

CAFE VIAN



CAFÉ VIAN RESTAURANTS

LISZT FERENC TÉR
1061 Budapest, Liszt Ferenc tér 9.

GOZSDU UDVAR
1075 Budapest, Király utca 13.

QUERIDOS CLIENTES

Seleccionamos nuestros ingredientes cuidadosamente, y nuestros platos se preparan de acuerdo con los pedidos, en nuestras cocinas. Por eso, los tiempos de preparación pueden variar dependiendo de la afluencia.

Hacemos todos los esfuerzos posibles para servir Ustedes dentro de un tiempo razonable.

El precio de medias porciones es el 70% del precio de una porción normal.

El servicio (propina habitual en Hungría) no está incluido en el precio.

Recomendamos 12 a 15% de propina (uso en Hungría).

Nuestros precios están en Forints húngaros, con IVA.

Pide al camarero si tiene preguntas sobre ingredientes alergénicos.

Los platos marcados con **V** son vegetarianos.

Los platos marcados con  son picantes.

! El consumo de mariscos, huevos y carne cruda o semicocida aumenta el riesgo de problemas gástricos.

HORARIO DE APERTURA

Todos los días de 9h a 01h

MANAGERS

Péter Városi, Csaba Czigler, Jánosházi Alexander, Eszter Zink

CHEFES

András Kodák, Krisztián Hajós, Máté Dudar

NUESTROS CÓCTELES SON PREPARADOS POR

Sándor Garzó

NUESTROS VINOS SON SELECCIONADOS POR

Lívia Kiss

CAFE VIAN

DESAYUNOS

- 01 AMERICANO 3 920
2 dl de zumo recién exprimido, tortilla o huevo (frito, duro, pasado por agua... a elegir) y bebida caliente a elegir
- 02 INGLÉS 3 970
huevos fritos con jamón cocido, salchichas, alubias con salsa de tomate y pan
- 03 FRANCÉS V 3 150
2 unidades de repostería grandes del día, mermelada, mantequilla, tostadas y bebida caliente a elegir
- 04 FITNESS V 3 090
Granola casera con yogur fresco y frutas de temporada.
- 05 GUACOMOLE 4 150
guacamole cremoso sobre pan de masa madre tostado, salmón ahumado, alcaparras, eneldo fresco, lima
- 06 BRASILEÑO 3 490
Medio pomelo relleno de macedonia, medio pomelo y 2 dl de zumo recién exprimido
- 07 VIENÉS 3 490
1 par de salchichas vienesas crujientes, mostaza de Dijon o crema de rábano picante, ensalada de patatas, pan integral y bebida caliente a elegir
- 08 HÚNGARO 3 630
Jamón ahumado mangalica, salchichas mangalica, salami, queso, huevos duros, pimientos, tomate, mantequilla y crema de rábano picante
- 09 MIAMI 3 930
bagel recién horneado con salmón ahumado, crema de queso, alcaparras, cebolla roja y ensalada mixta
- 10 BELGA 3 300
Gofre belga con nutella, plátano, nata montada y nueces
- 11 DULCE 3 300
Tortitas americanas con mascarpone de fresa



12 DESAYUNO CON CHAMPÁN

Cualquier desayuno se puede acompañar con Kir Royal, Mimosa, Testarossa
1870

con ProSecco o ProSecco rosé
1 dl
1430

Repostería Fresca

- | | |
|---|--|
| 1 English muffin (natural) 910 | 4 Cesta de pastel fresco (3 unidades grandes) 2830 |
| 2 Cruasán recién horneado relleno 1040 de chocolate o mermelada | 5 Panini recién horneado (natural, 1 unidad) 910 |
| 3 Cruasán recién horneado, sin relleno 970 | 6 Bagel recién horneado 810 |
| | 7 Mantequilla pequeña 8 |
| | 8 Mermelada |
| | 9 Monteca de cacahuete 10 |
| | 10 Crema de queso +470 |

PLATOS CON HUEVO

- 01 TORTILLA MEDITERRÁNEA 3 040
con calabacín, pimiento, tomates secos y cebolla
- 02 TORTILLA DEL PAÍS 3 210
3 huevos, chorizo, cebolla y patatas
- 03 TORTILLA EXTRA DEL PAÍS 3 490
4 huevos, chorizo, cebolla y patatas
- 04 TORTILLA FITNESS 2 810
sólo claras de huevo con jamón cocido o champiñones
- 05 HUEVO ESCALFADO (POCHÉ) AL ESTILO VIAN. 3 520
patatas rösti, espinacas al vapor y salsa holandesa
tiempo de cocción 20-25 min.
- 06 LECSÓ (RATATOUILLE HÚNGARA) 2 720
con 3 huevos y pan blanco
- 07 TORTILLA CON MARISCO 3 030
salmón ahumado, gambas y almejas
- 08 SALMÓN BENEDICTE 4 830
Salmón ahumado, espinacas al vapor, huevos escalfados, magdalena inglesa, salsa holandesa Tiempo de preparación 20-25 min.

» 09 LECSÓ (ratatouille húngara) CON HUEVO (3 huevos) Y PAN BLANCO Y FOIE GRAS 5 780

10 *Pan francés* 2280
con ajo o mermelada de frutas o jarabe de arce

HUEVO CLASSICOS

3 HUEVOS

sfrito, duro, pasado por agua... a elegir
1990

HAM & EGGS 2410

3 HUEVOS, COMO QUIERE

con dos extras para acompañar
2 690

EXTRAS PARA ACOMPAÑAR LOS HUEVOS Y LAS TORTILLAS

jamón, queso, champiñones, pollo, tomate, salmon, verduras asadas, bacon
590



APERITIVOS FRÍOS Y CALIENTES, COMPOSICIONES

- 01 PITA V 1990
pita sazonada con ajo y aceite de chile
- 02 NACHOS V 2890
con salsa mexicana o con salsa de jalapeño y queso cheddar
- 03 TOSTADAS AL QUESO Y AJO V 2490
- 04 BRUSCETTA DE TOMATE V 3140
- 05 BRUSCETTA MIXTA 3140
jamón de Parma, tomate y aceitunas
- 06 CARPACCIO DE JAMÓN DE PARMA 4360
en una base de lechuga con balsámico y virutas de parmesano
- 07 ENSALADA CAPRESE V 4790
mozzarella di bufala, tomate y pesto
- 08 PATÉ DE FOIE GRAS MARINADO AL ASZÚ TOKAJ .. 8990
con chutney de frutas y brioche
- 09 ENSALADA CAPRESE CON JÁMON DE PARMA .. 5550
mozzarella di bufala, tomate, pesto y jamón de Parma
- 10 CREMA DE BERENJENAS V 3390
con hierbas provenzales, servido con tostadas y pita
- 11 PLATO VEGETARIANO DE LA TOSCANA V 4790
berenjena, crema de alcachofas, tomates secos, calabacín y berenjenas a la plancha, aceitunas y queso parmesano, servido con tostadas y pita
- 12 APERITIVO ESPAÑOL 5230
jamón serrano, embutidos españoles variados, aceitunas y mantequilla
- 13 CARPACCIO DE SOLOMILLO DE TERNERA ... 5550
ensalada de rúcula con virutas de parmesano + TRUFAS...7050
- 14 TARTAR DE TERNERA A LA HÚNGARA ... 4790/6390
con tostadas, 100/150g
- 15 TARTAR DE TERNERA A LA FRANCESA 6080
con alcaparras, patatas fritas y ensalada
- 16 SALMÓN AHUMADO ESPECIADO 4790
con crema de rábano picante
- 17 APERITIVO HÚNGARO VARIADO 5100
jamón ahumado de mangalica, salchichas de mangalica, salami, queso, huevos duros, pimientos, tomate, mantequilla y crema de rábano picante
- 18 ALITAS DE POLLO 4190/5550/6670
en gajos 6/10/14 unidades, con salsa chili, queso azul y apio
- 19 SETAS DEL BOSQUE V 3550
seta calabaza o cep, gírgola, robellón y champiñones), gratinadas, con calabacín asado tiempo de cocción 20-25 min
- 20 AROS DE CALAMAR FRITOS 2990
con mayonesa de ajo

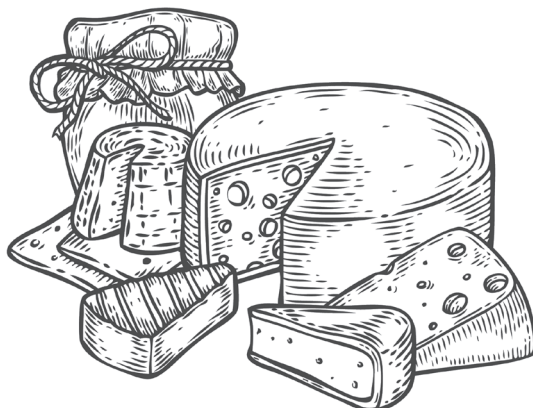
21 PLATO FRÍO AL ESTILO HÚNGARO PARA 2 PERSONAS

tartar de ternera, foie gras, jamón ahumado de mangalica, queso, huevos duros, salchichas de mangalica, tomate, cebolla y mantequilla
11 690

QUESOS

- 1 APERITIVO FRANCÉS DE QUESO
con tostadas (120g)
3 100

- 2 SELECCIÓN DE QUESOS HÚNGAROS Y FRANCESES
con tostadas (2 personas)
5 450




El consumo de mariscos, huevos y carne cruda o semicocida aumenta el riesgo de problemas gástricos.

QUICHE DEL DÍA

ACOMPAÑADO CON LA MITAD DE RACIÓN DE ENSALADA MIXTA
(PEDIR A LOS CAMAREROS/)
3210

SOPAS

- 1 Sopa húngara de setas V
2450
- 2 Gulash húngaro en caldera
2750
- 3 Sopa de pavo con estragón y cubos de queso
2470
- 4 Sopa de frutas frío V
2210
- 5 Sopa francés de crema de ajo V
2260
- 6 Sopa picante de pollo y cacahuetes 
2260
- 7 Caldo rico de carne y verduras, con ternera
2590

8 SOPA CREMA DEL DÍA V 2260

(pedir a los camareros)

S ENSALADAS

Nuestras ensaladas tienen el tamaño de un plato principal, con tostadas de acompañamiento. A petición servimos pan o tostadas sin gluten. Pan sin gluten: 330 Ft / rebanada

01 **ENSALADA CÉSAR ESTILO VIAN** 4 590
lechuga romana fresca, tomate, salsa César, pollo a la plancha y tostada al pesto

02 **ENSALADA GRIEGA V** 3 990
lechuga, tomates, pimientos, pepinos, cebolla roja, crema de queso feta, crema de aceitunas negras

03 **ENSALADA CÉSAR CON BROCHETA DE GAMBAS** .5 490
al ajillo

04 **ENSALADA AROMÁTICA DE PATO** 4 890
ensalada mixta, tiras de pechuga de pato recién horneado, manzana frita y nueces

05 **QUESO DE CABRA CRUJIENTE A LA PLANCHA** . 4 980
en una cama de rúcula, tomates secos y tostadas

06 **NIZA** 4 470
ensalada mixta fresca, tomates, patatas, aceitunas, huevo duro, atún, judías verdes con vinagreta

07 **SUIZO V** 4 190
Ensalada fresca, tostada con queso de cabra derretido, aceitunas, nueces y tomates secados

08 **NORUEGA** 5 090
ensalada mixta fresca, tomates secos, salmón ahumado, limón y huevo duro

09 **HAWAII** 4 350
ensalada mixta fresca, pepinos, pimientos, manzana, piña, tiras de pollo a la plancha, queso rallado y salsa César

10 **MONTMARTRE** 4 400
ensalada mixta fresca, tomates, nueces, huevo duro, queso, tiras de pollo a la plancha con vinagreta

11 **DIJON** 7 130
Tiras de solomillo de ternera marinado en mostaza de Dijon en una base de ensalada mixta y queso parmesano

12 **FOIE À LA PLANCHA** 7 790
en una cama de ensalada, con manzanas fritas, y tostadas



ENSALADAS PREFERIDAS

1 CARPACCIO DE PATO AHUMADO CON FOIE A LA PLANCHA

en una base de lechuga, virutas de parmesano y huevo de codorniz con aceite de oliva al trufa
6 190

2 QUESO DE CABRA Y PATÉ DE HÍGADO DE GANSO

servido en ensalada de rúcula, con membrillo cocido y piñones
7 560

3 FILETE DE ATÚN ROJO CON MIEL Y JENGIBRE

en una cama de ensalada con vinagreta
5 870


T PASTAS Y SALSAS

A petición, servimos pastas sin gluten


01 Lasaña al horno con queso
4 820


02 Tortellini de requesón y espinacas con aceite de oliva, albahaca y limón V
5 850

PASTAS PICANTES

03 Pasta verde de avellana con tiras de pechuga de pollo picante y leche de coco 
5 100

04 Tortellini de requesón y espinacas con salsa de tomate picante y ajo V 
5 850


05 Tiras picantes de lomo de ternera con penne con verduras y salsa de soja 
6 890

06 Ajo, tomate y chile sazonados espaguetis con gambas gigantes 
6 390



Seleccione una de las siguientes pastas y salsas

Penne / Espaguetis / Pasta verde

01 **Renaissance** 4 780
tiras de pechuga de pollo, champiñones, zanahoria, calabacín cocido en aceite de oliva y soja, y vino blanco 

02 **Arrabbiata** 3 960
aceitunas, alcaparras, salsa de tomate picante

03 **Estilo Vian** 4 930
tiras de pechuga de pollo asado, aceitunas, salsa de tomate picante

04 **Salsa de tomate y parmesano V**
3 770

05 **Salsa cremosa y ligera de champiñones V**
con tomate seco, ajo y albahaca
4 500

06 **Salsa de queso ahumado y queso azul V** 3 980

07 **Tiras de salmón ahumado con una salsa cremosa y ligera**
5 560

08 **Salsa boloñesa con carne de ternera** 4 990

PLATOS FUERTES

CS PLATOS DE POLLO

01 TIRAS DE PECHUGA DE POLLO AL ESTILO VIAN 4 990

ra la plancha con ratatouille, limón confitado, aceitunas y patatas rösti



02 ESTOFADO DE POLLO AL PÁPRIKA 5 350

bolitas de masa hervidas

03 FILETE DE MUSLO DE POLLO CON LIMÓN Y CHILI 4 990

con puré de patatas al parmesano



04 PECHUGA DE POLLO CON MOZZARELLA 5 650

gratin de pomme de terre, sauce au vin blanc

05 PECHUGA DE POLLO RELLENA 5 350

de berenjenas y parmesano con salsa de tomate especiado y patatas fritas en gajos

06 GUISADO DE PECHUGA DE POLLO CON ESTRAGÓN Y MOSTAZA DE DIJON 4 610

con arroz o verduras a la plancha

H PESCADOS

01 FILETE DE ATÚN ROJO CON MIEL Y JENGIBRE, CON VERDURAS AL PESTO A LA PLANCHA 7 110

02 FILETE DE SALMÓN NORUEGO AL JENGIBRE

con reducción de cebolleta, soja y lima; cocido al vapor en papel de aluminio acompañado de espárragos y arroz jazmín

7 110

03 SALMÓN NORUEGO AL LIMÓN A LA PLANCHA

con mantequilla al limón y verduras a la plancha

7 110



04 MEJILLONES AL ESTILO VIAN

cebolla y vino blanco, con patatas fritas

7 090

05 PLATO DE MARISCO PARA 2 PERSONAS

22 250

gambas, mejillones, filete de atún, filete de salmón, verduras a la plancha, ensalada mixta con vinagreta y patatas fritas

K ESPECIALIDADES DE PATO Y DE HÍGADO DE OCA

12 PECHUGA DE PATO A LA PLANCHA AL ESTILO HÚNGARO

con lecsó (ratatouille húngara)

y patatas rösti

6 890

13 FILETE DE PECHUGA DE PATO A LA PLANCHA AL ESTILO VIAN

con foie a la plancha,

ratatouille, aceitunas y patatas

rösti

8 560

01 MUSLO DE PATO CONFITADO.....7 230

con ñoquis a la mostaza de Dijon, y con col al vapor con vino blanco

02 PECHUGA DE PATO A LA PLANCHA.....6 780

con salsa de naranja y miel, y croquetas

03 FILETE DE PECHUGA DE PATO.....6 790

frito en costra de pimienta con patatas fritas en gajos

04 MIGNON DE FOIE A LA PLANCHA.....13 990

con manzana caramelizada y pannacotta de apio

05 FOIE AL ESTILO HÚNGARO.....13 150

con lecsó (ratatouille húngara) picante, patatas fritas en gajos

* M ESPECIALIDADES DE TERNERA, * CERDO Y CORDERO

01 ESCALOPE VIENÉS 5 650

solomillo de cerdo, con patatas fritas

o patatas con mayonesa

02 SOLOMILLO DE TERNERA

AL ESTILO MEJICANO

(18/30 DKG) 10 920 / 15 590

con salsa de pimienta, chili y miel, maíz a la plancha,

patatas fritas en gajos

03 SOLOMILLO DE TERNERA

CON SALSAS DE COÑAC

y pimienta, croquetas

(18/30 DKG) 11 200 / 15 790

04 SOLOMILLO DE TERNERA

CON FOIE A LA PLANCHA

(18/30 DKG) 13 550 / 17 840

con lecsó y patatas fritas en gajos

05 FILETE CON QUESO SAINT

NECTAIRE FUNDIDO

(18/30 DKG) 10 920 / 15 590

por encima, servido con patatas asadas

picantes con miel

06 PLATO AMIGO PARA 2

PERSONAS 13 910 / 25 620

un plato variado de nuestros favoritos: pollo, hígado,

cerdo

07 COSTILLAR DE CORDERO 9 900

al ajo y romero con verduras a la plancha

ESTOFADO DE TERNERA AL VINO TINTO, BOLITAS DE MASA HERVIDAS

5 750

H HAMBURGUESA CASERA

Los precios incluyen una porción de patatas fritas o patatas en gajos grandes.

- 01 HAMBURGUESA NUEVA YORK 4990
hamburguesa casera, tocino, tomate, lechuga romana, queso cheddar, cebolla, mostaza, ketchup y pan para hamburguesa
- 02 HAMBURGUESA VIAN DELUX 6610
hamburguesa casera doble, tocino, tomate, lechuga romana, doble queso cheddar, cebolla, mostaza, ketchup y pan para hamburguesa
- 03 HAMBURGUESA MEXICANA 5460
hamburguesa casera con chili, jalapeños, salsa mexicana, tocino, tomate, lechuga romana, queso cheddar, cebolla, mostaza, ketchup y pan para hamburguesa

04 HAMBURGUESA DE QUESO AZUL FRANCÉS CON SABOR A VINO 4850



queso azul francés, chutney de cebolla al vino do Tokaj, con pasas, hamburguesa casera, lechuga romana, y pan para hamburguesa



- 05 BOMBA DE HAMBURGUESA DE QUESO CHEDDAR CON JALAPEÑO..... 5240
servido con nachos y camote

SZ BOCADILLOS Y SÁNDWICHES A LA PLANCHA

- 01 ARDÈCHE..... 3350
Crema casera de carne en pan con queso a la plancha
- 02 MARGARETA V 3350
tomates, queso, salsa de pesto, pan
- 03 VIAN V 3350
Crema casera de champiñones en pan con queso a la plancha
- 04 CROQUE MONSIEUR..... 3990
tostada francesa, jamón, queso, bechamel, pan
- 04 CROQUE MADAME 4100
sándwich Croque Monsieur con un huevo frito encima
- 06 CLUB..... 4100
lechuga, tomate, pollo a la plancha, salsa César y pan
- 07 CALIFORNIA..... 4470
lechuga, tomate, pollo a la plancha, salsa César y pan
- 08 BAGATELLE..... 4100
tiras de pollo a la plancha, tomate, mozzarella y ciabatta
- 09 BOCADILLO DE FILETE DE
SOLOMILLO EN CIABATTA 6450
cebolla frita y tomate

É PLATOS DE NOCHE, SNACKS DESPUÉS DE 23:30

- 01 PLATO VARIADO DE QUESO CON
TOSTADAS, PARA 2 PERSONAS 5450
- 02 ENSALADA CAPRESE CON JAMÓN
DE PARMA 5550
- 03 SALMÓN AHUMADO ESPECIADO CON
CREMA DE RÁBANO PICANTE 4790
- 04 SOPA HÚNGARA DE
CHAMPIÑONES V 2370
- 05 SOPA DE PAVO CON ESTRAGÓN
Y DADOS DE QUESO 2470
- 06 ENSALADA CÉSAR CON LECHUGA
ROMANA Y PECHUGA DE POLLO A LA
PLANCHA 4510
lechuga romana fresca, tomate, salsa César,
pollo a la plancha y tostada al pesto
- 07 ESTOFADO DE CARNE AL VINO
TINTO CON DUMPLINGS 5650
- 08 SÁNDWICH MILAN 3350
jamón de Parma, queso mozzarella, tomate, salsa de pesto
- 09 ESTOFADO DE POLLO
AL PÁPRIKA 5230
con dumplings (bolitas de masa hervidas)

10 SOPA DE GOULASH
HÚNGARO EN
CALDERA 2750

K GUARNICIONES

- 01 ESPINACAS AL VAPOR CON AJO 1630
- 02 PATATAS FRITAS 1350
- 03 PATATAS FRITAS EN GAJOS
ESPECIADAS 1350
- 04 CROQUETAS 1350
- 05 ENSALADA FRESCA 1750
- 06 PATATAS CON MAYONESA 1520
- 07 TOMATE CON ALBAHACA 1410
- 08 CAZUELA FRANCESA DE PATATAS 1840
- 09 VERDURAS A LA PLANCHA 1750
- 10 ARROZ JAZMIN 1290
- 11 ENCURTIDOS EN VINAGRE 1150
- 12 JUDÍAS VERDES AL AJO CON ACEITE
DE OLIVA, LIMÓN Y PARMESANO 1790

El consumo de mariscos, huevos y carne cruda o semicocida
aumenta el riesgo de problemas gástricos.

D POSTRES CASEROS

Mire nuestro refrigerador de postres para elegir más fácilmente

- 01 CAFÉ GOURMAND 1790
café a elegir con el postre del día
- 02 FONDANT DE CHOCOLATE CON SALSA DE LECHE . 2620
pastel de chocolate recién hecho con centro de crema de chocolate caliente
tiempo de cocción 20-25 minutos
- 03 CREMA CATALANA 2390
crema tostada de vainilla con frutas
- 04 MILHOJAS 2360
hojaldre caramelizada rellena con frescas fresas y crema inglesa
- 05 MOUSSE DE CHOCOLATE 2360
con piel de naranja
- 06 DOS CREPES DE CACAO RELLENOS 2360
con manzanas a la canela y helado de vainilla
- 07 MOUSSE DE MASCARPONE CON FRESA..... 2360
- 08 STRUDEL FRANCÉS DE REQUESÓN..... 2360
con salsa caliente de cereza y canela tiempo de cocción 20-25 minutos
- 09 TARTA FRANCESA DE MANZANA..... 2360
con helado de vainilla
- 10 PASTEL DE LIMÓN..... 2360
según una antigua receta francesa
- 11 PASTEL DE MASCARPONE 2360
con salsa de frambuesa
- 12 MACEDONIA FRESCA..... 2410
de frutas de temporada
- 13 TRES PROFITEROLES 2550
- 14 SOMLÓI GALUSKA..... 2360
pastel de nueces y pasas bañado en ron, y con chocolate fundido
y nata montada **+ HELADO DE CHOCOLATE 2750**
- 15 CREMA DE CASTAÑAS CON CREMA BATIDA.. 2360
- 16 PEQUEÑA DEGUSTACIÓN DE POSTRES 2950
3 postres diferentes en un plato, por favor pregunte a su camarero
por nuestra oferta diaria
- 17 CARPACCIO DE PIÑA 2790
con sorbete de limón y ralladura confitada (sin gluten ni lactosa)

18 POSTRES SIN AZÚCAR NI GLUTEN
pide la oferta del día

2 390

- 19 APERITIVO FRANCÉS DE QUESO..... 3100
120g



Postres
después de
23:30

10 PASTEL DE LIMÓN
2360

07 MOUSSE DE MASCARPONE CON FRUTA FRESCA
2360

11 PASTEL DE MASCARPONE CON SALSA DE FRAMBUESA
2360

05 MOUSSE DE CHOCOLATE CON PIEL DE NARANJA
2360

09 TARTA FRANCESA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA
2360

F HELADO

01 RIVIERA 2470
helado de fresa, sorbete de mango y piña, sorbete de limón, menta, piña fresca y barquillo

02 ZAZIE 2470
helado de vainilla y melocotón, macedonia y nata montada

03 VERSAILLES 2470
3 bolas del helado de vainilla, salsa de cereza, nata montada y barquillo

04 VIAN 2470
helado de caramelo, vainilla y chocolate, nata montada, licor de café, avellana, salsa de caramelo, pastel y barquillo

05 CHANSON 2470
helado de nueces, chocolate y tiramisú, licor de chocolate, nata montada, pastel y nueces

06 BARCO DE PLÁTANO 2470

07 RASPUTIN 2470
sorbete de limón, menta y vodka con limón

M ESPECIALIDADES HUNGARAS

- 01 PLATO VARIADO HÚNGARO 5100
chuleta de cerdo, jamón ahumado, chorizo seco mangalica, salami, queso, huevo duro, pimientos, tomate, mantequilla, crema de rábano picante
- 02 TARTAR DE TERNERA
AL ESTILO HÚNGARO CON TOSTADAS (10OG/15OG) 4790/6390
- 03 PLATO FRÍO HÚNGARO PARA 2 PERSONAS 11690
tartar de ternera, foie gras, chuleta de aguja de cerdo, jamón ahumado, queso, huevo duro, chorizo mangalica, tomate, cebolla, mantequilla
- 04 PATÉ DE FOIE GRAS MARINADO AL ASZÚ TOKAY 8990
con chutney de frutas y brioche
- 05 SOPA DE GOULASH EN CALDERA 2750
- 06 SOPA DE CHAMPIÑONES V 2450
- 07 ESCALOPE VIENÉS 5650
solomillo de cerdo, con patatas fritas o patatas con mayonesa
- 08 ESTOFADO DE POLLO AL PÁPRIKA 5350
con dumplings (bolitas de masa hervidas)
- 09 FILETE DE PECHUGA DE PATO 6890
a la plancha con lecsó (ratatouille húngara) y patatas rösti
- 10 PECHUGA DE PATO A LA PLANCHA CON FOIE A LA PLANCHA 8560
ratatouille, aceitunas y patatas rösti
- 11 FOIE A LA PLANCHA AL ESTILO HÚNGARO 13990
con lecsó picante, patatas fritas en gajos
- 12 ESTOFADO DE TERNERA AL VINO TINTO, CON DUMPLINGS 5750
- 13 SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE A LA PLANCHA (18/30 DKG) 13550 / 17840
con lecsó (ratatouille húngara) y patatas fritas en gajos
- 14 COSTILLAR DE CORDERO 9900
con ajo y romero y con verduras a la plancha
- 15 DOS CREPES DE CACAO RELLENOS 2360
con manzanas a la canela y helado de vainilla
- 16 SOMLÓI GALUSKA 2360
pastel de nueces y pasas bañado en ron, y con chocolate fundido y nata montada

El menu hungaro classico del café Vian 11050

03 Sopa de pavo con estragón
y cubos de queso

05 Sopa de goulash en caldera

09 Filete de pechuga de pato
a la plancha con lecsó (ratatouille húngara) y patatas rösti

11 Estofado de ternera al vino tinto
con dumplings

15 Crepe de cacao rellenos
con manzanas a la canela y helado de vainilla

16 Somlói galuska
pastel de nueces y pasas bañado en ron, y con chocolate fundido y nata montada

+ con un vaso de Tokaj szamorodni y un bebida sin alcohol

13350

CAFE VIAN

Ü BEBIDAS REFRESCANTES CASERAS

	3 dl	5dl	1l
01 LIMONADA CASERA VIAN SOLA	1190	1630	3150
02 LIMONADA CON AROMA <i>fresa, saúco, cereza, manzana verde, mango, melón, arándanos, melocoton, menta, rosa-albahaca, mango-chili, manzana-canela, jengibre-amarena, fresa-romero</i>	1250	1880	3450
03 TÉ HELADO CASERO <i>fresa, melocoton o té verde</i>	1250	1630	3470
04 ZUMO DE NARANJA O POMELO NATURAL <i>2dl/1220 3dl/1830 5dl/3050 1l/6100</i>			
05 ZUMO DE LIMÓN VERDE <i>2dl/2140 3dl/3210 5dl/5350 1l/10700</i>			
06 REFRESCO DE FRAMBUESA O FLOR DE SAÚCO <i>3dl/830 5dl/1250</i>			

LIMONADAS CON ALCOHOL

	5DL	1L
01 LIMONADA "FÜTYÜLŐS" TROPICAL <i>"Fütyülős" pálinka tropical, jarabe de naranja, soda y lima</i>	2690	5250
02 LIMONADA "FÜTYÜLŐS" CON SANDÍA <i>"Fütyülős" pálinka de sandía, jarabe de sandía, soda y lima</i>	2690	5250

T BATIDOS DE LECHE

	3 DL/5DL
01 BATIDOS DE LECHE CASEROS <i>de plátano, de vainilla y almendra, de chocolate y avellana, tropical</i>	1310 2190
02 DE FRAMBUESA	1670 2550
03 DE FRESA	1670 2550
04 GREEN LIFE <i>apio, perejil, pepino, manzana</i>	1670 2550

V AGUA MINERAL

01 THEODORA	830	1530
02 ACQUA PANNA 2,5DL 7DL	970	1830
03 PERRIER 3,3 DL	1230	
04 SAN PELLEGRINO 2,5dl	970	1830
05 SODA TRADICIONAL 0,1L 160 0,9L	1350	

SZ BEBIDAS REFRESCANTES CON GAZ en botella

01 PEPSI, 02 PEPSI LIGHT, 03 7UP, 04 CANADA DRY 2,5 DL	880
SCHWEPPE 2,5 DL	880
05 Naranja 06 Tonic	
SANPELLEGRINO 2 DL	970
07 San Pellegrino naranja, 08 San Pellegrino naranja roja 09 San Pellegrino limón	
10 FEVER TREE TONIC WATER 2DL	1310
11 DREHER 24 CERVEZA SIN ALC. (0,5%)	1150

GY ZUMOS 3 dl

100% 01 pomelo 02 tomate 03 manzana	1120
04 ARÁNDANO	1150
TÉ HELADO 2,5 DL	1000
05 limón 06 melocoton 07 té verde	
ZUMOS DE CALIDAD SUPERIOR 2,5DL	1050
08 melocoton 09 naranja	

R BEBIDAS DE DESAYUNO Y MERIENDA

01 LECHE con azúcar o miel 2.5 dl	790
02 CACAO	810
03 LECHE CON CAMELO	810
04 CHOCOLATE CALIENTE	1230
<i>negro, blanco, avellana, fresa, coco, plátano, pan de jengibre o Bombardino (ponche de huevo), sin gluten</i>	
05 CHOCOLATE SIN AZÚCAR	1230
06 CHOCOLATE CALIENTE HECHO EN CASA con nata montada	1150

SH BATIDOS DE HELADO 3 DL

01 ORANGE SOLLER 2670 <i>zumo fresco de naranja, helado de vainilla y nata montada</i>	
02 BATIDO DE LIMÓN 2350	
03 BATIDO DE CHOCOLATE Y COCO 2350	
04 BATIDO DE FRESA Y NARANJA 2350	
05 BATIDO DE VAINILLA 2350	
06 BATIDO DE MANGO 2350	
07 BATIDO DE FRESA CON HIELO 2650	
08 BATIDO DE AMARETTO Y CEREZA 2350	
09 BATIDO DE BAILEYS 2850 <i>con alcohol</i>	

P DESTILADOS Y PÁLINKAS (aguardiente húngaro) 4 cl

DESTILADOS

01 ZWACK WILLIAM PERA	1670
02 FÜTYÜLŐS SANDÍA	1990
03 FÜTYÜLŐS TROPICAL	1990

EAUX DE VIE

04 KOSHER CIRUELA	2070
05 MÁRTON ALBARICOQUE HÚNGARO	2490

GUSTO PREMIUM DESTILADOS

06 ALBARICOQUE DE KECSKEMÉT	2290
07 CIURELA DE BESZTERCE	2200
08 CEREZA NERA	2290

BRILL PALINKAS DE VERDURAS

09 APIO	2450
10 CALABAZA	2450

GYULAI

11 MEMBRILLO	3450
12 CEREZA NERA	3260
13 WILLIAM PERA 60%, 2cl	2160
14 ALBARICOQUE 60%, 2cl	2160

ZIMEK DESTILADOS

15 CIRUELA envejecida en barricas 40%	3200
16 CEREZA NERA 40%	3200

Destilados Árpád

17 LEPTICA CIRUELA	2630
18 MEMBRILLO SUAVE	3070
19 JENGIBRE	3260
20 IRSAI OLIVÉR UVA	3260

C CAFÉ Y VARIANTES

normal / grande (=1.5xnormal)

- 01 EXPRESSO 890
- 02 DOBLE EXPRESSO 1590
- 03 EXPRESSO MACCHIATO 940
- 04 DESCAFEINADO 890
- 05 CAFÉ LARGO 890
- 06 CAPUCHINO 1080 / 1510
- 07 CAFÉ AMERICANO 890
- 08 LATTE CON LAS FAMOSAS FRANJAS DE VIAN 1260 / 1710
- 09 CAFÉ ORO 1310 / 1750
latte con miel
- 10 CAFÉ HELADO 1750 / 2010
helado de vainilla y nata batida
- 11 CAFÉ IRLANDÉS 2390
Whisky Jameson, azúcar moreno, café largo y nata batida

- 12 CAFÉ WHITE 1650
espresso doble con 120 ml de leche caliente
- 13 CAFÉ VAINILLA 1410 / 1780
café largo, crema de vainilla, leche y nata batida
- 14 CHOCOLACHINO 1410 / 1810
café largo, leche, chocolate y nata batida
- 15 CARAMELLACHINO 1390 / 1770
café largo, leche, caramelo y nata batida
- 16 CAFÉ COCO 1420 / 1810
café largo, crema de coco, leche y nata batida
- 17 CAFÉ FRÍO DE CANNES 2050
helado de vainilla, espresso, leche, trozos de galleta, nata montada
- 18 CAFÉ VIAN CON HIELO 1560 / 2010
café, caramelo, leche, hielo y nata batida
- 19 COFFEE AMARETTO 1410 / 1810
crema de almendra con vainilla, café y leche
- 20 CAFÉ CON HIELO DE CASTRO 1740
Americano agitado con hielo en coctelera, servido con nata líquida
- 21 FRAPUCHINO 1410
- 22 CAFÉ VIENÉS 1180 / 1550
- 23 CORTADO 940
capuchino pequeño



CAFES ALCOHÓLICAS

- 24 CAFÉ HELADO BAILEYS 2390 / 3280
Baileys, helado de vainilla, nata batida, café y leche
- 25 CAFÉ BAILEYS 2080
Baileys, café y leche
- 26 CAFÉ DE LICOR AMARETTO 2130
Licor de Amaretto, café y leche
- 27 CAFÉ DE ANDREW 2260
chocolate, ron, leche, café y nata batida
- 28 BAILEYS HOT CHOCOLATE 2260

T GAMA ESPECIAL DE TÉS Y INFUSIONES DE JULIUS MEINL

- TÉ DE HOJA NERA SERVIDO EN TETERA 1130
Organic English Breakfast / Earl Grey Blue Bossom / Darjeeling Monteviot / Ceylon Nuwara Eliya
- TÉ DE HOJA VERDE SERVIDO EN TETERA 1130
Té verde con hojas de jazmin / Sencha chino
- INFUSIONES SIN CAFEINA 1130
Sinfonía de frutas / Granada / Bayas silvestres / Kir Royal / Jengibre-limón
- TÉS DE HOJAS DILMAH PREMIUM 1130
Arándano-Granada / Lima-Naranja / Verde Jazmín / Menta con Canela de Ceilán / Manzana-Saúco
- TÉS DILMAH PREMIUM ESPECIAL 1350
Lapsang Souchong té negro ahumado / Ceylon Spice Chai
- TÉ (EN BOLSITA DE TÉ) 890

Y GROGS Y PONCHES PARA LAS NOCHES DE INVIERNO

- 01 GROG DE CEREZA CON CHOCOLATE 2350
cereza caliente con ron, salsa de chocolate, leche y licor de cherry brandy
- 02 GROG DE PIÑA COLADA CALIENTE 2350
Zumo de piña, ron Havana, jarabe de coco y nata
- 03 PONCHE DE PLÁTANO 2350
plátano, jarabe de plátano, ron oscuro y leche
- 04 GROG CALIENTE DE FRUTAS DEL BOSQUE 2590
ron, fresa, frambuesa, infusión de fruta y mielron, fresa, frambuesa, infusión de fruta y miel
- 05 GROG SYLTER 2350
ron, limón, miel y té
- 06 GROG RED & WHITE 2350
ron blanco y oscuro, crema de Cassis, leche y nata montada
- 07 PONCHE NARANJA 2350
Cointreau, infusión de naranja, zumo fresco de limón, zumo de naranja y miel
- 08 GROG MANZANA Y CANELA 2350
ron, zumo de manzana, infusión de frutas, miel y canela
- 09 GROG TROPICAL 2350
ron, jarabe de mango, miel, zumo de piña e infusión tropical
- 10 PONCHE VIAN 2350
ron, té negro, nata y nata montada
- 11 TÉ ORIENTAL DE MENTA CON RON OSCURO 2350
té verde de menta de Marroco, ron, hojas de menta fresca
- 12 VINO CALIENTE ESPECIADO 550/dl

R BEBIDAS ENERGETICAS

- 01 RED BULL 1290
- 02 RED BULL SIN AZÚCAR 1290
- 03 RED BULL - VODKA 2590
- 04 RED BULL - MOJITO 3750
- 05 RED BULL BOAT 24900
6 Red Bull & 0,7l vodka

CAFE UIAN

VINOS BIANCOS

	1,5 DL	2,5 DL	7,5 DL
SPRITZER (2DL) 1050			
MOLNÁR ÉS FIAI CHARDONNAY '22/23 <i>Mátra, vino de la casa</i>	1700	2 650	7 950
HILLTOP CHARDONNAY '22/23 <i>Neszmély</i>	1790	2 860	8 470
HILLTOP IRSAI OLIVÉR '23 <i>Neszmély</i>	1790	2 860	8 470
HILLTOP SAUVIGNON BLANC '22/23 <i>Neszmély</i>	1790	2 860	8 470
HILLTOP OLASZRIZLING '23 <i>Neszmély</i>	1790	2 860	8 470
HARASZTHY IRSAI OLIVÉR '23 <i>Etyek-Buda</i>	1860	3 080	9 250
SZŐKE MÁTYÁS MUSKOTÁLY '22/23 <i>Mátra, dulce</i>	1890	3 170	9 450
VYLYAN CHARDONNAY '22/23 <i>Villány</i>	1750	3 030	9 050
ZWACK ISABELLA FURMINT '19/20 <i>Tokaj</i>	2 450	4 080	12 250
NYAKAS ALIGVÁROM '22/23 <i>Etyek-Buda</i>	1860	3 080	8 800
NYAKAS SAUVIGNON BLANC '22/23 <i>Etyek-Buda</i>	2 110	3 560	10 200
TÜZKŐ BANKA GRÜNER VELTLINER '22/23 <i>Szekszárd</i>	2 230	3 770	10 900
PATRICIUS SÁRGAMUSKOTÁLY '22/23 <i>Tokaj</i>	2 200	4 090	11 550
HILLTOP CSERSZEGI FÜSZERES '23 <i>Neszmély</i>	1590	2 650	7 950
BÁRDOS MÁTRAI SAUVIGNON BLANC '22/23 <i>Mátra</i>	1750	3 030	9 100
BÉLA ÉS BANDI PINOT GRIS '22/23 <i>Balaton</i>	1770	2 970	8 490
ST. ANDREA BOLDOGSÁGOS '22 <i>Eger</i>	2 290	3 810	10 990
ZELNA HEGBOR OLASZRIZLING BIO '22/23 <i>Balaton</i>	2 120	3 560	10 190
PAJZOS FURMINT '22/23 <i>Tokaj</i>	1 800	3 070	8 900
PÁTZAY RIZLING '23 <i>Badacsony</i>	1 860	3 080	9 300
KAMOCSAY PRÉMIUM IHLET CUVÉE '22/23 <i>Neszmély</i>	2 100	3 490	10 400
PÁTZAY TÉGLADOMB PINOT GRIGIO '23 <i>Balaton</i>	1 590	2 650	7 990

VINOS TINTOS

	1,5 DL	2,5 DL	7,5 DL
MOLNÁR ÉS FIAI CABERNET FRANC '22/23 <i>Mátra, vino de la casa</i>	1 600	2 600	7 690
VYLYAN CABERNET SAUVIGNON CLASSIC '22/23 <i>Villány</i>	1 650	2 750	7 950
HILLTOP MERLOT <i>Neszmély</i>	1 630	2 680	7 850
VYLYAN PORTUGIESER '22 <i>Villány</i>	1 750	3 050	9 100
TAKLER KÉKFRANKOS '21/22 <i>Szekszárd</i>	1 630	2 680	7 850
IKON SYRAH '21/22 <i>Balaton</i>	1 990	3 170	9 120
IKON MERLOT '19/20 <i>Balaton</i>	1 940	3 230	9 670
THUMMERER TRÉFLI CUVÉE '20 <i>Eger, dulce</i>	1 940	3 230	9 670
TÓTH FERENC PINOT NOIR '23 <i>Eger</i>	2 190	4 090	11 500
GERE CABERNET SAUVIGNON '18 <i>Villány</i>	2 550	4 250	12 630
VYLYAN MONTENOUVO CUVÉE '20/21 <i>Villány</i>	2 450	4 060	12 200
JUHÁSZ BIKAVÉR '20 <i>Eger</i>	2 010	3 190	9 150
BODRI CABERNET FRANC "FRANCI" '23 <i>Szekszárd</i>	3 040	3 230	9 700
FEKETE SHIRAZ VÁLOGATÁS '19 <i>Szekszárd</i>	2 650	4 420	13 250
KAMOCSAY PRÉMIUM MERLOT '20 <i>Neszmély</i>	1 850	3 050	9 100
IPACS INNIJÓ CABERNET FRANC/KÉKFRANKOS '21 <i>Szekszárd</i>	2 090	3 450	10 300

VINOS ROSADOS

	1,5 DL	2,5 DL	7,5 DL
SPRITZER (2DL) 1050			
MOLNÁR ÉS FIAI ROSÉ '22/23 <i>Mátra, vino de la casa</i>	1 650	2 520	7 350
PÁTZAY ROSÉ '22/23 <i>Badacsony</i>	1 760	3 030	9 100
SAUSKA ROSÉ '22/23 <i>Villány</i>	2 070	3 490	10 500
HILLTOP MERLOT ROSÉ '23 <i>Neszmély</i>	1 650	2 750	7 990
JUHÁSZ ROSÉ '22/23 <i>Eger</i>	1 690	2 550	7 550
DÚZSI KÉKFRANKOS ROSÉ CUVÉE '22/23 <i>Szekszárd</i>	2 330	3 650	11 590
M.CHAPOUTIER ROUGE CLAIR '23 <i>France</i>	2 500	4 170	12 500

VINOS DE PRESTIGIO

	0,75 L (BOTELLA)
KAMOCSAY PREMIUM SAUVIGNON BLANC '22/23 <i>Neszmély</i>	10 400
KAMOCSAY PREMIUM CHARDONNAY '22 <i>Neszmély</i>	10 900
KAMOCSAY PREMIUM SÁRGAMUSKOTÁLY '22/23 <i>Neszmély</i>	10 900
STEIGLER PINCE ZÖLDVELTELINI BIO '22 <i>Sopron</i> 	9 600
FIGULA SZÁKA OLASZRIZLING '23 <i>Balatonfüred</i> 	12 100
GILVESY PINCÉSZET RAJNAI RIZLING „TARÁNYI” '20 <i>Badacsony</i> 	17 490
ETYEKI KÚRIA PINOT NOIR '18 <i>Etyek</i> 	16 430
GERE CABERNET SAUVIGNON BARRIQUE '18 <i>Villány</i>	15 370
GERE KOPÁR CUVÉE '19/20 <i>Villány</i>	27 000
ST. ANDREA MERENGŐ '19/21 <i>Eger</i>	27 000
VESZTERGOMBI PINCÉSZET CSABA CUVÉE '20 <i>Szekszárd</i>	22 790
SAUSKA KADARKA '18 <i>Villány</i>	17 800
GERE SOLUS '20 <i>Villány</i>	31 700
VYLYAN VILLÁNYI MANDULÁS CABERNET FRANC '19 <i>Villány</i>	22 260
SEBESTYÉN PINCÉSZET IVÁN BIKAVÉR '18 <i>Szekszárd</i> 	23 450

 = seleccionado como uno de los mejores vinos de Hungría en 2023

VINOS DE TOKAJ

	8 CL	5 DL
PAJZOS DULCE SZAMORODNI '11 <i>Megyer</i>	1 970	10 990
PAJZOS SECO SZAMORODNI '15 <i>Megyer</i>	1 970	10 990
ASZÚ 5 PUTTONYOS '00 <i>Hilltop</i>	3 990	21 000
ASZÚ 6 PUTTONYOS '17 <i>Zwack Isabella</i>	4 510	26 500

VINOS INTERNACIONALES

	1,5 DL	2,5 DL	7,5 DL
BOTTEGA PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE '22/23 <i>Italia</i>	2 100	3 500	10 500
YEALAND'S SINGLE VINEYARD'S SAUVIGNON BLANC '22/23 <i>Nueva Zelanda</i>	3 200	5 300	16 000
TRAPICHE MALBEC OAK CASK RANGE '22 <i>Argentina</i>	1 950	3 250	9 700
TERRECARSICHE CLASSICI PRIMITIVO '21 <i>Italia</i>	2 100	3 500	10 500
MATUA SAUVIGNON BLANC '22/23 <i>Nueva Zelanda</i>	3 290	5 200	16 500
CHÂTEAU D'ESCLANS 'WHISPERING ANGEL' ROSÉ '22/23 <i>Francia</i>	4 400	7 330	21 990

CAFE UIAN

CERVEZAS EN BOTELLA 0,33 L

DREHER GOLD 1170
DREHER 24 SIN ALC. (0,5%) 1150
PERONI SIN ALC. 0,33L 1490
limón o cereza-arándano
BIÈRE SIN GLUTEN 1870
HB WHITE (DE TRIGO) 0,33L 1670
DREHER BAK OSCURA 0,5L 1150
PILSNER URQUELL 1230
SOMERSBY CIDER MANZANA 1200
ASAHI 1490 PERONI 1490
DREHER CEREZA AGRIA 1230
BUDAPEST ARTISAN 0,33L 1230
Lager, Cerezo negro, lpa
HEINEKEN 0,3L 1450

VODKA 4 cl

ABSOLUT BLUE 1920
ABSOLUT CITRON 1930
ABSOLUT VANILIA/PEPPAR 1710
ZUBROWKA 1670 FINLANDIA 1830
SMIRNOFF RED 1830
BELVEDERE PURE 2550
CIROC/CIROC MANGO 3100
GREY GOOSE 2990
BELUGA NOBLE 3100
BELVEDERE CITRUS 3470

WHISKY 4 cl

JOHNNIE WALKER RED 1850
JOHNNIE WALKER BLACK 3210
JOHNNIE GOLD RESERVE 3750
JACK DANIEL'S 2210
JACK DANIEL'S G. JACK 2810
JACK DANIEL'S SINGLE 3670
BALLANTINES 1850
BALLANTINES 12 YEARS 2390
GLENFIDDICH 12 YEARS 3650
JIM BEAM 1850 CHIVAS REGAL 2390
JAMESON 1990
JAMESON BLACK BARREL 4290
BUSHMILLS 1990
BUSHMILLS BLACK 2250
GRANT'S 1990 GRANT'S 12 YEARS 2450
TULLAMORE DEW 1980
GLENMORANGIE 3140
BALLANTINE'S 17 YEARS 5040
GLENLIVET 12 YEARS SINGLE MALT 3210
NIKKA COFFEY GRAIN WHISKY 45 Japan 5040
MONKEY SHOULDERS SCOTCH 3270
THE DEACON 2900

BRANDY, COGNAC 4 cl

LÁNCHÍD BRANDY 1990
METAXA ***** 1780
REMY MARTIN V.S.O.P 5100
REMY MARTIN X.O 8610
MARTELL V.S. 1990
MARTELL V.S.O.P. 5100
HENNESSY V.S. 3230
HENNESSY FINE DE COGNAC 3930
HENNESSY XO 8610
ARARAT 6 YEARS 1780

TEQUILA 4 cl

SAUZA GOLD 1830
SIERRA SILVER/GOLD 1750/1830
JOSE CUERVO SILVER/GOLD 1750
MONTEZUMA WHITE 1650

GIN 4 cl

BEEFEATER PINK 2180
TANQUERAY TEN 3100
GORDON'S 1950 BEEFEATER 1950
MONKEY 47 4050 BOMBAY 2170
HENDRICK'S 3100 NIKKA COFFEY 3550
SIPSMITH LONDON DRY 3130
THE BOTANIST ISLAY DRY 2970
TANQUERAY BLACKCURRANT 2600
MALFY ARANCIA 2600
MALFY ROSA 2600

CERVEZA DE BARRIL

3 dl / 5 dl / pint 5,68dl

DREHER GOLD 990 1350 1550
PILSNER URQUELL 1050 1570 1650
HB BIANCA (de trigo) 1190 1880 1970
DREHER BAK (oscuro) 950 1550 1670
ANTL SUMMER ALE (4dl) 1590
CECEI ARTISAN
CEREZA AGRIA /LAGER 1170 1790 1950

S PARA PICAR

- 01 ACEITUNAS 1100
- 02 TOMATES SECOS 1200
- 03 CACAHUETES 1100
- 04 BRUSCHETTA CON TOMATE 3140
- 05 BRUSCHETTA MIXTA 3140
con tomate, jamón de Parma y aceitunas
- 06 ALITAS DE POLLO PICANTES
con patatas fritas en gajos,
con salsa chili, queso azul y apio
6/ 10/14pcs - 4190/5550/6670
- 07 TOSTADA CON AJO Y QUESO 2490
- 08 TARTAR DE TERNERA 4790/6390
100g/150g, con tostadas
- 09 NACHOS 2890
con salsa mexicana o con salsa de jalapeño
y queso cheddar

BITTER LIQUEURS 4 cl

ZWACK UNICUM 1380
ZWACK UNICUM PLUM 1450
ZWACK UNICUM BARRISTA 1460
ZWACK UNICUM RISERVA 2330
AVERNA 1460
JÄGERMEISTER 1590
BECHEROVKA 1460

LIQUEURS 4 cl

BAILEYS 6 cl 1860
COINTREAU 2550
CALVADOS BOULARD 2350
PERNOD 1790
RICARD 1850
DISARONNO AMARETTO 2520
DISARONNO VELVET LIQUEUR 2590
SOUTHERN COMFORT 2390
SAMBUCA 1790
ABSINTH 1970
GALLIANO 2520
KAHLÚA 1750
MALIBU 1430
OUZO 12 1750
GRAND MARNIER 2330
TUBI 2690

VERMOUTH 8 cl

MARTINI 1510
Bianco, Dry, Rosso, Rosato
CAMPARI 1790

RUM 4 cl

HAVANA CLUB ANEJO 3 YEARS 1850
HAVANA CLUB ESPECIAL 1850
HAVANA CLUB 7 YEARS 2830
BACARDI LIGHT-DRY 1840
BACARDI BLACK 2070
BACARDI 8 YEARS 3070
CAPTAIN MORGAN BLACK 1550
CAPTAIN MORGAN SPICED 1750
RON VARADERO SILVER DRY 1750
ZACAPA 23 YEARS 3670
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 3930
QUORHUM DOMINIKAI RUM 30 YEARS 5240
CENTENARIO 20 YEARS FUNDACIÓN 4570
EL DORADO 21 YEARS 5370
BUMBU ORIGINAL 2700
BUMBU XO 4300

CAFE VIAN

L Long drinks

- 01 VODKA - SODA - LIME 3290
vodka, zumo de lima y soda
- 02 MOJITO 3550
ron Havana, lima, jarabe de azúcar,
hojas de menta y soda
- 03 MOJITO CON FRUTA 3990
mango, fresa, frutas del bosque, melón,
piña-pomelo, kiwi
- 04 LONG ISLAND ICED TEA 3990
ron Havana, vodka, gin, tequila, Triple Sec,
cola y zumo de limón
- 05 PASSION LONG ISLAND ICED TEA 4100
ron Havana, vodka, gin, tequila, jarabe de
maracuyá y zumo de arándanos
- 06 CASTRO'S LEMONADE 3450
ron Havana, jarabe de maracuyá y lima
- 07 RICCOcone 3350
vodka, crema de coco, zumo de piña,
nata y jarabe de mango
- 08 BLOODY MARY 3050
vodka, zumo de tomate, Tabasco, Worchester,
sal, pimienta, zumo de limón y lima
- 09 CAIPIRINHA CON FRESA 3690
Cachaca, azúcar moreno, fresa y lima
- 10 CUBA LIBRE 3490
ron Havana, cola y lima
- 11 CUBA LIBRE ESPECIAL 3990
ron Havana Especial, cola y lima
- 12 TEQUILA SUNRISE 3490
tequila, granadina y zumo de naranja
- 13 GARIBALDI 3250
Campari y zumo de naranja
- 14 BLUE LAGOON 3290
Curaçao Blue, jarabe de azúcar, ron Havana,
zumo de limón y soda
- 15 CHAVEZ'S LEMONADE 3550
ron Havana, jarabe de cereza, lima y soda
- 16 SEX ON THE BEACH 3590
vodka, licor de melocotón, zumo de arándanos
y zumo de piña
- 17 SINGAPORE SLING 3650
gin, cherry brandy, zumo de limón, granadina y soda
- 18 ACAPULCO DREAM 3350
Tequila, ron oscuro, zumo de piña y pomelo
- 19 TEQUILA MATADOR 3790
tequila, Triple Sec, zumo de limón y zumo de piña
- 20 WOO WOO 3350
vodka, licor de melocotón, zumo de arándanos
- 21 BANANA COW 2750
ron oscuro, leche y jarabe de plátano
- 22 SPICE & GINGER 3490
ron especiado, jengibre y ron especiado, jengibre y lima
- 23 PIÑA COLADA 3490
ron Havana, crema de coco, zumo de piña y nata
- 24 BLUE HAWAII 3590
vodka, Curacao Blue, Cointreau, zumo de piña, crema
de coco y nata
- 25 PIÑA COLADA FRAMBOISE 3670
ron Havana, crema de coco, frambuesa, piña y nata
- 26 MAI TAI 3850
ron oscuro, Curacao Blue, ron de 73%, jarabe de
almendra, zumo de piña y zumo de naranja
- 27 CHARLES 2900
Malibu, ron Havana, Curaçao Blue y zumo de piña
- 28 MELON BALL 3290
licor de sandía, vodka y zumo de piña
- 29 LAS PALMAS 2890
sangría, Martini Rosso, Triple Sec y zumo de piña
- 30 COOL-AID 3450
Amaretto, lima, Southern Comfort, licor de sandía
y zumo de arándanos
- 31 ZOMBIE 3800
ron Havana, ron oscuro, ron de 73%, Cherry Brandy,
zumo de piña y zumo de limón
- 32 CAIPIRINHA 3490
Cachaca, lima y azúcar moreno
- 33 SIXTH SENSE 3550
vodka, licor de plátano, granadina, jarabe de mango,
zumo de limón, zumo de piña y zumo de naranja
- 34 BAHAMA MAMA 3890
ron Havana, Kahlúa, Malibú, zumo de limón,
granadina, zumo de naranja y zumo de piña
- 35 PASSION CAIPIROSKA 3490
vodka, jarabe de maracuyá y lima
- 36 GIN FIZZ 3450
Gin, lima, jarabe de azúcar y soda
- 37 SAN FRANCISCO 3450
Vodka Bols, Crema de plátano Bols, Granadina, zumo
de naranja

P CHAMPANES Y SPRITZERS

- 01 APEROL SPRITZ 2990
prosecco, Aperol, soda y naranja
- 02 HUGO 2790
prosecco, jarabe de saúco, zumo de lima y menta
- 03 HUGO RED 2890
prosecco, jarabe de saúco, zumo de lima y menta, fresa
- 04 KIR ROYAL 3100
Champán seco, Crème de Cassis
- 05 RUBY RED CHAMPAGNE 3490
zumo de arándanos, champán seco y lima
- 06 TROPICAL CHAMPAGNE 3650
ron Havana, jarabe de mango, zumo de naranja
y champán seco
- 07 ROSATO RIVIERA 2490
Martini Rosato, zumo de naranja, fresa, Prosecco
y naranja
- 08 CHAMBORD CHAMPAGNE 3100
licor Chambord de frambuesa, puré de frambuesa
y Prosecco
- 09 SUMMER ORANGE 2350
Lillet Blanc, zumo de naranja, Prosecco y naranja
- 10 MORNING GLORY 2450
Lillet Blanc, Chambord, Prosecco, Angostura bitter,
rocío de naranja y cereza confitada
- 11 TESTAROSSA 3100
prosecco y puré de fresa

K CLÁSICOS

- 01 MARGARITA 3290
tequila, Triple Sec, y zumo de limón
- 02 DAIQUIRI 2990
ron Havana, lima y azúcar
- 03 MANHATTAN 2790
ourbon, Martini Rosso y Angostura
- 04 MARTINI DRY 2790
vodka, Martini dry, y aceitunas negras
- 05 NEGRONI 3290
Martini Rosso, Campari, Gin, soda
y piel de naranja
- 06 OLD FASHIONED WHISKY 3490
Jack Daniels, azúcar moreno, angostura,
piel de naranja y cereza confitada
- 07 BOURBON SOUR 2590
Jim Beam, zumo de limón,
jarabe de azúcar y cereza confitada

L BEBIDAS DE LUJO

- 01 MOJITO DE LUXE 4450
Havana Especial, lima, azúcar moreno, Perrier lime y
hojas de menta
- 02 TANQUERAY 10 MARTINI 4450
Tanqueray 10, Martini dry, y aceitunas grandes
- 03 CUBA LIBRE 7 3990
Ron Havana Club 7 años, cola y lima
- 04 ZACAPA SOLERA DAIQUIRI 3990
Zacapa Centenario, lima, azúcar de cañ
y cereza confitada
- 05 THE VIAN SMASH 3290
Tanqueray 10, Lillet Blanc, menta, piel de limón y lima,
zumo de lima y azúcar
- 06 GREYGOOSE COSMO 4050
Greygoose Vodka, Chambord, Ruby Red Cranberry y lima
- 07 TANQUERAY 10 TONIC 4450
Tanqueray 10, tonic, citron vert, romarin
- 08 CARIBBEAN PERRIER 3550
jengibre, miel, Havana especial, Angostura, lima,
1 trozo de pepino y un poquito de limoncillo
- 09 BELUGA MOSCOW MULE 3790
Beluga vodka, cerveza de jengibre, lima, rodajas de pepino,
Fernetbranca
- 10 COGNAC ALEXANDER 4750
Hennessy VS, Crème de Cacao, Crema de nuez, moscada
recién rallada

SHORT TRAGOS CORTOS

- 01 **SCREAMING ORGASM** 3 450
vodka, Kahlúa, Baileys, Amaretto
- 02 **COSMOPOLITAN** 3 490
vodka, cointreau, zumo de arándanos y lima
- 03 **WHITE RUSSIAN** 3 490
Kahlúa, vodka, y nata
- 04 **DAIKIRIS HELADOS CON FRUTA** 3 550
ron Havana, mango, fresa, frutas del bosque, piña-pomelo, kiwi, plátano, coco y melón
- 05 **MARGARITA HELADA CON FRUTA** 3 250
tequila, mango y chili, con sabor de fresa o frambuesa
- 06 **DAIQUIRI DOS COLORES** 3 790
ron Havana, jarabe de fresa, jarabe de maracuyá, piña o fresa
- 07 **PISCO SOUR** 2 990
Pisco licor, clara de huevo, jarabe de azúcar, jugo de lima
- 08 **WHITE RUSSIAN ARÁNDANO** 3 490
Absolut Vodka, Kahlúa, jarabe de arándano, crema

SHOT CHUPITOS

- 01 **ABSOLUT FLYING** 2 350
Absolut limón vodka, azúcar moreno, ron de 73° y limón, flambeado
- 02 **BLOODY BRAIN** 2 750
licor de melocotón, granadina y Baileys
- 03 **BLACK OUT** 2 250
Unicum, Sambuca
- 04 **RAINBOW SHOT** 2 290
chupito de base de vodka en 7 sabores de fruta: mango, fresa, frutas de bosque, plátano, coco, tropical blue y melón
2 unidades 4350 / 4 unidades 7100 / 6 unidades 9790 / 8 unidades 12800
- 05 **HOT SHOT** 2 900
Kahlúa, Baileys, Galliano, y nata
- 06 **B'52** 3 490
Kahlúa, Baileys, Cointreau, flambeado
- 07 **KAMIKAZE** 3 050
Vodka, Cointreau, y zumo de lima
- 08 **FLAMING RAINBOW** 3 250
Granadina, licor de plátano, Curacao Blue, Ouzo y ron de 73%

P Cócteles de Pálinka

- 01 **CHERRY COOLER** 2 990
Diabólico, miel-cereza, fruta macerada en la botella, lima, jarabe de cereza, zumo de arándanos y soda
- 02 **WILLIAM'S CAIPIRINHA** 3 050
pálinka de Pera Williams, lima, azúcar moreno y cereza confitada
- 03 **HEY HONEY** 2 990
Fütyülös miel-melocotón, jarabe casero de vainilla, lima, naranja y cereza confitada
- 04 **LAND OF FIRE** 2 990
Fütyülös pálinka de fresa, fruta macerada en la botella, jarabe de fresa, lima y zumo de granada
- 05 **PLUM BLOSSOM** 2 790
pálinka kosher de ciruela, jarabe de canela, zumo de arándanos y lima



M CÓCTELES DE MARTINI

- 01 **EXPRESSO MARTINI** 3 290
Bols vodka, Kahlúa, Ristretto frío
- 02 **MARTINI DE MANZANA VERDE** 3 100
Bols Vodka, Martini dry, Sirope de manzana verde, Zumo de manzana

G GIN CÓCTELES

- 01 **DIRTY BEEFEATER MARTINI** 2 890
Beefeater, Martini dry, olive-juice
- 02 **DRAGON-LYCHEE GIN FIZZ** 3 050
Beefeater, Dragon purée, lima, soda
- 03 **CUCUMBER GIN TONIC** 3 100
rodajas de limón, rodajas de pepino
- 04 **GIN TONIC DE HENDRICKS CON PEPINO** 4 790
Ginebra Hendricks, tónica, rodaja de limón y de pepino
- 05 **THE VIAN GIMLET** 2 890
Beefeater, lime-juice, jarabe de jengibre, jengibre fresco
- 06 **MONKEY 47 & TONIC** 5 150
Monkey 47, zumo de naranja, cáscara de limón
- 07 **BEEFEATER ROSE & TONIC** 3 100
Beefeater Rose, Thomas Henry Pink Tonic Water fresas
+ Fever Tree Tonic Water 1 310

AM CÓCTELES SIN ALCOHOL

- 01 **ORANGE SOLLER** 2 670
Zumo de naranja, helado de vainilla y nata
- 02 **RED BANANA** 2 300
Jarabe de plátano, granadina, zumo de piña, zumo de naranja y crema líquida
- 03 **PIÑA COLADA** 2 400
Piña, zumo de piña, crema de coco y crema líquida
- 04 **GREENY** 2 300
Zumo de melocotón, zumo de piña, crema líquida, crema de melón y Tropical blue
- 05 **SAFE SEX ON THE BEACH** 2 300
Zumo de melocotón, zumo de arándanos y zumo de piña
- 06 **CRANBERRY ICE TEA** 2 300
Zumo de arándanos, té helado y limón
- 07 **SANTA CLARA** 2 300
Zumo de piña, jarabe de fruta de la pasión, jarabe de mango y leche
- 08 **VIRGIN MOJITO** 2 400
Lima, menta fresca, soda y jarabe de caña
- 09 **GRAPY** 2 300
Zumo de uva, zumo de naranja, zumo de piña, zumo de limón y crema de coco
- 10 **TONIC FRESH** 2 300
Zumo de naranja, zumo de piña, zumo de limón, zumo de fresa y tónica
- 11 **CAIPIRIÑA VIRGIN** 2 300
Limón, azúcar moreno, jengibre y cereza confitada
- 12 **LIMONADA X** 2 750
Frutas tropicales, limón, puré de piña y pomelo, y Perrier
- 13 **HAPPY MORNING** 2 300
Zumo de naranja, zumo de melón, zumo de limón y granadina
- 14 **FROZEN DAIQUIRI/GRANIZADOS** 2 300
Sabor fresa, mango, kiwi, frutas del bosque, melón, uva, coco o plátano
- 15 **VIRGIN APEROL SPRITZ** 2 550
Sirope de Aperol, agua con gas, rodaja de naranja
- 16 **VIRGIN GIN TONIC** 2 650
Tanqueray 0,0% ginebra, lima, tónica



- 03 **PORNSTAR MARTINI** 3 250
Bols Vodka, Martini dry, Sirope de maracuyá, Zumo de lima y piña
- 04 **CHERRY MARTINI** 3 100
Sirope de cereza, Martini rosado, Zumo de lima

P CHAMPAGNE Y CAVA

HUNGARIA EXTRA DRY 0,2 L/0,75 L	3 170/10 600
HUNGARIA GRAND CUVÉE 0,75 L	11 150
ASTI CINZANO DOUX 0,75 L	11 150
KREINBACHER EXTRA DRY 0,15 L/0,75 L	2 600/12 900
VILLA SANDI PROSECCO DOC FRIZZANTE 0,15 L/0,75 L	2 500/12 190
CA'DI RAJO DCO EXTRA DRY PROSECCO 0,75 L	17 750
MARTINI BRUT 0,75 L	8 800
MÖET & CHANDON 0,75 L	41 340
MÖET & CHANDON ROSÉ IMPERIAL 0,75 L	44 500
DOM PÉRIGNON 2013 0,75 L	148 000
MUMM CHAMPAGNE 0,75 L	49 000
ALFRED GRATIEN BRUT 0,75 L	41 340
SAUSKA BRUT 0,75 L	15 390
SANGRIA 0,1 L / 1,5 L	750/10 900

LISZT FERENC TÉR

1061 Budapest, Liszt Ferenc tér 9.

+36 1 268 11 54

cada día 9.00 – 01.00

GOZSDU UDVAR

1075 Budapest, Király utca 13.

+36 1 878 13 50

Lunes – Viernes: 8.00 – medianoche

Sabado y Domingo: 9.00 – medianoche

www.cafevian.com
cafevian@t-online.hu

 **Café Vian Bistros**