

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, nocciole, 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 séfunktől 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, содержащие глютен, 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。

Non accettiamo conti separati

A számlát nem áll módunkban megbontani

We are not able to 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 bivalyomozzarellával 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. | **Polipo con patate** 4400 Ft
Langyos polipsaláta burgonyával / Faintly warm octopus salad with potato /
Тёплый салат из осьминога с картофелем / 章鱼配土豆
5. | **Parmigiana di Melanzane** 3900 Ft
Rakott padlizsán bivalyomozzarellával, 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. | **Calamari ripieni** 4000 Ft
Tintahal csápjával és parmezános morzsával töltve / Cuttlefish filled with its own tentacles and parmesan crumble /
Цельный кальмар фаршированный собственными щупальцами и стружкой пармезана / 酿鱿鱼
7. | **Bruschettone** 2400 Ft
Bruschetta koktélpáradicsommal, fekete olívával és bazsalikommal / Bruschetta with cherry tomato, black olives and
basil / Брускетта с помидорами-черри, с оливками и базиликом / 意式烤面包配圣女果·黑橄榄和罗勒

Zuppe

8. | **Zuppa di pomodoro e crema di parmigiano** 2000 Ft
Olasz paradicsomleves parmezán krémmel / 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)

Pasta fatta in casa e risotti

- 11. Tagliatelle alla Bolognese** 3000 Ft
Tagliatelle bolognai húsos raguval / Tagliatelle with Bolognese meat ragout /
Тальятелле с мясным рагу болоньезе / 意大利干面条配波伦亚肉炖蔬菜
- 12. Rigatoni al pomodoro, basilico e ricotta salata** 3000 Ft
Rigatoni paradicsom szósszal, friss bazsalikommal és juhtej ricottával / Rigatoni with tomato sauce, fresh basil and
savoury sheep's milk ricotta / Ригатони с томатным соусом, свежим базиликом и рикоттой / 宽空心粉和西红柿·罗
勒·里考塔奶酪沙拉
- 13. Lasagna al forno** 3600 Ft
Lasagna / Lasagna / Лазанья / 千层面
- 14. Spaghetti carbonara** 3300 Ft
Spagetti carbonara / Spaghetti carbonara / Спагетти карбонара / 奶油培根意面
- 15. Caserecci gamberi e pesto** 4200 Ft
Papfójtó tészta garnélarákkal és pesztóval / Caserecci with shrimps and pesto /
Макарони с креветками и соусом песто / "扼杀教父" 意面配鲜虾和香蒜沙司
- 16. 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
- 17. Pappardelle ai funghi porcini** 4200 Ft
Pappardelle vargánya gombával / Pappardelle with porcini mushroom /
Палпарделле с белыми грибами / 意式宽面条配美味牛肝菌
- 18. 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)
- 19. Spaghetti allo scoglio** 4900 Ft
Spagetti tenger gyümölcseivel / Seafood spaghetti / Спагетти с морепродуктами / 海鲜意式长面
- 20. Fusilli pomodorini, olive, gamberi e calamari** 4200 Ft
Fusilli paradicsommal, olívaolajjal, garnélarákkal és tintahállal / Fusilli with tomato, olive, prawn and calamari /
Фузилли с креветками, кальмарами и помидорами-черри / 意大利螺旋粉配西红柿·橄榄·虾和鱿鱼
- 21. 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
- 22. Risotto ai funghi porcini** 4300 Ft
Rizottó vargányagombával / Risotto with porcini mushroom /
Ризотто с белыми грибами / 意式菌菇烩饭

Insalate

- 23. | Rucola, pomodorini e Parmigiano** 2100 Ft
Rukkola koktélpáradicsommal és parmezánnal / Rocket salad with cherry tomato and parmesan cheese / Салат из рукколы с помидорами черри и пармезаном / 芝麻菜沙拉 (含小番茄和帕尔马干酪)
- 24. | Mista con olive** 2100 Ft
Vegyes saláta olivabogyóval és koktélpáradicsommal / Mixed salad with olives and cherry tomato / Салат ассорти с оливками и помидорами черри / 混合沙拉 (含橄榄和小番茄)
- 25. | Pollo alle erbe del mediterraneo** 3900 Ft
Csirkesaláta mediterrán zöldfűszerekkel / Chicken salad with Mediterranean spices / Куриный салат со средиземноморскими зелёными специями / 鸡肉色拉配地中海香料
- 26. | Gamberi e prosciutto di Parma croccante** 4800 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

- 27. | 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
- 28. | 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
- 29. | Filetto di manzo con funghi porcini trifolati** 8000 Ft
Bélszín pirított vargánya gombával / Beef tenderloin with sautéed porcini mushroom / Вырезка с жареными белыми грибами / 菲力牛排配烤美味牛肝菌
- 30. | Moscardini in umido su purea di ceci** 5500 Ft
Pézsmapolipragu csicseriborsó-pürével / Musky octopus in tomato sauce on a bed of chickpea purée / Мускусный осьминог с пюре из нута / 墨鱼仔配西红柿酱和鹰嘴豆泥
- 31. | Saltimbocca di vitello alla Romana con patate al forno** 5800 Ft
Borjúszelet páрмаi sonkával, zsályás, vajas mártással és pirított burgonyával / Veal cutlet with Parma ham, sage butter sauce and sautéed 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
- 32. | 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 sautéed potato / Куриная грудка, фаршированная ветчиной Шпек и сыром, с жареным картофелем / 火腿奶酪鸡胸排配烤土豆
- 33. | Calamari alla griglia** 4800 Ft
Grillezett tintahal kevert salátával / Grilled squid with mixed salad / Кальмар на грилле с салатом ассорти / 烤章鱼配沙拉

- 34. | Il nostro fritto misto gamberi e calamari** 5500 Ft
Garnéla és tintahal olajban ropogósra sütve / Prawns and squid fried to crisp /
Хрустящие креветки и кальмары обжаренные в масле / 炸虾和鱿鱼
- 35. | Branzino alla griglia (per due persone)** 17000 Ft
Grillezett egész tengeri süllő (2 személy részére) / Seabass grilled in whole (for 2 people) /
Окунь на грилле (порция на двоих) / 烤海鲈鱼 (两人份)
- 36. | Zuppa di Pesce** 6900 Ft
Hallevés / Fishsoup / Рыбный суп / 鱼汤

Contorni

- 37. | 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 морской солью / 烤土豆 (含迷迭香和盐)
- 38. | Spinaci freschi saltati in padella** 1800 Ft
Friss spenót pirítva / Fresh sautéed spinach / Свежий шпинат на пару / 新鲜的干焗菠菜
- 39. | Verdure miste alla griglia** 1800 Ft
Grillezett zöldségek / Grilled vegetables / Овощи на грилле / 烤蔬菜
- 40. | Insalata mista** 1400 Ft
Vegyes saláta / Mixed salad / Салат ассорти / 混合沙拉

Pizze

- 41. | Margherita** 2700 Ft
Paradicsomszós, mozzarella / Tomato sauce and mozzarella / Помидоры, моцарелла / 西红柿酱和马苏里拉奶酪
- + 1500 Ft** - Prosciutto crudo di Parma 18 mesi / 18 hónapig érlelt páрмаi sonka /
Parma ham matured for 18 months / Пармская ветчина (выдержка 18 месяцев) / 18个月的帕尔玛火腿
- + 700 Ft** - Prosciutto cotto / Főtt sonka / Cooked ham / Жареная ветчина / 火腿
- + 1000 Ft** - Prosciutto cotto e funghi trifolati / Cooked ham and sautéed mushrooms /
Főtt sonka és pirított gomba / Жареная ветчина Прощутто с грибами / 焗烤火腿 · 蘑菇
- + 450 Ft** - Acciughe e capperi (Napoletana) / Anchovies and capers /
Szardella és kapribogyó / Анчоусы с каперсами / 小凤尾鱼和刺山柑
- 42. | Marinara (pomodoro, aglio, origano, basilico, olio extra vergine di oliva)** 2500 Ft
Paradicsomszós fokhagymával, oregánóval, bazsalikommal és extra szűz olívaolajjal / Tomato sauce with
garlic, oregano, basil and extra virgin olive oil / Томатный соус Маринара, с чесноком, орегано, базиликом и
оливковым маслом / 意式罗勒酱 (番茄酱 · 大蒜 · 牛至 · 罗勒和橄榄油)
- 43. | Capricciosa** 3900 Ft
Paradicsomszós, mozzarella, sonka, gomba, articsóka, olivabogyó / Tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom,
artichokes, olives / Помидоры, моцарелла, ветчина, грибы, артишоки, оливки / 西红柿酱 · 马苏里拉奶酪 · 火腿 ·
蘑菇 · 洋蓟 · 橄榄

- 44. | Diavola** **3300 Ft**
Paradicsomszós, mozzarella, csípős szalámi / Tomato sauce, mozzarella, spicy salami /
 Помидоры, моцарелла, острые салями / 西红柿酱 · 马苏里拉奶酪 · 辣香肠
- 45. | Bufalina** **4000 Ft**
Paradicsomszós, bivalymozzarella, friss paradicsom és bazsalikom / Tomato sauce, buffalo mozzarella, fresh tomato and basil /
 Помидоры, 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 /
 Помидоры, моцарелла, овощи на гриле / 西红柿酱 · 马苏里拉奶酪 · 烤蔬菜
- 47. | Calzone ricotta, salame dolce, mozzarella, pomodoro e pepe** **3800 Ft**
Calzone ricottával, szalámmal, mozzarellával, paradicsommal és borssal / Calzone with ricotta cheese, salami, mozzarella, tomato and pepper /
 Кальцоне с томатным соусом, моцареллой, рикоттой, салями и перцем / 西红柿酱 · 马苏里拉奶酪 · 里科塔奶酪 · 萨拉米香肠和甜椒
- 48. | Bianca con mozzarella, gorgonzola, speck e funghi porcini** **4500 Ft**
Mozzarella, gorgonzola, speck sonka és vargánya gomba / Mozzarella, gorgonzola cheese, speck ham and porcini mushroom /
 Моцарелла, сыр горгонзола, шпик и белые грибы / 马苏里拉奶酪 · 戈贡佐拉奶酪 · 烟熏火腿 · 牛肝菌
- 49. | Genovese Mozzarella, prosciutto cotto, pesto e scaglie di grana** **3900 Ft**
Mozzarella, főtt sonka, pesto és Grana Padano forgácsok / Mozzarella, cooked ham, pesto and shavings of Grana Padano cheese /
 Моцарелла, жареная ветчина Прошутто, песто с хлопьями сыра Грана / 马苏里拉奶酪 · 烤火腿 · 青酱 · 格拉纳奶酪片
- 50. | Bianca Mozzarella di bufala, salsiccia e friarielli** **3700 Ft**
Bivalymozzarella kolbással és friariellivel / Buffalo mozzarella with sausage and friarielli /
 Моцарелла "Буффало" с колбасой и репой / 水牛马苏里拉奶酪 · 烤肠和茼蒿叶
- 51. | Bianca Mozzarella, panna, prosciutto cotto & mais** **3400 Ft**
Mozzarella, főtt sonka, kukorica és tejszín / Mozzarella, cooked ham, corn and cream /
 Моцарелла, жареная ветчина Прошутто, кукуруза в крем-соусе / 马苏里拉奶酪 · 烤火腿 · 玉米粒 · 奶油酱
- 52. | Focaccia mortadella, ricotta & pistacchi** **3600 Ft**
Focaccia mortadellával, ricottával és pisztáciával / Focaccia with mortadella, ricotta cheese and pistachios /
 Фокачча – пшеничная лепешка с колбасой Мортаделла, сыром рикотта и фисташками / 佛卡恰配摩德代拉香肠 · 里烤塔芝士 · 开心果
- 53. | Bianca, rucola, bufala, Parma** **4500 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)
- 54. | Rustica** **3600 Ft**
Paradicsomszós, mozzarella, csípős szalámi, sonka / Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham /
 салями с острым перцем / 西红柿酱 · 马苏里拉奶酪 · 辣香肠 · 火腿
- 55. | Panpizza olio di oliva toscano e rosmarino** **1700 Ft**
Ropogós pizzateésza friss rozsmaringgal és toszkàn 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

56. | **Tiramisú** 1600 Ft
Тирамису / 提拉米苏
57. | **Millefoglie alla crema** 2000 Ft
Olasz krémes sütemény / Millefoglie with vanilla cream /
Итальянское хрустящее пирожное с ванильным кремом / 香草奶油拿破仑蛋糕
58. | **Tortino al cioccolato caldo** 2500 Ft
Csokoládéfelfújt / Chocolate souffle / Шоколадный фондан / 巧克力蛋奶酥
59. | **Sorbettino (gelato, prosecco, vodka)** 1800 Ft
Sorbettino (fagyalt, prosecco, vodka) / Sorbettino (ice cream, prosecco, vodka) /
Сорбеттино (мороженое, просекко, водка) / 雪芭 (冰淇淋 · 普罗塞克 · 伏特加)
60. | **Panna cotta (cioccolato / caramello / frutti di bosco)** 1500 Ft
Panna cotta (csokoládé; karamell; erdei gyümölcs) / Panna cotta (chocolate; caramel; forest fruits)
Панна котта с шоколадом, карамелью, лесными ягодами (на выбор) / 意式奶油布丁 (巧克力、焦糖、热带水果)
61. | **Profiteroles** 1800 Ft
Olasz fánk / Profiterol / Воздушная булочка с начинкой маскарпоне / 马斯卡波奶油巧克力泡芙

Caffé

62. | **Espresso** 550 Ft
Эспрессо / 阿拉比卡咖啡豆意式特浓
63. | **Decaffeinato** 650 Ft
Koffeinmentes kávé / Decaffeinated coffee / Кофе без кофеина / 低咖啡因咖啡
64. | **Macchiato** 600 Ft
Маккиато / 浓缩意大利玛奇朵
65. | **Affogato** 1100 Ft
Kávé fagyalttal / Coffee with ice cream / Кофе с мороженым (Глиссе) / 冰咖啡
66. | **Caffè Americano** 650 Ft
Американо / 美式咖啡
67. | **Cappuccino** 750 Ft
Капучино / 卡布奇诺
68. | **Caffè corretto** 900 Ft
Кофе корретто (с ликёром); 卡瑞托咖啡
69. | **Latte macchiato** 800 Ft
Латте маккиато / 拿铁玛奇朵
70. | **Té** 800 Ft
(Tea; Чай; 茶)

Acqua minerale e bibite

71. | **Acqua purificata** 1 l / 650 Ft
Tisztított szénsavmentes és szódadavíz / Still or sparkling purified water / Фильтрованная вода, на выбор, газированная/без газа / 苏打纯净水
72. | **Acqua Panna** 0,5 l / 1100 Ft
Ásványvíz / Mineral water / Минеральная вода / 矿泉水
73. | **San Pellegrino** 0,5 l / 1100 Ft
Szénsavas ásványvíz / Sparkling mineral water / Газированная минеральная вода / 气泡矿泉水
74. | **Plose (Limonata; aranciata; chinotto; tonica; gassosa; ginger; cedrata; pompelmo)** 0,25 l / 900 Ft
Olasz 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)
75. | **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)
76. | **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
77. | **Limonata fatta in casa** 0,4 l / 900 Ft
Házi limonádé / Home made lemonade / Домашний лимонад / 自制柠檬汁
78. | **Spremuta d'arancia** 0,25 l / 1200 Ft
Frissen facsart narancslé / Fresh orange juice / Свежевыжатый апельсиновый сок / 新鲜橙汁
79. | **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

80. | **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
81. | **Peroni Nastro Azzuro** 0,33 l / 1300 Ft
Peroni világos sör / Peroni beer / Светлое пиво Перони / 蓝带淡啤酒
82. | **Birra Moretti** 0,33 l / 1200 Ft
Moretti világos sör / Moretti beer / Светлое пиво Моретти / 莫雷蒂淡啤酒
83. | **Dreher Bak** 0,5 l / 1000 Ft
Dreher barna sör / Dreher dark beer / Дрехер тёмное пиво / 匈牙利卓尔黑啤
84. | **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
85. | **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

86. Proseccino	1500 Ft
87. Aperol Spritz	2100 Ft
88. Crodino	900 Ft
89. San Bitter	900 Ft
90. Bellini	1500 Ft
91. Martini (száraz / édes; dry / sweet; мартини сухое / сладкое; 干马提尼 / 甜味马提尼)	1100 Ft
92. Negroni	1700 Ft
93. Negroni Sbagliato	1800 Ft
94. Hugo	2200 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 (Lamprone; 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

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.