

CAFE 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, Eszter Zink, Csaba Czigler

KÜCHENCHEFS

András Kodák, Krisztián Hajós, Máté Dudar

MIXER

Sándor Garzó, Szabina Oláh Soltész

AUSWAHL DER WEINE

Livia Kiss

FRÜHSTÜCK

- 01 AMERIKANISCH..... 4 230

0,2 l Frischer Obstsaft, Omelette oder Eier, warmes Getränk nach Wahl
- 02 ENGLISCH 4 250

Ham&Eggs, Würstchen, Bohnen mit Tomatensauce, Brot
- 03 FRANZÖSISCH **V**..... 3 350

2 große Stücke frisches Feingebäck, Konfitüre, Butter, Toast, warmes Getränk nach Wahl
- 04 FITNESS **V**..... 3 350

Corn Flakes oder Müsli mit Milch oder Joghurt + Obst
- 05 GUACOMOLE 4 530

Cremige Guacamole auf geröstetem Sauerteigbrot, Räucherlachs, Kapern, frischer Dill, Limette
- 07 BRASILIANISCH..... 3 750

½ Grapefruit mit Obstsalat gefüllt, ½ Grapefruit, 0,2 l frischer Saft
- 08 WIENER 3 750

1 Paar knackige wiener Würstchen, Dijon-Senf oder Sahnemeerrettich, Kartoffelsalat, dunkles Brot, 1 warmes Getränk nach Wahl
- 09 UNGARISCH 3 890

Schweinenacken, geräucherter Mangalica Schinken, Trockenwurst, Wintersalami, Käse, Gänsegriebe, hartgekochtes Ei, Paprika, Tomaten, Butter, Sahnemeerrettich
- 10 MIAMI 4 210

frisch gebackener Bagel, geräucherter Lachs, Frischkäse, Kapern, rote Zwiebeln, gemischter Salat
- 11 BELGISCH 4 210

Belgische Waffel mit Nutella, Banane, Schlagsahne und Walnüssen
- 12 SÜSS..... 3 650

Amerikanische Pfannkuchen mit Erdbeer-Mascarpone



13 CHAMPAGNER-FRÜHSTÜCK

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

2 050

Prosecco or Prosecco Rosé
1 dl
1 550

Frisches Feingebäck

- 1 English muffin ohne Füllung 980

2 Frisch gebackenes Croissant mit Füllung Schoko, Marmelade 1150

3 Frisch gebackenes Croissant ohne Füllung 1050
- 4 Frisches Feingebäck im Korb 3 große Stücke 3 050

5 Frisch gebackenes Panini ohne Füllung 980

6 Frisch gebackener Bagel 870

7 Butter 8 Konfitüre 9 Haselnusscreme

10 Frischkäse +550

Informieren Sie sich über die täglich frische Auswahl bei der Bedienung

EIER GERICHTE

- 01 MEDITERRANES OMELETTE 3 270

Zucchini, Paprika, getrocknete Tomaten, Zwiebeln
- 02 LÄNDLICHES OMELETTE 3 450

3 Eier, Wurst, Zwiebeln, Kartoffeln
- 03 LÄNDLICHES OMELETTE, GEREICHERT ... 3 750

4 Eier, Wurst, Zwiebeln, Kartoffeln
- 04 FITNESS-OMELETTE3 030

nur Eiweiß, mit Schinken und Pilzen
- 05 POCHIERTE EIER VIAN ART 3 790

mit Kartoffelrösti, gedünstetem Spinat und Sauce Hollandaise **Zubereitung ca. 20-25 Minuten**
- 06 EIER LETSCHO..... 2 950

3 Eiern mit Weißbrot
- 07 OMELETTE MIT MEERESFRÜCHTEN..... 3 270

geräucherter Lachs, Garnelen, Muscheln
- 08 LACHS BENEDICT (EGGS ROYALE)..... 5 190

gedünsteter Spinat und pochierte Eier, englischer Muffin und Sauce Hollandaises **Zubereitung ca.20-25 Minuten**

»→ 09 **EIERLETSCHO AUS 3 EIERN MIT GEGRILLTE GÄNSELBER UND WEISSBROT**
6 250



10 *Arme Ritter* 2 450
mit Knoblauch oder Frucht-marmelade oder Ahornsirup

EIER GERICHTEN



DREI EIER NACH WAHL

Spiegeleier , Rühreier
Omelette oder
Hart gekochtes Eier

2 170

HAM & EGGS
2 590

DREI EIER NACH WAHL
MIT 2 BELÄGEN

Spiegel Eier, Rühr Eier Omelette
oder
Hart gekochtes Eier

2 890

BELÄGE

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

EXTRA BEILAGEN ZU EIERN,
OMELETTE 650



VORSPEISEN

- 01

PITA **V**

..... 2 150

pita assaisonné à l'ail et à l'huile de piment
- 02

NACHOS **V**

..... 3 080

serviert mit 2 Saucen Ihrer Wahl: Mexikanische Salsa / Jalapeño-Cheddar-Sauce / Avocado creme
- 03

TOASTSCHEIBEN MIT KNOBLAUCH UND KÄSE **V**

..... 2 690
- 04

TOMATEN-BRUSCHETT **V**

..... 3 350
- 05

GEMISCHTE BRUSCHETTA.....

mit Parmaschinken, Tomaten, Oliven

..... 3 350
- 06

PARMASCHINKEN CARPACCIO.....

auf Salatbett mit Balsamessig, mit Parmesanspänen

..... 4 680
- 07

CAPRESE **V**

..... 5 130

Burrata, Tomaten, Pesto
- 08

GÄNSELEBERPASTETE.....

mariniert in Tokajer Ausbruchmit Obst-Chutney

..... 9 630
- 09

CAPRESE MIT PARMASCHINKEN CARPACCIO.....

Burrata, Parmaschinken, Tomaten, Pesto

..... 5 130
- 10

AUBERGINENCREME **V**

..... 3 650

mit Kräutern der Provence, serviert mit Toast und Pita
- 11

VEGETARISCHE PLATTE TOSKANA.....

Auberginencreme, Artischockencreme, getrocknete Tomaten, gegrillte Zucchini und Auberginen, Oliven, Parmesan, serviert mit Toast und Pita

..... 5 150
- 12

SPANISCHE ANTIPASTO-PLATTE

Serrano-Schinken, gemischte spanische Wurst- und Salamisorten, Oliven, Machengo Käse

..... 5 610
- 13

LENDEN-CARPACCIO

mit Rucolasalat und Parmesanspänen

..... 5 950

+ TRÜFFEL...7450
- 14

BEEFSTEAK-TATAR.....

100g/ 150g, nach ungarischer Art, mit Toast

..... 5 130/6 850
- 15

BEEFSTEAK-TATAR NACH FRANZÖSISCHER ART..

mit Kapern, Bratkartoffeln und Salat

..... 6 690
- 16

GEWÜRZTER, GERÄUCHERTER LACHS

mit Sahnemeerrettich

..... 5 150
- 17

BAUERNPLATTE NACH UNGARISCHER ART ..

Schweinenacken, geräucherter Mangalica Schinken, Trockenwurst, Wintersalami, Käse, hartgekochtes Ei, Paprika, Tomaten, Butter, Sahnemeerrettich

..... 5 470
- 18

WÜRZIGE HÜHNERFLÜGEL

mit Steak-Kartoffeln, Chili- und Blaukäsesauce, Selleriestange

..... 4 510/5 950/7 160

6/10/14
- 19

WALDPILZE IM OFEN ÜBERBACKEN **V**

Steinpilze, Austernpilze, Herbstlinge, Champignons, mit gegrillten Zucchini und Tomaten, gebackene grüne Bohnen

..... 3 810

Zubereitung ca. 20-25 Minuten
- 20

GEBRATENE TINTENFISCHRINGE

mit Knoblauchmayonnaise

..... 3 190

QUICHE DES TAGES

MIT GEMISCHTEM SALAT

3450

SUPPEN

1 Ungarische Pilzsuppe **V**
2650

2 Ungarische Gulaschsuppe im Kessel
2990

3 Putenragoutsuppe mit Estragon und Käsewürfeln
2690

4 Kalte Fruchtesuppe **V**
2490

5 Französische Knoblauchcrem Suppe **V**
2490

6 Pikante Hühnersuppe mit Erdnüssen
2490

7 Fleischbrühe mit Gemüse garniert, Rindfleisch
2850

8 TAGES-CREMESUPPE MIT CROUTONS **V**
2490

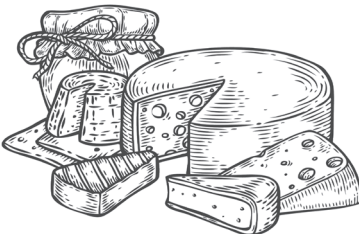
21 KALTE PLATTE NACH UNGARISCHER ART FÜR 2 PERSONEN

Beefsteak-Tatar, Gänseleberpastete, Schweinenacken, geräucherter Mangalica Schinken, Käse, hartgekochtes Ei, Wurst, Tomaten, Zwiebeln, Butter, weißer Käseaufstrich
12 510

KÄSE

1 FRANZÖSISCHE KÄSEAusLESE (120g)
mit Toast un Zwiebelmarmelade
3 290

2 FRANZÖSISCHE UND UNGARISCHE KÄSEAusLESE
mit Toast
5 850



SALATE

Unsere Salate sind auch als Hauptgericht geeignet und werden mit Toast serviert. Auf Anfrage servieren wir auch gerne glutenfreies Brot oder Toastbrot, 420 Ft/Scheibe

01 CÄSAR-SALAT4 950
Römersalat, mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Tomaten, Cäsar-Sauce, Toast mit Pesto, Knoblauch

02 GRIECHISCHER SALAT V4 290
Blattsalat, Tomaten, Paprika, Gurken, Oliven, blaue Zwiebeln, Fetakäse, Petersilie, Zitrone, Salz, Pfeffer, Olivenöl

03 CÄSAR-SALAT MIT KNOBLAUCH SCAMPISPIESS 5 950
aus Römersalat

04 DUFTIGER ENTENSALAT5 270
duftiger gemischter Salat mit frisch gebratenen Entenbruststreifen, Bratäpfeln und Walnüssen

05 GEGRILLTER SOIGNON ZIEGENKÄSE..... 5390
im Mantel auf Rucolasalat-Bett mit getrockneten Tomaten und Toast

06 NIZZA SALAT4 790
frischer, gemischter Salat, Tomaten, gekochte Kartoffeln, Oliven, hartgekochtes Ei, Thunfisch, Bohnen, Vinaigrette

07 SCHWEIZER4 490
frischer Salat mit Ziegenkäse auf Toast geschmolzen, Oliven, Walnüssen und getrockneten Tomaten

08 NORWEGISCH5 490
frischer, gemischter Salat, getrocknete Tomaten, geräucherter Lachs, Zitronenscheibe, hartgekochtes Ei

09 HAWAII.....4 690
frischer, gemischter Salat, Gurken, Paprika, Apfel, Ananas gegrillte Hähnchenstreifen, geriebener Käse, Cäsar-Sauce

10 MONTMARTRE4 790
frischer, gemischter Salat, Tomaten, Walnüsse, hartgekochtes Ei, Käse, gegrillte Hähnchenstreifen, Vinaigrette

11 LENDENSTREIFEN MARINIERT IN DIJON-SENF .7 650
gemischter Salat, frisch gebratene Lendenstreifen, Parmesanspäne

12 GEGRILLTE GENSELEBER STREIFEN..... 8 350
auf duftiger, gemischter Salat, frisch gebratene Genseleberstreifen und Bratäpfel, geröstete Nüsse



CAFÉ VIAN
SPECIALS

13 GERÄUCHERTES
ENTENBRUST CARPACCIO
MIT GEGRILLTER
GÄNSELEBER

auf einem Salatbett mit
Trüffeln und Olivenöl, mit
Parmesanspänen und
Wachteleiern
6 650

14 SPARGELSALAT

mit Burrata, gebackenen
Kirschtomaten und pochierten
gerösteten Pinienkernen und
Pinienkernen V
5 890

15 HONIG-INGWER ROTES
THUNFISCHSTEAK

auf Salatbett
mit Vinaigrette
6 390

T NUDELGERICHTE UND SAUCEN

01 Lasagne mit Käse überbacken
aus Rindfleisch
5 290

02 Paccheri-Nudeln mit Tomatensauce,
Burrata und gerösteten Pinienkernen
V
6 190

SCHARFE NUDELGERICHTE

03 Scharfe grüne Tagliatelle mit
gegrillten Hähnchenbruststreifen,
Erdnüssen aromatisiert mit
Kokosmilch
5 490

04 Tortellini mit Ricotta-Spinat-
Füllung in Tomatensauce mit Chili
und Knoblauch
6 290

05 Pikante Lendenstreifen, Penne
mit Sojasauce und Gemüse
7 390

06 Spaghetti mit Riesenscampi,
gewürzt mit Knoblauch, Tomaten
und Chili
6 850

Wählen Sie bitte von den nachstehenden
Nudeln und Zutaten

Penne, Spaghetti, Grüne Nudeln

01 Renaissance 5 190
Hähnchenbrust-, Pilzen-, Karotten- und
Zucchiniestreifen, in Olivenöl
mit Soja und Weißwein gegart

02 Arrabbiata 4 290
Oliven, Kapern, scharfer Tomatensauce

03 Nach Vian Art 5 290
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen
und scharfen Tomatensauce
mit Oliven

04 Tomatensauce mit Parmesan
V 4 090

05 Leichte Pilzrahmsauce V
mit getrockneten Tomaten, Knoblauch
und Basilikum
4 850

06 Käsesauce aus Räucherkäse
und Blaukäse V 4 290

07 Lachsstreifen
in leichter Rahmsauce 5 970

08 Spaghetti Bolognese
aus Rindfleisch 5 350



HAUPTGERICHTE

CS HÜHNCHENGERICHTE

01 • GEGRILLTE HÄNCHENBRUST-STREIFEN NACH VIAN ART 5 390
mit kandierter Zitrone, Oliven und Kartoffelröst



02 • PAPRIKAHUHN MIT HAUSGEMACHTEN NOCKERLN 5 770

03 • ZITRONEN-CHILI HÄHNCHEN-SCHENKELFILET AM ROST 5 390
mariniert mit Honig und Chili
serviert mit Kartoffelpüree und Parmesan



04 • HÄHNCHENBRUST MIT MOZZARELLA 6 050
und französischem Kartoffelaufauf an Chardonnay-Sauce

05 • HÄHNCHENBRUST GEFÜLLT MIT AUBERGINEN UND PARMESAN 5 730
würziger Tomatensauce

06 • HÄHNCHENBRUSTRAGOUT MIT ESTRAGON UND DIJON-SENF 4 970
mit Jasmin reis oder mit gegrilltem Gemüse

07 • HÄHNCHENBRUST MIT ROSMARIN 6 190
Paccheri-Nudeln mit Tomatensauce, Burrata

H FISCH GERICHTE

01 HONIG-INGWER THUNFISCHSTEAK, MIT GEGRILTEM GEMÜSE UND PESTO 7 650

02 NORWEGISCHER LACHS IN FOLIE GEGART
mit Frühlingszwiebeln, Limetten und Sojasauce, serviert mit gedämpftem Spargel und Jasmin Reis 7 650

03 GEGRILLTES NORWEGISCHES LACHSSTEAK
mit gegrilltem Gemüse und Pesto 7 650



04 MIESMUSCHELN NACH VIAN ART
an Zwiebeln und Weißwein, mit Pommes Frites 7 650

05 MEERESFRÜCHTE-PLATTE FÜR 2 PERSONEN 23 890
Scampi, Miesmuscheln, Thunfischsteak, Lachssteak, gegrilltes Gemüse, gemischter Salat mit Vinaigrette, Bratkartoffeln

» K ENTEN UND GÄNSELEBER GERICHTE «

12 ENTENBRUST AM ROST NACH UNGARISCHER ART 7 390
mit Letscho und Kartoffelrösti

13 ENTENBRUSTFILET AM ROST NACH VIAN ART 9 170
mit gegrillter Gänseleber, Ratatouille, Oliven und Kartoffelrösti

01 CONFIERTE ENTENKEULE MIT GNOCCHI UND DIJON-SENF 7 760
mit gedünstetem Kraut in Weißwein

02 • GEGRILLTES ENTENBRUSTFILET 7 260
an Orangen-Honig-Sauce mit Kroketten

03 • ENTENBRUSTFILET IN EINEM PFEFFER-GEWÜRZMANTEL GEBRATEN 7 290
mit Steak Kartoffeln und Pfeffer Sauce



04 GEGRILLTES GÄNSELEBERMIGNON 14 990
mit karamellisierten Äpfeln und Sellerie-Panna-Cotta

05 GÄNSELEBERSCHEIBEN NACH UNGARISCHER ART 14 090
mit pikantem Letscho

* H FLEISCH GERICHTEN *

01 • WIENER SCHNITZEL 5 990
Schweinefilet mit Mayonnaise-Kartoffeln oder mit Pommes Frites

02 STEAK NACH MEXIKANISCHER ART
mit Chili-Honig-Pfeffersauce, gegrilltem Mais und Steak-Kartoffeln
(18/30 DKG) 11 990 / 16 790



03 STEAK MIT COGNAC-PFEFFERSAUCE mit Kroketten
(18/30 DKG) 12 090 / 16 950

04 STEAK MIT GEGRILLTER GÄNSELEBER
mit Letscho und Steak-Kartoffeln
(18/30 DKG) 14 450 / 18 900

05 BEEFSTEAK MIT GESCHMOLZENEM SAINT NECTAIRE KÄSE
(18/30 DKG) 11 790 / 16 990
und in Honig geschwenkten Kartoffeln

06 KUMPEL PLATTE AUS UNSEREN LIEBLINGSGERICHTEN 14 950 / 27 790
Hünchen, Ente oder schweine gerichte für 2 oder für 4 Personen. (Fragen Sie ihren Kellner)

07 KNOBLAUCH-ROSMARIN LAMMRÜCKEN 10 700
mit gegrilltem Gemüse, Pfeffersauce

• RINDSPÖRKÖLT MIT ROTWEIN UND NOCKERLN

6 170

H HAUSGEMACHTE HAMBURGER

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

- O1

NEW YORK HAMBURGER

5350
- hausgemachtes Hamburgerfleisch aus Lende, Bacon, Tomaten, Römersalat, Cheddarkäse, Zwiebeln, Senf, Ketchup, Hamburgerbrötchen, hausgemachte Hamburgersauce
- O2

VIAN DELUX HAMBURGER

7090
- doppelte Portion hausgemachtes Hamburgerfleisch aus Lende, Bacon, Tomaten, Römersalat, doppelte Portion Cheddarkäse, Zwiebeln, Senf, Ketchup, Hamburgerbrötchen, hausgemachte Hamburgersauce
- O3

MEXIKANISCHER BURGER

5890
- hausgemachtes Hamburgerfleisch aus Lende mit Chili, Jalapeno, mexikanisch Salsa, Bacon, Tomaten, Römersalat, Cheddarkäse, Zwiebeln, Senf, Ketchup, Hamburgerbrötchen, hausgemachte Hamburgersauce



- O4

HAMBURGER MIT FRZ. BLAU SCHIMMEL KÄSE

5590
- und ein Chutney von Rosinen
und Zwiebeln mit süßem Tokaj Wein aromatisiert und Rucola Salat



- O5

CHEDDAR-KÄSE UND JALAPEÑO-HAMBURGER-BOMBE

5690
- serviert mit Nachos und Süßkartoffeln, Cheddar, Zwiebeln, hausgemachte Hamburgersauce

SZ GEGRILLTE SANDWICHES

- O1

ARDÈCHE

3600
- hausgemachte, würzige Fleischcreme auf Brot, mit Käse gegrillt
- O2

MARGHERITA

3600
- Tomaten, Käse, Pesto, Brot
- O3

VIAN

3600
- hausgemachte, würzige Pilzcreme auf Buchweizenbrot, mit Käse gegrillt
- O4

CROQUE MONSIEUR

4390
- französisches warmes Sandwich, Schinken, Käse, Béchamelsauce, Brot
- O5

CROQUE MADAME

4290
- Croque-Monsieur Sandwich mit einem Spiegelei darauf
- O6

CLUB

4400
- Salat, Tomaten, Bacon, Schinken, würzige Mayonnaise, Brot
- O7

CALIFORNIA

4890
- Salat, Tomaten, gegrillter Hähnchenbrust, Cäsar-Sauce, Brot
- O8

BAGATELLE

4390
- gegrillte Hähnchenscheiben, Tomaten, Mozzarella, Ciabatta
- O9

STEAK SANDWICH

6930
- aus Lende im Ciabatta mit Bratzwiebel und Tomaten

E GERICHTE, SNACKS FÜR DIE NACHT NACH 23.30 UHR

- O1

GEMISCHTE KÄSEAusLESE MIT TOAST AUS UNGARISCHEN UND FRANZÖZISCHEN KÄSEN

5850
- O2

CAPRESE SALAT MIT PARMASCHINKEN

5950
- O3

WÜRZIGER, GERÄUCHERTER LACHS MIT SAHNEMEERRETTICH

5150
- O4

UNGARISCHE PILZSUPPE

2650
- O5

PUTENRAGOUTSUPPE MIT ESTRAGON UND KÄSEWÜRFELN

2690
- O6

CÄSAR-SALAT MIT GEGRILLTEM HÄNCHENBRUSTFILET

4950
- frischer Römersalat, Tomaten, Cäsar-Sauce, Toast mit Pesto
- O7

RINDSPÖRKÖLT MIT ROTWEIN UND NOCKERLN

6170
- O8

MAILAND SANDWICH

3590
- Parmaschinken, Mozzarella, Tomaten, Pesto, im Ciabatta
- O9

PAPRIKAHUHN MIT NOCKERLN

5770
- O10

UNGARISCHE GULASCHSUPPE IM KESSEL

2990

K BEILAGE

- O1

SPINAT MIT KNOBLAUCH

1750
- O2

POMMES FRITES

1550
- O3

WÜRZIGE STEAK-KARTOFFELN

1550
- O4

KROKETTEN

1490
- O5

FRISCHER SALAT

1890
- O6

MAYONNAISE-KARTOFFELN

1650
- O7

TOMATEN MIT BASILIKUM

1550
- O8

FRANZÖSISCHER KARTOFFELAUFLAUF

2050
- O9

GEGRILLTES GEMÜSE

1890
- O10

JASMINREIS

1390
- O11

ESSIGGEMÜSE

1250
- O12

GRÜNE KNOBLAUCHBOHNEN MIT OLIVENÖL, ZITRONE UND PARMESAN

1950

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

D HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN

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

- 00

AFFOGATO ESPRESSO

mit Pistazien- oder Vanilleeis

2390
- 01

CAFÉ GOURMAND

Kaffeegetränk nach Wunsch, mit dem Tagesdessert

1950
- 02

SCHOKOLADEN-FONDANT

mit Milchsauce Zubereitung ca. 20-25 Minuten

2850
- 03

CRÈME BRÛLÉE

gebrannte Creme mit Obst und Vanille

2650
- 04

MILLE FEUILLE

karamellierter Blätterteig, mit Englischer Creme und frischen Erdbeeren gefüllt

2650
- 05

SCHOKOLADENMOUSSE MIT ORANGENSCHALE

2650
- 06

PALATSCHINKEN MIT ZIMT-APFEL-FÜLLUNG

(2 Stück) Kakaopulver aromatisierter Palatschinken mit Vanilleeis

2650
- 07

MASCARPONE MOUSSE MIT ERDBEEREN

2650
- 08

FRANZÖSISCHER QUARKSTRUDEL

mit heißer Zimt-Sauerkirsch-Sauce Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

2650
- 09

FRANZÖSISCHE APFELTARTE

mit Vanilleeis

2650
- 10

ZITRONENTARTE

nach altem französischem Rezept

2650
- 11

MASCARPONE-KÄSETORTE

mit Himbeersauce

2650
- 12

FRISCHER OBSTSALAT

aus Früchten nach Saison

2650
- 13

PROFITEROL

3 Stück

2750
- 14

SCHOMLAUER NOCKERLN

2650
- 15

SCHOMLAUER NOCKERLN

mit Schokoladeneis

2950
- 16

MARONENPÜREE MIT SCHLAGSAHNE

2650
- 17

„BABY“ DESSERT AUSWAHL

3 verschiedene Dessert auf einem Teller; hierzu fragen Sie bitte Ihren Kellner für das Tagesangebot

3290
- 18

CARPACCIO ANANAS

mit Zitronensorbet und kandierter Schale (gluten- und laktosefrei)

3090

19 ZUCKER- UND GLUTENFREIE DESSERTS

2 750

fragen Sie bitte nach unserem Tagesangebot

- 20

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSSLESE

120g, Zwiebelmarmelade

3290



Mitternacht Nachspeisen

- 10

ZITRONENTORTE NACH ALTEM FRANZÖSISCHEM REZEPT

2650
- 07

MASCARPONE MOUSSE MIT ERDBEEREN

2650
- 11

MASCARPONE-KÄSETORTE MIT HIMBEERSAUCE

2650
- 05

SCHOKOLADEN-MOUSSE MIT ORANGENSCHALE

2650
- 09

FRANZÖSISCHE APFELTORTE MIT VANILLEEIS

2650

D EISBECHER

- 01

RIVIERA

Erdbeere, Mango-Ananas-Sorbet, Zitronensorbet, Minze, Roletti, frische Ananas

2650
- 02

ZAZIE

Pfirsich- und Vanilleeis, Obstsalat, Schlagsahne

2650
- 03

ERDBEEREN

frische Erdbeeren, Vanille- und Erdbeereis, Erdbeersauce, Schlagsahne

2650
- 04

VIAN

Karamell-, Vanille-, Schokoladeneis, Schlagsahne, Roletti, Kaffelikör, Nüsse, Karamellsauce, Löffelbiskuit

2650
- 05

CHANSON

Walnuss-, Schoko-, Tiramisueis, Schokolikör, Schlagsahne, Walnüsse

2650
- 06

BANANENSCHIFF

2650
- 07

RASPUTIN

Zitronensorbet, Minze, Zitronen-Wodka

2650

H GERICHTE NACH UNGARISCHER ART

- 01

UNGARISCHE BAUERNPLATTE 5 470

Schweinenacken, geräucherter Schinken, Trockenwurst aus Mangalica-Schwein, Wintersalami, Käse, hartgekochtes Ei, Paprika, Tomaten, Butter, Sahnemeerrettichcreme
- 02

BEEFSTEAK-TATAR NACH UNGARISCHER ART 100G/150G 5 130/6 850
- 03

KALTE PLATTE NACH UNGARISCHER ART FÜR 2 PERS 12 510

Beefsteak-Tatar, Gänseleberpastete, Schweinenacken, geräucherter Schinken, Käse, hartgekochtes Ei, Trockenwurst aus Mangalica-Schwein, Tomaten, Zwiebeln, Butter
- 04

GÄNSELEBERPASTETE MARINIERT IN TOKAJER AUSBRUCH 9 630
- 05

GULASCHSUPPE IM KESSEL 2 990
- 06

PILZSUPPE V 2 650
- 07

WIENER SCHNITZEL 5 990

Schweinefilet mit Mayonnaise-Kartoffeln oder mit Pommes Frites
- 08

PAPRIKAHUHN MIT NOCKERLN 5 770
- 09

ENTENBRUSTFILET AM ROST 7 390

mit pikantem Letscho
- 10

ENTENBRUST VOM ROST VIAN ART 9 170

mit gegrilltem Gänseleber
- 11

GEGRILLTE GÄNSELEBERSCHEIBEN 14 090

mit pikantem Letscho und Steak-Kartoffeln
- 12

RINDSPÖRKÖLT MIT ROTWEIN UND NOCKERLN 6 170
- 13

STEAK MIT GEGRILLTER GÄNSELEBER (18/30 DKG) 14 450 / 18 900

und steak Kartoffeln
- 14

KNOBLAUCH-ROSMARIN-LAMMRÜCKEN 10 700

mit gegrilltem Gemüse, Pfeffersauce
- 15

PALATSCHINKEN MIT ZIMT-APFEL-FÜLLUNG 2 650

und Vanilleeis
- 16

SCHOMLAUER NOCKERLN 2 650

Klassische ungarische Menü vom Café Vian

11900

Putenragoutsuppe mit Estragon und Käsewürfeln

oder

Gulaschsuppe im Kessel

Entenbrustfilet am Rost

mit pikantem Letscho und Kartoffeln

oder

Schweinemedallions mit Lecsó (ungarisches Ratatouille)

oder

Rindspörkölt mit Rotwein

mit Nockerln

Palatschinken mit Zimt- Apfel-Füllung

und Vanilleeis

oder

Schomlauer Nockerln

+ ein Glass Süsser Tokajer Wein und ein alkoholfreies Getränke

14350

- Ü HAUSGEMACHTE
ERFRISCHUNGSGETRÄNKE 3 dl 5dl 1l
- 01 HAUSGEMACHTE LIMONADE 1390 1820 3600

02 LIMONADE AROMATISÉ 1450 2050 3800
Erdbeere, Holunder, Kirsche, Grüner Apfel,
Mango, Melone, Preisselbeeren, Pfirsich, Minze,
Rosen-Basilikum, Mango-Chili, Zimt Apfel
Ingwer Sauerkirsche, Erdbeeren-Rosmarin

03 HAUSGEMACHTER EISTEE 1390 1820 3890
Erdbeere, Pfirsich, Grüner Tee

04 FRISCH GEPRESSTER ORANGEN SAFT
ODER GRAPEFRUIT SAFT
2dl/1300 3dl/1950 5dl/3250 1l/6500

05 FRISCH GEPRESSTER LIME SAFT
2dl/2200 3dl/3300 5dl/5500 1l/11000

06 HIMBEER- ODER HOLUNDERSCHORLE
3dl/880 5dl/1360

LIMONADE MIT ALKOHOL 5DL 1L

"FÜTYÜLÖS" LIMONADE MIT WASSERMELONE 2890 5650
Fütyülös" Wassermwlonelikör mit Honig,
Wassermwlonesirup, Soda, Limette

- T MILCHSHAKES 3 DL / 5DL
- 01 MILCHSHAKES 1410 2340
Bananen, Mandel-Vanilie,
Nuss-Schokoladen, Erdbeer, Tropical

02 HIMBEERE 1790 2730

03 ERDBEERE 1790 2730

04 GREEN LIFE 1790 2730
Sellerie, Petersilie, Apfel, Gurken

- SH EISSHAKES 3 DL
- 01 ORANGE SOLLER 2970
frischer Orangensaft, Vanilleeis,
Schlagsahne

02 ZITRONEN-SHAKE 2790

03 KOKOS-SCHOKO-SHAKE 2790

04 ERDBEER-ORANGE 2790

05 VANILLE-SHAKE 2790

06 MANGO-SHAKE 2790

07 ERDBEER-EISSHAKE 2990

08 AMARETTO SAUERKIRSCH-SHAKE 2790

09 BAILEYS SHAKE 2990
alkoholhaltig

P DESTILLATE UND OBSTSCHNÄPSE 4 cl

- DESTILLATE
- 01 ZWACK WILLIAMSBIRNE 1780

02 WASSERMELONE 1990
- SCHNAPS
- 03 KOSCHER PFLAUME 2210

04 GREYCOW PANNÓNIA
UNGARISCHE MARILLE 3340
- GUSTO SCHNAPS
- 05 MARILLE AUS KECSKEMÉT 2450

06 PFLAUMEN VON BESZTERCE 2360

07 ZIGEUNKIRSCH 2450

- BRILL VEGETABLE SCHNAPS
- 08 SELLERIE 2630

09 KÜRBIS 2630
- OBTSCHNÄPSE AUS GYULA
- 10 QUITTE 3690

11 ZIGEUNKIRSCH 3490

12 WILLIAMSBIRNE TIEFES WASSER
60%, 2cl 2320

13 MARILLE TIEFES WASSER
60%, 2cl 2320
- ZIMEK SCHNAPS
- 14 PFLAUMEN im Fass gereifte 40% 3500

15 SCHWARZE KIRSCH 40% 3500

- Árpád Obstschnäpse
- 16 LEPTICA PFLAUME 2810

17 SÄMTIGE QUITTE 3280

18 INGWER 3490

19 IRSÄI OLIVÉR TRAUBE 3490

K KAFFEES UND KAFFEESPEZIALITATEN

2 dl oder 3 dl

- 01 ESPRESSO 950

02 DOPPELTER ESPRESSO 1700

03 MACCHIATO ESPRESSO 1020

04 KOFFEINFREIER KAFFEE 950

05 VERLANGERTE KAFFEE 950

06 CAPUCCINO 1150 / 1620

07 AMERIKANISCHER KAFFEE 950

08 DER BERÜHMTE, GESTREIFTE MILCHKAFFEE DES CAFÉ VIAN 1330 / 1820

09 GOLD 1410 / 1870
Milchkaffee mit Honig

10 EISKAFFEE 1870 / 2150
mit Vanilleeis und Schlagsahne

11 IRISCHER KAFFEE 2550
Jameson Whisky, brauner Zucker, verlängerter Kaffee, Schlagsahne

- 12 FLAT WHITE 1750
doppelter Espresso mit 120 ml heisser Milch

13 VANILLEKAFFEE 1490 / 1910
verlängerter Kaffee, Vanillecreme, Milch, Schlagsahne

14 CHOCOLACCINO 1510 / 1930
verlängerter Kaffee, Milch, Schokolade, Schlagsahne

15 CAMELLACCINO 1510 / 1930
verlängerter Kaffee, Milch, Karamell, Schlagsahne

16 COCCO KAFFEE 1510 / 1930
verlängerter Kaffee, Milch, Kokoscreme, Schlagsahne

17 EISKAFFEE AUS CANNES 2190
Vanille Eis, Espresso, Milch, Keksstückchen, Schlagsahne

18 EISKAFFEE VIAN 1670 / 2150
Kaffee, Karamell, Milch, Crascheis, Schlagsahne

19 COFFEE AMARETTO 1510 / 1930
Vanillecreme mit Mandelaroma, Kaffee, Milch

20 CASTRO'S EISKAFFEE 1860
Americano geschüttelt mit Eiswürfeln und serviert mit Sahnehaube

21 FRAPUCCINO 1510

22 WIENER KAFFEE 1270 / 1670

23 CORTADO 1010
kleiner Cappuccino



• • • KAFFEES MIT ALKOHOL • • •

- 24 EISKAFFEE BAILEYS 2550 / 3500
Baileys, Vanilleeis, Schlagsahne, Kaffee, Milch

25 COFFEE BAILEYS 2230
Baileys, Kaffee, Milch

26 COFFEE AMARETTOLIKÖR 2270
Amarettolikör, Kaffee, Milch

27 ANDREW'S COFFEE 2420
Schokolade, Rum, Milch, Kaffee, Schlagsahne

28 BAILEY'S HEISSE SCHOKOLADE 2420

T BESONDERE TEEAUSWAHL VON JULIUS MEINL

- TEESORTEN LOSE 1190
Organic English Breakfast
Earl Grey Blue Bossom

GRÜNER TEE LOSE 1190
Grüner Tee mit Jasminblättern
Organic Pure Chunnee
Frische Minze

FRÜCHTETEE LOSE (KOFFEINFREI) 1190
Fruchtsymphonie
Granatapfel
Kirsch
Inwer-Limone

TEESORTEN (IM BEUTEL) 930

Y GROGS UND PUNSCH FÜR KALTE ABENDE

- 01 SCHOKO-SAUERKIRSCH-GROG 2710
heiße Rum-Sauerkirsche, Schokosauce, Milch, Cherry Brandy Likör

02 HEISSE PINA COLADA GROG 2710
Ananassaft, Havana Rum, Kokossirup, Sahne

03 BANANE PUNSCH 2710
Banane, Bananensirup, brauner Rum, Milch

04 HEISSE WALDFRÜCHTE GROG 2850
Rum, Erdbeere, Himbeere, Früchtetee, Honig

05 SYLTER GROG 2710
Rum, Zitrone, Honig, Tee

06 RED & WHITE GROG 2710
weißer und brauner Rum, Crème de Cassis, Milch, Schlagsahne

07 ORANGE PUNCH 2710
Cointreau, Orangetee, frischer Zitronensaft, Orangensaft, Honig

08 APFEL-ZIMT GROG 2710
Rum, Apfelsaft, Früchtetee, Honig, Zimt, cinnamon

09 TROPICAL GROG 2710
Rum, Mangosirup, Honig, Ananassaft, tropischer Tee

10 VIAN PUNCH 2710
Rum, Schwarzer Tee, Sahne, Schlagsahne

11 ORIENTALISCHER MINZTEE 2710
mit braunem Rum, Grüner Tee
mit Marokkanischer Minze, Rum, frische, aufgebrühte Minzblätter

12 WÜRZIGER GLÜHWEIN 620/dl

R ENERGY-DRINKS

- 01 RED BULL 1410

02 RED BULL OHNE ZUCKER 1410

03 RED BULL - VODKA 2870

04 RED BULL - MOJITO 4130

05 RED BULL BOAT 29900
6 Red Bull, 1 l Vodka

WEISS-WEIN

	1,5 DL	2,5 DL	7,5 DL
SPRITZER (2DL) 1130			
MOLNÁR ÉS FIAI CHARDONNAY '24 Mátra, Hauswein	1640	2730	8100
HILLTOP CHARDONNAY '24/25 Neszmély	1890	3150	9350
HILLTOP IRSAI OLIVÉR '24/25 Neszmély	1890	3150	9350
HILLTOP SAUVIGNON BLANC '24/25 Neszmély	1890	3150	9350
HILLTOP OLASZRIZLING '24/25 Neszmély	1840	3070	9100
HARASZTHY IRSAI OLIVÉR '25 Etyek-Buda	1990	3320	9850
DUBICZ MUSCAT OTTONEL '24/25 Mátra, süss	2050	3420	10150
VYLYAN CHARDONNAY '24/25 Villány	1950	3250	9650
ZWACK ISABELLA FURMINT '21 Tokaj	2640	4400	13100
NYAKAS ALIGVÁROM '24/25 Etyek-Buda	1990	3320	9860
NYAKAS SAUVIGNON BLANC '24/25 Etyek-Buda	2250	3750	11150
IKON ZÖLDVELTELINI '24/25 Balaton	1890	3150	9350
PATRICIUS SÁRGAMUSKOTÁLY '24 Tokaj	2490	4150	12350
HILLTOP CSERSZEGI FÜSZERES '24/25 Neszmély	1740	2900	8600
BÁRDOS MÁTRAJ SAUVIGNON BLANC '24/25 Mátra	1970	3280	9750
BÉLA ÉS BANDI PINOT GRIS '24/25 Balaton	1950	3250	9650
PANNONHALMI TRICOLLIS '25 Pannonhalma	2260	3770	11200
ZELNA HEGYBOR OLASZRIZLING BIO '24/25 Balaton	2250	3750	11150
ANGYAL ÉRINTÉS TOKAJI FURMINT '24/25 Tokaj	1950	3250	9650
PÁTZAY RIZLING '24/25 Badacsony	2050	3420	10150
KAMOC SAY PRÉMIUM IHLET CUVÉE '24 Neszmély	2250	3750	11150
KONYÁRI LO LIENSE '24/25 Balaton	2040	3400	10100
PÁTZAY TÉGLADOMB PINOT GRIGIO '25 Balaton	1740	2900	8600

ROT-WEIN

	1,5 DL	2,5 DL	7,5 DL
MOLNÁR ÉS FIAI CABERNET FRANC '22 Mátra, Hauswein	1650	2750	8150
VYLYAN CABERNET SAUVIGNON CLASSIC '24 Villány	1740	2900	8600
HILLTOP MERLOT Neszmély	1700	2830	8390
VYLYAN PORTUGIESER '24/25 Villány	2490	4150	12350
VESZTERGOMBI KÉKFRANKOS '22 Szekszárd	1700	2830	8390
IKON SYRAH '24 Balaton	1980	3300	9800
IKON MERLOT '22 Balaton	2090	3480	10340
THUMMERER TRÉFLI CUVÉE '21 Eger, süss	2090	3480	10340
TÓTH FERENC PINOT NOIR '23 Eger	2860	4760	14180
GERE CABERNET SAUVIGNON '21/22 Villány	2010	3350	9950
VYLYAN MONTENOUVO CUVÉE '22 Villány	2630	4380	13040
JUHÁSZ BIKAVÉR '23 Eger	1950	3250	9650
BODRI MALBEC '23/24 Szekszárd	2870	4780	14240
FEKETE SHIRAZ VÁLOGATÁS '20 Szekszárd	1970	3280	9740
KAMOC SAY PRÉMIUM MERLOT '21 Neszmély	2110	3510	10430
IPACS INNIJÓ CABERNET FRANC/KÉKFRANKOS '23 Villány	2250	3750	11150
PANNONHALMI HEMINA VÖRÖS '23/24 Pannonhalma	2310	3850	11450

ROSÉ-WEIN

	1,5 DL	2,5 DL	7,5 DL
SPRITZER (2DL) 1130			
MOLNÁR ÉS FIAI ROSÉ '24/25 Mátra, Hauswein	1590	2650	7850
PÁTZAY PRÉMIUM PINOT NOIR ROSÉ '24/25 Badacsony	2160	3600	10700
SAUSKA ROSÉ '25 Villány	1740	2900	8600
KAMOC SAY PRÉMIUM PINOT NOIR ROSÉ '24/25 Neszmély	2240	3730	11090
JUHÁSZ ROSÉ '24/25 Eger	1640	2730	8090
DÚZSI KÉKFRANKOS ROSÉ CUVÉE '24/25 Szekszárd	2300	3830	11390

PRESTIGE WEIN

	0,75 L (FLASCHE)
KAMOC SAY PREMIUM SAUVIGNON BLANC '23/24 Neszmély	11500
KAMOC SAY PREMIUM CHARDONNAY '23 Neszmély	12100
KAMOC SAY PREMIUM SÁRGAMUSKOTÁLY '20/21 Neszmély	12100
FIGULA SZÁKA OLASZRIZLING '23 Balaton	13350
GERE CABERNET SAUVIGNON BARRIQUE '23/24 Villány	16990
ZELNA BALATONFÜREDI FARKÓ-KŐ OLASZRIZLING '23 Balaton	14190
GERE KOPÁR '21/22 Villány	29790
ST. ANDREA MERENGŐ '22 Eger	29790
GILVESY GEORGE '23 Badacsony	19320
ETYEKI KÚRIA PINOT NOIR '22 Etyek	18200
GERE ATTILA VILLÁNYI FRANC ÖRDÖGÁROK '23 Villány	29770
SAUSKA VILLÁNYI CUVÉE 7 '23 Villány	25100
SAUSKA KADARKA '24/25 Villány	19900
GERE SOLUS '21 Villány	35900
VYLYAN VILLÁNYI MANDULÁS CABERNET FRANC '20/22 Villány	24900
HEIMANN CSALÁDI BIRTOK SYRAH VÁLOGATÁS '22 Szekszárd	26900
SIMONFAY TOKAJI FURMINT '24 Tokaj	10500
SEBESTYÉN PINCÉSZET MOZAIK BIKAVÉR '20/21 Szekszárd	25900

= 2025 zu einem der besten Weine Ungarns gewählt

TOKAJER WEINE

	8 CL	5 DL
ANGYAL VONZÁS SÜSS SZAMORODNI '22	2410	12000
ANGYAL SZERETET TROCKEN SZAMORODNI '22	2410	12000
ASZÚ 5 PUTTONYOS '00 Hilltop	4590	24900
ASZÚ 6 PUTTONYOS '18 Zwack Isabella	5290	29900

INTERNATIONALE WEINE

	1,5 DL	2,5 DL	7,5 DL
BOTTEGA PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE '24/25 Italien	2350	3900	11600
YEALAND'S SAUVIGNON BLANC '23 Neuseeland	3100	5100	15200
TRAPICHE MALBEC OAK CASK RANGE '24 Argentinien	2150	3580	10640
TERRECARSICHE CLASSICI PRIMITIVO '24 Italien	2320	3870	11510
MATUA SAUVIGNON BLANC '24 Neuseeland	3650	6090	18170
CHÂTEAU D'ESCLANS 'WHISPERING ANGEL' ROSÉ '23/24 Frankreich	4850	8090	24170

FLASCHENBIERE 0,33 L

DREHER GOLD 1280
DREHER 24 ALK. FREI (0,5%) 1250
Natur, Zitronen oder Sauerkirsche-Brombeeren
PERONI ALK. FREI 0,33L 1630
GLUTENFEIE 2050
HB WEISS 0,33L 1810
DREHER BAK BRAUN 0,5L 1260
PILSNER URQUELL 1340
SOMERSBY CIDER APFEL 1310
ASAHI 1630 PERONI 1630
DREHER SAUERKIRSCH 1330
BUDAPEST ARTISAN 0,33L 1350
lager, Sauerkirsche, lpa

VODKA 4 cl

ABSOLUT BLUE 2040
ABSOLUT CITRON 2070
ABSOLUT PEPPAR 1840
ZUBROWKA 1790 FINLANDIA 1950
SMIRNOFF RED/BLACK 1950
BELVEDERE PURE 2730
CIROC/CIROC MANGO 3320
GREY GOOSE 3200
BELUGA NOBLE 3320
BELVEDERE CITRUS 3700

WHISKY 4 cl

JOHNNIE WALKER RED 1980
JOHNNIE WALKER BLACK 3440
JOHNNIE GOLD RESERVE 4020
JACK DANIEL'S 2360
JACK DANIEL'S G. JACK 3010
JACK DANIEL'S SINGLE 3930
BALLANTINES 1990
BALLANTINES 12 YEARS 2550
GLENFIDDICH 12 YEARS 3900
JIM BEAM 1980 CHIVAS REGAL 2560
JAMESON 2130
JAMESON BLACK BARREL 4590
BUSHMILLS 2130
BUSHMILLS BLACK 2410
GRANT'S 2130 GRANT'S 12 YEARS 2630
TULLAMORE DEW 2120
GLENMORANGIE 3360
BALLANTINE'S 17 YEARS 5390
GLENLIVET 12 ÉVES SINGLE MALT 3440
NIKKA COFFEY GRAIN Japan 5390
MONKEY SHOULDERS SCOTCH 3500
THE DEACON 3150

BRANDY, COGNAC 4 cl

LÁNCHÍD BRANDY 2130
METAXA ***** 1910
REMY MARTIN V.S.O.P 5470
REMY MARTIN X.O 9220
MARTELL V.S. 2130
MARTELL V.S.O.P. 5470
HENNESSY V.S. 3460
HENNESSY FINE DE COGNAC 4210
HENNESSY XO 9220
ARARAT 5 YEARS 1910

TEQUILA 4 cl

SIERRA SILVER 1870
SIERRA GOLD 1970
JOSE CUERVO SILVER/GOLD 1870

GIN 4 cl

BEEFEATER PINK 2350
TANQUERAY TEN 3310
GORDON'S 2090 BEEFEATER 2090
MONKEY 47 4330 BOMBAY 2320
HENDRICK'S 3310 NIKKA COFFEY 3800
SIPSMITH LONDON DRY 3350
THE BOTANIST ISLAY DRY 3170
MALFY ARANCIA 2790
MALFY ROSA 2790

BIER VOM FASS

3 dl / 5 dl / pint 5,68dl

DREHER GOLD 1090 1480 1690
PILSNER URQUELL 1150 1710 1790
HB BÚZA 1300 2050 2150
DREHER BAK (barna) 1040 1690 1820
PERONI 1270 2100 2300
CECEI artisan Sauerkirsche 1270 2130 2250

SNACKS

- 01 OLIVEN 1230
- 02 GETROCKNETE TOMATEN 1330
- 03 ERDNÜSSE, GESALZEN 1230
- 04 TOMATEN-BRUSCHETTA 3350
- 05 GEMISCHTE BRUSCHETTA 3350
Tomate, Parmaschinken, Oliven
- 06 WÜRZIGE HÜHNERFLÜGEL
mit Steak-Kartoffeln 6/10/14 Stück mit
Chili-und Blaukäsesauce, Selleriestange
6/ 10/14pcs - 4510/5950/7160
- 07 TOASTSCHEIBEN
mit Knoblauch und Käse 2690
- 08 BEEFSTEAK-TATAR 5130/6850
100g/150g, mit Toast
- 09 NACHOS 3080
mit mexikanischer Salsa und mit
Jalapeno-Cheddarkäse-Sauce

BITTER LIQUEURS 4 cl

ZWACK UNICUM 1470
ZWACK UNICUM PLUM 1550
ZWACK UNICUM BARRISTA 1560
ZWACK UNICUM RISERVA 2490
ZWACK UNICUM TRESOR XO 7350
AVERNA 1570
JÄGERMEISTER 1700
BECHEROVKA 1570

LIQUEURS 4 cl

BAILEYS 6 cl 1990
COINTREAU 2730
CALVADOS BOULARD 2510
PERNOD 1910
RICARD 1980
DISARONNO AMARETTO 2700
DISARONNO VELVET LIQUEUR 2750
SOUTHERN COMFORT 2560
SAMBUCA 1910
ABSINTH 2110
GALLIANO 2700
KAHLÚA 1870
MALIBU 1530
OUZO 12 1870
GRAND MARNIER 2490
TUBI 2800
RAMAZOTTI LIMONCELLO 1350

VERMOUTH 8 cl

MARTINI 1620
Bianco, Dry, Rosso, Rosato
CAMPARI 1890

RUM 4 cl

HAVANA CLUB ANEJO 3 YEARS 1980
HAVANA CLUB ESPECIAL 1980
HAVANA CLUB 7 YEARS 3040
BACARDI LIGHT-DRY 1970
BACARDI BLACK 2210
BACARDI 8 YEARS 3280
CAPTAIN MORGAN BLACK 1660
CAPTAIN MORGAN SPICED 1870
ZACAPA 23 YEARS 3930
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 4210
QUORHUM DOMINICAN 30 YEARS 5610
EL DORADO 21 YEARS 5750
BUMBU ORIGINAL 2950
BUMBU XO 4690

L long drinks

- 01

VODKA – SODA – LIME

3 650
- Wodka, Limettensaft, Sodawasser
- 02

MOJITO

3 900
- Havana Rum, Limette, Zuckersirup, Minzblätter, Soda
- 03

FRUCHT-MOJITO

4 390
- Mango, Erdbeere, Waldfrüchte, Melone, Ananas-Grapefruit, Kiwi
- 04

LONG ISLAND ICED TEA

4 390
- Havana Rum, Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Cola, Zitronensaft
- 05

PASSION LONG ISLAND ICED TEA

4 530
- Havana Rum, Wodka, Passion Fruit Sirup, Heidelbeersaft, Gin, Tequila
- 06

CASTRO’S LEMONADE

3 810
- Havana Rum, Passion Fruit Sirup, Limette
- 07

RICCOcone

3 690
- Wodka, Kokoscreme, Ananassaft, Sahne, Mangosirup
- 08

BLOODY MARY

3 360
- Vodka, tomaten saft, Tabasco, Limette, Worcester, Salz, Pfeffer, Zitronensaft
- 09

ERDBEER-CAIPIRINHA

4 070
- Cachaca, brauner Zucker, Erdbeere, Limette
- 10

CUBA LIBRE

3 850
- Havana rum, cola, Limette
- 11

CUBA LIBRE ESPECIAL

4 390
- Havana Especial Rum, Cola, Limette
- 12

TEQUILA SUNRISE

3 850
- Tequila, Grenadine, Orangensaft
- 13

GARIBALDI

3 590
- Campari, Orangensaft
- 14

BLUE LAGOON

3 630
- Curacao Blue, Zuckersirup, Havana Rum, Zitronensaft, Soda
- 15

CHAVEZ’S LEMONADE

3 910
- Havana Rum, Kirschsirup, Limette, Soda
- 16

SEX ON THE BEACH

3 960
- Wodka, Pfirsichlikör, Preiselbeersaft, Ananassaft
- 17

SINGAPORE SLING

4 030
- Gin, Cherry Brandy, Zitronensaft, Grenadine, Soda
- 18

ACAPULCO DREAM

3 690
- Tequila, brauner Rum, Ananassaft, Grapefruitsaft
- 19

TEQUILA MATADOR

4 180
- Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Ananassaft
- 20

WOO WOO

3 710
- Wodka, Pfirsichlikör, Heidelbeersaft
- 21

BANANA COW

3 030
- Brauner Rum, Milch, Bananensirup
- 22

SPICE & GINGER

3 850
- Spiced Rum, Ingwer, Limette
- 23

PINA COLADA

3 850
- Havana Rum, Kokoscreme, Ananassaft, Sahne
- 24

BLUE HAWAII

3 950
- Wodka, Curacao Blue, Cointreau, Ananassaft, Kokoscreme, Sahne
- 25

PINA COLADA HIMBEERE

4 050
- Havana Rum, Kokoscreme, Himbeere, Ananas, Sahne
- 26

MAI TAI

4 250
- Brauner Rum, Curacao Blue, Rum 73% Vol., Mandelsirup, Ananassaft, Orangensaft
- 27

CHARLES

3 200
- Malibu, Havana rum, CuraÇao Blue, pineapple juice
- 28

MELON BALL

3 630
- Melonenlikör, Wodka, Ananassaft
- 29

LAS PALMAS

3 190
- Sangria, Martini Rosso, Triple Sec, Ananassaft
- 30

COOL-AID

3 810
- Amaretto, Limette, Southern Comfort, Melonenlikör, Preiselbeersaft
- 31

ZOMBIE

4 190
- Havana rum, brauner Rum, Rum 73% Vol., Cherry Brandy, Ananassaft, Zitronensaft
- 32

CAIPIRINHA

3 850
- Cachaca, Limette, brauner Zucker
- 33

SIXTH SENSE

3 910
- Wodka, Bananenlikör, Grenadine, Mangosirup, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft
- 34

BAHAMA MAMA

4 290
- Havana rum, Kahlúa, Malibu, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft
- 35

PASSION CAIPIROSKA

3 850
- Wodka, Passion Fruit Sirup, Limette
- 36

GIN FIZZ

3 800
- Gin, Limette, Zuckersirup, Soda
- 37

SAN FRANCISCO

3 810
- Bols Vodka, Bols Banana, grenadine, Orangensaft

P CHAMPAGNER UND SPRITZER COCKTAILS

- 01

APEROL SPRITZ

3 250
- Prosecco, Aperol, Soda, Orangescheibe
- 02

HUGO

3 080
- Prosecco, Holundersirup, frischer Limettensaft, Minzblätter
- 03

HUGO RED

3 190
- Prosecco, Holundersirup, frischer Limettensaft, Minzblätter, Erdbeere
- 04

KIR ROYAL

3 410
- Crème de Cassis, trockener Sekt
- 05

RUBY RED CHAMPAGNE

3 850
- Preiselbeersaft, trockener Sekt, Limette
- 06

TROPICAL CHAMPAGNE

4 030
- Havana Rum, Mangosirup, Orangensaft, Sekt
- 07

ROSATO RIVIERA

2 750
- Martini Rosato, frischer Orangensaft, frische Erdbeeren, Prosecco, Orangescheibe
- 08

CHAMBORD CHAMPAGNE

3 430
- Chambord Himbeerlikör, Himbeerpüree, Prosecco
- 09

SUMMER ORANGE

2 590
- Lillet Blanc, Orangensaft, Prosecco, Orangescheibe
- 10

MORNING GLORY

2 690
- Lillet Blanc, Chambord, Prosecco, Angostura bitter, Orangenspritzer, Cocktailkirsche
- 11

TESTAROSSA

3 430
- Prosecco, Erdbeerpüree

CLASSIC COCKTAILS

- 01

MARGARITA

3 650
- Tequila, Triple Sec, Zitronensaft
- 02

DAIQUIRI

3 290
- Havana Rum, Limette, Zucker
- 03

MANHATTAN

3 070
- Bourbon, Martini Rosso, Angostura
- 04

MARTINI DRY

3 070
- Vodka, Martini dry, schwarze Oliven
- 05

NEGRONI

3 630
- Martini Rosso, Campari, Gin, Orangenschale
- 06

OLD FASHIONED WHISKY

3 850
- Jack Daniels, brauner Zucker, Angostura, Orangenschale, Cocktailkirsche
- 07

BOURBON SOUR

2 850
- Jim Beam, Zitronensaft, Zuckersirup, Cocktailkirsche

L LUXURY DRINKS

- 01

MOJITO DE LUXE

4 910
- Havana Especial, Limette, brauner Zucker, Perrier Limette, frische Minzblätter
- 02

TANQUERAY 10 MARTINI

4 820
- Tanqueray 10, Martini Dry, grüne Riesenoliven
- 03

CUBA LIBRE 7

4 390
- Havana Club 7 Jahre, Cola, Limette
- 04

ZACAPA SOLERA DAIQUIRI

4 400
- Zacapa Centenario, Limette, Rohrzucker, Cocktailkirsche
- 05

THE VIAN SMASH

3 630
- Tanqueray 10, Lillet Blanc, Minze, Zitronen-Limettenschale, Limettensaft, Zucker
- 06

GREYGOOSE COSMO

4 460
- Greygoose Vodka, Chambord, Ruby Red Cranberry, Limette
- 07

TANQUERAY 10 TONIC

4 910
- Tanqueray 10, Tonic, Pink Grapfruit
- 08

CARIBBEAN PERRIER

3 910
- frischer Ingwer, Honig, Havana Especial, Angostura, frische Limette, Gurkenscheibe, eine Prise Zitronengras
- 09

BELUGA MOSCOW MULE

4 180
- Beluga Vodka, Ingwer Bier, Limette, Gurkenscheibe, Fernetbranca
- 10

COGNAC ALEXANDER

5 180
- Henessy vs Bols Crème de Cacao, Sahne, Frisch geriebene Muskatnuss

S SHORT DRINKS

- 01 SCREAMING ORGASM 3 800
Wodka, Kahlúa, Baileys, Amaretto
- 02 COSMOPOLITAN 3 850
Wodka, Cointreau, Heidelbeersaft, Limette
- 03 WHITE RUSSIAN 3 850
Kahlua, Wodka, Sahne
- 04 EISKALTE-FRUCHTIGE DAIQUIRI-COCKTAILS 3 850
Havana Rum, Mango, Erdbeere, Waldfrüchte, Ananas-Grapefruit, Kiwi, Banane, Kokos, Melone
- 05 EISKALTER-FRUCHTIGER MARGARITA 3 580
in den Sorten Tequila, Mango - Chili, Erdbeere oder Himbeere
- 06 TWO COLOUR DAIQUIRI 4 180
Havana Rum, Erdbeersirup, Passion Fruit Sirup, Ananas oder Erdbeere
- 07 PISCO SOUR 3 290
Pisco liqueur, Limette, Ingwer Bier, Sirup, Limette
- 08 WHITE RUSSIAN BLAUBEERE 3 850
Absolut Vodka, Kahlúa, Blaubeerensirup, Sahne



S SHOTS

- 01 ABSOLUT FLYING 2 590
Absolut Citron Wodka, brauner Zucker, Rum 73% Vol., Zitrone, flambiert
- 02 BLOODY BRAIN 3 030
Pfirsichlikör, Grenadine, Baileys
- 03 BLACK OUT 2 490
Unicum, Sambuca
- 04 RAINBOW SHOT 2 530
Wodka basierter Shot mit Früchten in 7 Geschmacksrichtungen: Mango, Erdbeere, Waldfrüchte, Banane, Kokos, Tropical Blue, Melone
2 Stück 4 790 / 4 Stück 7 830
6 Stück 10 800 / 8 Stück 14 500
- 05 HOT SHOT 3 200
Kahlúa, Baileys, Galliano, Sahne
- 06 B'52 3 850
Kahlúa, Baileys, Cointreau, flambiert
- 07 KAMIKAZE 3 370
Wodka, Cointreau, Limettensaft
- 08 FLAMING RAINBOW 3 580
Grenadine, Bananenlikör, Curacao Blue, Ouzo, Rum 73% Vol.



M MARTINI COCKTAILS

- 36 ESPRESSO MARTINI 3 650
Bols Vodka, Kahlua, kalter Ristretto
- 37 GREEN APPLE MARTINI 3 430
Bols Vodka, Martini dry, Apfelsaft Sirup, Apfelsaft
- 38 PORNSTAR MARTINI 3 580
Bols Vodka, Martini dry, Passionfruit Sirup, Limetten- und Ananassaft
- 39 CHERRY MARTINI 3 430
Bols Vodka, Cherry Sirup, Martini rosato, Limettensaft

P Pálinka Cocktails

- 01 CHERRY COOLER 3 290
Teuflicher Sauerkirschnaps mit Honig und Trockenobst, Limette, Sauerkirschsirup, Heidelbeersaft, Soda
- 02 WILLIAM'S CAIPIRINHA 3 360
Williams Birnenschnaps, Limette, brauner Zucker, Cocktaillirsche



G GIN COCKTAILS

- 01 DIRTY BEEFEATER MARTINI 3 190
Beefeater, Martini dry, olive-juice
- 02 DRAGON-LYCHEE GIN FIZZ 3 360
Beefeater, Dragon pure, lime, Soda wasser
- 03 CUCUMBER GIN TONIC 3 450
Beefeater, tonic, lime slices, Gurkenscheiben
- 04 HENDRICKS TONIC MIT GURKENSCHIEBE 5 290
Hendricks gin, tonic, Limettenscheibe, Gurkenscheibe
- 05 THE VIAN GIMLET 3 190
Beefeater, Limettensaft, Ingwersirup, frischer Ingwer
- 06 MONKEY 47 & TONIC 5 680
Monkey 47, Tonic, Zitronenschale
- 07 BEEFEATER ROSE & TONIC 3 430
Beefeater Rose, Thomas Henry Pink Tonic Water Erdbeere
+ Fever Tree Tonic Water 1 490

AM ALCOHOLFREIE COCKTAILS

- 01 ORANGE SOLLER 2 970
frischer Orangensaft, Vanilleeis, Schlagsahne
- 02 RED BANANA 2 550
Bananensirup, Grenadine, Ananassaft, Orangensaft, Sahne
- 03 ANANAS COLADA 2 650
Ananas, Ananassaft, Kokoscreme, Sahne
- 04 GREENY 2 550
Peach juice, pineapple juice, cream,honey melon cream, Tropical blue syrup
- 05 SAFE SEX ON THE BEACH 2 550
Pfirsichsaft, Preiselbeeresaft, Ananassaft
- 06 CRANBERRY ICE TEA 2 550
Praelbeersaft, Eistee, Zitrone
- 07 SANTA CLARA 2 550
Ananassaft, Maracujasirup, Mangosirup, Milch
- 08 VIRGIN MOJITO 2 650
Limette, Minzblätter, Soda
- 09 GRAPY 2 550
Grapefruitsaft, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Kokoscreme
- 10 TONIC FRESH 2 550
Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Erdbeersirup, aufgefüllt mit Tonic
- 11 VIRGIN CAIPIRINHA 2 550
Limette, Brauner Zucker, Ingwer, Cocktaillirsche
- 12 XLEMONADE 2 990
tropische Früchte, Limette, Ananas-Grapefruit-Püree, Perrier
- 13 HAPPY MORNING 2 550
Orangensaft, Karottensaft, Zitronensaft, Grenadine
- 14 FROZEN DAIQUIRI/SMOOTHIES 2 550
Erdbeeren, Kiwi, Mango, Maracuja
- 15 VIRGIN APEROL SPRITZ 2 790
Aperolsirup, Mineralwasser, Orangenscheibe
- 16 VIRGIN GIN TONIC 2 930
Tanqueray 0,0 % Ingwer, Limette, Tonic

- 03 HEY HONEY 3 290
Fütyülös Aprikosenschnaps mit hausgemachtem Vanillesirup, Limette-Orangenscheibe, Cocktaillirsche
- 04 LAND OF FIRE 3 290
Fütyülös Erdbeerschnaps mit Trockenobst, Erdbeersirup, frische Limette, Granatapfelsaft
- 05 PLUM BLOSSOM 3 070
Koscher Pflaumenschnaps, Zimtsirup, Heidelbeersaft, frische Limette

CHAMPAGNE UND SEKT

HUNGARIA EXTRA DRY 0,2 L/0,75 L	3 290/11 300
HUNGARIA GRAND CUVÉE 0,75 L	11 900
FOSS MARAI DOCG BRUT 0,75 L	15 900
KREINBACHER EXTRA DRY 0,15 L/0,75 L	2 790/13 800
VILLA SANDI PROSECCO DOC IL FRESCO 0,15 L/0,75 L	2 690/12 900
FURLAN PROSECCO DOC FRIZZANTA 0,75 L	12 900
MARTINI BRUT 0,75 L	9 490
MÖET & CHANDON 0,75 L	44 000
MÖET & CHANDON ROSÉ IMPERIAL 0,75 L	47 900
DOM PÉRIGNON 2013 0,75 L	149 000
MUMM CHAMPAGNE 0,75 L	50 900
ALFRED GRATIEN BRUT 0,75 L	44 900
ZICHY ANNA TOKAJI MÉTHODE TRADITIONELLE 0,75 L	14 700
SANGRIA 0,1 L / 1,5 L	830/12 450

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