





## A NEW YORK PALOTA ÉS KÁVÉHÁZ TÖRTÉNETE

A **NEW YORK PALOTA** a New York Biztosítótársaság felkérésére, Hauszmann Alajos, Korb Flóris és Giergl Kálmán tervei alapján épült. Az épület gyöngyszemét, a „világ legszebb kávéházát” 1894. október 23-án nyitotta meg Steuer Sándor, egy híres kávéfőző család tagja. Az impozáns épület legpompásabb része a földszinti kávéház lett, aminek ablakai mellett stílusosan 16 bronzból készült ördögi faun – „El Asmodáj”, a kávé és gondolkodás ősi alakja – tartotta a lámpást, ezzel is hirdetve a New York Kávéház szellemiségét. A méltóságteljes épület az olasz reneszánszra és barokkra támaszkodó, eklektikus stílusban épült. Csupa márvány, bronz, selyem és bársony volt minden, a pompázatos összehatást sokan II. Lajos magyar király palotájához hasonlították. A mennyezetet Mannheimer Gusztáv és Eisenhut Ferenc csodálatos pannói díszítették, a bejáratnál szökőkút, a termekben velencei csillárok kápráztatták el a látogatókat. A pesti szóbeszéd szerint a megnyitó napján Molnár Ferenc játékos kedvű újságíróitársával együtt a Dunába dobta a kávéház kulcsait, hogy az éjjel-nappal nyitva legyen.

A **KÁVÉHÁZ IRODALMI RANGJÁT** akkor nyerte el, amikor a Harsányi fivérek vették át a vezetését. A New York valódi irodalmi kávéházzá, a fővárosi szellemi élet egyik központjává a század első évtizedétől vált. Itt volt az írók és újságírók „Otthon Kör”-e, valamint hamarosan létrejöttek a művészasztalok is. A kor legnívósabb irodalmi folyóiratának, a „Nyugat”-nak is hamarosan ide került a szerkesztősége, Krúdy Gyula, Molnár Ferenc, Móricz Zsigmond, Kosztolányi Dezső itt vetették papírra első írásaikat. A vendégek személyre szabott kiszolgálásáról számos legendás pincér gondoskodott.

A **KÁVÉHÁZ ELSŐ FÉNYKORA** az első világháborúval ért véget, amikor is a Harsányi fivérek átadták az üzemeltetést Tarján Vilmosnak. A kávéház a város egyik legelőkelőbb éttermévé lépett elő és a társadalmi élet központjává vált. A közelgő világháború miatt átmenetileg bezárta kapuit, majd 1954-ben újraindították Hungária néven, igaz nem kávéházként, de majdnem eredeti fényében.

### Napjainkban...

**2001 FEBRUÁRJÁBAN** az olasz Boscolo csoport vállalta fel a legendás épület újjaépítését. Az üzemeltetés nyugalma érdekében a tulajdonosok úgy döntöttek, hogy a kávéházat a megújuló Palotával együtt nyitják meg. A New York Kávéház 2006 tavaszától régi pompájával várja vendégeit, megidézve a 20. század eleji miliőt mai design elemekkel ötvözve.



## THE HISTORY OF THE NEW YORK PALACE AND CAFÉ

*COMMISSIONED BY THE NEW YORK INSURANCE COMPANY, New York Palace was built according to the plans of Alajos Hauszmann, Flóris Korb and Kálmán Giergl. Sándor Steuer a member of a famous coffee-family opened the gem of the building the 'most beautiful café in the world' on 23rd October, 1894. The ground floor café became the most splendid part of the imposing palace beside its windows with 16 devilish fauns – 'el Ashmodai' the ancient figure of coffee and meditation – held the lantern in good style propagating the spirituality of New York Café this way as well. The majestic building was built in eclectic style relying on Italian renaissance and baroque. As everything was made of marble, bronze, silk and velvet many people compared the building to the palace of the Bavarian King Louis II. The ceiling was decorated with the marvellous panel paintings of Gusztáv Mannheimer and a fountain at the entrance by Ferenc Eisenhut, in the halls Venetian chandeliers dazzled visitors. According to the Pest rumour on the opening day a famous writer Ferenc Molnár together with his journalist friends threw the keys of the Café into the Danube to have it open 24 hours a day.*

*THE CAFÉ GAINED ITS LITERARY RANK when the Harsányi brothers took over management. The New York from the first decade of the 20th century became renowned as a real literary café one of the centre of the intellectual life of Budapest. Writers and journalists had their 'Home Circle' here and soon the artists' tables were formed. Shortly after, the editorial office of the highest standard literary journal of the age „Nyugat” („West”) found its home here, too. Gyula Krúdy, Ferenc Molnár, Zsigmond Móricz, Dezső Kosztolányi composed their first writings here. An abundance of legendary personal waiters took care of the guests, each knowing intimately the regular guests' wishes and habits.*

*THE FIRST WORLD WAR put an end to the first golden age of the Café and the Harsányi brothers transferred management to Vilmos Tarján. The Café became one of the most elegant restaurants of the city and once again the centre of social life. After the threat of the world war the Café temporarily closed its doors but it was reopened under the name of 'Hungaria' in 1954, although not as a Café but almost in its original splendour.*

### Nowadays...

*IN FEBRUARY 2001 the Italian Boscolo Group undertook the reconstruction of the legendary building. The new owners decided to open the Café together with the renewed Palace. From spring 2006 the New York Café welcomes its guests in all its former splendour recalling the milieu of the beginning of the 20th century with an additional modern design touch.*



## STORIA DEL PALAZZO E DEL CAFFÉ NEW YORK

*IL PALAZZO NEW YORK venne costruito sull'incarico della Compagnia di Assicurazioni New York, in base ai disegni di Alajos Hauszmann, Flóris Korb ed Alajos Giegl. Il "cuore" dell'edificio, "il caffè piú bello del mondo" venne aperto il 23 ottobre 1894 da Sándor Steuer, membro di una famiglia molto famosa con una lunga tradizione nel caffè. La parte piú maestosa dell'edificio divenne il caffè al pianoterra, accanto alle finestre del quale si trovano ancora oggi 16 fauni diabolici in bronzo (Luciferi) – "El Asmodáj", mitica figura del caffè e del pensiero -, rendendo pubblica anche in questo modo la spiritualità del Caffé New York. L'imponente edificio dignitoso venne costruito in stile eclettico che si basa sul rinascimento italiano ed anche le parti interne vennero disegnate sotto il segno dell'ecletticità storica. Vennero utilizzati marmo, bronzo, seta e velluto e per il grandioso effetto d'insieme tanti l'ebbero paragonato al palazzo del re bavarese Luigi II. Il soffitto del caffè fu decorato con affreschi meravigliosi di Gusztáv Mannheimer e Ferenc Eisenhut; all'entrata una fontana affascinò i visitatori e nelle sale i lampadari veneziani diffondevano una luce magica. Secondo una leggenda di Pest il giorno dell'apertura Ferenc Molnár, insieme agli altri colleghi scrittori e giornalisti dall'umore scherzoso, gettò nel Danubio le chiavi del caffè, significando con questo gesto, che il caffè dovesse rimanere aperto giorno e notte.*

*IL CAFFÉ OTTENNE IL RANGO LETTERARIO QUANDO lo presero in gestione i fratelli Harsányi. Il New York divenne un vero caffè letterario, uno dei centri della vita intellettuale della capitale a partire dal primo decennio del secolo ventesimo. Qui ebbe luogo il Otthon Köre degli scrittori e dei giornalisti.; inoltre presto nacquero anche i tavoli degli artisti. Di l'ora poco venne spostata qui anche la redazione del Nyugat (Occidente), il periodico letterario piú famoso dell'epoca: Gyula Krúdy, Ferenc Molnár, Zsigmond Móricz, Dezső Kosztolányi scrissero qui le opere prime opere letterarie. Uno dei redattori capo, Ernő Osvát gestì il periodico alla galleria del caffè, come si vede ancora oggi sulla sua targa commemorativa. A partire dagli anni dieci si trasferì qui anche l'élite del mondo dello spettacolo e del cinema: partì di qui per conquistare il mondo anche Michael Curtis, regista del film leggendario, "Casablanca" per il quale vinse il premio Oscar, così come Pongrác Kacsó fu colto dall'ispirazione nel caffè per imporre il famoso dramma lirico di János Vitéz (Eroe Giovanni). Anche Imre Kálmán, compositore di operetta compose nel New York varie sue opere famose. Il New York fu un caffè concerto: lì dagli inizi si sentì la musica zingana e d'inverno si esibivano anche delle bande militari. I clienti e gli avventori vennero serviti e vezzeggiati in modo esemplare dai numerosi camerieri, che divennero, per questo, leggendari.*

*Il periodo di gloria del caffè ebbe fine con la prima guerra mondiale, quando i fratelli Harsányi cedettero la gestione. Dopo la guerra il caffè lo prese in gestione Vilmos Tarján, sotto la direzione del quale ebbe inizio un'epoca nuova. Istituirono una cucina calda, e nello spazio del "mélyvíz" (acqua profonda) venne predisposto un ristorante ed il "Caffé e Restaurant New York" divenne uno dei ristoranti piú eleganti della città e centro della vita sociale. In seguito alla crisi economica degli anni trenta e alla II. Guerra Mondiale, la vita sociale si placò in tutta l'Europa, e così il Caffé New York temporaneamente chiuse i battenti e continuò a funzionare come un magazzino, come "il magazzino piú bello del mondo". Nel 1954 fu riaperto sotto il nome Hungária, sebbene non come caffè, ritornando quasi al suo splendore originale.*

*I nostri giorni...*

*Nel febbraio del 2001 il Gruppo l'italiano Boscolo si è assunto l'impegno di ricostruire l'edificio leggendario. I progetti del monumento d'arte sono stati preparati dagli specialisti del Centro Statale di Restauro e di Ricostruzione Monumenti, sotto la direzione del Hotels.*



REGGELIK / *SPECIAL BREAKFAST* /  
*LE NOSTRE COLAZIONI*

Rendelhető 9.00-tól 12.00-ig – *Service available from 9.00 till 12.00 noon*  
*Ordinabile dalle 9.00 fino alle 12*

19. század / *19th Century* /  
*XIX. secolo*

HUF 4.500,-

**Szalonnás hagymás juhtúrós  
puliszka**

*Sheep curd cheese polenta with bacon &  
onion*

Polenta ungherese alla pancetta e  
cipolla con ricotta di pecora

**Házi tepertőkrém**

*House made bacon patée*

Pate all'ungherese „töportyű”

**Hideg májas-véres hurka**

*Liver & black pudding, served cold*

Salsiccia di fegato, servita freddo

**Idény zöldségek**

*Seasonal vegetables*

Verdure della stagione

**Savanyúság**

*Pickles*

Sottaceti

**Sült sonka**

*Roasted ham*

Prosciutto arrostito

**Körözött**

*Spicy ewe cheese spread*

Ricotta ungherese alla cipolla e  
paprika

20. század / *20th Century* /  
*XX. secolo*

HUF 4.900,-

**Rozmaringos hideg libamáj aszalt  
baracklekvárral**

*Rosemary infused cold goose liver  
with stewed apricot*

Paté freddo al rosmarino con  
marmellata di pesca passita

**Pirított vajás kalács,  
kecskesajttal, fonnyasztott  
gyümölcszel**

*Toasted milk-loaf with goat cheese &  
dried fruits*

Brioche abbrustolito con burro,  
formaggio di capra e frutta passita

**Hideg marhasült padlizsánon  
tálalva**

*Roast beef on eggplant*

Vitello all'arrostito servito freddo sul  
melanzane

**Pácolt szardínia édes  
paradicsommal**

*Marinated sardines with sweet  
tomato*

Sardina marinata con pomodoro  
dolce

**Házilag füstölt pisztráng**

*House smoked trout*

Trota affumicata fatta in casa

*A számla végösszege 25% ÁFA-t és 10% szervizdíjat tartalmaz.*  
*The total amount includes 25% VAT and 10% service charge.*

A CAFE **NEW-YORK** SALON RESTAURANT

**VÁLASZTHATÓ KLASSZIKUS REGGELI ÉTELEK**  
**SPECIAL BREAKFAST A' LA CARTE**  
**COLAZIONI A' LA CARTE**

Rendelhető 9.00-tól 12.00-ig – *Service available from 9.00 till 12.00 noon*  
*Ordinabile dalle 9.00 fino alle 12*

**Müzli bio joghurttal,  
idénygyümölcsökkel**

*Muesli with organic yogurt and  
seasonal fruits*

Cereali di casa con yogurt biologico  
HUF 1.150,-

**Házi lekvár ízelítő**

*Homemade marmelade selection*

Assortimento di marmellate della casa  
HUF 1.150,-

**Bundáskenyér friss zöldségekkel**

*French toast with fresh vegetables*

Pane fritto con verdure fresche  
HUF 1.150,-

**Sonkás tojás (házi sonkából)**

*Ham&Eggs (with house specialty ham)*

Ham&Eggs (dal prosciutto fatto in casa)  
HUF 1.490,-

**Szalonnás tojás**

*Bacon&Eggs*

*Bacon&Eggs*  
HUF 1.490,-

**Tojásrántotta (3 tojásból)**

**választható kiegészítők:**

**hagyma, paprika, paradicsom,  
csiperkegomba, szalonna, sonka,  
kolbász, sajt**

*Scrambled eggs (3pcs/portion) with  
sides to choose: onion, paprika,  
tomato, mushroom, bacon, ham,  
sausage, cheese*

Frittata (da tre uova) con ingredienti  
da scegliere: cipolla, pepperone,  
pomodoro, fungo pataiolo, pancetta,  
prosciutto, salsiccia, formaggio  
Pannonia

HUF 1.490,-

**Roppanós bécsi virsli mustárral,  
tormával**

*Wiener sausage with mustard &  
horseradish*

Salsiccia di Vienna con mostardo o  
con cren  
HUF 1.590,-

**\*Házi debreceni mustárral,  
tormával**

*\*Homemade 'Debreceni' sausage  
with mustard & horseradish*

*\*Salsiccia „Debreceni” grigliata con  
mostardo o con cren*

HUF 1.590,-

*\*Tradicionális magyar étel – \*Traditional Hungarian Food – \*Piatto ungherese tradizionale*

*A számla végösszege 25% ÁFA-t és 10% szervizdíjat tartalmaz.  
The total amount includes 25% VAT and 10% service charge.*



## ELŐÉTELEK / STARTERS / ANTIPASTI

**Házilag pácolt lazac  
zellersalátával, diós kenyérben**  
*Home marinated salmon with celery  
salad served on walnut filled bread*  
Panino con salmone marinato in casa  
ed insalata di sedano

HUF 2.980,-

**\*Magyaros sonkák, szalámik  
kecskesajtos rolóval**

*\*Hungarian ham & salami selection  
with goat cheese roll*

*\*Selezione di salumi e prosciutti  
ungheresi e cannoncino di caprino*

HUF 3.190,-

**Kóstoló adag / Foretaste / Dose  
d'assaggio**

HUF 1.200,-

**Kaprigyümölcsös bélszín tatár  
lány tojással tálalva**

*Beef tatar with capers & semi-boiled  
egg*

*Tartare di carne con capperi servita  
con uovo alla coque*

HUF 3.700,-

**Kóstoló adag / Foretaste / Dose  
d'assaggio**

HUF 1.900,-

**\*Pácolt libamáj „fonnyasztott”  
körtével, kenyéropogóssal**

*\*Marinated goose liver with dried  
pear & crunchy bread*

*\*Fois gras marinato con pera  
appassita servito con pane  
croccante*

HUF 3.890,-

**Kóstoló adag / Foretaste / Dose  
d'assaggio**

HUF 1.900,-

**\*Házi lecsó kolbásszal tojással**

*\*Homemade ratatouille with egg and  
sausage*

*\*Pepperonata della casa con salsiccia  
ungherese e uova*

HUF 2.980,-

*\*Tradicionális magyar étel – \*Traditional Hungarian Food – \*Piatto ungherese tradizionale*

*A számla végösszege 25% ÁFA-t és 10% szervizdíjat tartalmaz.  
The total amount includes 25% VAT and 10% service charge.*



## LEVESEK / SOUP / ZUPPE

**\*Zelleres burgonyaleves  
tejfölösen, piritott kolbásszal**

*\*Celery potato soup with sour cream  
& grilled sausage*

*\*Minestra di sedano e patate con  
panna acida servita con salsiccia  
ungherese arrostita*

HUF 1.790,-

**\*Babos marhagulyás házi  
csipetkével**

*\*Beef Goulash soup with beans &  
home made noodles*

*\*Gulash di manzo con fagioli servito  
con gnocchetti ungheresi fatti in casa*

HUF 1.980,-

**\*Újházi tyúkhúsleves  
cserépedényben cérnametéllel**

*\*Consomé 'Újházi' style served in  
claypot with vermicelli*

*\*Consomé di pollo alla Újház servito  
con capelli d'angelo*

HUF 1.980,-

## TÉSZTÁK / PASTA / PASTASCIUTTE

**\*Krumplis tészta házi tésztából,  
debrecenivel**

*\*Homemade Pasta with potato with  
„Debreceni style” sausage*

*\*Pasta fatta in casa di patate con  
salsiccia di Debrecen*

HUF 3.190,-

**Paradicsomos-bazsalikomos  
makaróni**

*Macaroni with tomato & basil*

*Maccheroni al pomodoro e basilico*

HUF 2.980,-

**New York Tagliatelle piritott  
vargányával, paradicsommal és  
mascarponeval**

*New York Tagliatelle – house made  
with grilled porcini, cherry tomatoes  
& mascarpone*

*Tagliatelle fatte in casa alla New  
York con sugo ai funghi porcini,  
pomodorini e mascarpone*

HUF 3.500,-

*\*Tradicionális magyar étel – \*Traditional Hungarian Food – \*Piatto ungherese tradizionale*

*A számla végösszege 25% ÁFA-t és 10% szervizdíjat tartalmaz.*

*The total amount includes 25% VAT and 10% service charge.*



## FŐÉTELEK / MAIN COURSE / SECONDI

**\*Mandulamorzszában sült  
pisztráng finomfőzelékkel**

*\*Roasted trout in almond crumbs  
with a dish of vegetables*

*\*Trotta inpanata alle mandorle con  
minestra di verdure*

HUF 5.400,-

**\*Tanyasi Supreme csirkemell  
szalonnás csuszával, paprikás  
mártással**

*\*Farm chicken breast supreme with  
baconed lasagne & paprika sauce*

*\*Pollo di fattoria alla supreme con  
lasagna al lardo e con salsa di  
paprika*

HUF 3.950,-

**\*Libamáj szeletek reszelt  
burgonyával, friss majoránnával**

*\*Goose liver slices with roasted  
potato stew & fresh marjoram*

*\*Fettine di fois gras con patate  
arrostate e maggiorana fresca*

HUF 6.250,-

**\*Kóstoló adag / Foretaste / Dose  
d'assaggio**

HUF 2.450,-

**Mangalica tarja lucskos  
káposztával**

*'Mangalica' pork chuck roll with  
juicy cabbage*

*Coppa di maiale 'mangalica' servita  
con cavolo in guazzetto*

HUF 4.850,-

**Borjú Bécsi hagymás  
burgonyasalátával**

*Wiener schnitzel with onion potato  
salad*

*Cotoletta impanata alla viennese servita  
con insalata di patate alla cipolla*

HUF 5.400,-

**\*Borjúpaprikás juhtúrós  
grízgaluskával**

*\*Veal stew with ewe cheese semolina  
noodles*

*\*Spezzatino di vitello con gnocchetti  
al pecorino*

HUF 5.400,-

**\*Kóstoló adag / Foretaste / Dose  
d'assaggio**

HUF 2.450,-

**\*Malac csülök hagymákkal  
pirított burgonyával, tejsavas  
uborkasalátával**

*\*Roasted pork trotter with grilled  
onions, potato & cucumber salad in  
sour cream*

*\*Zampone di porcellino con patate e  
cipolla arrostate servite con insalata  
di cetrioli in panna acida*

HUF 4.900,-

**Bélszín steak bazsalikomos  
cukkinivel, spenót salátával**

*Beef steak with basil zucchini and  
spinach salad*

*Bistecca di manzo servita con zucchine  
al basilico e insalata di spinaci*

HUF 6.500,-

*\*Tradicionális magyar étel – \*Traditional Hungarian Food – \*Piatto ungherese tradizionale*

*A számla végösszege 25% ÁFA-t és 10% szervizdíjat tartalmaz.  
The total amount includes 25% VAT and 10% service charge.*



## SNACK

**Bivaly mozzarella fonnyasztott paradicsommal és bazsalikommal**

*Buffalo mozzarella with dried tomato & basil*

Mozzarella di Buffalo con pomodorini appassiti e basilico

HUF 3.250,-

**New York cézársaláta szardellával és grillezett csirkemellel**

*New York Caesar salad with anchovy & grilled chicken breast*

Ceasar salade alla New York con petto di pollo e sardina

HUF 3.410,-

**Lazacos szendvics zöldségekkel és mártásokkal**

*Salmon sandwich with vegetables & dips*

Panino al salmone servito con verdure e salse in accompagnamento

HUF 3.890,-

**Stangli szendvics ízelítő sonkával, szalámmal és kecskesajttal**

*Sandwich selection – with ham, salami & goat cheese*

Selezione di panini con prosciutto, salame e pecorino

HUF 3.250,-

**New York burger sült burgonyával és vegyes salátával**

*New York Burger with french-fries & mixed salad*

Hamburger alla New York servito con patate fritte e insalata mista

HUF 3.980,-

**Házi debreceni lágymártással tálalva**

*Homemade „Debreceni-style” sausage with mustard & semi-boiled egg*

Salsiccia di Debrecen fatta in casa servita con mostarda e uovo alla coque

HUF 3.490,-

*A számla végösszege 25% ÁFA-t és 10% szervizdíjat tartalmaz.  
The total amount includes 25% VAT and 10% service charge.*



## DESSZERTEK / SWEET DELIGHT / DOLCI

### **\*Dobos torta**

*\*Dobos cake – nine layers with fine cacao cream & caramell on top*

*\*Torta Dobos - Tipica torta ungherese, pan di spagna con crema di cioccolato con un velo di caramella sopra*

HUF 1.500,-

### **\*Eszterházy torta**

*\*Eszterházy cake – walnut cake with fondant on top*

*\*Torta Eszterházy – Tipica torta ungherese con le noci e con vaniglia*

HUF 1.500,-

### **\*Somlói galuska**

*\*Somloi cake – chocolate sponge with rum & raisin chocolate sauce & whipped cream*

*\*Gnocchi di Somlói (fatti di pan di spagna con noci e cioccolato)*

HUF 1.500,-

### **Sacher torta**

*Sacher cake*

*Torta Sacher- tra i due strati di pasta di cioccolato viene spalmata la marmellata di albicocche e ricoperta da una glassa al cioccolato*

HUF 1.500,-

### **Sajttorta házi baracklekvárral**

*Cheese cake with homemade apricot jam*

*Torta al formaggio con marmellata di albicocche fatta in casa*

HUF 1.500,-

### **Almás-mandulás krémes**

*Almond & apple cream filled pastry*

*Diplomatico alla crema di mela e mandorla*

HUF 1.500,-

*\*Tradicionális magyar étel – \*Traditional Hungarian Food – \*Piatto ungherese tradizionale*

*A számla végösszege 25% ÁFA-t és 10% szervizdíjat tartalmaz.  
The total amount includes 25% VAT and 10% service charge.*



## DESSZERTEK / SWEET DELIGHT / DOLCI

### **New York csokoládétorta reszelt meggyel**

*New York chocolate cake with roasted  
sour cherry*

Torta di cioccolato alla New York  
con amarene appassite

HUF 1.600,-

### **\*Rigó Jancsi**

*\*'Rigó Jancsi' chocolate mousse cake*

\*Mousse al cioccolato alla 'Rigó Jancsi'

HUF 1.500,-

### **Házi almatorta szegfűszeg fagylalttal**

*Homemade apple pie with clove parfait*

Torta di mele calda della casa servita  
con gelato ai chiodi di garofano

HUF 1.500,-

### **Ropogós mogyorós szelet**

*Crunchy nut cake*

Fetta croccante di nocciole

HUF 1.500,-

### **\*Magyaros desszertizelő (Dobos torta, Eszterházy torta, Almáspite)**

*\*Hungarian cake selection (Dobos  
cake, Esterhazy cake, Apple pie)*

\*Selezione di dolci ungheresi:  
(Torta Dobos, Torta Eszterházy,  
Schiacciata di mela)

HUF 1.790,-

## FAGYLALTKELYHEK / ICE CREAM CUPS / COPPE DI GELATI

### **Exedra Nice**

**3 gombóc somlói fagylalt, rumba  
áztatott piskóta, csokoládé öntet,  
darált dió, tejszínhab**

*3 scoops of 'Somlói sponge cake' ice  
cream with rum, chocolate sauce,  
grinded walnut, whipped cream*

3 palline di gelato al dolce 'Somlói',  
savoiardi affogati al rum, salsa di  
cioccolato, granella di noci e panna  
montata

HUF 2.350,-

### **Exedra Rome**

**1 gombóc dió, 1 gombóc mogyoró, 1  
gombóc vanília fagylalt, mogyorós-  
csoki öntet, moszkauer, tejszínhab**

*1 scoop of walnut ice cream, 1 scoop of  
hazelnut ice cream, 1 scoop of vanilla  
ice cream, chocolate-hazelnut cream,  
moscauer, whipped cream*

1 pallina di gelato alle noci, 1 pallina di  
gelato alle nocciole, 1 palla di gelato  
alla vaniglia, salsa di cioccolato e  
nocciole, moskauer e panna montata

HUF 2.350,-

*\*Tradicionális magyar étel – \*Traditional Hungarian Food – \*Piatto ungherese tradizionale*

*A számla végösszege 25% ÁFA-t és 10% szervizdíjat tartalmaz.*

*The total amount includes 25% VAT and 10% service charge.*



## FAGYLALTKELYHEK / ICE CREAM CUPS / COPPE DI GELATI

### New York

**2 gombóc tiramisu, 1 gombóc sztracsatella fagylalt, Amaretto likőr, kakaópor, babapiskóta tejszínhab**

*2 scoops of tiramisu ice cream, 1 scoop of stracciatella ice cream, Amaretto liqueur, cocoa powder, sponge cake, whipped cream*

2 palline di gelato al tiramisu, 1 pallina di gelato alla stracciatella, liquore di Amaretto, polvere di cacao, savoiardi e panna montata

HUF 2.350,-

### Carlo IV.

**1 gombóc Milka, 2 gombóc csokoládé fagylalt, fehér csokoládé öntet, tejszínhab**

*1 scoop of Milka ice cream, 2 scoops of chocolate ice cream, white chocolate sauce, whipped cream*

1 pallina di gelato al Milka, 2 palline di gelato al cioccolato, salsa di cioccolato bianco e panna montata

HUF 2.350,-

### Aleph Rome

**1 gombóc citrom, 1 gombóc karibi álom, 1 gombóc ribiszke fagylalt, gyümölessaláta, tejszínhab**

*1 scoop of lemon ice cream, 1 scoop of caribbean dream, 1 scoop of red-currant ice cream, fruit salad, whipped cream*

1 pallina di gelato al limone, 1 pallina di gelato al 'sogno caraibico', 1 pallina di gelato al ribes, macedonia di frutta e panna montata

HUF 2.350,-

### Dei Dogi

**2 gombóc joghurt, 1 gombóc eper fagylalt, eper öntet, tejszínhab**

*2 scoops of yogurt ice cream, 1 scoop of strawberry ice cream, strawberry sauce, whipped cream*

2 palline di gelato allo yogurt, 1 pallina di gelato alla fragola, salsa di fragole e panna montata

HUF 2.350,-

### Exedra Milano

**2 gombóc Rákóczi túrós, 1 gombóc barack fagylalt, barack darabok, barack likőr, tejszínhab**

*2 scoops of 'Rákóczi túrós' ice cream, 1 scoop of peach ice cream, peach pieces, peach liqueur, whipped cream*

2 palline di gelato alla ricotta ungherese 'Rákóczi', 1 pallina di gelato alla pesca, pesca in pezzi, liquore di pesca e panna montata

HUF 2.350,-

*A számla végösszege 25% ÁFA-t és 10% szervizdíjat tartalmaz.  
The total amount includes 25% VAT and 10% service charge.*



**KÁVÉ KÜLÖNLEGESSÉGEK**  
**SELECTION OF COFFEE SPECIALITIES**  
**SPECIALITÀ DI CAFFÈ**

**NEW YORK CAFÉ eszpresszó kávé**  
*NEW YORK CAFÉ espresso*

HUF 950,-

**Tejeskávé**

*Latte macchiato / Coffee with hot milk*

HUF 1.250,-

**Cappuccino**

*Cappuccino*

HUF 1.250,-

**Melange**

*Coffee melange*

*Latte macchiato con miele e con  
cannella*

HUF 1.300,-

**Macchiato kávé**

*Coffee with milkfoam*

*Espresso macchiato*

HUF 1.150,-

**Kávé tejszínhabbal**

*Espresso with whipped cream*

*Espresso con panna montata*

HUF 1.150,-

**Amerikai kávé**

*American coffee*

*Caffè americano*

HUF 1.150,-

**Dupla eszpresszó kávé**

*Double Italian espresso*

*Espresso doppio*

HUF 1.400,-

**Marokkói kávé**

*Moroccan coffee*

*Caffè marocchino*

HUF 1.290,-

**Pikáns, csípős kávé chilivel**

*Spicy coffee with chili*

*Caffè al chili*

HUF 1.290,-

**Ír kávé (Jameson, barnacukor,  
eszpresszó kávé és tejszínhab)**

*Irish coffe (Jameson, raw sugar,  
espresso coffee & whipped cream)*

*Irish caffè (Jameson, zucchero di  
canna, espresso, panna montata)*

HUF 2.490,-

**Kahluás Bailey's-es kávé (kávé,  
tejhab, Kahlua és Bailey's)**

*Coffee with Cahlua & Bailey's  
(coffee, milf foam, Kahlua, Bailey's)*

*Caffè con Bailey's e Kahlua (caffè,  
schiuma di latte e bailey's)*

HUF 2.990,-

*Bármely kávékat kérheti koffeinmentes változatban is*  
*All coffee specialities are also available decaffeinated*

*A számla végösszege 25% ÁFA-t és 10% szervizdíjat tartalmaz.*  
*The total amount includes 25% VAT and 10% service charge.*



**KÁVÉ KÜLÖNLEGESSÉGEK**  
**SELECTION OF COFFEE SPECIALITIES**  
**SPECIALITÀ DI CAFFÈ**

**Vaníliás Álomkávè (kávè, tejhab,  
Vaníliás Absolut vodka és  
vaníliás cukor)**

*Vanilla Dream Coffee (coffee, milk  
foam, mint, Absolut Vanilla &  
Vanilla Sugar)*

Caffè meraviglia con vaniglia (caffè,  
schiuma di latte, menta, Absolut  
vaniglia e zucchero di vaniglia)

HUF 2.490,-

**Amarettós rumos kávé (kávè,  
tejhab, Bacardi Black és  
Amaretto)**

*Coffee with Bacardi & Amaretto  
(Coffee, milk foam, Bacardi Black,  
Amaretto)*

Caffè con Amaretto e rum (caffè,  
schiuma di latte, Bacardi black e  
Amaretto)

HUF 2.990,-

**Jegeskávè vanília fagylalttal**

*Ice coffee with vanilla ice cream &  
whipped cream*

Ice caffè con gelato di vaniglia e  
panna montata

HUF 1.490,-

**Shakerato (eszpresszó kávé jéggel  
összerázva)**

*Shaked coffee (espresso shaked with  
ice)*

HUF 1.290,-

**Crème Brulée-s jegeskávè**

*Ice coffee with crème brulée flavour  
and vanilla ice cream & whipped  
cream*

Caffè freddo al gusto di crème  
brulée, gelato di vaniglia e panna  
montata

HUF 1.490,-

**Csokis kekszes jegeskávè**

*Ice coffee with chocolate biscuit  
flavour and vanilla ice cream &  
whipped cream*

Caffè freddo con biscotti al  
cioccolato, gelato di vaniglia e  
panna montata

HUF 1.490,-

**Epres-vaníliás jegeskávè**

*Ice coffee with strawberry flavour  
and vanilla & strawberry ice cream  
& whipped cream*

Caffè freddo al gusto di fragola e  
vaniglia con gelato di fragola e  
panna montata

HUF 1.490,-

*Bármely kávékat kérheti koffeinmentes változatban is  
All coffee specialities are also available decaffeinated*

*A számla végösszege 25% ÁFA-t és 10% szervizdíjat tartalmaz.  
The total amount includes 25% VAT and 10% service charge.*



**FORRÓ CSOKOLÁDÉKÜLÖNLEGESSÉGEK**  
**HOT CHOCOLATE SPECIALS**  
**LE NOSTRE SPECIALITÀ DI CIOCCOLATA CALDA**

**Forró csokoládé tejszínhabbal**

*Hot chocolate with whipped cream*

Ciocolata con panna montata

HUF 1.590,-

**Fehér forró csokoládé,  
tejszínhabbal**

*Hot white chocolate with whipped cream*

Ciocolata bianca calda con panna montata

HUF 1.590,-

**Fehér forró csokoládé eperrel,  
fahéjjal és tejszínhabbal**

*Hot white chocolate with strawberry, cinnamon & whipped cream*

Ciocolata bianca calda con fragola, cannella e con panna montata

HUF 1.690,-

**Forró csokoládé vaníliával,  
karamellel és tejszínhabbal**

*Hot chocolate with vanilla, caramel & whipped cream*

Ciocolata calda con vaniglia, caramella e con panna montata

HUF 1.690,-

**Forró csokoládé lime-al, mentával  
és tejszínhabbal**

*Hot chocolate with lime, mint & whipped cream*

Ciocolata calda con lime, menta e con panna montata

HUF 1.690,-

**Fehér és barna forró csokoládé  
Smarties cukorkával és  
tejszínhabbal**

*Hot white & brown chocolate with Smarties & whipped cream*

Ciocolata calda mista con Smarties e con panna montata

HUF 1.690,-

**Forró csokoládé chilivel és  
tejszínhabbal**

*Hot chocolate with chili & whipped cream*

Ciocolata calda con chili e con panna montata

HUF 1.690,-

**Forró csokoládé narancssal,  
vodkaival és tejszínhabbal**

*Hot chocolate with orange, vodka & whipped cream*

Ciocolata calda con arancia, vodka e con panna montata

HUF 2.690,-

**Forró csokoládé kókusszal,  
Bailey's-el és tejszínhabbal**

*Hot chocolate with coconut, Bailey's & whipped cream*

Ciocolata calda con cocco, Bailey's e con panna montata

HUF 2.690,-

**Forró csokoládé Amarettóval és  
tejszínhabbal**

*Hot chocolate with Amaretto & whipped cream*

Ciocolata calda con Amaretto e con panna montata

HUF 2.690,-

*A számla végösszege 25% ÁFA-t és 10% szervizdíjat tartalmaz.  
The total amount includes 25% VAT and 10% service charge.*



## TEA VÁLASZTÉK / TEA SELECTION / NOSTRI TÈ

### London tea

HUF 1.490,-

(Reggeli tea, Mentás-epres tea, Mangós gyömbéres zöld tea, Kamillás levendula tea, Bodzavirágos barackos fehér tea, Fekete ribizlis málnás fahéjas tea, Citrusos gyömbéres tea, Piros gyümölcsös tea, Earl Grey tea)

(Breakfast in bohemia, Tea with pappermint & strowberry, Green

tea with mango & ginger, Tea with camomile & lavender, White tea with elderflower c apricot, Tea with black currant, rashberry & cinnamon, Tea with ginger & citrus fruits, Tea with red berries, Earl Grey Tea)

(Té nero, té alla menta e fragola, té verde al ginger e mango, camomilla alla levanda, té bianco alla pesca a sambuca, té al ribes nero, lampone e alla cannella, té al limone e ginger, té ai frutti rossi, té Earl Grey)

## LIMONÁDÉ / LIMONADE / LIMONATE

### Classic

(sugar, lemon, water / soda)

HUF 1.890,-

### New York Limonade

(lemon, lime, fresh orange juice, mango, water / soda)

HUF 1.890,-

### Grapefruit-passion fruit

(Grapefruit, passion fruit, lemon, water / soda)

HUF 1.890,-

### Chilis-mentás

(Chili, mint, sugar, lime, water / soda)

HUF 1.890,-

### Vaníliás-zöldalmás

(Vanilla, green apple, lemon, water / soda)

HUF 1.890,-

### Camparis

(Campari, fresh orange, lime, mint, water / soda)

HUF 2.990,-

### Erdei gyümölcsös

(Forrest fruit, lemon, water / soda)

HUF 1.890,-

A számla végösszege 25% ÁFA-t és 10% szervizdíjat tartalmaz.  
The total amount includes 25% VAT and 10% service charge.



HIDEG TEJTURMIXOK, SORBETEK  
*COLD MILKSHAKES, SORBETS*  
*I NOSTRI SHAKE FREDDI E SORBETTI*

30cl.

**Vanília turmix**

*Vanilla milkshake*

Shake di vaniglia

HUF 1.650,-

**Csokoládé turmix**

*Chocolate milkshake*

Shake di cioccolato

HUF 1.650,-

**Kávé turmix**

*Coffee milkshake*

Shake di caffè

HUF 1.650,-

**Friss, kevert gyümölcsturmix**

*Shake of fresh mixed fruits*

Frullato di frutta fresche

HUF 1.690,-

**Mangós szőlőturmix (mangó,  
fehérszőlő, mentalevél, tej és jég)**

*Shake of mango & grapes (mango,  
white grapes, mint, milk & ice)*

Frullato di mango ed uva (mango,  
uva, menta, latte, ghiaccio)

HUF 1.690,-

**Zöldalmás-banános turmix**

*Shake of green apple & banana*

Frullato di mela verde e banana

HUF 1.650,-

**Eper turmix**

*Strawberry milkshake*

Frullato di fragola

HUF 1.650,-

**Citrom sorbet**

*Lemon sorbet*

Sorbetto di limone

HUF 1.850,-

**Eper sorbet**

*Strawberry sorbet*

Sorbetto di fragola

HUF 1.850,-

**Karibi Álom sorbet**

*Caribbean Dream sorbet*

Sorbetto di sogno carabico

HUF 1.850,-

*A számla végösszege 25% ÁFA-t és 10% szervizdíjat tartalmaz.  
The total amount includes 25% VAT and 10% service charge.*



## ÜDITŐK / SOFT DRINKS / BIBITE

### Ásványvizek – Mineral waters – Acqua bibite

---

**NaturAqua (25cl.)**  
szénsavas / szénsavmentes  
*sparkling / still - frizzante / naturale*  
HUF 950,-

**NaturAqua (75cl.)**  
szénsavas / szénsavmentes  
*sparkling / still - frizzante / naturale*  
HUF 1.500,-

**Szentkirályi (25cl.)**  
szénsavas / szénsavmentes  
*sparkling / still - frizzante / naturale*  
HUF 950,-

**Szentkirályi (75cl.)**  
szénsavas / szénsavmentes  
*sparkling / still - frizzante / naturale*  
HUF 1.500,-

**San Benedetto (75cl.)**  
szénsavas / szénsavmentes  
*sparkling / still - frizzante / naturale*  
HUF 1.900,-

### Juice (20cl.)

---

**Frissen facsart gyümölcslevek**  
*Freshly squeezed fruit juices*  
Spremuta fresca  
HUF 1.990,-

### Gyümölcslevek (20cl.)

#### Fruit juices

---

**Almalé, Ananászlé, Feketeribizli, Kajsziaracklé, Körte, Meggy, Narancslé, Őszibaracklé, Paradicsomlé**

*Apple juice, Pineapple juice, Blackcurrant juice, Apricot juice, Pear juice, Cherry juice, Orange juice, Peach juice, Tomato juice*

Mela, Ananas, Ribes, Albicocca, Pera, Amarena, Arancia, Pesca, Pomodoro

HUF 1.090,-

### Üditők – Soft drinks – Bibite

---

**Coca Cola, Coca Cola light, Sprite, Fanta orange (20cl.)**

HUF 950,-

**Ginger ale, Kinley Tonic, (25cl.)**

HUF 950,-

**Red Bull (25cl.)**

HUF 1.390,-

**Házi jeges tea – citomos, barackos (25cl.)**

*Homemade Ice Tea – lemon, peach (25cl.)*

Ice Tea della casa – / limone, pesca (25cl.)

HUF 950,-

*A számla végösszege 25% ÁFA-t és 10% szervizdíjat tartalmaz.  
The total amount includes 25% VAT and 10% service charge.*



## SÖRÖK / BEERS / BIRRA

### Csapolt / Draught / Birra a spina

Soproni (0,3)

HUF 1.150,-

### Üveges / Bottled / Bottiglia

Heineken (0,33)

HUF 1.250,-

Gösser (alcohol free, 0,33)

HUF 1.250,-

### Üveges / Bottled / Bottiglia

Edelweiss (0,5)

HUF 1.500,-

Gösser Bock (0,5)

HUF 1.250,-

Coronita (0,33)

HUF 1.500,-

## PÁLINKÁK ACQUAVITE

4 cl.

**HARRUKERN**

HUF 2.450,-

(Szilva, Vilmoskörte, Erdei som,  
Fekete berkenye, Birs)

(Plum, William's Pearl, Forest fruit,  
Quince)

(prugna, pera, corniolo, sorbo, cotogna)

**BRILL**

HUF 2.990,-

(Szőlő, Birskörte, Törköly,  
Spárga, Szilva, Ózibarack,  
Fekete ribizli, Fekete szeder,  
Málna)

(Grape, Quince pearl, Rape,  
Asparagus, Plum, Peach, Black  
Currant, Blackberry, Raspberry)

(uva, pera cotogna, törköly,  
asparago, prugna, albicocca, ribes  
nero, mora, lampone)

A számla végösszege 25% ÁFA-t és 10% szervizdíjat tartalmaz.  
The total amount includes 25% VAT and 10% service charge.



POHÁR BOROK / WINE SELECTION BY THE GLASS /  
VINI AL BICCHIERE

MAGYARORSZÁG FEHÉR BOROK / HUNGARIAN WHITE WINES  
/ VINI UNGHERESI BIANCHI

Nadapi Rajnai Rizling „Öcsi” Szentesi József 2009	cl. 15 HUF 2.560,-	Tramini (Félédes-Half-Sweet) Bussay Pince 2008/09	cl. 15 HUF 2.140,-
Chardonnay Nyakas Pince 2010	cl. 15 HUF 1.580,-	Landord Chardonnay Légli Ottó 2009	cl. 15 HUF 2.560,-
Furmint Takács Lajos 2009	cl. 15 HUF 2.780,-	Sauvignon Blanc Figula Pince 2008/09	cl. 15 HUF 1.780,-
Juhfark (Félszáraz-Half Dry) Apátsági Pince 2009	cl. 15 HUF 2.780,-	Irsai Olivér/Farkasmály/ Bárdos És Fia 2010	cl. 15 HUF 1.580,-
Kéknyelű /Késői Szüret/ Váli Péter 2009	cl. 15 HUF 2.580,-	Szamorodni Száraz Béres Pince 2006	cl. 10 HUF 1.680,-
Rizling Szeremley Huba 2009	cl. 15 HUF 1.580,-	Furmint Árvay Birtok 2009	cl. 15 HUF 1.980,-

MAGYARORSZÁG ROSÉ BOROK / HUNGARIAN ROSÉ WINES  
/ VINI UNGHERESI ROSÉ

Rosé Vylyan Pince 2010	cl. 15 HUF 1.580,-	Pinot Noir Rosé Váli Pince 2010	cl. 15 HUF 1.580,-
---------------------------	-----------------------	------------------------------------	-----------------------

MAGYAR VÖRÖS BOROK / HUNGARIAN RED WINE SELECTION /  
VINI UNGHERESI ROSSI

Kadarka Siller Polgár Zoltán 2009	cl. 15 HUF 1.580,-	Kadarka Prémium Jekl Pince 2007	cl. 15 HUF 2.780,-
Kékfrankos 2007/08 Balf Franz Weninger	cl. 15 HUF 1.780,-	Pinot Noir Janus Pince 2008	cl. 15 HUF 1.740,-
Merlot Válogatás La Vida 2006	cl. 15 HUF 3.480,-	Cabernet Sauvignon Polgár Zoltán 2007	cl. 15 HUF 1.980,-
Kadarka Takler Pince 2008	cl. 15 HUF 1.980,-	Cuvée Carissimae Tiffán Pince 2007	cl. 15 HUF 3.980,-

Teljes borkínálatunk megtekintéséhez kérje a Borlapot.  
Please ask for the Winelist to see our complete selection.

A számla végösszege 25% ÁFA-t és 10% szervizdíjat tartalmaz.  
The total amount includes 25% VAT and 10% service charge.



**POHÁR BOROK / WINE SELECTION BY THE GLASS /  
VINI AL BICCHIERE**

**MAGYARORSZÁG DESSZERT BOROK / HUNGARIAN DESSERT WINES /  
VINI UNGHERESI DOLCI**

Magita Cuvée 2008 <i>Béres Pince /Tokaj/</i>	cl. 10 HUF 1.780,-	4 Puttonyos Aszú 2006 <i>Andrássy Pince /Tokaj/</i>	cl. 10 HUF 2.380,-
---	-----------------------	--	-----------------------

**KÜLFÖLDI FEHÉR BOROK / FOREIGN WHITE WINE  
VINI STRANIERI BIANCHI**

Dufouler Chablis 2008	cl. 15 HUF 3.180,-	Tohu Sauvignon Blanc <i>2008/2009/2010</i>	cl. 15 HUF 2.980,-
-----------------------	-----------------------	---	-----------------------

**KÜLFÖLDI VÖRÖS BOROK / FOREIGN RED WINE SELECTION /  
VINI STRANIERI ROSSI**

Dinari Del Duca Nero D'avola 2005	cl. 15 HUF 1.980,-	Villa Branca Chianti Classico 2004	cl. 15 HUF 3.180,-
Royal Oporto Tawny	cl. 10 HUF 1.980,-	Barbadillo Fino Sherry	cl. 10 HUF 1.780,-

**HABZÓ BOROK / SPARKLING WINES / PROSECCO**

Ébner Borzongás Gyöngyözőbor	cl. 15 HUF 1.960,-	Prosecco Yello	cl. 15 HUF 3.490,-
Chateau Vincent Prestige Brut	cl. 15 HUF 2.500,-	Moet & Chandon Brut Imperial	cl. 15 HUF 6.900,-
Francois Pinot Noir Rosé Brut	cl. 15 HUF 2.940,-	Ayala Cuvée Rosé Nature	cl. 15 HUF 8.900,-

*Teljes borkínálatunk megtekintéséhez kérje a Borlapot.  
Please ask for the Winelist to see our complete selection.*

*A számla végösszege 25% ÁFA-t és 10% szervizdíjat tartalmaz.  
The total amount includes 25% VAT and 10% service charge.*



## NEW YORK CAFÉ COCKTAIL

### Virgin (alcohol-free)

#### Mojito

(sugar, lime, mint, soda)

HUF 1.990,-

#### Piña Colada

(coconut cream, pineapple juice, cream)

HUF 1.990,-

#### Banana Colada

(banana, coconut cream, pineapple juice, cream)

HUF 1.990,-

#### Strawberry Colada

(strawberry, coconut cream, pineapple juice, cream)

HUF 1.990,-

#### Bloody Mary

(tomato juice, salt, pepper, Tabasco, Worchester, zelery stick)

HUF 1.990,-

### Champagne Cocktails

#### Boscolo Champagne

(Brandy, Cointreau, Champagne)

HUF 2.490,-

#### Testarossa

(Strawberry, Champagne)

HUF 2.490,-

#### Bellini

(White Peach, Champagne)

HUF 2.490,-

#### Kir Royal

(Champagne, Creme de Cassis)

HUF 2.490,-

#### Champagne Passion

(Passion fruit, Peach Tree, Champagne)

HUF 2.490,-

#### Champagne Red Love

(Campari, Orange, Champagne)

HUF 2.490,-

A számla végösszege 25% ÁFA-t és 10% szervizdíjat tartalmaz.  
The total amount includes 25% VAT and 10% service charge.



## NEW YORK CAFÉ COCKTAIL

### All Day Cocktails

---

#### Dry Martini

*(Extra Dry Gin perfumed with Extra Dry Martini Vermouth, lemon twist or olives)*

HUF 2.890,-

#### Negroni

*(Extra Dry Gin, Campari bitter, Martini Rosso Vermouth)*

HUF 2.890,-

#### Americano

*(Campari bitter, Martini Rosso, soda water)*

HUF 2.890,-

#### Margarita

*(Silver Tequila, Triple sec, lime fruit)*

HUF 2.890,-

#### Cosmopolitan

*(Vodka, Cointreau, lime fruit, Cranberry juice)*

HUF 2.890,-

#### Manhattan

*(Bourbon Whisky, Martini Rosso Vermouth, Angostura bitter)*

HUF 2.890,-

#### Daiquiri

*(White Rum, sugar syrup, lime fruit)*

HUF 2.890,-

#### Fruit Daiquiri

*(White Rum, sugar syrup, lime fruit & fruit at your choice)*

HUF 2.890,-

#### Caipirinha

*(Pitu Cachaca, cane sugar, lime fruit)*

HUF 2.890,-

#### Fruit Caipirinha

*(Pitu Cachaca, cane sugar, lime fruit) & fruit at your choice*

HUF 2.890,-

#### Mojito

*(White Rum, cane sugar, lime fruit, fresh mint, soda water)*

HUF 2.890,-

#### Cuba Libre

*(White Rum, Coca Cola, lime fruit)*

HUF 2.890,-

#### Old Fashion

*(Scotch Whisky, Angostura bitter, sugar, Maraschino cherry, orange fruit, soda water)*

HUF 2.890,-

*A számla végösszege 25% ÁFA-t és 10% szervizdíjat tartalmaz.  
The total amount includes 25% VAT and 10% service charge.*



## NEW YORK CAFÉ COCKTAIL

### **Bloody Mary**

*(Vodka, tomato juice, salt, pepper,  
Tabasco, Worchester, celery stick)*

HUF 2.890,-

### **Sea Breeze**

*(Vodka, grapefruit juice, cranberry  
juice)*

HUF 2.890,-

### **Vodka Cranberry**

*(Vodka, cranberry juice)*

HUF 2.890,-

### **Sex on the Beach**

*(Vodka, Peach liqueur, orange juice,  
cranberry juice)*

HUF 2.890,-

### **Tequila Sunrise**

*(Silver Tequila, orange juice,  
Grenadine)*

HUF 2.890,-

### **Pina Colada**

*(White Rum, coconut cream,  
pineapple juice)*

HUF 2.890,-

### **Mai Tai**

*(White Rum, Dark Rum, Apricot  
Brandy, lime)*

HUF 2.890,-

### **Long Island Iced tea**

*(White Rum, Vodka, Gin, Tequila,  
Triple Sec, Coca Cola, Lime)*

HUF 2.890,-

### **B52**

*(Kahlua, Baileys, Cointreau)*

HUF 2.890,-

### **White Russian**

*(Vodka, Kahlua, cream)*

HUF 2.890,-

*A számla végösszege 25% ÁFA-t és 10% szervizdíjat tartalmaz.  
The total amount includes 25% VAT and 10% service charge.*



## WHISKEY

4 cl.

### Single Malt

<b>Caol Ila 12 years old</b>	HUF 4.300,-
<b>Cardhu 12 years old – Speyside</b>	HUF 4.300,-
<b>Glenfiddich</b>	HUF 3.500,-
<b>Glenfiddich, 15 years old</b>	HUF 3.900,-
<b>Glenfiddich, 18 years old</b>	HUF 4.900,-
<b>Glenkinchie, 10 years old</b>	HUF 3.900,-
<b>Lagavulin 16 years old – Isley</b>	HUF 4.900,-
<b>Talisker, 10 years old</b>	HUF 4.900,-
<b>The Glenlivet, 12 years old</b>	HUF 3.900,-

### Scotch Blended

<b>Johnnie Walker Red Label</b>	HUF 2.090,-
<b>Johnnie Walker Black Label</b>	HUF 2.890,-
<b>Johnnie Walker Green Label</b>	HUF 3.900,-
<b>Johnnie Walker Gold Label</b>	HUF 4.900,-
<b>J &amp; B</b>	HUF 2.500,-
<b>Ballantines</b>	HUF 2.490,-
<b>Chivas Regal 18 years old</b>	HUF 4.900,-
<b>Famous Grouse</b>	HUF 2.490,-

*A számla végösszege 25% ÁFA-t és 10% szervizdíjat tartalmaz.  
The total amount includes 25% VAT and 10% service charge.*



## WHISKEY

4 cl.

### Canadian

#### Southern Comfort

HUF 2.190,-

#### Canadian Club

HUF 2.490,-

### Tennessee & Bourbon

#### Jack Daniel's

HUF 2.590,-

#### Jack Daniel's – Single Barrel

HUF 3.300,-

#### Jim Beam

HUF 2.490,-

### Irish

#### Tullamore Dew 12 years old

HUF 2.590,-

#### Jameson

HUF 2.590,-

#### Jameson 12 years old

HUF 3.300,-

## MARTINI

#### Extra Dry-, Rosso-, Bianco (6cl.)

HUF 2.050,-

*A számla végösszege 25% ÁFA-t és 10% szervizdíjat tartalmaz.  
The total amount includes 25% VAT and 10% service charge.*



## SPIRITS

4 cl.

### Cognac

<b>Hennessy VS</b>	HUF 2.900,-
<b>Hennessy Fine de Cognac</b>	HUF 3.900,-
<b>Hennessy XO</b>	HUF 10.900,-
<b>Courvoisier VS</b>	HUF 2.900,-
<b>Courvoisier VSOP</b>	HUF 3.900,-
<b>Remy Martin VSOP</b>	HUF 3.900,-
<b>Remy Martin XO</b>	HUF 10.900,-

### Gin

<b>Gordon's</b>	HUF 2.090,-
<b>Tanqueray</b>	HUF 2.890,-
<b>Beefeater</b>	HUF 2.150,-
<b>Bombay Sapphire</b>	HUF 2.890,-

### Rum

<b>Captain Morgan Black Label</b>	HUF 2.090,-
<b>Captain Morgan Spiced Gold</b>	HUF 1.890,-
<b>Bacardi Light</b>	HUF 1.950,-
<b>Bacardi Black</b>	HUF 2.050,-
<b>Havana Club, 7 years old</b>	HUF 2.850,-

### Vodka

<b>Smirnoff</b>	HUF 2.150,-
<b>Belvedere Pure</b>	HUF 2.890,-
<b>Absolut</b>	HUF 2.090,-
<b>Grey Goose</b>	HUF 2.950,-

*A számla végösszege 25% ÁFA-t és 10% szervizdíjat tartalmaz.  
The total amount includes 25% VAT and 10% service charge.*



## ***SPIRITS***

4 cl.

### **Tequila**

<b>Sierra Silver</b>	HUF 2.300,-
<b>Sierra Gold</b>	HUF 2.100,-
<b>Olmecca Silver</b>	HUF 2.500,-
<b>Olmecca Gold</b>	HUF 2.900,-

### **Keserű Likőrök – Bitters**

<b>Unicum</b>	HUF 1.950,-
<b>Unicum Next</b>	HUF 1.950,-
<b>Ricard</b>	HUF 1.950,-
<b>Jägermeister</b>	HUF 1.950,-

### **Likőrök – Liqueur**

<b>Bailey's</b>	HUF 1.950,-
<b>Disaronno Amaretto</b>	HUF 1.950,-
<b>Cointreau</b>	HUF 1.950,-
<b>Drambuie</b>	HUF 1.950,-
<b>Galliano</b>	HUF 1.950,-
<b>Grand Marnier</b>	HUF 1.950,-
<b>Kahlua</b>	HUF 1.950,-
<b>Sambuca Ramazzotti</b>	HUF 1.950,-
<b>Tia Maria</b>	HUF 1.950,-
<b>Limoncello</b>	HUF 1.950,-
<b>Campari (6cl.)</b>	HUF 2.050,-
<b>Aperol Bitter (6cl.)</b>	HUF 2.050,-

*A számla végösszege 25% ÁFA-t és 10% szervizdíjat tartalmaz.  
The total amount includes 25% VAT and 10% service charge.*



A CAFE NEW-YORK SALON RESTAURANT

KEDVES VENDÉGEINK!  
SZEMÉLYZETÜNK ÖRÖMMEL VESZ BÁRMILYEN KÜLÖNLEGES KÉRÉST!  
ELSŐ OSZTÁLYÚ ÉTTEREM

*DEAR GUEST!  
OUR STAFF IS GLAD TO TAKE ANY SPECIAL ORDERS!  
FIRST CLASS RESTAURANT*

EXECUTIVE CHEF  
*WOLF ANDRÁS*

EXECUTIVE SOUS CHEF  
*HUSZÁK ZOLTÁN*

SOUS CHEF  
*KELEMEN ZOLTÁN, GREIZER KORNÉL*

PASTRY CHEF  
*DUDOK MÁRTONNÉ*

RESTAURANT MANAGER  
*BALOGH NORBERT*

FOOD & BEVERAGE DIRECTOR  
*SZABÓ CSABA*

***www.newyorkcafe.hu***

*Keressen minket a Facebook-on is!  
Visit us on Facebook!*