

CAFÉ VIAN



CAFÉ VIAN RESTAURANTS

LISZT FERENC TÉR

1061 Budapest, Liszt Ferenc tér 9.

GOZSDU UDVAR

1075 Budapest, Király utca 13.

CHERS CLIENTS

Nous sélectionnons nos ingrédients avec soin, et nos plats sont préparés selon les commandes, dans nos cuisines. C'est pourquoi, les temps de préparation peuvent varier en fonction de l'affluence. Soyez sûrs que nous faisons tous nos efforts pour vous servir dans un délai raisonnable.

Le prix des demi-portions est 70% du prix d'une portion normale. Le service (pourboire usuel en Hongrie) n'est pas inclus dans le prix. Nous recommandons 12 à 15% de pourboire (usage en Hongrie).

Nos prix sont en Forints hongrois, TTC.

Adressez vous à votre serveur, si vous avez des questions à propos des éléments allergènes.

Les plats marqués **V** sont végétariens.

Les plat marqués  sont épicés.

! Consommer des produits de la mer, oeufs et viandes crus ou mi-cuits augmente le risque de problèmes gastriques.

HORAIRES D'OUVERTURE

Tous les jours de 09h à 01h

MANAGERS

Péter Városi, Csaba Czigler, Alexander Jánosházi, Eszter Zink

CHEFS

András Kodák, Krisztián Hajós, Máté Dudar

NOS COCKTAILS SONT PRÉPARÉS PAR

Sándor Garzó

NOS VINS SONT SÉLECTIONNÉS PAR

Lívia Kiss

LES PETITS DÉJEUNERS

- 01 AMÉRICAIN 3 920
2 dl de jus d'oranges pressées, omelette ou oeufs, boisson chaude au choix
- 02 ANGLAIS 3 970
ham&eggs, saucisse, haricots à la tomate, pain
- 03 FRANCAIS V 3 150
viennoiserie, confiture, beurre, toasts, boisson chaude au choix
- 04 FITNESS V 3 090
Granola fait maison avec yaourt frais et fruits de saison
- 05 GUACOMOLE 4 150
Guacamole crémeux sur pain au levain grillé, saumon fumé, câpres, aneth frais, citron vert
- 06 BRÉSILIEN 3 490
pamplemousse, salade de fruits, 2 dl de jus de fruits frais
- 07 VIENNOIS 3 490
2 saucisses viennoises, moutarde de Dijon ou crème de raifort, salade de pommes de terre, pain complet, boisson chaude au choix
- 09 HONGROIS 3 630
jambon, chorizo, salami, fromage, oeuf dur, poivron, tomate, beurre, raifort
- 10 MIAMI 3 930
bagel, beurre, saumon fumé, crème de fromage, câpres, oignon, salade
- 11 BELGE 3 300
gaufre belge au nutella, banane, chantilly et noix
- 12 SUCRÉ 3 300
crêpes américaines au mascarpone aux fraises



13 CHAMPAGNE

Chacun de nos petits déjeuners peut être servi avec un kir royal, un mimosa, un Testarossa

1870

Avec un Prosecco ou un Prosecco Rosé

1 dl

1430

Les Viennoiseries – cuites sur place

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1 English muffin (nature) 910 | 4 Corbeille de 3 viennoiseries 2830 |
| 2 Croissant 1040
au chocolat / à la confiture | 5 Demi-baguette (nature) 910 |
| 3 Croissant nature 970 | 6 Bagel 810 |
| | 7 Beurre 8 Confiture |
| | 9 Nutella 10 Crème de fromage +470 |

LES RECETTES SPÉCIALES

- 01 OMELETTE MEDITERRANÉE 3 040
3 oeufs, courgettes, poivrons, tomates séchées, oignons
- 02 OMELETTE CAMPAGNARDE 3 210
3 oeufs, chorizo, oignon, pomme de terre
- 03 GRANDE OMELETTE CAMPAGNARDE 3 490
4 oeufs, chorizo, oignon, pomme de terre
- 04 OMELETTE FITNESS 2 810
les blancs de 3 oeufs, jambon ou champignons
- 05 LES OEUFS POCHÉS DU CAFÉ VIAN 3 520
rösti, épinards, sauce hollandaise 20-25 minutes de préparation
- 06 OEUFS BROUILLÉS À LA HONGROISE, AU LECSÓ 2 720
- 07 OMELETTE AUX FRUITS DE MER 3 030
3 oeufs, saumon fumé, crevettes, moules
- 08 SAUMON BENEDICTE 4 830
saumon fumé, épinards, 2 oeufs pochés, petit pain grillé, sauce hollandaise 20-25 minutes de préparation
- 09 OEUFS BROUILLÉS À LA HONGROISE, AU LECSÓ
» (proche de la ratatouille), ET AU FOIE GRAS ... 5 780

LES RECETTES CLASSIQUES

3 OEUFS, NATURE

sur le plat, brouillés, omelette,
à la coque

1 990

HAM & EGGS 2 410

3 OEUFS, COMME VOUS VOULEZ

avec 2 ingrédients
2 690

INGRÉDIENTS

jambon, fromage, champignons,
poulet, tomate, saumon, légumes
grillés, bacon

INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES

590



10 Pain perdu à la hongroise 2 280

à l'ail, à la confiture ou au sirop d'érable

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

- 01 PITA V 1990
pita assaisonné à l'ail et à l'huile de piment
- 02 NACHOS V 2890
servis avec une sauce mexicaine ou une sauce de Cheddar Jalapeno
- 03 PAINS GRILLÉS À L'AIL ET AU FROMAGE V ... 2490
- 04 BRUSCHETTA À LA TOMATE V 3140
- 05 ASSORTIMENT DE BRUSCHETTAS 3140
tomate, jambon de Parme et olives
- 06 CARPACCIO DE JAMBON DE PARME 4360
salade au vinaigre balsamique, copeaux de parmesan
- 07 SALADE CAPRESE V 4790
mozzarella di bufala, tomate, sauce pesto
- 08 TERRINE DE FOIE GRAS AU TOKAJ 8990
chutney de fruits et brioche
- 09 SALADE CAPRESE AU JAMBON DE PARME 5550
mozzarella di bufala, tomate, sauce pesto, jambon de Parme
- 10 CAVIAR D'AUBERGINE V 3390
légumes marinés servies avec toasts et pita
- 11 ASSIETTE TOSCANNE VÉGÉTARIENNE V 4790
crème d'artichaud et aubergine, tomates séchées, courgettes et aubergine grillées, olives, parmesan, servie avec toasts et pita
- 12 ASSIETTE IBÉRIQUE 5230
jambon serrano, chorizo et salami espagnols, olives, beurre
- 13 CARPACCIO DE BOEUF 5550
salade rucola, copeaux de parmesan + truffes 7050
- 14 STEAK TARTARE À LA HONGROISE 100/150G 4790/6390
- 15 STEAK TARTATRE À LA FRANÇAISE 6080
avec des câpres, des frites et de la salade verte
- 16 SAUMON FUMÉ 4790
crème de raifort
- 17 ASSIETTE HONGROISE 5100
jambon, chorizo, salami, fromage, oeuf dur, poivron, tomate, raifort, beurre
- 18 AILERONS DE POULET 4190/5550/6670
*sauce piquante, pommes au four (6/10/14)
avec sauce piquante / fromage bleu / céleri*
- 19 GRATIN DE CHAMPIGONS V 3550
cèpes, chanterelles, pleurottes, de Paris, avec des courgettes grillées 20-25 minutes de préparation
- 20 RONDELLES DE CALAMARS FRITS 2990
avec mayonnaise à l'ail

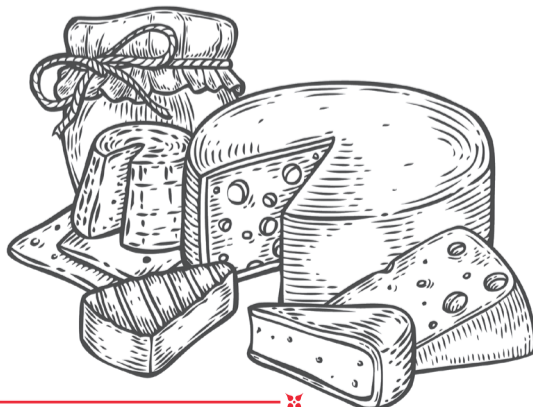
19 ASSIETTE FROIDE POUR 2 PERSONNES

*steak tartare, foie gras, jambon fumé,
fromage, oeufs durs, chorizo, tomates, oignons, beurre*
11 690

fromages

1 FROMAGE GOURMANT (120g)
petite assiette de fromages français
3100

2 ASSORTIMENT DE FROMAGES
HONGROIS ET FRANÇAIS
toasts (2 personnes)
5450




Consommer des produits de la mer, oeufs et viandes crus ou
mi-cuits augmente le risque de problèmes gastriques

QUICHE DU JOUR

CRUDITÉS
/DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR/
3210

L SOUPES

- 1 Soupe de champignons à la hongroise V
2450 V
- 2 Soupe Goulache, typiquement hongroise
2750
- 3 Soupe épaisse de dinde à l'estragon, fromage fondu
2470
- 4 Soupe froide de fruits de saison V
2210
- 5 Soupe à la crème d'ail V
2260
- 6 Soupe piquante au poulet et aux arachides
2260 
- 7 Soupe hongroise type "Pot au feu"
2590

8 VELOUTÉ DU JOUR V 2260

(demander à votre serveur)

SALADES

Nos salades sont copieuses, elles valent bien un plat principal.
Servies avec des toasts. nos plats peuvent être accompagnés de pain ou toast sans gluten, si vous le souhaitez, 330 Ft / tranche



LES SALADES PRÉFÉRÉES

1 CARPACCIO DE MAGRET DE CANARD AU FOIE GRAS POÉLÉ

salade verte assaisonnée à l'huile d'olive parfumée à la truffe, copeaux de parmesan, oeuf de caille
6 190

2 FROMAGE DE CHEVRE ET TERRINE DE FOIE GRAS, SERVI SUR SALADE ROQUETTE

coing poché et pignons de pin
7 560

3 STEAK DE THON GRILLÉ AU GINGEMBRE ET AU MIEL

salades vertes
5 870

01 CÉSAR AU POULET, FAÇON CAFÉ VIAN 4 590
Salade romaine, tomates, sauce César, poulet, mouillettes au pesto

02 GRECQUE V 3 990
Salade verte, tomate, poivron, concombre, oignons, feta et crème de feta, tapenade, citron

03 CÉSAR AUX SCAMPIS 5 490

04 CANARD 4 890
Salade mixte parfumée, émincés de magrets de canard, pommes cuites, noix

05 CHÈVRE CHAUD 4 980
sur toast, roquette et tomates confites

06 NIÇOISE 4 470
Salade mixte fraîche, tomates, pomme de terre, olives, oeuf dur, thon, haricots, vinaigrette

07 SUISSE 4 190
Salade verte, toast au fromage de chèvre, olives, noix, tomates séchées

08 NORVÉGIENNE 5 090
Salade verte, tomates séchées, saumon fumé, citron, oeuf dur

09 HAWAIIENNE 4 350
Salade verte, concombre, poivron, pomme, ananas, suprême de volaille grillé, fromage rapé, sauce César

10 MONTMARTRE 4 400
Salade verte, tomate, noix, oeuf dur, fromage, poulet grillé, vinaigrette

11 BOEUF 7 130
émincés de filet de boeuf sauce moutarde, sur un lit de salade, copeaux de parmesan


12 TRANCHES DE FOIES GRAS POÉLÉES 7 790
sur salade, avec des pommes cuites


T PÂTES ET SAUCES


01 Lasagnes
4 820

02 Tortellini aux épinards et ricotta, sauce au citron et pistou V
5 850

LES PÂTES ÉPICÉES

03 Tagliatelles, émincés de poulet, sauce piquante, éclats d'arachides
5 100 

04 Tortellini aux épinards et ricotta, ail et à la sauce tomate piquante V
5 850 


05 Penne, émincés de filet de boeuf, légumes grillés, sauce piquante au soja
6 890 

06 Spaghetti assaisonnés à l'ail, aux tomates et au chili avec des langoustines géantes
6 390 



Choisissez vos pâtes et votre sauce
Penne / Spaghetti / Pâtes vertes

01 Sauce Renaissance 4 780
poulet, champignons, carottes, courgettes, vin blanc et soja

02 Sauce Arrabbiata 3 960
olives noires, câpres, 
sauce tomate piquante

03 Sauce „Café Vian” 4 930
poulet, olives, sauce tomate épicée

04 Sauce tomate et parmesan V
3 770

05 Sauce champignons à la crème V
aux tomates séchées, ail et basilic
4 500

06 Sauce aux deux fromages chèvre et bleu
V 3 980

07 Sauce saumon fumé à la crème 5 560

08 Spaghetti bolognaise (sauce maison, au boeuf) 4 990

PLATS PRINCIPAUX

CS LES PLATS À BASE DE POULET

01 SUPRÊME DE VOLAILLE GRILLÉ
À LA MODE „VIAN” 4 990
*ratatouille, zestes de citron confits, olives
pomme de terre paillasson*



02 POULET
AU PAPRIKA 5 350
gnocchi

03 POULET SAUCE MIEL-CHILI 4 990
purée de pommes de terre au parmesan

04 POULET-MOZZARELLA 5 650
gratin de pomme de terre, sauce au vin blanc

05 ROULADES DE POULET 5 350
*farcies aux aubergines et parmesan,
coulis de tomate, pommes au four*

06 RAGOUT DE POULET
À LA MOUTARDE
ET À L'ESTRAGON 4 610
riz ou légumes grillées

H POISSONS

01 STEAK DE THON ROUGE SAUCE
MIEL ET GINGEMBRE
LÉGUMES GRILLÉS AU PESTO
7 110

02 PAPILOTE DE SAUMON
NORVÉGIEN MARINÉ AUX OIGNONS
NOUVEAUX
*au citron vert et soja, servi avec des asperges
et du ris jasmin vapeur*
7 110

03 SAUMON NORVÉGIEN GRILLÉ
beurre citronné, légumes grillées
7 110



04 MOULES MARINIÈRE
au vin blanc, échalotes servies avec des frites
7 090

05 ASSIETTE DE LA MER POUR 2
22 250
*bouquets, moules, steak de thon, saumon grillé,
légumes grillés, salade verte, frites*

» K LES PLATS À BASE DE CANARD ET DE FOIE GRAS D'OIE «

12 MAGRET
À LA HONGROISE
*ratatouille, pommes
paillasson*
6 890

13 MAGRET
À LA MODE "VIAN"
*foie gras poêlé, ratatouille,
olives, pommes paillasson*
8 560

01 CONFIT DE CANARD7 230
gnocchis sauce moutarde à l'ancienne, choux braisé au vin blanc

02 MAGRET DE CANARD GRILLÉ.....6 780
sauce orange-miel, croquettes

03 MAGRET DE CANARD6 790
en croûte piquante, pommes au four

04 MIGNON DE FOIE GRAS POÊLÉ.....13 990
aux pommes caramélisées, panacota au celeri

05 FOIE GRAS À LA HONGROISE13 150
ratatouille, pommes au four

* M SPÉCIALITÉS DE BOEUF, PORC ET AGNEAU *

01 ESCALOPE DE PORC À LA
VIENNOISE 5 650
*chips maison et frites
ou salade de pommes de terre*

02 FILET DE BOEUF À LA MEXICAINE
(18/30 DKG) 10 920 / 15 590
*sauce au poivre-chili, maïs grillé,
pommes au four*

03 FILET DE BOEUF
SAUCE POIVRE-COGNAC
ratatouille, pommes au four
(18/30 DKG) 11 200 / 15 790

04 FILET DE BOEUF
À LA HONGROISE
(18/30 DKG) 13 550 / 17 840
foie gras poêlé, ratatouille, pommes au four

05 STEAK AU SAINT-NECTAIRE
FONDANT
(18/30 DKG) 10 920 / 15 590
pommes de terre grillées au miel

06 L'ASSIETTE DES AMIS
POUR 2 OU POUR 4 13 910 / 25 620
*composées de vos grillades préférées,
poulet, canard, porc*

07 CARRÉ D'AGNEAU,
À L'AIL ET AU ROMARIN 9 900
en croûte, légumes grillés

RAGOÛT DE
BOEUF À LA
HONGROISE,
GNOCCHI

5 750

H LES HAMBURGERS MAISON À LA VIANDE DE BOEUF

Nos hamburgers sont servis avec des frites ou des pommes au four – Sauce au choix.

- O1 NEW YORK** 4 990
steak haché, bacon, tomate, salade romaine, Cheddar, oignon, moutarde, ketchup
- O2 VIAN DELUX** 6 610
double steak haché, bacon, tomate, salade romaine, double Cheddar, oignon, moutarde, ketchup
- O3 BURGER MEXICAIN** 5 460
Steak haché, Jalapeno sauce mexicaine, bacon, tomate, salade romaine, Cheddar, oignons, moutarde, ketchup



O4 HAMBURGER AU BLEU 4 850
hamburger classique, avec compote d'oignons au Tokaj et raisins secs, fromage bleu et salade roquette



- O5 BOMBE HAMBURGER AU FROMAGE CHEDDAR ET AU JALAPEÑO** 5 240
servi avec nachos et patate douce

SZ SANDWICHES GRILLÉS

É SNACK
APRÈS 23:30

- O1 ARDÈCHE** 3 350
paté maison servi sur des toasts aux fromages, grillés
- O2 MARGARETA V** 3 350
tomate, fromage, pesto, sur pain
- O3 VIAN V** 3 350
crème de champignons, fromage, sur pain
- O4 CROQUE MONSIEUR** 3 990
- O5 CROQUE MADAME** 4 100
- O6 CLUB** 4 100
laitue, tomate, bacon, jambon, mayonnaise sur pain
- O7 CALIFORNIA** 4 470
laitue, tomate, poulet grillé, sauce César sur pain
- O8 BAGATELLE** 4 100
ciabatta, poulet, tomate, mozzarella
- O9 STEAK SANDWICH** 6 450
ciabatta, emincé de filet de boeuf, oignons, tomates
- O1 ASSORTIMENT DE FROMAGES HONGROIS ET FRANÇAIS, TOASTS (2 PERSONNES)** 5 450
- O2 SALADE CAPRESE AU JAMBON DE PARME** 5 550
mozzarella, tomate, sauce pesto, jambon de Parme
- O3 SAUMON FUMÉ, CRÈME DE RAIFORT** 4 790
- O4 SOUPE DE CHAMPIGNONS À LA HONGROISE V** 2 370
- O5 SOUPE ÉPAISSE DE DINDE À L'ESTRAGON, FROMAGE FONDU** 2 470
- O6 CÉSAR AU POULET, FAÇON CAFÉ VIAN** 4 510
Salade romaine, sauce César, poulet, mouillettes au pesto
- O7 RAGOÛT DE BOEUF À LA HONGROISE, GNOCCHI** 5 650
- O8 MILAN** 3 350
Jambon de parme, mozzarella, pesto sur ciabatta
- O9 POULET AU PAPRIKA** 5 230
gnocchi

10 SOUPE GOULACHE, TYPIQUEMENT HONGROISE 2 750

K ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLÉMENTS

- O1 EPINARDS À L'AIL** 1 630
- O2 FRITES** 1 350
- O3 POMMES STEAK ÉPICÉES** 1 350
- O4 CROQUETTES** 1 350
- O5 SALADE MIXE À LA VINAIGRETTE** 1 750
- O6 SALADE DE POMME DE TERRE-MAYONNAISE** 1 520
- O7 SALADE DE TOMATES AU BASILIC** 1 410
- O8 GRATIN DE POMMES DE TERRE** 1 840
- O9 LÉGUMES GRILLÉS** 1 750
- 10 RIZ** 1 290
- 11 ASSORTIMENTS DE PICKELS** 1 150
- 12 HARICOTS VERTS À L'AIL AVEC HUILE D'OLIVE, CITRON ET PARMESAN** 1 790

Consommer des produits de la mer, oeufs et viandes crus ou mi-cuits augmente le risque de problèmes gastriques

D DESSERTS MAISON

La vitrine des desserts maison est à votre disposition...

- 01 **CAFÉ GOURMAND** 1790
café de votre choix accompagné d'une petite portion
de notre tarte du jour
- 02 **FONDANT AU CHOCOLAT SAUCE VANILLE** .. 2620
20-25 minutes de préparation
- 03 **CRÈME BRÛLÉE** 2390
aux fruits de saison
- 04 **MILLE-FEUILLE À L'ITALIENNE**..... 2360
gaufrettes, crème patissière, fraises
- 05 **MOUSSE AU CHOCOLAT** 2360
aux zestes d'orange
- 06 **CRÊPES AUX POMMES ET À LA CANELLE**... 2360
avec une boule de glace à la vanille
- 07 **MOUSSE DE MASCARPONE AUX FRAISES** 2360
- 08 **BEIGNET AU FROMAGE BLANC**..... 2360
sauce cannelle-cerise 20-25 minutes de préparation
- 09 **TARTE AUX POMMES**..... 2360
glace vanille
- 10 **TARTE AU CITRON TRADITIONNELLE**..... 2360
- 11 **GÂTEAU AU MASCARPONE** 2360
coulis de framboise
- 12 **SALADE DE FRUITS DE SAISON** 2410
- 13 **PROFITEROLLES ITALIENNES** 2550
- 14 **DESSERT HONGROIS SOMLO**..... 2360
génoise, crème vanille, raisins secs, sauce chocolat
- 15 **DESSERT HONGROIS SOMLO** 2750
.....
- 16 **PURÉE DE CHATAÎGNES, CRÈME CHANTILLY** 2360
- 17 **ASSORTIMENT DE 3 MINI-DESSERTS** 2950
interrogez votre serveur sur l'offre du moment
- 18 **CARPACCIO ANANAS**..... 2790
au sorbet citron et zestes confits (sans gluten ni lactose)

19 PÉCHÉ MIGNON
desserts sans sucre ni gluten

2 390

Demander à votre serveur

- 19 **"FROMAGE GOURMAND"** 3100
petite assiette de fromages français – 120g



Desserts à minuit

**10 TARTE
AU CITRON
TRADITIONNELLE**
2360

**07 MOUSSE DE
MASCARPONE AUX
FRAISES**
2360

**11 GÂTEAU AU
MASCARPONE, COULIS
DE FRAMBOISE**
2360

**05 MOUSSE AU
CHOCOLAT AUX
ZESTES D'ORANGE**
2360

**09 TARTE
AUX POMMES,
GLACE VANILLE**
2360

COUPES GLACÉES

01 **RIVIERA 2470**
glaces fraise, sorbet mangue-
ananas, sorbet citron, feuilles de
menthe, cigarette russe, ananas
frais

02 **ZAZIE 2470**
glaces pêche, vanille, salade de
fruit, chantilly

03 **VERSAILLES 2470**
3 boules de glace vanille, sauce
grillotes, chantilly,
cigarette russe

04 **VIAN 2470**
glaces caramel, vanille, chocolat,
chantilly, cigarette russe, liqueur
de café, noisette, sauce au
caramel, biscuit à la cuiller

05 **CHANSON 2470**
glaces noix, chocolat, tiramisu,
liqueur de cacao, chantilly, biscuit
à la cuiller, noix

06 **BANANA SPLIT 2470**

07 **RASPUTIN 2470**
sorbet citron, feuilles de menthe,
vodka

H SPECIALITÉS HONGROISES

- 01 ASSIETTE HONGROISE 5100
jambon, chorizo, salami, fromage, oeuf dur, poivron, tomate, oignon, raifort, beurre
- 02 STEAK TARTARE À LA HONGROISE AVEC DES TOAST
100G/150G 4790/6390
- 03 ASSIETTE FROIDE POUR 2 PERSONNES 11690
steak tartare, foie gras, jambon fumé, fromage, oeufs durs, chorizo, tomates, oignons, beurre
- 04 TERRINE DE FOIE GRAS AU TOKAJ 8990
chutney de fruits et brioche
- 05 SOUPE GOULACHE, TYPIQUEMENT HONGROISE 2750
- 06 SOUPE DE CHAMPIGNONS À LA HONGROISE V 2450
- 07 ESCALOPE DE PORC À LA VIENNOISE 5650
chips maison ou salade de pommes de terre
- 08 POULET AU PAPRIKA 5350
gnocchi
- 09 MAGRET À LA HONGROISE 6890
ratatouille, pommes paillasson
- 10 MAGRET À LA MODE "VIAN" AU FOIE GRAS POÊLÉ 8560
foie gras poêlé, ratatouille, olives, pommes paillasson
- 11 ESCALOPES DE FOIE GRAS POÊLÉ À LA HONGROISE 13990
ratatouille, pommes au four
- 12 RAGOÛT DE BOEUF À LA HONGROISE, GNOCCHI 5750
- 13 FILET DE BOEUF À LA HONGROISE (18/30 DKG) 13550 / 17840
foie gras poêlé, ratatouille, pommes au four
- 14 CARRÉ D'AGNEAU, À L'AIL ET AU ROMARIN 9990
en croûte feuilletée, légumes grillés
- 15 CRÊPES AUX POMMES ET À LA CANNELLE 2360
avec une boule de glace à la vanille
- 16 DESSERT HONGROIS SOMLO 2360
génoise, crème vanille, raisins secs, sauce chocola

Le menu classique hongrois du Café Vian 11050

- 03 Soupe épaisse de dinde à l'estragon
fromage fondu
ou
05 Soupe Goulache, typiquement hongroise

- 09 Magret à la hongroise
ratatouille, pommes paillasson
ou
11 Ragoût de boeuf à la hongroise
gnocchi

- 15 Crêpes aux pommes et à la cannelle
avec une boule de glace à la vanille
ou
16 Dessert hongrois Somlo
génoise, crème vanille, raisins secs, sauce chocolat

+ un verre de Tokaji szamorodni et un boisson non-alcoolisée

13350

CAFE VIAN

Ü LES RAFRAÎCHISSEMENTS MAISONS

- | | 3 dl | 5dl | 1l |
|---|----------|----------|-------------------|
| 01 LIMONADE VIAN NATURE | 1190 | 1630 | 3150 |
| 02 LIMONADES AROMATISÉ | 1250 | 1880 | 3450 |
| <i>Fraise, sureau, cerise, pomme verte, mangue, melon, airelles, abricot, menthe, rose-basilic, mangue-chili, pomme-cannelle, gingembre-amarena, fraise-romarin</i> | | | |
| 03 THÉ GLACÉ | 1250 | 1630 | 3470 |
| <i>fraise, pêche ou thé vert</i> | | | |
| 04 ORANGE OU PAMPLEMOUSSE PRÉSSÉ | 2dl/1220 | 3dl/1830 | 5dl/3050 1l/6100 |
| 05 CITRON VERT PRÉSSÉ | 2dl/2140 | 3dl/3210 | 5dl/5350 1l/10700 |
| 06 SIROP DE FRAMBOISE OU DE SUREAU | 3dl/830 | 5dl/1250 | |

- | LIMONADES ALCOOLISÉES | 5DL | 1L |
|--|------|------|
| 01 LIMONADE À L'EAU DE VIE TROPICALE | 2690 | 5250 |
| <i>Eau de vie tropicale, sirop d'orange, soda, citron</i> | | |
| 02 LIMONADE À L'EAU DE VIE DE PASTÈQUE | 2690 | 5250 |
| <i>Eau de vie de pastèque, sirop de pastèque, soda, citron</i> | | |

T MILK SHAKE 3 dl / 5dl

- | | | |
|---|------|------|
| 01 MILK SHAKE MAISON | 1310 | 2190 |
| <i>Banane, vanille-amande, chocolat-noisette, tropicale</i> | | |
| 02 FRAMBOISE | 1670 | 2550 |
| 03 FRAISE | 1670 | 2550 |
| 04 GREEN LIFE | 1670 | 2550 |
| <i>céleri, persil, pomme verte, concombre</i> | | |

SH MILK SHAKES A LA GLACE 3 DL

- | | |
|---|------|
| 01 ORANGE SOLLER | 2670 |
| <i>Orange pressée, glace vanille, crème Chantilly</i> | |
| 02 MILK SHAKE AU CITRON | 2350 |
| 03 MILK SHAKE CHOCOLAT-NOIX DE COCO | 2350 |
| 04 MILK SHAKE FRAISE-ORANGE | 2350 |
| 05 MILK SHAKE VANILLE | 2350 |
| 06 MILK SHAKE MANGUE | 2350 |
| 07 MILK SHAKE GLACÉ FRAISE | 2650 |
| 08 MILK SHAKE AMARETTO-GRIOTTE | 2350 |
| 09 MILK SHAKE AU BAILEYS | 2850 |
| <i>contient de l'alcool</i> | |

V EAUX MINÉRALES

- | | | |
|------------------------------|------|------|
| 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 EAU GAZEUSE 0,1L 160 0,9L | 1350 | |

SZ BOISSONS PÉTILLANTES bouteilles

- | | |
|-----------------------------------|-----|
| 01 PEPSI, 02 PEPSI LIGHT, 03 7UP, | |
| 04 CANADA DRY 2,5 DL | 880 |
| SCHWEPPES 2,5 DL | 880 |
| <i>05 Orange 06 Tonic</i> | |

SANPELLEGRINO 2 DL 970

- | | |
|---|--|
| <i>07 orange 08 orange sanguine 09 citron</i> | |
|---|--|

10 FEVER TREE TONIC WATER 2DL 1310

11 DREHER 24 SANS ALC. 0,33L 1150

GY JUS DE FRUITS 3 dl

100% 1120

- | | |
|---|--|
| <i>01 pamplemousse 02 tomate 03 pomme</i> | |
|---|--|

04 MYRTILLE 1150

THÉ GLACÉ 2,5 DL 1000

- | | |
|---------------------------------------|--|
| <i>05 citron 06 pêche 07 thé vert</i> | |
|---------------------------------------|--|

JUS DE FRUITS PREMIUM 2,5 DL 1050

- | | |
|---------------------------|--|
| <i>08 pêche 09 orange</i> | |
|---------------------------|--|

R BOISSONS CHAUDES

- | | |
|---|------|
| 01 LAIT | 790 |
| <i>avec du sucre ou du miel 2.5 dl</i> | |
| 02 CHOCOLAT AU LAI | 810 |
| 03 CAMEL AU LAIT CHAUD | 810 |
| 04 PUDDING CHOCOLAT CHAUD | 1230 |
| <i>brun, blanc, noisette, fraise, noix de coco, banane, sans gluten</i> | |
| 05 CHOCOLAT CHAUD sans sucre | 1230 |
| 06 CHOCOLAT CHAUD | 1150 |
| <i>à la Chantilly</i> | |

P SCHNAPS ET EAUX DE VIE 4 cl

SCHNAPS

- | | |
|------------------------|------|
| 01 ZWACK POIRE WILLIAM | 1670 |
| 02 PASTÈQUE | 1990 |
| 03 TROPICALE | 1990 |

EAUX DE VIE

- | | |
|----------------------------|------|
| 04 PRUNE CASHER | 2070 |
| 05 MÁRTON ABRICOT HONGROIS | 2490 |

GUSTO SCHNAPS

- | | |
|-------------------------|------|
| 06 ABRICOT DE KECSKEMÉT | 2290 |
| 07 PRUNE DE BESZTERCE | 2200 |
| 08 CERISE NOIRE | 2290 |

EAUX DE VIE DE LEGUMES- BRILL

- | | |
|------------|------|
| 09 CELERI | 2450 |
| 10 POTIRON | 2450 |

GYULAI EAUX DE VIE

- | | |
|---------------------------|------|
| 11 COING | 3450 |
| 12 CERISE NOIRE | 3260 |
| 13 POIRE WILLIAM 60%, 2cl | 2160 |
| 14 ABRICOT 60%, 2cl | 2160 |

ZIMEK EAUX DE VIE

- | | |
|----------------------------------|------|
| 15 PRUNE vieilli en barrique 40% | 3200 |
| 16 CERISE NOIRE 40% | 3200 |

Árpád

- | | |
|------------------------|------|
| 17 PRUNE DE LEPOTICA | 2630 |
| 18 COING DE BÁRSONY | 3070 |
| 19 GINGEMBRE | 3260 |
| 20 IRSAI OLIVÉR RAISIN | 3260 |

CAFE VIAN

K CAFÉS ET CAFÉS SPÉCIAUX

normal / grand (=1.5xnormal)

- 01 EXPRESSO 890
- 02 DOUBLE EXPRESSO 1590
- 03 EXPRESSO MACCHIATO 940
- 04 DÉCAFÉINÉ 890
- 05 CAFÉ LONG 890
- 06 CAPPUCCINO 1080 / 1510
- 07 CAFÉ AMERICAIN 890
- 08 LE CÉLÈBRE CAFÉ AU LAIT
DU CAFÉ VIAN 1260 / 1710
- 09 CAFÉ GOLD 1310 / 1750
café long, lait, miel
- 10 CAFÉ GLACÉ 1750 / 2010
café long, glace vanille, chantilly
- 11 IRISH COFFEE 2390
*Whisky Jameson, sucre brun, café long,
crème chantilly*

- 12 FLAT WHITE 1650
Double expresse, avec 12 cl de lait chaud
- 13 CAFÉ VANILLE 1410 / 1780
Crème vanille, café long, lait, crème chantilly
- 14 CHOCOLACCINO 1410 / 1810
Café long, lait, chocolat, crème chantilly
- 15 CAMELLACCINO 1390 / 1770
Café long, lait caramel crème chantilly
- 16 COCCO COFFEE 1420 / 1810
Café long, crème de noix de coco, lait, crème chantilly
- 17 CAFÉ GLACÉ CANNOIS 2050
glace vanille, expresso, lait, miettes de biscuit, Chantilly
- 18 ICE VIAN 1560 / 2010
au caramel et à la crème chantilly
- 19 COFFEE AMARETTO 1410 / 1810
Amaretto, sirop d'amande, café, lait
- 20 CASTRO'S ICE COFFEE 1740
Cafe frappé, chantilly
- 21 FRAPUCCINO 1410
- 22 CAFÉ VIENNOIS 1180 / 1550
- 23 CORTADO 940
petit capuccino



CAFÉS ALCOOLISÉS

- 24 CAFÉ GLACÉ BAILEY'S 2390 / 3280
Bailey's, glace vanille, crème chantilly, café
- 25 CAFÉ BAILEYS 2080
Bailey's, café au lait
- 26 CAFÉ LIQUEUR AMARETTO 2130
Amaretto, café, lait
- 27 ANDREW'S COFFEE 2260
Chocolat, rhum, lait, café, crème chantilly
- 28 BAILEYS HOT CHOCOLATE 2260

T LES FEUILLES DE THÉ SPÉCIALES

- FEUILLES DE THÉ DANS UNE THEIÈRE 1130
*Organic English Breakfast / Earl Grey Blue Bossom /
Darjeeling Monteviot / Ceylon Nuwara Eliya*
- GREEN LEAF TEA 1130
Thé vert, feuilles de jasmin / Sencha chinois
- FRUIT LEAF TEA (SANS CAFEINE) 1130
*Symphonie aux fruits / Grenade / Fruits de bois /
Kir Royal / Gingembre-citron*
- DILMAH VERY SPECIAL RARE TEA 1130
*Myrtille-Grenade / Citron vert-Orange / Jasmin vert /
Menthe avec cannelle de Ceylon / Pomme-Sureau*
- DILMAH THÉ EXCEPTIONNEL 1350
Pu-Erh thé noir muri / Ceylon Spice Chai
- THÉ FILTRE 890

Y COCKTAILS CHAUDS, SPECIAL HIVER

- 01 GROG CHOCOLAT ET CERISE
CONFITE 2350
*Rhum chaud à la cerise, sauce chocolat, lait,
liqueur de Brandy cerise*
- 02 GROG PIÑA 2350
*Jus d'ananas, rhum Havana, sirop de noix coco, crème
liquide*
- 03 BANANA PUNCH 2350
Banane, jus de banane, rhum brun, lait
- 04 GROG FRUITS DES BOIS 2590
Rhum, fraise, framboise, thé aux fruits, miel
- 05 SYLTER GROG 2350
Rhum, citron, miel, thé
- 06 RED & WHITE GROG 2350
*Rhum brun, rhum blanc, crème de cassis, lait,
crème liquide*
- 07 ORANGE PUNCH 2350
*Cointreau, thé orange, jus de citron frais,
jus d'orange, miel*
- 08 GROG POMME-CANNELLE 2350
Rhum, jus de pomme, thé aux fruits, miel, cannelle
- 09 TROPICAL GROG 2350
*Rhum, sirop de mangue, miel, jus d'ananas,
thé tropical*
- 10 VIAN PUNCH 2350
Rhum, thé noir, crème, crème Chantilly
- 11 THÉ ORIENTAL À LA MENTHE
AU RHUM BRUN 2350
Thé du Maroc, menthe verte, rhum, menthe fraîche
- 12 VIN CHAUD 550/dl

R BOISSONS ENERGISANTES

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

CAFE UIAN

VINS BLANCS

	1,5 DL	2,5 DL	7,5 DL
SPRITZER (2DL) 1050			
MOLNÁR ÉS FIAI CHARDONNAY '22/23 <i>Mátra, vin de la maison</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, doux</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

VINS ROUGES

	1,5 DL	2,5 DL	7,5 DL
MOLNÁR ÉS FIAI CABERNET FRANC '22/23 <i>Mátra, vin de la maison</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, doux</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

VINS ROSÉS

	1,5 DL	2,5 DL	7,5 DL
SPRITZER (2DL) 1050			
MOLNÁR ÉS FIAI ROSÉ '22/23 <i>Mátra, vin de la maison</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

VINS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

	0,75 L (BOUTEILLE)
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 INCE YOLDVELTELINI 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

 = sélectionné comme l'un des meilleurs vins de Hongrie en 2023

VINS DE TOKAJ

	8 CL	5 DL
PAJZOS DOUX SZAMORODNI '11 <i>Megyer</i>	1 970	10 990
PAJZOS SEC 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

VINS INTERNATIONAUX

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

CAFE UIAN

BIERES BOUTEILLE 0,33 L

DREHER GOLD 1170
DREHER 24 SANS ALC. (0,5%) 1150
PERONI SANS ALC. 0,33L 1490
citron ou griotte-myrtille
BIÈRE SIN GLUTEN 1870
HB WHITE 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, cerise noire, 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

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 (brune) 950 1550 1670
ANTL SUMMER ALE (4dl) 1590
CECEI ARTISAN
GRIOTTE / LAGER 1170 1790 1950

SNACKS

01 OLIVES 1100
02 TOMATES SÉCHÉES 1200
03 CACAHUÈTES 1100
04 BRUSCHETTA TOMATE 3140
05 ASSORTIMENT DE BRUSCHETTAS 3140
tomate, jambon de Parme, olives
06 AILERONS DE POULET
sauce piquante, pommes au four, avec sauce
piquante / fromage bleu / céleri
6/10/14pcs - 4190/5550/6670
07 TOAST À L'AIL
GRATINÉ AU FROMAGE 2490
08 STEAK TARTARE ET TOASTS 4790/6390
100g/150g
09 NACHOS 2890
Servis avec une sauce mexicainew
et une sauce Cheddar

BITTERS 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
OZUO 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

CAFE VIAN

L Long drinks

- 01 **VODKA - SODA - LIME 3290**
vodka, jus de citron vert, eux gazeuse
- 02 **MOJITO 3550**
Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, soda
- 03 **MOJITO AUX FRUITS 3990**
mangue, fraise, fruits des bois, melon, ananas-pamplemousse, kiwi
- 04 **LONG ISLAND ICED TEA 3990**
Rhum Havana, vodka, gin, tequila, Triple Sec, cola, jus de citron
- 05 **PASSION LONG ISLAND ICED TEA 4100**
Rhum Havana, vodka, gin, tequila, sirop fruits de la passion, jus d'aireselles
- 06 **CASTRO'S LEMONADE 3450**
Rhum Havana, sirop fruits de la passion, citron vert
- 07 **RICCOcone 3350**
vodka, crème de noix de coco, jus d'ananas, crème, sirop de mangue
- 08 **BLOODY MARY 3050**
vodka, jus de tomate, Tabasco, Worchester, sel, poivre, jus de citron, citron vert
- 09 **CAIPIRINHA FRAISE 3690**
Cachaca, cassonade, fraise, citron vert
- 10 **CUBA LIBRE 3490**
Rhum Havana, Cola, citron vert
- 11 **CUBA LIBRE ESPECIAL 3990**
Rhum Havana Especial, Cola, citron vert
- 12 **TEQUILA SUNRISE 3490**
tequila, grenadine, jus d'orange
- 13 **GARIBALDI 3250**
Campari, jus d'orange
- 14 **BLUE LAGOON 3290**
Curacao bleu, sirop de canne, rhum Havana, jus de citron, soda
- 15 **CHAVEZ'S LEMONADE 3550**
Rhum Havana, sirop de cerise, citron vert, soda
- 16 **SEX ON THE BEACH 3590**
vodka, liqueur de pêche, jus d'airielle, jus d'ananas
- 17 **SINGAPORE SLING 3650**
gin, liqueur de cerise, jus de citron, grenadine, soda
- 18 **ACAPULCO DREAM 3350**
tequila, rhum brun, jus d'ananas, jus de pamplemousse
- 19 **TEQUILA MATADOR 3790**
tequila, Triple Sec, jus de citron, jus d'ananas
- 20 **WOO WOO 3350**
vodka, liqueur de pêche, jus d'aireselles
- 21 **BANANA COW 2750**
rhum brun, lait, sirop de banane
- 22 **SPICE & GINGER 3490**
rhum épicié, gingembre, citron vert
- 23 **PIÑA COLADA 3490**
Rhum Havana, crème de noix de coco, jus d'ananas, crème liquide
- 24 **BLUE HAWAII 3590**
vodka, Curacao bleu, Cointreau, jus d'ananas, crème de noix de coco, crème liquide
- 25 **PIÑA COLADA FRAMBOISE 3670**
Rhum Havana, crème de noix de coco, framboises, ananas, crème liquide
- 26 **MAI TAI 3850**
rhum brun, Curacao Bleu, rhum 73%, sirop d'amande, jus d'ananas, jus d'orange
- 27 **CHARLES 2900**
Malibu, Rhum Havana, Curacao bleu, jus d'ananas
- 28 **MELON BALL 3290**
Liqueur de melon, vodka, jus d'ananas
- 29 **LAS PALMAS 2890**
Sangria, Martini Rosso, Triple Sec, jus d'ananas, jus de citron
- 30 **COOL-AID 3450**
Amaretto, lime, Southern Comfort, liqueur de melon, jus d'aireselles
- 31 **ZOMBIE 3800**
rhum blanc, rhum brun, rhum 73%, liqueur de cerise, jus d'ananas, citron vert
- 32 **CAIPIRINHA 3490**
Cachaca, citron vert, sucre brun
- 33 **SIXTH SENSE 3550**
vodka, liqueur de banane, grenadine, sirop de mangue, jus de citron, jus d'orange, jus d'ananas
- 34 **BAHAMA MAMA 3890**
rhum brun, Kahlua, Malibu, jus de citron, grenadine, jus d'orange, jus d'ananas
- 35 **PASSION CAIPIROSKA 3490**
vodka, sirop fruits de la passion, citron vert
- 36 **GIN FIZZ 3450**
gin, sirop fruits de la passion, citron vert
- 37 **SAN FRANCISCO 3450**
Bols Vodka, Bols Banane, grenadine, jus d'orange

P CHAMPAGNE ET FIZZ

- 01 **APEROL SPRITZ 2990**
Prosecco, Aperol, soda, zeste d'orange
- 02 **HUGO 2790**
Prosecco, sirop de sureau, citron vert, feuilles de menthe
- 03 **HUGO RED 2890**
Prosecco, sirop de sureau, citron vert, feuilles de menthe, fraises
- 04 **KIR ROYAL 3100**
Champagne, Crème de Cassis
- 05 **RUBY RED CHAMPAGNE 3490**
Champagne, jus d'aireselles, citron vert
- 06 **TROPICAL CHAMPAGNE 3650**
Champagne sec, rhum Havana, sirop de mangue, jus d'orange
- 07 **ROSATO RIVIERA 2490**
Champagne sec, Martini rosato, jus d'orange, jus de fraise
- 08 **CHAMBORD CHAMPAGNE 3100**
Prosecco, liqueur de fraise Chambord, fraise
- 09 **SUMMER ORANGE 2350**
Lillet Blanc, jus d'orange, Prosecco, tranche d'orange
- 10 **MORNING GLORY 2450**
Lillet Blanc, Chambord, Prosecco, Angostura bitter, cerise confite
- 11 **TESTAROSSA 3100**
Prosecco, fraise

CLASSIC COCKTAILS

- 01 **MARGARITA 3290**
Tequila, Triple Sec, jus de citron
- 02 **DAIQUIRI 2990**
Rhum Havana, citron vert, sucre
- 03 **MANHATTAN 2790**
Bourbon, Martini Rosso, Angostura
- 04 **MARTINI DRY 2790**
Vodka, Martini dry, olive noire
- 05 **NEGRONI 3290**
Martini Rosso, Campari, Gin, soda, zeste d'orange
- 06 **OLD FASHIONED WHISKY 3490**
Jack Daniels, sucre brun, angostura, zeste d'orange, cerise confite
- 07 **BOURBON SOUR 2590**
Jim Beam, jus de citron, sirop de canne, cerise confite

L LUXURY DRINKS

- 01 **MOJITO DE LUXE 4450**
Havana Especial, Citron vert, sucre brun, Perrier citron vert, menthe fraîche
- 02 **TANQUERAY 10 MARTINI 4450**
Tanqueray 10, Martini dry, olive verte
- 03 **CUBA LIBRE 7 3990**
Rhum Havana Club 7 ans d'âge, Cola, citron vert
- 04 **ZACAPA SOLERA DAIQUIRI 3990**
Zacapa Centenario, citron vert, sucre brun, cerise confite
- 05 **THE VIAN SMASH 3290**
Tanqueray 10, Lillet Blanc, sucre, zest de citron vert, menthe, jus de citron vert
- 06 **GREYGOOSE COSMO 4050**
Greygoose Vodka, Chambord, Ruby Red Cranberry, lime
- 07 **TANQUERAY 10 TONIC 4450**
Tanqueray 10, tonic, citron vert, romarin
- 08 **CARIBBEAN PERRIER 3550**
Gingembre frais, miel, Rhum Havana Especial, Angostura, jus de citron vert, Perrier, tranche de concombre, citronnelle fraîche
- 09 **BELUGA MOSCOW MULE 3790**
Beluga vodka, bière de gingembre, jus de lime, concombre frais, Fernetbranca
- 10 **COGNAC ALEXANDER 4750**
Hennessy VS, crème de cacao, crème, noix de muscade rapée

CAFE VIAN

S SHORT DRINKS

- 01 **SCREAMING ORGASM** 3 450
vodka, Kahlúa, Baileys, Amaretto
- 02 **COSMOPOLITAN** 3 490
Vodka, cointreau, jus d'aireselles, citron vert
- 03 **WHITE RUSSIAN** 3 490
Kahlúa, vodka, crème
- 04 **DAIKIRI GLACÉ AUX FRUITS** 3 550
Havana Rum, arômes: mangue, fraise, fruits des bois, ananas-pamplemousse, kiwi, banane, noix de coco ou melon
- 05 **MARGARITA GLACÉE AUX FRUITS** 3 250
Tequila, arômes: mangue-chili, fraise ou framboise
- 06 **DAIQUIRI DEUX COULEURS** 3 790
Rhum Havana, sirop de fraise, sirop de la passion, ananas ou fraise
- 07 **PISCO SOUR** 2 990
Liqueur de Pisco, blanc d'oeuf, sirop de sucre, jus de citron vert
- 08 **WHITE RUSSIAN MYRTILLE** 3 490
Absolut Vodka, Kahlúa, sirop de myrtille, crème



S SHOTS

- 01 **ABSOLUT FLYING** 2 350
Absolut vodka citron, sucre de canne, rhum à 73%, citron, flambé
- 02 **BLOODY BRAIN** 2 750
Liqueur de pêche, grenadine, Baileys
- 03 **BLACK OUT** 2 250
Unicum, Sambuca
- 04 **RAINBOW SHOT** 2 290
A base de vodka, aromatisé mangue, fraise, fruits des bois, banane, noix de coco, fruits exotiques ou melon
par 2 4 350 / par 4 7 100
par 6 9 790 / par 8 12 800
- 05 **HOT SHOT** 2 900
Kahlúa, Baileys, Galliano, crème liquide
- 06 **B'52** 3 490
Kahlúa, Baileys, Cointreau, flambé
- 07 **KAMIKAZE** 3 050
Vodka, Cointreau, citron vert
- 08 **FLAMING RAINBOW** 3 250
Grenadine, liqueur de banane, Curacao Bleu, Ouzo, Rhum 73%

☞ Cocktails à base de Palinka

- 01 **CHERRY COOLER** 2 990
Alcool de cerise au miel, citron vert, sirop de griottes, jus de fraise, soda
- 02 **WILLIAM'S CAIPIRINHA** 3 050
Palinka à la poire William, citron vert, sucre brun, cerise confite
- 03 **HEY HONEY** 2 990
Alcool de pêche, sirop de vanille, zest d'orange et citron vert, cerise confite
- 04 **LAND OF FIRE** 2 990
Brandy de fraise, sirop de fraise, citron vert, jus de grenade
- 05 **PLUM BLOSSOM** 2 790
Brandy de prune casher, sirop de cannelle, jus de canneberge, citron vert



M MARTINI COCKTAILS

- 01 **ESPRESSO MARTINI** 3 290
Bols vodka, Kahlua, ristretto froid
- 02 **MARTINI POMME VERTE** 3 100
Bols Vodka, Martini dry, sirop de pomme verte, jus de pommes

G GIN COCKTAILS

- 01 **DIRTY BEEFEATER MARTINI** 2 890
Beefeater, Martini dry, olive-juice
- 02 **DRAGON-LYCHEE GIN FIZZ** 3 050
Beefeater, Dragon purée, lime, soda
- 03 **CUCUMBER GIN TONIC** 3 100
Beefeater, tonic, lime, concombre
- 04 **HENDRICKS TONIC AU CONCOMBRE** 4 790
Hendricks gin, tonic, citron vert tranche, concombre en tranche
- 05 **THE VIAN GIMLET** 2 890
Beefeater, jus de lime, gingembre sirop, gingembre frais
- 06 **MONKEY 47 & TONIC** 5 150
Monkey 47, jus d'orange, écorces de citron
- 07 **BEEFEATER ROSE & TONIC** 3 100
Beefeater Rose, Thomas Henry Pink Tonic Water fraises
+ Fever Tree Tonic Water 1 310

AM COCKTAILS SANS ALCOOL

- 01 **ORANGE SOLLER** 2 670
Jus d'orange, glace vanille, chantilly
- 02 **RED BANANA** 2 300
Sirop de banane, grenadine, jus d'ananas, jus d'orange, crème liquide
- 03 **ANANAS COLADA** 2 400
ananas, jus d'ananas, crème de noix de coco, crème liquide
- 04 **GREENY** 2 300
Jus de pêche, jus d'ananas, crème liquide, crème de melon, Tropical blue
- 05 **SAFE SEX ON THE BEACH** 2 300
Jus de pêche, jus d'aireselles, jus d'ananas
- 06 **CRANBERRY ICE TEA** 2 300
Jus d'aireselles, thé glacé, citron
- 07 **SANTA CLARA** 2 300
Jus d'ananas, sirop de fruits de la passion, sirop de mangue, lait
- 08 **VIRGIN MOJITO** 2 400
Citron vert, menthe fraîche, soda, sirop de canne
- 09 **GRAPY** 2 300
Jus de raisin, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, crème de coco
- 10 **TONIC FRESH** 2 300
Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, jus de fraise, tonic
- 11 **VIRGIN CAIPIRINHA** 2 300
Citron, sucre brun, gingembre, cerise confite
- 12 **X LEMONADE** 2 750
Fruits tropicaux, citron, purée d'ananas-pamplemousse, Perrier
- 13 **HAPPY MORNING** 2 300
Jus d'orange, jus de melon, jus de citron, grenadine
- 14 **FROZEN DAIQUIRI/SMOOTHIES** 2 300
Saveur fraise, mangue, kiwi, fruits des bois, melon, raisin, noix de coco ou banane
- 15 **VIRGIN APEROL SPRITZ** 2 550
Sirop d'Aperol, l'eau gazeuze, tranche d'orange
- 16 **VIRGIN GIN TONIC** 2 650
Tanqueray 0,0% gingembre, citron vert, tonic



- 03 **PORNSTAR MARTINI** 3 250
Bols Vodka, Martini dry, sirop fruits de la passion, citron vert et jus d'ananas
- 04 **CHERRY MARTINI** 3 100
Bols Vodka, sirop de griottes, Martini rosé, jus de citron vert

CHAMPAGNE ET VINS MOUSSEUX

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

tous les jours: 9h - 01h

GOZSDU UDVAR

1075 Budapest, Király utca 13.

+36 1 878 13 50

du lundi au vendredi: 8h - minuit

samedi et dimanche: 9h - minuit

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

 Café Vian Bistros