Plose - Bio té (Pesca / Limone) 0,25 l / 900 Ft
-Bio-tea (barack / citrom)
-Bio-tea (peach / lemon)
-Био-чай (персик / лимон)
-有机茶饮 (桃子味/柠檬味)
77. | Coca Cola / Zero 0,25 l / 600 Ft
-Cola / Cukormentes cola
-Cola / Sugar-free cola
-Кола / Кола без сахара
-可乐/无糖可乐
78. | Limonata fatta in casa 0,4 l / 900 Ft
-Házi limonádé
-Home made lemonade
-Домашний лимонад
-自制柠檬汁

79. | Spremuta d'arancia 0,25 l / 1200 Ft
 -Frissen facsart narancslé
 -Fresh orange juice
 -Свежевыжатый апельсиновый сок
 -新鲜橙汁
80. | Succhi di frutta Plose Bio (*mela, ananas, pesca, pera*) 0,2 l / 900 Ft
 -Plose bio-gyümölcslevek (*alma, ananász, őszibarack, körte*)
 -Plose bio-fruit juices (*apple, pineapple, peach, pear*)
 -Био-Фруктовые соки (*яблоко, ананас, персики, груша*)
 -有机水果汁 (苹果·菠萝·桃子·梨)

Birre

81. | Theresianer birra alla spina 0,2 l - 0,4 l / 600 Ft - 1100 Ft
 -Theresianer csapolt sör
 -Theresianer draft beer
 -Разливное пиво Терасианер
 -特雷斯安娜生啤
82. | Peroni Nastro Azzuro 0,33 l / 1300 Ft
 -Peroni világos sör
 -Peroni beer
 -Светлое пиво Перони
 -蓝带淡啤酒
83. | Moretti 0,33 l / 1200 Ft
 -Moretti világos sör
 -Moretti beer
 -Светлое пиво Моретти
 -莫雷蒂淡啤酒
84. | Dreher Bak 0,5 l / 1000 Ft
 -Dreher barna sör
 -Dreher dark beer
 -Дрехер тёмное пиво
 -匈牙利卓尔黑啤
85. | Dreher Analcolico 0,33 l / 700 Ft
 -Dreher alkoholmentes sör
 -Dreher non-alcoholic beer
 -Дрехер безалкогольное пиво
 -匈牙利卓尔无醇啤酒

86.	Hofbräu Weiss	0,33 l / 1100 Ft
	-Hofbräu világos búza sör	
	-Hofbräu wheat beer	
	-Хофброй светлое пшеничное пиво	
	-德国皇家淡麦啤	

Aperitivo

87.	Proseccino	1500 Ft
88.	Aperol Spritz	2100 Ft
89.	Crodino	900 Ft
90.	San Bitter	900 Ft
91.	Bellini	1500 Ft
92.	Martini (száraz / édes; dry / sweet; мартини сухое / сладкое; 干马提尼 / 甜味马提尼)	1100 Ft
93.	Negroni	1700 Ft
94.	Negroni Sbagliato	1800 Ft

Grappa & Pálinka (4 cl)

95.	Nannoni Grappa di Brunello	1100 Ft
96.	Nannoni Grappa di Traminer	1200 Ft
97.	Nannoni Grappa di Vinsanto	1300 Ft
98.	Nannoni Grappa Gran Riserva	2000 Ft
99.	Nannoni Gente di Maremma grappa	900 Ft
100.	Szamosszegi Birsalma (Cotogno; Quince; Айва; 榲桲)	2300 Ft
101.	Márton és Lányai Gurulós Málna (Lampone; Raspberry; Малина; 覆盆子)	4800 Ft
102.	Márton és Lányai Vilmoskörte (Pere William's; William's Pear; Грушевая; 匈牙利威廉姆斯桃子酒)	2500 Ft
103.	Márton és Lányai Kajsziparack (Albicocca; Apricot; Абрикосовая; 匈牙利杏子酒)	2500 Ft

Cocktails & Long Drink

104.	Dry Martini / Double shot	3000 Ft
105.	Margarita	2100 Ft
106.	Strawberry Daiquiri	1800 Ft
107.	Sex on the beach	2000 Ft
108.	Cosmopolitan	2000 Ft
109.	Mojito	2000 Ft
110.	Virgin Mojito	1100 Ft
111.	Long Island ice tea	2400 Ft
112.	Pina Colada	2200 Ft
113.	Gin Tonic	2300 Ft

Whisky (4 cl)

114.	Johnnie Walker Black 12 Years	1500 Ft
115.	Jim Beam	1000 Ft
116.	Jameson	1000 Ft
117.	Oban Single Malt 14 Years	2800 Ft
118.	Chivas Regal 12 Years	1500 Ft
119.	Lagavulin 16 Years	3500 Ft
120.	Talisker 10 Years	2000 Ft
121.	Caol Ila 12 Years	2400 Ft

Cognac (4 cl)

122.	Courvoisier V.S.O.P	2100 Ft
123.	Vecchia Romagna Etichetta Nera	1000 Ft

Spirits (4 cl)

124.	Kauffman Hard Vodka	2400 Ft
125.	Beluga Noble Vodka	1900 Ft
126.	Russian Standard Vodka	900 Ft
127.	Belvedere Vodka	1900 Ft
128.	Tanqueray London Dry Gin	1100 Ft
129.	Havana Club Anejo 3 Years	1000 Ft
130.	Don Papa Rum	2500 Ft
131.	Jose Cuervo Silver Tequila	1000 Ft


Amari (4 cl)

132.	Unicum / Szilva	1000 Ft
133.	Jägermeister	1000 Ft
134.	Averna	1000 Ft
135.	Montenegro	1100 Ft
136.	Fernet Branca	1200 Ft
137.	Cynar	1000 Ft

Liquori (4 cl)

138.	Limoncello	900 Ft
139.	Sambuca Lazzaroni	900 Ft
140.	Bailey's	1000 Ft
141.	Cointreau	1200 Ft
142.	Amaretto Lazzaroni	900 Ft
143.	Mirto di Sardegna	1000 Ft
144.	Frangelico	1100 Ft

 +36 1 301 0967  www.damario.hu  info@damario.hu

 [damariobudapest](https://www.facebook.com/damariobudapest)  [damario.budapest](https://www.instagram.com/damario.budapest)

 1054 Budapest, Vécsey utca 3.