

CAFÉ VIAN



CAFÉ VIAN RESTAURANTS

LISZT FERENC TÉR
1061 Budapest, Liszt Ferenc tér 9.

GOZSDU UDVAR
1075 Budapest, Király utca 13.

LIEBE GÄSTE,

Unsere Speisen bestehen aus gründlich selektierten Inhaltsstoffen, die wir frisch zubereiten. Wir bitten daher um Ihr Verständnis, für die daraus entstehende Zubereitungszeit. Vielen Dank.

Wir berechnen für die halbe Portionen 70 % des Preises. Der Service ist nicht im Preis inbegriffen. Die Empfohlene Servicegebühr ist von 12 bis 15 %. Unsere Preise sind in Ungarischem Forint.

Bitte fragen Sie ihren Kellner nach Allergenen und Inhaltsstoffen in unserem Essen.

Die mit dem Buchstaben **V** markierten Speisen sind Vegetarisch.

Die mit einem  markierten Speisen sind würzig.

! Der Verzehr von rohem oder halbrohem Fisch, Schalentieren, Eiern und Fleisch erhöht das Risiko einer Lebensmittelvergiftung.

ÖFFNUNGZEITEN

9-01 Uhr täglich

GESCHÄFTFÜHRERS

Péter Városi, Csaba Czigler, Alexander Jánosházi, Eszter Zink

KÜCHENCHEFS

András Kodák, Krisztián Hajós, Máté Dudar

MIXER

Sándor Garzó

AUSWAHL DER WEINE

Lívia Kiss

FRÜHSTÜCK

- 01 AMERIKANISCH..... 3 920
0,2 l Frischer Obstsaft, Omelette oder Eier, warmes Getränk nach Wahl
- 02 ENGLISCH..... 3 970
Ham&Eggs, Würstchen, Bohnen mit Tomatensauce, Brot
- 03 FRANZÖSISCH V..... 3 150
2 große Stücke frisches Feingebäck, Konfitüre, Butter, Toast, warmes Getränk nach Wahl
- 04 FITNESS V..... 3 090
Corn Flakes oder Müsli mit Milch oder Joghurt + Obst
- 05 GUACOMOLE..... 4 150
Schinken, Käse, Konfitüre, Butter, Mangalica Schinken, Cheddar Käse, Tomaten, Paprika, Gurken, hartgekochtes Ei, warmes Getränk nach Wahl
- 07 BRASILIANISCH..... 3 490
½ Grapefruit mit Obstsalat gefüllt, ½ Grapefruit, 0,2 l frischer Saft
- 08 WIENER..... 3 490
1 Paar knackige wiener Würstchen, Dijon-Senf oder Sahnemeerrettich, Kartoffelsalat, dunkles Brot, 1 warmes Getränk nach Wahl
- 09 UNGARISCH..... 3 630
Schweinenacken, geräucherter Mangalica Schinken, Trockenwurst, Wintersalami, Käse, Gänsegriebe, hartgekochtes Ei, Paprika, Tomaten, Butter, Sahnemeerrettich
- 10 MIAMI..... 3 930
frisch gebackener Bagel, geräucherter Lachs, Frischkäse, Kapern, rote Zwiebeln, gemischter Salat
- 11 BELGISCH..... 3 300
Belgische Waffel mit Nutella, Banane, Schlagsahne und Walnüssen
- 12 SÜSS..... 3 300
Amerikanische Pfannkuchen mit Erdbeer-Mascarpone



13 CHAMPAGNER-FRÜHSTÜCK

Kir Royal, Mimosa, Testarossa zu einer der obigen Frühstückssorten (Kir Royal Coctail oder Testarossa)

1870

Prosecco or Prosecco Rosé

1 dl

1430

Frishes Feingebäck

- 1 English muffin (ohne Füllung) 910
- 2 Frisch gebackenes Croissant mit Füllung 1040 Schoko, Marmelade
- 3 Frisch gebackenes Croissant, ohne Füllung 970
- 4 Frishes Feingebäck im Korb (3 große Stücke) 2830
- 5 Frisch gebackenes Panini (ohne Füllung) 910
- 6 Frisch gebackener Bagel 810
- 7 Butter 8 Konfitüre 9 Haselnusscreme
- 10 Frischkäse +470

Informieren Sie sich über die täglich frische Auswahl bei der Bedienung

EIER GERICHTE

- 01 MEDITERRANES OMELETTE..... 3 040
Zucchini, Paprika, getrocknete Tomaten, Zwiebeln
- 02 LÄNDLICHES OMELETTE..... 3 210
3 Eier, Wurst, Zwiebeln, Kartoffeln
- 03 LÄNDLICHES OMELETTE, GEREICHERT..... 3 490
4 Eier, Wurst, Zwiebeln, Kartoffeln
- 04 FITNESS-OMELETTE..... 2 810
nur Eiweiß, mit Schinken und Pilzen
- 05 POCHIERTE EIER VIAN ART..... 3 520
*mit Kartoffelrösti, gedünstetem Spinat und Sauce Hollandaise
Zubereitung ca. 20-25 Minuten*
- 06 EIER LETSCHO..... 2 720
3 Eiern mit Weißbrot
- 07 OMELETTE MIT MEERESFRÜCHTEN..... 3 030
geräucherter Lachs, Garnelen, Muscheln
- 08 LACHS BENEDICT (EGGS ROYALE)..... 4 830
*gedünsteter Spinat und pochierte Eier, englischer Muffin und Sauce Hollandaise
Zubereitung ca. 20-25 Minuten*

»→ 09 EIERLETSCHO AUS 3 EIERN MIT GEGRILLTE GÄNSELBER UND WEISSBROT .. 5 780



10 *Arme Ritter* 2280
mit Knoblauch oder Fruchtarmelade oder Ahornsirup

EIER GERICHTEN

DREI EIER NACH WAHL

Spiegeleier, Rühreier Omelette oder Hart gekochtes Eier

1 990

HAM & EGGS
2 410

DREI EIER NACH WAHL MIT 2 BELÄGEN

Spiegel Eier, Rühr Eier Omelette oder Hart gekochtes Eier

2 690

BELÄGE

Schinken, Käse, Pilze, Hühnchen, Tomaten, Lachs, Gemüse, Speck

EXTRA BEILAGEN ZU EIERN, OMELETTE 590



E VORSPEISEN

- 01 **PITA V** 1 990
pita assaisonné à l'ail et à l'huile de piment
- 02 **NACHOS V** 2 890
mit mexikanischer Salsa oder mit Jalapeno-Cheddarkäse-Sauce
- 03 **TOASTSCHEIBEN MIT KNOBLAUCH UND KÄSE V** .. 2 490
- 04 **TOMATEN-BRUSCHETT V** 3 140
- 05 **GEMISCHTE BRUSCHETTA** 3 140
mit Parmaschinken, Tomaten, Oliven
- 06 **PARMASCHINKEN CARPACCIO** 4 360
auf Salatbett mit Balsamessig, mit Parmesanspänen
- 07 **CAPRESE V** 4 790
Büffelmozzarella, Tomaten, Pesto
- 08 **GÄNSELEBERPASTETE** 8 990
mariniert in Tokajer Ausbruch mit Obst-Chutney
- 09 **CAPRESE MIT PARMASCHINKEN CARPACCIO** .. 5 550
Büffelmozzarella, Parmaschinken, Tomaten, Pesto
- 10 **AUBERGINENCREME V** 3 390
mit Kräutern der Provence, serviert mit Toast und Pita
- 11 **VEGETARISCHE PLATTE TOSKANA** 4 790
Auberginencreme, Artischockencreme, getrocknete Tomaten, gegrillte Zucchini und Auberginen, Oliven, Parmesan, serviert mit Toast und Pita
- 12 **SPANISCHE ANTIPASTO-PLATTE** 5 230
Serrano-Schinken, gemischte spanische Wurst- und Salamisorten, Oliven, Machengo Käse
- 13 **LENDEN-CARPACCIO** 5 550
mit Rucolasalat und Parmesanspänen **+ TRÜFFEL...7050**
- 14 **BEEFSTEAK-TATAR** 4 790/6 390
100g/ 150g, nach ungarischer Art, mit Toast
- 15 **BEEFSTEAK-TATAR NACH FRANZÖSISCHER ART** .. 6 080
mit Kapern, Bratkartoffeln und Salat
- 16 **GEWÜRZTER, GERÄUCHERTER LACHS** 4 790
mit Sahnemeerrettich
- 17 **BAUERNPLATTE NACH UNGARISCHER ART** .. 5 100
Schweinenacken, geräucherter Mangalica Schinken, Trockenwurst, Wintersalami, Käse, hartgekochtes Ei, Paprika, Tomaten, Butter, Sahnemeerrettich
- 18 **WÜRZIGE HÜHNERFLÜGEL** 4 190/5 550/6 670
mit Steak-Kartoffeln, Chili- und Blaukäsesauce, Selleriestange 6/10/14
- 19 **WALDPILZE IM OFEN ÜBERBACKEN V** 3 550
*Steinpilze, Austernpilze, Herbstlinge, Champignons, mit gegrillten Zucchini und Tomaten **Zubereitung ca. 20-25 Minuten***
- 20 **GEBRATENE TINTENFISCHRINGE** 2 990
mit Knoblauchmayonnaise

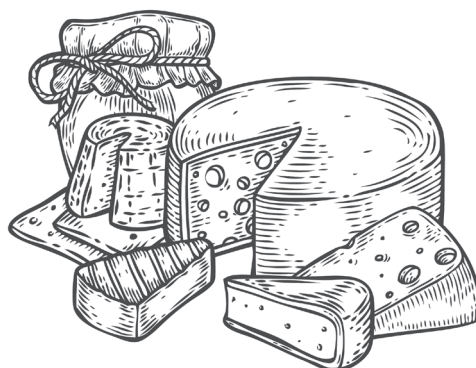
21 KALTE PLATTE NACH UNGARISCHER ART FÜR 2 PERSONEN

Beefsteak-Tatar, Gänseleberpastete, Schweinenacken, geräucherter Mangalica Schinken, Käse, hartgekochtes Ei, Wurst, Tomaten, Zwiebeln, Butter
 11 690

KÄSE

1 **FRANZÖSISCHE KÄSEAusLESE (120g)**
 mit Toast
 3 100

2 **FRANZÖSISCHE UND UNGARISCHE KÄSEAusLESE**
 mit Toast
 5 450



QUICHE DES TAGES

MIT GEMISCHTEM SALAT
 3 210

E SUPPEN

1 **Ungarische Pilzsuppe V**
 2 450 V

2 **Ungarische Gulaschsuppe im Kessel**
 2 750

3 **Putenragoutsuppe mit Estragon und Käsewürfeln**
 2 470

4 **Kalte Fruchtesuppe V**
 2 210

5 **Französische Knoblauchcreme Suppe V**
 2 260

6 **Pikante Hühnersuppe mit Erdnüssen**
 2 260 

7 **Fleischbrühe mit Gemüse garniert, Rindfleisch**
 2 590

8 **TAGES-CREMESUPPE MIT CROUTONS V**
 2 260

S SALATE

Unsere Salate sind auch als Hauptgericht geeignet und werden mit Toast serviert. Auf Anfrage servieren wir auch gerne glutenfreies Brot oder Toastbrot, 330 Ft/Scheibe



CAFÉ VIAN SPECIALS

13 GERÄUCHERTES ENTENBRUST CARPACCIO MIT GEGRILLTER GÄNSELEBER

auf einem Salatbett mit
Trüffeln und Olivenöl, mit
Parmesanspänen und
Wachteleiern
6 190

14 ZIEGENKÄSE UND GÄNSELEBERPASTETE

an Rucola Salat mit
pochierten Quitten und
Pinienkernen
7 560

15 HONIG-INGWER ROTES THUNFISCHSTEAK

auf Salatbett
mit Vinaigrette
5 870

01 CÄSAR-SALAT 4 590
Römersalat, mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Tomaten, Cäsar-Sauce, Toast mit Pesto, Knoblauch

02 GRIECHISCHER SALAT V 3 990
Blattsalat, Tomaten, Paprika, Gurken, Oliven, blaue Zwiebeln, Fetakäse, Petersilie, Zitrone, Salz, Pfeffer, Olivenöl

03 CÄSAR-SALAT MIT KNOBLAUCH-SCAMPISPIESS 5 490
aus Römersalat

04 DUFTIGER ENTENSALAT 4 890
duftiger gemischter Salat mit frisch gebratenen Entenbruststreifen, Bratäpfeln und Walnüssen

05 GEGRILLTER SOIGNON ZIEGENKÄSE 4 980
im Mantel auf Rucolasalat-Bett mit getrockneten Tomaten und Toast

06 NIZZA SALAT 4 470
frischer, gemischter Salat, Tomaten, gekochte Kartoffeln, Oliven, hartgekochtes Ei, Thunfisch, Bohnen, Vinaigrette

07 SCHWEIZER 4 190
frischer Salat mit Ziegenkäse auf Toast geschmolzen, Oliven, Walnüssen und getrockneten Tomaten

08 NORWEGISCH 5 090
frischer, gemischter Salat, getrocknete Tomaten, geräucherter Lachs, Zitronenscheibe, hartgekochtes Ei

09 HAWAII 4 350
frischer, gemischter Salat, Gurken, Paprika, Apfel, Ananas gegrillte Hähnchenstreifen, geriebener Käse, Cäsar-Sauce

10 MONTMARTRE 4 400
frischer, gemischter Salat, Tomaten, Walnüsse, hartgekochtes Ei, Käse, gegrillte Hähnchenstreifen, Vinaigrette

11 LENDENSTREIFEN MARINIERT IN DIJON-SENF . 7 130
gemischter Salat, frisch gebratene Lendenstreifen, Parmesanspäne


12 GEGRILLTE GENSELEBER STREIFEN 7 790
auf duftiger, gemischter Salat, frisch gebratene Genseleber streifen und Bratäpfel


T NUDELGERICHTE UND SAUCEN


01 Lasagne mit Käse überbacken
aus Rindfleisch
4 820


02 Tortellini mit Ricotta-Spinat-
Füllung auf Olivenöl
mit Basilikum und Zitrone V
5 850

SCHARFE NUDELGERICHTE

03 Scharfe grüne Tagliatelle mit
gegrillten Hähnchenbruststreifen,
Erdnüssen aromatisiert mit
Kokosmilch 
5 100

04 Tortellini mit Ricotta-Spinat-
Füllung in Tomatensauce mit Chili
und Knoblauch 
5 850


05 Pikante Lendenstreifen, Penne
mit Sojasauce und Gemüse
6 890 

06 Spaghetti mit Riesenscampi,
gewürzt mit Knoblauch, Tomaten
und Chili 
6 390

Wählen Sie bitte von den nachstehenden
Nudeln und Zutaten

Penne, Spaghetti, Grüne Nudeln

01 Renaissance 4 780
Hähnchenbrust-, Pilzen-, Karotten- und
Zucchiniestreifen, in Olivenöl
mit Soja und Weißwein gegart

02 Arrabbiata 3 960 
Oliven, Kapern, scharfer Tomatensauce

03 Nach Vian Art 4 930
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen
und scharfen Tomatensauce
mit Oliven

04 Tomatensauce mit Parmesan
V 3 770

05 Leichte Pilzrahmsauce V
mit getrockneten Tomaten, Knoblauch
und Basilikum
4 500

06 Käsesauce aus Räucherkäse
und Blaukäse V 3 980

07 Lachsstreifen
in leichter Rahmsauce 5 560

08 Spaghetti Bolognese
aus Rindfleisch 4 990



HAUPTGERICHTE

CS HÜHNCHENGERICHTE

01 **GEGRILLTE HÄNCHENBRUST-STREIFEN NACH VIAN ART** 4 990
mit kandierter Zitrone, Oliven und Kartoffelröst



02 **PAPRIKAHUHN MIT HAUSGEMACHTEN NOCKERLN** 5 350

03 **ZITRONEN-CHILI HÄHNCHENSCHENKELFILET AM ROST** 4 990
mariniert mit Honig und Chili
serviert mit Kartoffelpüree und Parmesan

04 **HÄHNCHENBRUST MIT MOZZARELLA** 5 650
und französischem Kartoffelauflauf an Chardonnay-Sauce

05 **HÄHNCHENBRUST GEFÜLLT MIT AUBERGINEN UND PARMESAN** 5 350
würziger Tomatensauce

06 **HÄHNCHENBRUSTRAGOUT MIT ESTRAGON UND DIJON-SENF** 4 610
mit Jasmin reis oder mit gegrilltem Gemüse

H FISCH GERICHTE

01 **HONIG-INGWER THUNFISCHSTEAK, MIT GEGRILLEM GEMÜSE UND PESTO**
7 110

02 **NORWEGISCHER LACHS IN FOLIE GEGART**
mit Frühlingszwiebeln, Limetten und Sojasauce,
serviert mit gedämpftem Spargel und Jasmin Reis
7 110

03 **GEGRILLTES NORWEGISCHES LACHSSTEAK**
mit gegrilltem Gemüse und Pesto
7 110



04 **MIESMUSCHELN NACH VIAN ART**
an Zwiebeln und Weißwein, mit Pommes Frites
7 090

05 **MEERESFRÜCHTE-PLATTE FÜR 2 PERSONEN**
22 250
Scampi, Miesmuscheln, Thunfischsteak,
Lachssteak, gegrilltes Gemüse, gemischter Salat
mit Vinaigrette, Bratkartoffeln

» K ENTEN UND GÄNSELEBER GERICHTE «

12 **ENTENBRUST AM ROST NACH UNGARISCHER ART** 6 890
mit Letscho
und Kartoffelrösti

13 **ENTENBRUSTFILET AM ROST NACH VIAN ART** 8 560
mit gegrillter Gänseleber,
Ratatouille, Oliven und
Kartoffelrösti

01 **CONFIERTE ENTENKEULE MIT GNOCCHI UND DIJON-SENF** 7 230
mit gedünstem Kraut in Weißwein

02 **GEGRILLTES ENTENBRUSTFILET** 6 780
an Orangen-Honig-Sauce mit Kroketten

03 **ENTENBRUSTFILET IN EINEM PFEFFER-GEWÜRZMANTEL GEBRATEN** 6 790
mit Steak Kartoffeln und Pfeffer Sauce

04 **GEGRILLTES GÄNSELEBERMIGNON** 13 990
mit karamellisierten Äpfeln und Sellerie-Panna-Cotta

05 **GÄNSELEBERSCHEIBEN NACH UNGARISCHER ART** 13 150
mit pikantem Letscho

* H FLEISCH GERICHTEN *

01 **WIENER SCHNITZEL** 5 650
Schweinefilet mit Mayonnaise-Kartoffeln
oder mit Pommes Frites

02 **STEAK (180/300G) NACH MEXIKANISCHER ART**
mit Chili-Honig-Pfeffersauce, gegrilltem Mais
und Steak-Kartoffeln
(18/30 DKG) 10 920 / 15 590

03 **STEAK MIT COGNAC-PFEFFERSAUCE**
mit Kroketten
(18/30 DKG) 11 200 / 15 790

04 **STEAK MIT GEGRILLTER GÄNSELEBER**
mit Letscho und Steak-Kartoffeln
(18/30 DKG) 13 550 / 17 840

05 **BEEFSTEAK MIT GESCHMOLZENEM SAINT NECTAIRE KÄSE**
(18/30 DKG) 10 920 / 15 590
und in Honig geschwenkten Kartoffeln

06 **KUMPEL PLATTE AUS UNSEREN LIEBLINGSGERICHTEN** 13 910 / 25 620
Hünchen, Ente oder schweine gerichte für 2 oder
für 4 Personen. (Fragen Sie ihren Kellner)

07 **KNOBLAUCH-ROSMARIN LAMMRÜCKEN** 9 900
mit gegrilltem Gemüse

**RINDSPÖRKÖLT
MIT ROTWEIN
UND NOCKERLN**

5 750

H HAUSGEMACHTE HAMBURGER

Die Preise für die Sandwiches enthalten 1 Portion Pommes Frites oder Steak-Kartoffeln.

- 01 **NEW YORK HAMBURGER** 4 990
 hausgemachtes Hamburgerfleisch aus Lende, Bacon, Tomaten, Römersalat, Cheddarkäse, Zwiebeln, Senf, Ketchup, Hamburgerbrötchen
- 02 **VIAN DELUX HAMBURGER** 6 610
 doppelte Portion hausgemachtes Hamburgerfleisch aus Lende, Bacon, Tomaten, Römersalat, doppelte Portion Cheddarkäse, Zwiebeln, Senf, Ketchup, Hamburgerbrötchen
- 03 **MEXIKANISCHER BURGER** 5 460
 hausgemachtes Hamburgerfleisch aus Lende mit Chili, Jalapeno, mexikanisch Salsa, Bacon, Tomaten, Römersalat, Cheddarkäse, Zwiebeln, Senf, Ketchup, Hamburgerbrötchen



- 04 **HAMBURGER MIT FRZ. BLAU SCHIMMEL KÄSE** 4 850
 und ein Chutney von Rosinen
 und Zwiebeln mit süßem Tokaj Wein aromatisiert und Rucola Salat



- 05 **CHEDDAR-KÄSE UND JALAPEÑO-HAMBURGER-BOMBE** 5 240
 serviert mit Nachos und Süßkartoffeln

SZ GEGRILLTE SANDWICHES

- 01 **ARDÈCHE** 3 350
 hausgemachte, würzige Fleischcreme auf Brot, mit Käse gegrillt
- 02 **MARGHERITA V** 3 350
 Tomaten, Käse, Pesto, Brot
- 03 **VIAN V** 3 350
 hausgemachte, würzige Pilzcreme auf Buchweizenbrot, mit Käse gegrillt
- 04 **CROQUE MONSIEUR** 3 990
 französisches warmes Sandwich, Schinken, Käse, Béchamelsauce, Brot
- 05 **CROQUE MADAME** 4 100
 Croque-Monsieur Sandwich mit einem Spiegelei darauf
- 06 **CLUB** 4 100
 Salat, Tomaten, Bacon, Schinken, würzige Mayonnaise, Brot
- 07 **CALIFORNIA** 4 470
 Salat, Tomaten, gegrillter Hähnchenbrust, Cäsar-Sauce, Brot
- 08 **BAGATELLE** 4 100
 gegrillte Hähnchenscheiben, Tomaten, Mozzarella, Ciabatta
- 09 **STEAK SANDWICH** 6 450
 aus Lende im Ciabatta mit Bratzwiebel und Tomaten

É GERICHTE, SNACKS FÜR DIE NACHT NACH 23.30 UHR

- 01 **GEMISCHTE KÄSE AUSLESE MIT TOAST AUS UNGARISCHEN UND FRANZÖSISCHEN KÄSEN** 5 450
- 02 **CAPRESE SALAT MIT PARMASCHINKEN** 5 550
- 03 **WÜRZIGER, GERÄUCHERTER LACHS MIT SAHNEMEERRETTICH** 4 790
- 04 **UNGARISCHE PILZSUPPE V** 2 370
- 05 **PUTENRAGOUTSUPPE MIT ESTRAGON UND KÄSEWÜRFELN** 2 470
- 06 **CÄSAR-SALAT MIT GEGRILLEM HÄNCHENBRUSTFILET** 4 510
 frischer Römersalat, Tomaten, Cäsar-Sauce, Toast mit Pesto
- 07 **RINDSPÖRKÖLT MIT ROTWEIN UND NOCKERLN** 5 650
- 08 **MAILAND SANDWICH** 3 350
 Parmaschinken, Mozzarella, Tomaten, Pesto, im Ciabatta
- 09 **PAPRIKAHUHN MIT NOCKERLN** 5 230
- 10 **UNGARISCHE GULASCHSUPPE IM KESSEL** 2 750

K BEILAGE

- 01 **SPINAT MIT KNOBLAUCH** 1 630
- 02 **POMMES FRITES** 1 350
- 03 **WÜRZIGE STEAK-KARTOFFELN** 1 350
- 04 **KROKETTEN** 1 350
- 05 **FRISCHER SALAT** 1 750
- 06 **MAYONNAISE-KARTOFFELN** 1 520
- 07 **TOMATEN MIT BASILIKUM** 1 410
- 08 **FRANZÖSISCHER KARTOFFELAUFLAUF** 1 840
- 09 **GEGRILLTES GEMÜSE** 1 750
- 10 **JASMINREIS** 1 290
- 11 **ESSIGGEMÜSE** 1 150
- 12 **GRÜNE KNOBLAUCHBOHNEN MIT OLIVENÖL, ZITRONE UND PARMESAN** 1 790

Der Verzehr von rohem oder halb rohem Fisch, Schalentieren, Eiern und Fleisch erhöht das Risiko einer Lebensmittelvergiftung.

D HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN

Sehen Sie sich unsere Dessert-Theke, um die Wahl zu erleichtern

- 01 CAFÉ GOURMAND 1790
Kaffegetränk nach Wunsch, mit dem Tagesdessert
- 02 SCHOKOLADEN-FONDANT 2620
mit Milchsauce *Zubereitung ca. 20-25 Minuten*
- 03 CRÈME BRÛLÉE 2390
gebrannte Creme mit Obst und Vanille
- 04 MILLE FEUILLE 2360
karamellierter Blätterteig, mit Englischer Creme und frischen Erdbeeren gefüllt
- 05 SCHOKOLADENMOUSSE MIT ORANGENSCHALE 2360
- 06 PALATSCHINKEN MIT ZIMT-APFEL-FÜLLUNG 2360
(2 Stück) Kakaopulver aromatisierter Palatschinken mit Vanilleeis
- 07 MASCARPONE MOUSSE MIT ERDBEEREN 2360
- 08 FRANZÖSISCHER QUARKSTRUDEL 2360
mit heißer Zimt-Sauerkirsch-Sauce *Zubereitungszeit ca. 20-25 Minuten*
- 09 FRANZÖSISCHE APFELTARTE 2360
mit Vanilleeis
- 10 ZITRONENTARTE 2360
nach altem französischem Rezept
- 11 MASCARPONE-KÄSETORTE 2360
mit Himbeersauce
- 12 FRISCHER OBST Salat 2410
aus Früchten nach Saison
- 13 PROFITEROL 2550
3 Stück
- 14 SCHOMLAUER NOCKERLN 2360
- 15 SCHOMLAUER NOCKERLN 2750
mit Schokoladeneis
- 16 MARONENPÜREE MIT SCHLAGSAHNE 2360
- 17 „BABY“ DESSERT AUSWAHL 2950
3 verschiedene Dessert auf einem Teller; hierzu fragen Sie bitte Ihren Kellner für das Tagesangebot
- 18 CARPACCIO ANANAS 2790
mit Zitronensorbet und kandierter Schale (gluten- und laktosefrei)

19 ZUCKER- UND GLUTENFREIE DESSERTS

2 390

fragen Sie bitte nach unserem Tagesangebot

- 20 FRANZÖSISCHE KÄSE AUSLESE 3100
120g



Millernacht Nachspeisen

- 10 ZITRONENTORTE NACH ALTEM FRANZÖSISCHEM REZEPT 2360
- 07 MASCARPONE MOUSSE MIT ERDBEEREN 2360
- 11 MASCARPONE-KÄSETORTE MIT HIMBEERSAUCE 2360
- 08 SCHOKOLADEN-MOUSSE MIT ORANGENSCHALE 2360
- 09 FRANZÖSISCHE APFELTORTE MIT VANILLEEIS 2360

D EISBECHER

- 01 RIVIERA 2 470
Erdbeere, Mango-Ananas-Sorbet, Zitronensorbet, Minze, Roletti, frische Ananas
- 02 ZAZIE 2 470
Pfirsich- und Vanilleeis, Obstsalat, Schlagsahne
- 03 VERSAILLES 2 470
3 Kugeln Vanilleeis, Sauerkirschsauce, Schlagsahne und Roletti
- 04 VIAN 2 470
Karamell-, Vanille-, Schokoladeneis, Schlagsahne, Roletti, Kaffeelikör, Nüsse, Karamellsauce, Löffelbiskuit
- 05 CHANSON 2 470
Walnuss-, Schoko-, Tiramisueis, Schokolikör, Schlagsahne, Walnüsse
- 06 BANANENSCHIFF 2 470
- 07 RASPUTIN 2 470
Zitronensorbet, Minze, Zitronen-Wodka

H GERICHTE NACH UNGARISCHER ART

- 01 UNGARISCHE BAUERNPLATTE 5100
Schweinenacken, geräucherter Schinken, Trockenwurst aus Mangalica-Schwein, Wintersalami, Käse, hartgekochtes Ei, Paprika, Tomaten, Butter, Sahnemeerrettichcreme
- 02 BEEFSTEAK-TATAR NACH UNGARISCHER ART 100G/150G 4790/6390
- 03 KALTE PLATTE NACH UNGARISCHER ART FÜR 2 PERS 11690
Beefsteak-Tatar, Gänseleberpastete, Schweinenacken, geräucherter Schinken, Käse, hartgekochtes Ei, Trockenwurst aus Mangalica-Schwein, Tomaten, Zwiebeln, Butter
- 04 GÄNSELEBERPASTETE MARINIERT IN TOKAJER AUSBRUCH 8990
- 05 GULASCHSUPPE IM KESSEL 2750
- 06 PILZSUPPE V 2450
- 07 WIENER SCHNITZEL 5650
Schweinefilet mit Mayonnaise-Kartoffeln oder mit Pommes Frites
- 08 PAPRIKAHUHN MIT NOCKERLN 5350
- 09 ENTENBRUSTFILET AM ROST 6890
mit pikantem Letscho
- 10 ENTENBRUST VOM ROST VIAN ART 8560
mit gegrilltem Gänseleber
- 11 GEGRILLTE GÄNSELEBERSCHEIBEN 13990
mit pikantem Letscho und Steak-Kartoffeln
- 12 RINDSPÖRKÖLT MIT ROTWEIN UND NOCKERLN 5750
- 13 STEAK MIT GEGRILLTER GÄNSELEBER (18/30 DKG) 13550 / 17840
und steak Kartoffeln
- 14 KNOBLAUCH-ROSMARIN-LAMMRÜCKEN 9990
mit gegrilltem Gemüse
- 15 PALATSCHINKEN MIT ZIMT-APFEL-FÜLLUNG 2360
und Vanilleeis
- 16 SCHOMLAUER NOCKERLN 2360

Klassische ungarische Menü vom Café Vian

11050

Putenragoutsuppe mit Estragon und Käsewürfeln

oder

Gulaschsuppe im Kessel

Entenbrustfilet am Rost

mit pikantem Letscho und Kartoffeln

oder

Rindspörköll mit Rotwein

mit Nockerln

Palatschinken mit Zimt-Apfel-Füllung

und Vanilleeis

oder

Schomlauer Nockerln

+ ein Glass Süßer Tokajer Wein und ein alkoholfreies Getränke

13350

CAFE UIAN

Ü HAUSGEMACHTE

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE 3 dl 5dl 1l

01 HAUSGEMACHTE LIMONADE 1190 1630 3150
 02 LIMONADE AROMATISÉ 1250 1880 3450
Erdbeere, Holunder, Kirsche, Grüner Apfel, Mango, Melone, Preiselbeeren, Pfirsich, Minze, Rosen-Basilikum, Mango-Chili, Zimt Apfel Ingwer Sauerkirsche, Erdbeeren-Rosmarin

03 HAUSGEMACHTER EISTEE 1250 1630 3470
Erdbeere, Pfirsich, Grüner Tee

04 FRISCH GEPRESSTER ORANGEN SAFT ODER GRAPEFRUIT SAFT
 2dl/1220 3dl/1830 5dl/3050 1l/6100

05 FRISCH GEPRESSTER LIME SAFT
 2dl/2140 3dl/3210 5dl/5350 1l/10700

06 HIMBEER- ODER HOLUNDERSCHORLE
 3dl/830 5dl/1250

LIMONADEN MIT ALKOHOL 5DL 1L

01 "FÜTYÜLÖS" TROPISCHE LIMONADE 2690 5250
"Fütyülös" tropische Likör mit Honig, Orangensirup, Soda, Limette
 02 "FÜTYÜLÖS" LIMONADE MIT WASSERMELONE 2690 5250
Fütyülös" Wassermelone Likör mit Honig, Wassermelonesirup, Soda, Limette

T MILCHSHAKES 3 DL / 5DL

01 MILCHSHAKES 1310 2190
Bananen, Mandel-Vanilie, Nuss-Schokoladen, Erdbeer, Tropical

02 HIMBEERE 1670 2550

03 ERDBEERE 1670 2550

04 GREEN LIFE 1670 2550
Sellerie, Petersilie, Apfel, Gurken

V MINERALWASSER

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 SPRUDEL 0,1L 160 0,9L 1350

SZ SODAS in der Flasche

01 PEPSI, 02 PEPSI LIGHT, 03 7UP,

04 CANADA DRY 2,5 DL 880

SCHWEPPES 2,5 DL 880

05 Orange 06 Tonic

SANPELLEGRINO 2 DL 970

07 Orange 08 Blutorange 09 Zitrone

10 FEVER TREE TONIC WATER 2DL 1310

11 DREHER 24 ALK. FREI 0,33L 1150

GY OBSTSÄFTE 3 dl

100% OBSTSÄFTE 1120

01 Grapefruit 02 Tomate 03 Apfel

04 PREISELBEERE 1150

EISTEE 2,5 DL 1000

05 Zitrone 06 Pfirsich 07 Grüner Tee

OBSTSÄFTE IN FLASCHE 2,5 DL 1050

08 Pfirsich 09 Orangen

R GETRÄNKE ZUM FRÜHSTÜCK UND ZUR BROTTZEIT

01 MILCH 790

mit Zucker oder mit Honig 2.5 dl

02 KAKAO 810

03 KARAMELL MILCH 810

04 HEISSE SCHOKOLADE 1230

braun, weiß, Haselnuss, Erdbeere, Kokos, Banane, Glutenfrei

05 HEISSE SCHOKOLADE

OHNE ZUCKER 1230

06 HAUSEGEMACHTE HEISSE

SCHOKOLADE MIT SCHLAGSAHNE 1150

SH EISSHAKES 3 DL

01 ORANGE SOLLER 2670
frischer Orangensaft, Vanilleeis, Schlagsahne

02 ZITRONEN-SHAKE 2350

03 KOKOS-SCHOKO-SHAKE 2350

04 ERDBEER-ORANGE 2350

05 VANILLE-SHAKE 2350

06 MANGO-SHAKE 2350

07 ERDBEER-EISSHAKE 2650

08 AMARETTO SAUERKIRSCH-SHAKE 2350

09 BAILEYS SHAKE 2850

alkoholhaltig

P DESTILLATE UND OBSTSCHNÄPSE 4 cl

DESTILLATE

01 ZWACK WILLIAMSBIERNE 1670

02 WASSERMELONE 1990

03 TROPISCHE 1990

SCHNAPS

04 KOSCHER PFLAUME 2070

05 MÁRTON UND TOCHTER

UNGARISCHE MARILLE 2490

GUSTO SCHNAPS

06 MARILLE AUS KECSKEMÉT 2290

07 PFLAUMEN VON BESZTERCE 2200

08 ZIGEUNKIRSCH 2290

BRILL VEGETABLE SCHNAPS

09 SELLERIE 2450

10 KÜRBIS 2450

OBTSCHNÄPSE AUS GYULA

11 QUITTE 3450

12 ZIGEUNKIRSCH 3260

13 WILLIAMSBIERNE TIEFES WASSER

60%, 2cl 2160

14 MARILLE TIEFES WASSER

60%, 2cl 2160

ZIMEK SCHNAPS

15 PFLAUMEN im Fass gereifte 40% 3200

16 SCHWARZE KIRSCH 40% 3200

Árpád Obstschnäpse

17 LEPOTICA PFLAUME 2630

18 SAMTIGE QUITTE 3070

19 INGWER 3260

20 IRSAI OLIVÉR TRAUBE 3260

K KAFFEES UND KAFFEESPEZIALITATEN

2 dl oder 3 dl

- 01 ESPRESSO 890
- 02 DOPPELTER ESPRESSO 1590
- 03 MACCHIATO ESPRESSO 940
- 04 KOFFEINFREIER KAFFEE 890
- 05 VERLANGERTE KAFFEE 890
- 06 CAPUCCINO 1080 / 1510
- 07 AMERIKANISCHER KAFFEE 890
- 08 DER BERÜHMTE, GESTREIFTE MILCHKAFFEE DES CAFÉ VIAN 1260 / 1710
- 09 GOLD 1310 / 1750
Milchkafee mit Honig
- 10 EISKAFFEE 1750 / 2010
mit Vanilleis und Schlagsahne
- 11 IRISCHER KAFFEE 2390
Jameson Whisky, brauner Zucker, verlängerter Kaffee, Schlagsahne

- 12 FLAT WHITE 1650
doppelter Espresso mit 120 ml heisser Milch
- 13 VANILLEKAFFEE 1410 / 1780
verlängerter Kaffee, Vanillecreme, Milch, Schlagsahne
- 14 CHOCOLACCINO 1410 / 1810
verlängerter Kaffee, Milch, Schokolade, Schlagsahne
- 15 CAMELLACCINO 1390 / 1770
verlängerter Kaffee, Milch, Karamell, Schlagsahne
- 16 COCCO KAFFEE 1420 / 1810
verlängerter Kaffee, Milch, Kokoscreme, Schlagsahne
- 17 EISKAFFEE AUS CANNES 2050
Vanille Eis, Espresso, Milch, Keksstückchen, Schlagsahne
- 18 EISKAFFEE VIAN 1560 / 2010
Kaffee, Karamell, Milch, Crascheis, Schlagsahne
- 19 COFFEE AMARETTO 1410 / 1810
Vanillecreme mit Mandelaroma, Kaffee, Milch
- 20 CASTRO'S EISKAFFEE 1740
Americano geschüttelt mit Eiswürfeln und serviert mit Sahnehaube
- 21 FRAPUCCINO 1410
- 22 WIENER KAFFEE 1180 / 1550
- 23 CORTADO 940
kleiner Cappuccino



• • • KAFFEES MIT ALKOHOL • • •

- 24 EISKAFFEE BAILEYS 2390 / 3280
Baileys, Vanilleis, Schlagsahne, Kaffee, Milch
- 25 COFFEE BAILEYS 2080
Baileys, Kaffee, Milch
- 26 COFFEE AMARETTOLIKÖR 2130
Amarettolikör, Kaffee, Milch
- 27 ANDREW'S COFFEE 2260
Schokolade, Rum, Milch, Kaffee, Schlagsahne
- 28 BAILEY'S HEISSE SCHOKOLADE 2260

T BESONDERE TEEAUSWAHL VON JULIUS MEINL

- TEESORTEN LOSE 1130
Organic English Breakfast / Earl Grey Blue Bossom / Organic Darjeeling Happy Valley / Organic Ra Assam Spirit India
- GRÜNER TEE LOSE 1130
Grüner Tee mit Jasminblättern / Ra Pure Chun Mee
- FRÜCHTETEE LOSE (KOFFEINFREI) 1130
Fruchtsymphonie / Kirsch-Granatapfel / Rooibos / Erdbeercreme / Apfeltarte
- DILMAH PREMIUM TEESORTEN LOSE 1130
Blaubeer-Granatapfel / Mango-Erdbeere / Grüner Jasmin / Pfefferminze / Apfel-Holunder
- DILMAH BESONDERES PREMIUM TEESORTEN LOSE 1350
Pu-Erh gereifter Schwarzer Tee / Lapsang Souchong geräucherter Schwarzer Tee / Jasmine Pear Dragon Weißer Tee / Organic Rooibos
- TEESORTEN (IM BEUTEL) 890

Y GROGS UND PUNSCH FÜR KALTE ABENDE

- 01 SCHOKO-SAUERKIRSCH-GROG 2350
heiße Rum-Sauerkirsche, Schokosauce, Milch, Cherry Brandy Likör
- 02 HEISSER PINA COLADA GROG 2350
Ananassaft, Havana Rum, Kokossirup, Sahne
- 03 BANANE PUNSCH 2350
Banane, Bananensirup, brauner Rum, Milch
- 04 HEISSER WALDFRÜCHTE GROG 2590
Rum, Erdbeere, Himbeere, Früchtetee, Honig
- 05 SYLTER GROG 2350
Rum, Zitrone, Honig, Tee
- 06 RED & WHITE GROG 2350
weißer und brauner Rum, Crème de Cassis, Milch, Schlagsahne
- 07 ORANGE PUNCH 2350
Cointreau, Orangetee, frischer Zitronensaft, Orangensaft, Honig
- 08 APFEL-ZIMT GROG 2350
Rum, Apfelsaft, Früchtetee, Honig, Zimt, cinnamon
- 09 TROPICAL GROG 2350
Rum, Mangosirup, Honig, Ananassaft, tropischer Tee
- 10 VIAN PUNCH 2350
Rum, Schwarzer Tee, Sahne, Schlagsahne
- 11 ORIENTALISCHER MINZTEE 2350
mit braunem Rum, Grüner Tee mit Marokkanischer Minze, Rum, frische, aufgebühte Minzblätter
- 12 WÜRZIGER GLÜHWEIN 550/dl

R ENERGY-DRINKS

- 01 RED BULL 1290
- 02 RED BULL OHNE ZUCKER 1290
- 03 RED BULL - VODKA 2590
- 04 RED BULL - MOJITO 3750
- 05 RED BULL BOAT 24900
6 Red Bull, 0,7l Vodka

CAFE UIAN

WEISS-WEIN

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

ROT-WEIN


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

ROSÉ-WEIN

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

PRESTIGE WIEN

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

 = 2023 zu einem der besten Weine Ungarns gewählt

TOKAJER WEINE

	8 CL	5 DL
PAJZOS SÜSS SZAMORODNI '11 Megyer	1 970	10 990
PAJZOS TROCKEN SZAMORODNI '15 Megyer	1 970	10 990
ASZÚ 5 PUTTONYOS '00 Hilltop	3 990	21 000
ASZÚ 6 PUTTONYOS '17 Zwack Isabella	4 510	26 500

INTERNATIONALE WEINE

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

CAFE UIAN

FLASCHENBIERE 0,33 L

DREHER GOLD 1170
DREHER ALK. FREI (0,5%) 1150
PERONI ALK. FREI 0,33L 1490
Zitroen or Sauerkirsche-Brombeeren
GLUTENFRIE BIER 1870
HB WEISS 0,33L 1670
DREHER BAK BRAUN 0,5L 1150
PILSNER URQUELL 1230
SOMERSBY CIDER APFEL 1200
ASAHI 1490 PERONI 1490
DREHER SAUERKIRSCH 1230
BUDAPEST ARTISAN BIER 0,33L 1230
Lager, Sauerkirsche, lpa
HEINEKEN 0,33L 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

BIERES PRESSION

3 dl / 5 dl / pint 5,68dl

DREHER GOLD 990 1350 1550
PILSNER URQUELL 1050 1570 1650
HB WHITE 1190 1880 1970
DREHER BAK (braun) 950 1550 1670
ANTL SUMMER ALE (4dl) 1590
CECEI ARTISAN
SAUERKIRSCH/LAGER 1170 1790 1950

SNACKS

01 OLIVEN 1100
02 GETROCKNETE TOMATEN 1200
03 ERDNÜSSE, GESALZEN 1100
04 TOMATEN-BRUSCHETTA 3140
05 GEMISCHTE BRUSCHETTA 3140
tomate, jambon de Parme, olives
06 WÜRZIGE HÜHNERFLÜGEL
mit Steak-Kartoffeln 6/10/14 Stück mit
Chili- und Blaukäsesauce, Selleriestange
6/ 10/14pcs - 4190/5550/6670
07 TOASTSCHEIBEN
mit Knoblauch und Käse 2490
08 BEEFSTEAK-TATAR 4790/6390
100g/150g, mit Toast
09 NACHOS 2890
mit mexikanischer Salsa und mit
Jalapeno-Cheddarkäse-Sauce

BITTERS 4 cl

ZWACK UNICUM 1380
ZWACK UNICUM PFLAUME 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

RHUM 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

L long drinks

- 01 **VODKA - SODA - LIME 3 290**
Wodka, Limettensaft, Sodawasser
- 02 **MOJITO 3 550**
Havana Rum, Limette, Zuckersirup, Minzblätter, Soda
- 03 **FRUCHT-MOJITO 3 990**
Mango, Erdbeere, Waldfrüchte, Melone, Ananas-Grapefruit, Kiwi
- 04 **LONG ISLAND ICED TEA 3 990**
Havana Rum, Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Cola, Zitronensaft
- 05 **PASSION LONG ISLAND ICED TEA 4 100**
Havana Rum, Wodka, Passion Fruit Sirup, Heidelbeersaft, Gin, Tequila
- 06 **CASTRO'S LEMONADE 3 450**
Havana Rum, Passion Fruit Sirup, Limette
- 07 **RICCOcone 3 350**
Wodka, Kokoscreme, Ananassaft, Sahne, Mangosirup
- 08 **BLOODY MARY 3 050**
Vodka, tomaten saft, Tabasco, Limette, Worchester, Salz, Pfeffer, Zitronensaft
- 09 **ERDBEER-CAIPIRINHA 3 690**
Cachaca, brauner Zucker, Erdbeere, Limette
- 10 **CUBA LIBRE 3 490**
Havana rum, cola, Limette
- 11 **CUBA LIBRE ESPECIAL 3 990**
Havana Especial Rum, Cola, Limette
- 12 **TEQUILA SUNRISE 3 490**
Tequila, Grenadine, Orangensaft
- 13 **GARIBALDI 3 250**
Campari, Orangensaft
- 14 **BLUE LAGOON 3 290**
Curacao Blue, Zuckersirup, Havana Rum, Zitronensaft, Soda
- 15 **CHAVEZ'S LEMONADE 3 550**
Havana Rum, Kirschsirup, Limette, Soda
- 16 **SEX ON THE BEACH 3 590**
Wodka, Pfirsichlikör, Preiselbeersaft, Ananassaft
- 17 **SINGAPORE SLING 3 650**
Gin, Cherry Brandy, Zitronensaft, Grenadine, Soda
- 18 **ACAPULCO DREAM 3 350**
Tequila, brauner Rum, Ananassaft, Grapefruitsaft
- 19 **TEQUILA MATADOR 3 790**
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Ananassaft
- 20 **WOO WOO 3 350**
Wodka, Pfirsichlikör, Heidelbeersaft
- 21 **BANANA COW 2 750**
Brauner Rum, Milch, Bananensirup
- 22 **SPICE & GINGER 3 490**
Spiced Rum, Ingwer, Limette
- 23 **PINA COLADA 3 490**
Havana Rum, Kokoscreme, Ananassaft, Sahne
- 24 **BLUE HAWAII 3 590**
Wodka, Curacao Blue, Cointreau, Ananassaft, Kokoscreme, Sahne
- 25 **PINA COLADA HIMBEERE 3 670**
Havana Rum, Kokoscreme, Himbeere, Ananas, Sahne
- 26 **MAI TAI 3 850**
Brauner Rum, Curacao Blue, Rum 73% Vol., Mandelsirup, Ananassaft, Orangensaft
- 27 **CHARLES 2 900**
Malibu, Havana rum, CuraÇao Blue, pineapple juice
- 28 **MELON BALL 3 290**
Melonenlikör, Wodka, Ananassaft
- 29 **LAS PALMAS 2 980**
Sangria, Martini Rosso, Triple Sec, Ananassaft
- 30 **COOL-AID 3 450**
Amaretto, Limette, Southern Comfort, Melonenlikör, Preiselbeersaft
- 31 **ZOMBIE 3 800**
Havana rum, brauner Rum, Rum 73% Vol., Cherry Brandy, Ananassaft, Zitronensaft
- 32 **CAIPIRINHA 3 490**
Cachaca, Limette, brauner Zucker
- 33 **SIXTH SENSE 3 550**
Wodka, Bananenlikör, Grenadine, Mangosirup, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft
- 34 **BAHAMA MAMA 3 890**
Havana rum, Kahlúa, Malibu, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft
- 35 **PASSION CAIPIROSKA 3 490**
Wodka, Passion Fruit Sirup, Limette
- 36 **GIN FIZZ 3 450**
Gin, Limette, Zuckersirup, Soda
- 37 **SAN FRANCISCO 3 450**
Bols Vodka, Bols Banana, grenadine, Orangensaft

P CHAMPAGNER UND SPRITZER COCKTAILS

- 01 **APEROL SPRITZ 2 990**
Prosecco, Aperol, Soda, Orangescheibe
- 02 **HUGO 2 790**
Prosecco, Holundersirup, frischer Limettensaft, Minzblätter
- 03 **HUGO 2 890**
Prosecco, Holundersirup, frischer Limettensaft, Minzblätter, Erdbeere
- 04 **KIR ROYAL 3 100**
Crème de Cassis, trockener Sekt
- 05 **RUBY RED CHAMPAGNE 3 490**
Preiselbeersaft, trockener Sekt, Limette
- 06 **TROPICAL CHAMPAGNE 3 650**
Havana Rum, Mangosirup, Orangensaft, trockener Sekt
- 07 **ROSATO RIVIERA 2 490**
Martini Rosato, frischer Orangensaft, frische Erdbeeren, Prosecco, Orangescheibe
- 08 **CHAMBORD CHAMPAGNE 3 100**
Chambord Himbeerlikör, Himbeerpüree, Prosecco
- 09 **SUMMER ORANGE 2 350**
Lillet Blanc, Orangensaft, Prosecco, Orangescheibe
- 10 **MORNING GLORY 2 450**
Lillet Blanc, Chambord, Prosecco, Angostura bitter, Orangenspritzer, Cocktailkirsche
- 11 **TESTAROSSA 3 100**
Prosecco, Erdbeerpüree

CLASSIC COCKTAILS

- 01 **MARGARITA 3 290**
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft
- 02 **DAIQUIRI 2 990**
Havana Rum, Limette, Zucker
- 03 **MANHATTAN 2 790**
Bourbon, Martini Rosso, Angostura
- 04 **MARTINI DRY 2 790**
Vodka, Martini dry, schwarze Oliven
- 05 **NEGRONI 3 290**
Martini Rosso, Campari, Gin, Soda, Orangenschale
- 06 **OLD FASHIONED WHISKY 3 490**
Jack Daniels, brauner Zucker, Angostura, Orangenschale, Cocktailkirsche
- 07 **BOURBON SOUR 2 590**
Jim Beam, Zitronensaft, Zuckersirup, Cocktailkirsche

L LUXURY DRINKS

- 01 **MOJITO DE LUXE 4 450**
Havana Especial, Limette, brauner Zucker, Perrier Limette, frische Minzblätter
- 02 **TANQUERAY 10 MARTINI 4 450**
Tanqueray 10, Martini Dry, grüne Riesenoliven
- 03 **CUBA LIBRE 7 3 990**
Havana Club 7 Jahre, Cola, Limette
- 04 **ZACAPA SOLERA DAIQUIRI 3 990**
Zacapa Centenario, Limette, Rohrzucker, Cocktailkirsche
- 05 **THE VIAN SMASH 3 290**
Tanqueray 10, Lillet Blanc, Minze, Zitronen-Limettenschale, Limettensaft, Zucker
- 06 **GREYGOOSE COSMO 4 050**
Greygoose Vodka, Chambord, Ruby Red Cranberry, Limette
- 07 **TANQUERAY 10 TONIC 4 450**
Tanqueray 10, Tonic, Limette, ein Rosmarinstengel
- 08 **CARIBBEAN PERRIER 3 550**
frischer Ingwer, Honig, Havana Especial, Angostura, frische Limette, Gurkenscheibe, eine Prise Zitronengras
- 09 **BELUGA MOSCOW MULE 3 790**
Beluga Vodka, Ingwer Bier, Limette, Gurkenscheibe, Fernetbranca
- 10 **COGNAC ALEXANDER 4 750**
Hennessy vs Bols Crème de Cacao, Sahne, Frisch geriebene Muskatnuss

S SHORT DRINKS

- 01 **SCREAMING ORGASM** 3 450
Wodka, Kahlúa, Baileys, Amaretto
- 02 **COSMOPOLITAN** 3 490
Wodka, Cointreau, Heidelbeersaft, Limette
- 03 **WHITE RUSSIAN** 3 490
Kahlua, Wodka, Sahne
- 04 **EISKALTE-FRUCHTIGE DAIQUIRI-COCKTAILS** 3 550
Havana Rum, Mango, Erdbeere, Waldfrüchte, Ananas-Grapefruit, Kiwi, Banane, Kokos, Melone
- 05 **EISKALTER-FRUCHTIGER MARGARITA** 3 250
in den Sorten Tequila, Mango - Chili, Erdbeere oder Himbeere
- 06 **TWO COLOUR DAIQUIRI** 3 790
Havana Rum, Erdbeersirup, Passion Fruit Sirup, Ananas oder Erdbeere
- 07 **PISCO SOUR** 2 990
Pisco liqueur, Limette, Ingwer Bier, Sirup, Limette
- 07 **WHITE RUSSIAN BLAUBEERE** 3 490
Absolut Vodka, Kahlúa, Blaubeersirup, Sahne



S SHOTS

- 01 **ABSOLUT FLYING** 2 350
Absolut Citron Wodka, brauner Zucker, Rum 73% Vol., Zitrone, flambiert
- 02 **BLOODY BRAIN** 2 750
Pfirsichlikör, Grenadine, Baileys
- 03 **BLACK OUT** 2 250
Unicum, Sambuca
- 04 **RAINBOW SHOT** 2 290
Wodka basierter Shot mit Früchten in 7 Geschmacksrichtungen: Mango, Erdbeere, Waldfrüchte, Banane, Kokos, Tropical Blue, Melone
2 Stück 4350 / 4 Stück 7100
6 Stück 9790 / 8 Stück 12800
- 05 **HOT SHOT** 2 900
Kahlúa, Baileys, Galliano, Sahne
- 06 **B'52** 3 490
Kahlúa, Baileys, Cointreau, flambiert
- 07 **KAMIKAZE** 3 050
Wodka, Cointreau, Limettensaft
- 08 **FLAMING RAINBOW** 3 250
Grenadine, Bananenlikör, Curacao Blue, Ouzo, Rum 73% Vol.



M MARTINI COCKTAILS

- 36 **ESPRESSO MARTINI** 3 290
Bols Vodka, Kahlua, kalter Ristretto
- 37 **GREEN APPLE MARTINI** 3 100
Bols Vodka, Martini dry, Apfelsaft Sirup, Apfelsaft
- 38 **PORNSTAR MARTINI** 3 250
Bols Vodka, Martini dry, Passionfruit Sirup, Limetten- und Ananassaft
- 39 **CHERRY MARTINI** 3 100
Bols Vodka, Cherry Sirup, Martini rosato, Limettensaft

P Pálinka Cocktails

- 01 **CHERRY COOLER** 2 990
Teufischer Sauerkirschnaps mit Honig und Trockenobst, Limette, Sauerkirschsirup, Heidelbeersaft, Soda
- 02 **WILLIAM'S CAIPIRINHA** 3 050
Williams Birnenschnaps, Limette, brauner Zucker, Cocktailkirsche



G GIN COCKTAILS

- 01 **DIRTY BEEFEATER MARTINI** 2 890
Beefeater, Martini dry, olive-juice
- 02 **DRAGON-LYCHEE GIN FIZZ** 3 050
Beefeater, Dragon pure, lime, Soda wasser
- 03 **CUCUMBER GIN TONIC** 3 100
Beefeater, tonic, lime slices, Gurkenscheiben
- 04 **HENDRICKS TONIC MIT GURKENSCHLEIBE** 4 790
Hendricks gin, tonic, Limettenscheibe, Gurkenscheibe
- 05 **THE VIAN GIMLET** 2 890
Beefeater, Limettensaft, Ingwersirup, frischer Ingwer
- 06 **MONKEY 47 & TONIC** 5 150
Monkey 47, Orangensaft, Zitronenschale
- 07 **BEEFEATER ROSE & TONIC** 3 100
Beefeater Rose, Thomas Henry Pink Tonic Water Erdbeere
+ Fever Tree Tonic Water 1 310

AM ALCOHOL FREIE COCKTAILS

- 01 **ORANGE SOLLER** 2 670
frischer Orangensaft, Vanilleeis, Schlagsahne
- 02 **RED BANANA** 2 300
Bananensirup, Grenadine, Ananassaft, Orangensaft, Sahne
- 03 **ANANAS COLADA** 2 400
Ananas, Ananassaft, Kokoscreme, Sahne
- 04 **GREENY** 2 300
Peach juice, pineapple juice, cream, honey melon cream, Tropical blue syrup
- 05 **SAFE SEX ON THE BEACH** 2 300
Pfirsichsaft, Preiselbeersaft, Ananassaft
- 06 **CRANBERRY ICE TEA** 2 300
Preiselbeersaft, Eistee, Zitrone
- 07 **SANTA CLARA** 2 300
Ananassaft, Maracujasirup, Mangosirup, Milch
- 08 **VIRGIN MOJITO** 2 400
Limette, Minzblätter, Soda
- 09 **GRAPY** 2 300
Grapefruitsaft, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Kokoscreme
- 10 **TONIC FRESH** 2 300
Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Erdbeersirup, aufgefüllt mit Tonic
- 11 **VIRGIN CAIPIRINHA** 2 300
Limette, Brauner Zucker, Ingwer, Cocktailkirsche
- 12 **XLEMONADE** 2 750
tropische Früchte, Limette, Ananas-Grapefruit-Püree, Perrier
- 13 **HAPPY MORNING** 2 300
Orangensaft, Karottensaft, Zitronensaft, Grenadine
- 14 **FROZEN DAIQUIRI/SMOOTHIES** 2 300
Erdbeeren, Kiwi, Mango, Maracuja
- 15 **VIRGIN APEROL SPRITZ** 2 550
Aperolsirup, Mineralwasser, Orangenscheibe
- 16 **VIRGIN GIN TONIC** 2 650
Tanqueray 0,0 % Ingwer, Limette, Tonic

- 03 **HEY HONEY** 2 990
Fütyülös Aprikosenschnaps mit hausgemachtem Vanillesirup, Limette-Orangenscheibe, Cocktailkirsche
- 04 **LAND OF FIRE** 2 990
Fütyülös Erdbeerschnaps mit Trockenobst, Erdbeersirup, frische Limette, Granatapfelsaft
- 05 **PLUM BLOSSOM** 2 790
Koscher Pflaumenschnaps, Zimtsirup, Heidelbeersaft, frische Limette

CHAMPAGNE UND SEKT

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

täglich 9h - 01 Uhr

GOZSDU UDVAR

1075 Budapest, Király utca 13.

+36 1 878 13 50

Montag bis Freitag: 8h - 00 Uhr

Samstag, Sonntag: 9h - 00 Uhr

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

 Café Vian Bistros

LISZT FERENC TÉR

1061 Budapest, Liszt Ferenc tér 9.

+36 1 268 11 54

täglich 9h - 01 Uhr

GOZSDU UDVAR

1075 Budapest, Király utca 13.

+36 1 878 13 50

Montag bis Freitag: 8h - 00 Uhr

Samstag, Sonntag: 9h - 00 Uhr

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

 Café Vian Bistros