



CAFE VIAN



CAFÉ VIAN RESTAURANTS

LISZT FERENC TÉR

1061 Budapest, Liszt Ferenc tér 9.

GOZSDU UDVAR

1075 Budapest, Király utca 13.

QUERIDOS CLIENTES

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

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

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

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

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

Nuestros precios están en Forints húngaros, con IVA.

Pide al camarero si tiene preguntas sobre ingredientes alergénicos.

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

Los platos marcados con  son picantes.

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

HORARIO DE APERTURA

Todos los días de 9h a 01h

MANAGERS

Péter Városi, Eszter Zink, Csaba Czigler

CHEFES

András Kodák, Krisztián Hajós, Máté Dudar

NUESTROS CÓCTELES SON PREPARADOS POR

Sándor Garzó, Szabina Oláh Soltész

NUESTROS VINOS SON SELECCIONADOS POR

Lívia Kiss



DESAYUNOS



- 01 AMERICANO.....4 230

2 dl de zumo recién exprimido, tortilla o huevo (frito, duro, pasado por agua... a elegir) y bebida caliente a elegir
- 02 INGLÉS4 250

huevos fritos con jamón cocido, salchichas, alubias con salsa de tomate y pan
- 03 FRANCÉS V3 350

2 unidades de repostería grandes del día, mermelada, mantequilla, tostadas y bebida caliente a elegir
- 04 FITNESS V.....3 350

Granola casera con yogur fresco y frutas de temporada.
- 05 GUACOMOLE4 530

guacamole cremoso sobre pan de masa madre tostado, salmón ahumado, alcaparras, eneldo fresco, lima
- 06 BRASILEÑO.....3 750

Medio pomelo relleno de macedonia, medio pomelo y 2 dl de zumo recién exprimido
- 07 VIENÉS.....3 750

1 par de salchichas vienesas crujientes, mostaza de Dijon o crema de rábano picante, ensalada de patatas, pan integral y bebida caliente a elegir
- 08 HÚNGARO3 890

Jamón ahumado mangalica, salchichas mangalica, salami, queso, huevos duros, pimientos, tomate, mantequilla y crema de rábano picante
- 09 MIAMI 4 210

bagel recién horneado con salmón ahumado, crema de queso, alcaparras, cebolla roja y ensalada mixta
- 10 BELGA 4 210

Gofre belga con nutella, plátano, nata montada y nueces
- 11 DULCE.....3 650

Tortitas americanas con mascarpone de fresa



12 DESAYUNO CON CHAMPÁN

Cualquier desayuno se puede acompañar con Kir Royal, Mimosa, Testarossa
2 050
con ProSecco o ProSecco rosé
1 dl
1 550

Repostería Fresca

- 1 English muffin (natural) 980

2 Cruasán recién horneado relleno 1150 de chocolate o mermelada

3 Cruasán recién horneado, sin relleno 1 050

4 Cesta de pastel fresco (3 unidades grandes) 3 050

5 Panini recién horneado (natural, 1 unidad) 980

6 Bagel recién horneado 870

7 Mantequilla pequeña 8 Mermelada

9 Monteca de cacahuete 10 Crema de queso +550



PLATOS CON HUEVO



- 01 TORTILLA MEDITERRÁNEA..... 3 270

con calabacín, pimiento, tomates secos y cebolla
- 02 TORTILLA DEL PAÍS 3 450

3 huevos, chorizo, cebolla y patatas
- 03 TORTILLA EXTRA DEL PAÍS..... 3 750

4 huevos, chorizo, cebolla y patatas
- 04 TORTILLA FITNESS..... 3 030

sólo claras de huevo con jamón cocido o champiñones
- 05 HUEVO ESCALFADO AL ESTILO VIAN..... 3 790

patatas rösti, espinacas al vapor y salsa holandesa tiempo de cocción 20-25 min.
- 06 LECSÓ (RATATOUILLE HÚNGARA)..... 2 950

con 3 huevos y pan blanco
- 07 TORTILLA CON MARISCO..... 3 270

salmón ahumado, gambas y almejas
- 08 SALMÓN BENEDICTE 5 190

Salmón ahumado, espinacas al vapor, huevos escalfados, magdalena inglesa, salsa holandesa Tiempo de preparación 20-25 min.
- 09 LECSÓ (ratatouille húngara) CON HUEVO (3 huevos)Y

» PAN BLANCO Y FOIE GRAS 6 050

HUEVO CLASSICOS



3 HUEVOS

sfrito, duro, pasado por agua... a elegir
2 170

HAM & EGGS

2 590

3 HUEVOS, COMO QUIERE

con dos extras para acompañar
2 890

EXTRAS PARA ACOMPAÑAR LOS HUEVOS Y LAS TORTILLAS

jamón, queso, champiñones, pollo, tomate, salmon, verdudas asadas, bacon
650



Al importe total de la factura se le añade un cargo por servicio del 15%.



10 Pan francés 2 450

con ajo o mermelada de frutas o jarabe de arce

E APERITIVOS FRÍOS Y CALIENTES, COMPOSICIONES

- 01 PITA V

pita sazonada con ajo y aceite de chile

2150
- 02 NACHOS V

con 2 salsas a su elección: salsa mexicana / salsa cheddar jalapeño / crema de aguacate

3080
- 03 TOSTADAS AL QUESO Y AJO V

2690
- 04 BRUSCETTA DE TOMATE V

3350
- 05 BRUSCETTA MIXTA

jamón de Parma, tomate y aceitunas

3350
- 06 CARPACCIO DE JAMÓN DE PARMA

en una base de lechuga con balsámico y virutas de parmesano

4680
- 07 ENSALADA CAPRESE V

burrata di bufala, tomate y pesto

5130
- 08 PATÉ DE FOIE GRAS MARINADOAL TOKAJ

con chutney de frutas y brioche

9630
- 09 CAPRESE CON JÁMON DE PARMA

burrata di bufala, tomate, pesto y jámon de Parma

5950
- 10 CREMA DE BERENJENAS V

con hierbas provenzales, servido con tostadas y pita

3650
- 11 PLATO VEGETARIANO DE LA TOSCANA V

berenjena, crema de alcachofas, tomates secos, calabacín y berenjenas a la plancha, aceitunas y queso parmesano, servido con tostadas y pita

5150
- 12 APERITIVO ESPAÑOL

jamón serrano, embutidos españoles variados, aceitunas y mantequilla

5610
- 13 CARPACCIO DE SOLOMILLO DE TERNERA

ensalada de rúcula con virutas de parmesano + TRUFAS...

59507450
- 14 TARTAR DE TERNERA A LA HÚNGARA

con tostadas, 100/150g

5130/6850
- 15 TARTAR DE TERNERA A LA FRANCESA

con alcaparras, patatas fritas y ensalada

6690
- 16 SALMÓN AHUMADO ESPECIADO

con crema de rábano picante

5150
- 17 APERITIVO HÚNGARO VARIADO

jamón ahumado de mangalica, salchichas de mangalica, salami, queso, huevos duros, pimientos, tomate, mantequilla y crema de rábano picante, queso blanco para untar

5470
- 18 ALITAS DE POLLO

en gajos 6/10/14 unidades, con salsa chili, queso azul y apio

4510/5950/7160
- 19 SETAS DEL BOSQUE V

seta calabaza o cep, gírgola, robellón y champiñones), gratinadas, con calabacín asado, judías verdes al horno tiempo de cocción 20-25 min

3810
- 20 AROS DE CALAMAR FRITOS

con mayonesa de ajo

3190

QUICHE DEL DÍA

acompañado con la mitad de ración de ensalada mixta (pedir a los camareros/)

3450

L SOPAS

- 1 Sopa húngara de setas V

2650
- 2 Gulash húngaro en caldera

2990
- 3 Sopa de pavo con estragón y cubos de queso

2690
- 4 Sopa de frutas frío V

2490
- 5 Sopa francés de crema de ajo V

2490
- 6 Sopa picante de pollo y cacahuetes

2490
- 7 Caldo rico de carne y verduras, con ternera

2850

8 SOPA CREMA DEL DÍA V

(pedir a los camareros)

QUESOS

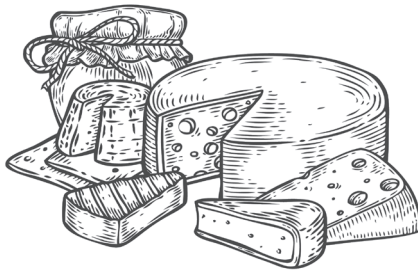
- 1 APERITIVO FRANCÉS DE QUESO

con tostadas y mermelada de cebolla (120g)

3290
- 2 SELECCIÓN DE QUESOS HÚNGAROS Y FRANCESES

con tostadas (2 personas)

5850



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

Al importe total de la factura se le añade un cargo por servicio del 15%.



ENSALADAS
PREFERIDAS

1 CARPACCIO DE PATO
AHUMADO CON FOIE A
LA PLANCHA

en una base de lechuga, virutas
de parmesano y huevo de
codorniz con aceite de oliva al
trufa
6 650

2 ENSALADA DE
ESPÁRRAGOS

con burrata, tomates cherry al
horno y piñones tostados
escalfados y piñones
5 890

3 FILETE DE ATÚN ROJO
CON MIEL Y JENGIBRE

en una cama de ensalada
con vinagreta
6 390

S ENSALADAS

Nuestras ensaladas tienen el tamaño de un plato principal, con tostadas de acompañamiento.
A petición servimos pan o tostadas sin gluten. Pan sin gluten: 420 Ft / rebanada

01 ENSALADA CÉSAR ESTILO VIAN 4 950

lechuga romana fresca, tomate, salsa César, pollo a la plancha y
tostada al pesto

02 ENSALADA GRIEGA V 4 290

lechuga, tomates, pimientos, pepinos, cebolla roja,
crema de queso feta, crema de aceitunas negras

03 ENSALADA CÉSAR CON BROCHETA DE GAMBAS ..5 950

04 ENSALADA AROMÁTICA DE PATO 5 270

ensalada mixta, tiras de pechuga de pato recién horneado,
manzana frita y nueces

05 QUESO DE CABRA CRUJIENTE A LA PLANCHA. . 5390

en una cama de rúcula, tomates secos y tostadas

06 NIZA 4 790

ensalada mixta fresca, tomates, patatas, aceitunas,
huevo duro, atún, judías verdes con vinagreta

07 SUIZO V 4 490

Ensalada fresca, tostada con queso de cabra derretido,
aceitunas, nueces y tomates secados

08 NORUEGA 5 490

ensalada mixta fresca, tomates secos, salmón ahumado, limón y huevo duro

09 HAWAII 4 690

ensalada mixta fresca, pepinos, pimientos, manzana, piña,
tiras de pollo a la plancha, queso rallado y salsa César

10 MONTMARTRE 4 790

ensalada mixta fresca, tomates, nueces, huevo duro,
queso, tiras de pollo a la plancha con vinagreta

11 DIJON 7 650

Tiras de solomillo de ternera marinado en mostaza de Dijon en una
base de ensalada mixta y queso parmesano

12 FOIE À LA PLANCHA 8 350

en una cama de ensalada, con manzanas fritas, tostadas, nueces tostadas

T PASTAS Y SALSAS

A petición, servimos pastas sin gluten

01 Lasaña al horno con queso

5 290

02 Pâtes Paccheri à la sauce tomate,
burrata et pignons de pin grillés V

6 190

PASTAS PICANTES

03 Pasta verde de avellana con tiras de
pechuga de pollo picante

y leche de coco

5 490

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

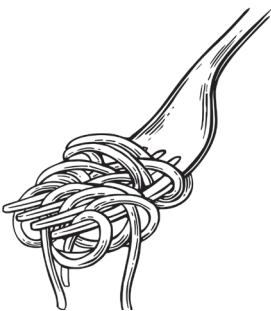
6 290

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

7 390

06 Ajo, tomate y chile sazonados
espaguetis con gambas gigantes

6 850



Selecione una de las siguientes
pastas y salsas

Penne / Espaguetis / Pasta verde

01 Renaissance 5 190

tiras de pechuga de pollo,
champiñones, zanahoria, calabacín cocido
en aceite de oliva y soja,
y vino blanco

02 Arrabbiata 4 290

aceitunas, alcaparras,
salsa de tomate picante

03 Estilo Vian 5 290

tiras de pechuga de pollo asado,
aceitunas, salsa de tomate picante

04 Salsa de tomate y parmesano V

4 090

05 Salsa cremosa y ligera de
champiñones V

con tomate seco, ajo y albahaca
4 850

06 Salsa de queso ahumado
y queso azul V 4 290

07 Tiras de salmón ahumado con
una salsa cremosa y ligera

5 970

08 Salsa boloñesa
con carne de ternera 5 350

Al importe total de la factura se le añade un cargo por servicio del 15%.

PLATOS FUERTES

CS PLATOS DE POLLO

01 •TIRAS DE PECHUGA DE POLLO AL ESTILO VIAN 5 390
ra la plancha con ratatouille, limón confitado, aceitunas y patatas rösti



02 •ESTOFADO DE POLLO AL PÁPRIKA 5 770
bolitas de masa hervidas

03 •FILETE DE MUSLO DE POLLO CON LIMÓN Y CHILI 5 390
con puré de patatas al parmesano



04 •PECHUGA DE POLLO CON MOZZARELLA 6 050
gratin de pomme de terre, sauce au vin blanc

05 •PECHUGA DE POLLO RELLENA 5 730
de berenjenas y parmesano con salsa de tomate especiado y patatas fritas en gajos

06 •GUISADO DE PECHUGA DE POLLO CON ESTRAGÓN Y MOSTAZA DE DIJON 4 970
con arroz o verduras a la plancha

07 •PECHUGA DE POLLO CON ROMERO 6 190
pasta paccheri con salsa de tomate, burrata

H PESCADOS

01 FILETE DE ATÚN ROJO CON MIEL Y JENGIBRE, CON VERDURAS AL PESTO A LA PLANCHA 7 650

02 FILETE DE SALMÓN NORUEGO AL JENGIBRE
con reducción de cebolleta, soja y lima; cocido al vapor en papel de aluminio acompañado de espárragos y arroz jazmín 7 650

03 SALMÓN NORUEGO AL LIMÓN A LA PLANCHA
con mantequilla al limón y verduras a la plancha 7 650



04 MEJILLONES AL ESTILO VIAN
cebolla y vino blanco, con patatas fritas 7 650

05 PLATO DE MARISCO PARA 2 PERSONAS 23 890
gambas, mejillones, filete de atún, filete de salmón, verduras a la plancha, ensalada mixta con vinagreta y patatas fritas

» K ESPECIALIDADES DE PATO Y DE HÍGADO DE OCA «

12 PECHUGA DE PATO A LA PLANCHA AL ESTILO HÚNGARO
con lecsó (ratatouille húngara) y patatas rösti 7 390

13 FILETE DE PECHUGA DE PATO A LA PLANCHA AL ESTILO VIAN
con foie a la plancha, ratatouille, aceitunas y patatas rösti 9 170

01 MUSLO DE PATO CONFITADO..... 7 760
con ñoquis a la mostaza de Dijon, y con col al vapor con vino blanco

02 •PECHUGA DE PATO A LA PLANCHA..... 7 260
con salsa de naranja y miel, y croquetas

03 •FILETE DE PECHUGA DE PATO..... 7 290
frito en costra de pimienta con patatas fritas en gajos

04 MIGNON DE FOIE A LA PLANCHA..... 14 990
con manzana caramelizada y pannacotta de apio

05 FOIE AL ESTILO HÚNGARO 14 090
con lecsó (ratatouille húngara) picante, patatas fritas en gajos

* M ESPECIALIDADES DE TERNERA, * CERDO Y CORDERO

01 •ESCALOPE VIENÉS 5 990
solomillo de cerdo, con patatas fritas o patatas con mayonesa

02 SOLOMILLO DE TERNERA AL ESTILO MEJICANO (18/30 DKG) 11 990 / 16 790
con salsa de pimienta, chili y miel, maíz a la plancha, patatas fritas en gajos

03 SOLOMILLO DE TERNERA CON SALS DE COÑAC y pimienta, croquetas (18/30 DKG) 12 090 / 16 950

04 SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE A LA PLANCHA (18/30 DKG) 14 450 / 18 900
con lecsó y patatas fritas en gajos

05 FILETE CON QUESO SAINT NECTAIRE FUNDIDO (18/30 DKG) 11 790 / 16 990
por encima, servido con patatas asadas picantes con miel

06 •PLATO AMIGO PARA 2 PERSONAS 14 950 / 27 790
un plato variado de nuestros favoritos: pollo, hígado, cerdo

07 COSTILLAR DE CORDERO 10 700
al ajo y romero con verduras a la plancha, salsa de pimienta

•ESTOFADO DE TERNERA AL VINO TINTO, BOLITAS DE MASA HERVIDAS

6 170

Al importe total de la factura se le añade un cargo por servicio del 15%.

H HAMBURGUESA CASERA

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

- 01 HAMBURGUESA NUEVA YORK5350
hamburguesa casera, tocino, tomate, lechuga romana, queso cheddar, cebolla, pan para hamburguesa, salsa de hamburguesa casera
- 02 HAMBURGUESA VIAN DELUX 7090
hamburguesa casera doble, tocino, tomate, lechuga romana, doble queso cheddar, cebolla, pan para hamburguesa, salsa de hamburguesa casera
- 03 HAMBURGUESA MEXICANA5890
hamburguesa casera con chili, jalapeños, salsa mexicana, tocino, tomate, lechuga romana, queso cheddar, cebolla, pan para hamburguesa, salsa de hamburguesa casera



04 HAMBURGUESA DE QUESO AZUL FRANCÉS
CON SABOR A VINO 5590

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



- 05 BOMBA DE HAMBURGUESA DE QUESO CHEDDAR CON JALAPEÑO..... 5690
cebollas, queso cheddar, salsa de hamburguesa casera

SZ BOCADILLOS Y
SÁNDWICHES
A LA PLANCHA

- 01 ARDÈCHE.....3600
Crema casera de carne en pan con queso a la plancha
- 02 MARGARETA V3600
tomates, queso, salsa de pesto, pan
- 03 VIAN V3600
Crema casera de champiñones en pan con queso a la plancha
- 04 CROQUE MONSIEUR..... 4390
tostada francesa, jamón, queso, bechamel, pan
- 04 CROQUE MADAME 4290
sándwich Croque Monsieur con un huevo frito encima
- 06 CLUB.....4400
lechuga, tomate, jamon, salsa César y pan
- 07 CALIFORNIA..... 4890
lechuga, tomate, pollo a la plancha, salsa César y pan
- 08 BAGATELLE..... 4390
tiras de pollo a la plancha, tomate, mozzarella y ciabatta
- 09 BOCADILLO DE FILETE DE
SOLOMILLO EN CIABATTA 6930
cebolla frita y tomate

É PLATOS DE NOCHE , SNACKS
DESPUÉS DE 23:30

- 01 PLATO VARIADO DE QUESO CON
TOSTADAS, PARA 2 PERSONAS 5850
- 02 ENSALADA CAPRESE CON JAMÓN
DE PARMA 5950
- 03 SALMÓN AHUMADO ESPECIADO CON
CREMA DE RÁBANO PICANTE 5150
- 04 SOPA HÚNGARA DE
CHAMPIÑONES V 2650
- 05 SOPA DE PAVO CON ESTRAGÓN
Y DADOS DE QUESO 2690
- 06 ENSALADA CÉSAR CON LECHUGA
ROMANA Y PECHUGA DE POLLO A LA
PLANCHA 4950
lechuga romana fresca, tomate, salsa César, pollo a la plancha y tostada al pesto
- 07 ESTOFADO DE CARNE AL VINO
TINTO CON DUMPLINGS 6170
- 08 SÁNDWICH MILAN 3590
jamón de Parma, queso mozzarella, tomate, salsa de pesto
- 09 ESTOFADO DE POLLO
AL PÁPRIKA 5770
con dumplings (bolitas de masa hervidas)

10 SOPA DE GOULASH
HÚNGARO EN
CALDERA 2990

K GUARNICIONES

- 01 ESPINACAS AL VAPOR CON AJO 1750
- 02 PATATAS FRITAS 1550
- 03 PATATAS FRITAS EN GAJOS
ESPECIADAS 1550
- 04 CROQUETAS 1490
- 05 ENSALADA FRESCA 1890
- 06 PATATAS CON MAYONESA 1650
- 07 TOMATE CON ALBAHACA 1550
- 08 CAZUELA FRANCESA DE PATATAS 2050
- 09 VERDURAS A LA PLANCHA 1890
- 10 ARROZ JAZMIN 1390
- 11 ENCURTIDOS EN VINAGRE 1250
- 12 JUDÍAS VERDES AL AJO CON ACEITE
DE OLIVA, LIMÓN Y PARMESANO 1950

El consumo de mariscos, huevos y carne cruda o semicocida
aumenta el riesgo de problemas gástricos.
Al importe total de la factura se le añade un cargo por servicio del 15%.

D POSTRES CASEROS

Mire nuestro refrigerador de postres para elegir más fácilmente

- O0

AFFOGATO ESPRESSO

..... 2390

avec glace à la pistache ou à la vanille
- O1

CAFÉ GOURMAND

..... 1950

café a elegir con el postre del día
- O2

FONDANT DE CHOCOLATE CON SALSA DE LECHE

..... 2850

pastel de chocolate recién hecho con centro de crema de chocolate calient
tiempo de cocción 20-25 minutos
- O3

CREMA CATALANA

..... 2650

crema tostada de vainilla con frutas
- O4

MILHOJAS

..... 2650

hojaldre caramelizada rellena con frescas fresas y crema inglesa
- O5

MOUSSE DE CHOCOLATE

..... 2650

con piel de naranja
- O6

DOS CREPES DE CACAO RELLENOS

..... 2650

con manzanas a la canela y helado de vainilla
- O7

MOUSSE DE MASCARPONE CON FRESA

..... 2650
- O8

STRUDEL FRANCÉS DE REQUESÓN

..... 2650

con salsa caliente de cereza y canela tiempo de cocción 15 minutos
- O9

TARTA FRANCESA DE MANZANA

..... 2650

con helado de vainilla
- 10

PASTEL DE LIMÓN

..... 2650

según una antigua receta francesa
- 11

PASTEL DE MASCARPONE

..... 2650

con salsa de frambuesa
- 12

MACEDONIA FRESCA

..... 2650

de frutas de temporada
- 13

TRES PROFITEROLES

..... 2750
- 14

SOMLÓI GALUSKA

..... 2650

pastel de nueces y pasas bañado en ron, y con chocolate fundido
y nata montada + HELADO DE CHOCOLATE 2950
- 15

CREMA DE CASTAÑAS CON CREMA BATIDA

..... 2650
- 16

PEQUEÑA DEGUSTACIÓN DE POSTRES

..... 3290

3 postres diferentes en un plato, por favor pregunte a su camarero
por nuestra oferta diaria
- 17

CARPACCIO DE PIÑA

..... 3090

con sorbete de limón y ralladura confitada (sin gluten ni lactosa)

18 POSTRES SIN AZÚCAR NI GLUTEN

pide la oferta del día

2 750

- 19

APERITIVO FRANCÉS DE QUESO

..... 3290

120g, mermelada de cebolla



Al importe total de la factura se le añade un cargo por servicio del 15%.



Postres
después de
23:30

- 10

PASTEL DE LIMÓN

2 650
- 07

MOUSSE DE MASCARPONE CON FRUTA FRESCA

2 650
- 11

PASTEL DE MASCARPONE CON SALSA DE FRAMBUESA

2 650
- 05

MOUSSE DE CHOCOLATE CON PIEL DE NARANJA

2 650
- 09

TARTA FRANCESA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA

2 650

F HELADO

- 01

RIVIERA

2 650

helado de fresa, sorbete de mango y piña, sorbete de limón, menta, piña fresca y barquillo
- 02

ZAZIE

2 650

helado de vainilla y melocotón, macedonia y nata montada
- 03

FRAISE

2 650

fraises fraîches, glace vanille et fraise, sauce aux fraises, chantilly
- 04

VIAN

2 650

helado de caramelo, vainilla y chocolate, nata montada, licor de café, avellana, salsa de caramelo, pastel y barquillo
- 05

CHANSON

2 650

helado de nueces, chocolate y tiramisú, licor de chocolate, nata montada, pastel y nueces
- 06

BARCO DE PLÁTANO

2 650
- 07

RASPUTIN

2 650

sorbete de limón, menta y vodka con limón

M ESPECIALIDADES HUNGARAS

- 01

PLATO VARIADO HÚNGARO

5 470

chuleta de cerdo, jamón ahumado, chorizo seco mangalica, salami, queso, huevo duro, pimientos, tomate, mantequilla, crema de rábano picante, queso blanco para untar
- 02

TARTAR DE TERNERA
- AL ESTILO HÚNGARO CON TOSTADAS (10OG/15OG)

5 130/6 850
- 03

PLATO FRÍO HÚNGARO PARA 2 PERSONAS

12 510

tartar de ternera, foie gras, chuleta de aguja de cerdo, jamón ahumado, queso, huevo duro, chorizo mangalica, tomate, cebolla, mantequilla, queso blanco para untar
- 04

PATÉ DE FOIE GRAS MARINADO AL ASZÚ TOKAY

9 630

con chutney de frutas y brioche
- 05

SOPA DE GOULASH EN CALDERA

2 990
- 06

SOPA DE CHAMPIÑONES

2 650
- 07

ESCALOPE VIENÉS

5 990

solomillo de cerdo, con patatas fritas o patatas con mayonesa
- 08

ESTOFADO DE POLLO AL PÁPRIKA

5 770

con dumplings (bolitas de masa hervidas)
- 09

FILETE DE PECHUGA DE PATO

7 390

a la plancha con lecsó (ratatouille húngara) y patatas rösti
- 10

PECHUGA DE PATO A LA PLANCHA CON FOIE A LA PLANCHA

9 170

ratatouille, aceitunas y patatas rösti
- 11

FOIE A LA PLANCHA AL ESTILO HÚNGARO

14 090

con lecsó picante, patatas fritas en gajos
- 12

ESTOFADO DE TERNERA AL VINO TINTO, CON DUMPLINGS

6 170
- 13

SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE A LA PLANCHA (18/30 DKG)

14 450 / 18 900

con lecsó (ratatouille húngara) y patatas fritas en gajos
- 14

COSTILLAR DE CORDERO

10 700

con ajo y romero y con verduras a la plancha, salsa de pimienta
- 15

DOS CREPES DE CACAO RELLENOS

2 650

con manzanas a la canela y helado de vainilla
- 16

SOMLÓI GALUSKA

2 650

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

El menu hungaro classico del café Vian

11900

03 Sopa de pavo con estragón
y cubos de queso

05 Sopa de goulash en caldera

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

11 Estofado de ternera al vino tinto
con dumplings

Médailles de porc au Lecsó (ratatouille hongroise)

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

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

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

14350

Al importe total de la factura se le añade un cargo por servicio del 15%.

Ü BEBIDAS REFRESCANTES CASERAS

	3 dl	5dl	1l
01 LIMONADA CASERA VIAN SOLA	1390	1820	3600
02 LIMONADA CON AROMA	1450	2050	3800
fresa, saúco, cereza, manzana verde, mango, melón, arándanos, melocoton, menta, rosa-albahaca, mango-chili, manzana-canela, jengibre-amarena, fresa-romero			
03 TÉ HELADO CASERO	1390	1820	3890
fresa, melocoton o té verde			
04 ZUMO DE NARANJA O POMELO NATURAL	2dl/1300	3dl/1950	5dl/3250 1l/6500
05 ZUMO DE LIMÓN VERDE	2dl/2200	3dl/3300	5dl/5500 1l/11000
06 REFRESCO DE FRAMBUESA O FLOR DE SAÚCO	3dl/880	5dl/1360	

LIMONADA CON ALCOHOL

5DL 1L

02 LIMONADA "FÜTYÜLŐS" CON SANDÍA	2890	5650
"Fütyülös" pálinka de sandía, jarabe de sandía, soda y lima		

T BATIDOS DE LECHE

3 DL/5DL

01 BATIDOS DE LECHE CASEROS	1410	2340
de plátano, de vainilla y almendra, de chocolate y avellana, tropical		
02 DE FRAMBUESA	1790	2730
03 DE FRESA	1790	2730
04 GREEN LIFE	1790	2730
apio, perejil, pepino, manzana		

AGUA MINERAL

NATURAQUA 0,33L	890	0,75L	1690
RÖMERQUELLE 0,33L	1020	0,75L	1890
PERRIER 0,33L	1310		
SODA TRADICIONAL 0,1L	160	0,9L	1450
BEBIDAS REFRESCANTES CON GAZ en botella			
COCA COLA, COCA COLA ZERO			
CHERRY COKE, SPRITE ZERO			
FANTA ORANGE 0,25L	950		
KINLEY 0,25L	950		
jengibre, tónico, tónico rosa			
SANPELLEGRINO 2 DL	990		
naranja, naranja sanguina, cidra			
FEVER TREE TONIC WATER 2DL	1490		
DREHER 24 CERVEZA SIN ALC. (0,5%)	1250		

ZUMOS 3 dl

100% CAPPY JUICES	1100
manzana, naranja, melocotón, piña	
RAUCH EN FRASCO 0,3L	1200
tomate, pomelo	
ARÁNDANO 0,3L	1250
ICE TEA FUZETEA 0,25L	1050
melocotón-hipisco, limón-limoncillo	

BEBIDAS DE DESAYUNO Y MERIENDA

01 LECHE con azúcar o miel 2.5 dl	850
02 CACAO	870
03 LECHE CON CARAMELO	870
04 CHOCOLATE CALIENTE	1320
negro, blanco, avellana, fresa, coco, plátano, pan de jengibre o Bombardino (ponche de huevo), sin gluten	
05 CHOCOLATE SIN AZÚCAR	1320
06 CHOCOLATE CALIENTE	
HECHO EN CASA con nata montada	1230

SH BATIDOS DE HELADO 3 DL

01 ORANGE SOLLER	2970	06 BATIDO DE MANGO	2790
zumo fresco de naranja, helado de vainilla y nata montada		07 BATIDO DE FRESA CON HIELO	2990
02 BATIDO DE LIMÓN	2790	08 BATIDO DE AMARETTO Y CEREZA	2790
03 BATIDO DE CHOCOLATE Y COCO	2790	09 BATIDO DE BAILEYS	2990
04 BATIDO DE FRESA Y NARANJA	2790	con alcohol	
05 BATIDO DE VAINILLA	2790		

P DESTILADOS Y PÁLINKAS (aguardiente húngaro) 4 cl

DESTILADOS

01 ZWACK WILLIAM PERA	1780
02 FÜTYÜLŐS SANDÍA	1990

EAUX DE VIE

03 KOSHER CIRUELA	2210
04 GREYCOW PANNÓNIA	
ALBARICOQUE HÚNGARO	3340

GUSTO PREMIUM DESTILADOS

05 ALBARICOQUE DE KECSKEMÉT	2450
06 CIURELA DE BESZTERCE	2360
07 CEREZA NERA	2450

BRILL PALINKAS DE VERDURAS

08 APIO	2630
09 CALABAZA	2630

GYULAI

10 MEMBRILLO	3690
11 CEREZA NERA	3490
12 WILLIAM PERA 60%, 2cl	2320
13 ALBARICOQUE 60%, 2cl	2320

ZIMEK DESTILADOS

14 CIRUELA envejecida en barricas 40%	3500
15 CEREZA NERA 40%	3500

Destilados Árpád

16 LEPTICA CIRUELA	2810
17 MEMBRILLO SUAVE	3280
18 JENGIBRE	3490
19 IRSAI OLIVÉR UVA	3490

C CAFÉ Y VARIANTES

normal / grande (=1.5×normal)

- 01 EXPRESSO 950

02 DOBLE EXPRESSO 1700

03 EXPRESSO MACCHIATO 1020

04 DESCAFEINADO 950

05 CAFÉ LARGO 950

06 CAPUCHINO 1150 / 1620

07 CAFÉ AMERICANO 950

08 LATTE CON LAS FAMOSAS
FRANJAS DE VIAN 1330 / 1820

09 CAFÉ ORO 1410 / 1870
latte con miel

10 CAFÉ HELADO 1870 / 2150
helado de vainilla y nata batida

11 CAFÉ IRLANDÉS 2550
Whisky Jameson, azúcar moreno,
café largo y nata batida

- 12 CAFÉ WHITE 1750
espresso doble con 120 ml de leche caliente
- 13 AFFOGATO ESPRESSO 2390
café largo, crema de vainilla, leche y nata batida
- 13 CAFÉ VAINILLA 1490 / 1910
café largo, crema de vainilla, leche y nata batida
- 14 CHOCOLACHINO 1510 / 1930
café largo, leche, chocolate y nata batida
- 15 CARAMELLACHINO 1510 / 1930
café largo, leche, caramelo y nata batida
- 16 CAFÉ COCO 1510 / 1930
café largo, crema de coco, leche y nata batida
- 17 CAFÉ FRÍO DE CANNES 2190
helado de vainilla, espresso, leche, trozos de galleta,
nata montada
- 18 CAFÉ VIAN CON HIELO 1670 / 2150
café, caramelo, leche, hielo y nata batida
- 19 COFFEE AMARETTO 1510 / 1930
crema de almendra con vainilla, café y leche
- 20 CAFÉ CON HIELO DE CASTRO 1860
Americano agitado con hielo en coctelera,
servido con nata líquida
- 21 FRAPUCHINO 1510
- 22 CAFÉ VIENÉS 1270 / 1670
- 23 CORTADO 1010
capuchino pequeño



- 24 CAFÉ HELADO BAILEYS 2550 / 3523
Baileys, helado de vainilla, nata batida,
café y leche

25 CAFÉ BAILEYS 2230
Baileys, café y leche

26 CAFÉ DE LICOR AMARETTO 2270
Licor de Amaretto, café y leche

27 CAFÉ DE ANDREW 2420
chocolate, ron, leche, café y nata batida

28 BAILEYS HOT CHOCOLATE 2420

T GAMA ESPECIAL
DE TÉS Y INFUSIONES
DE JULIUS MEINL

- TÉ DE HOJA NERA SERVIDO EN TETERA 1190
Organic English Breakfast
Earl Grey Blue Bossom

TÉ DE HOJA VERDE SERVIDO EN TETERA 1190
Té verde, hojas de jazmín
Chunnee Puro Orgánico
Menta fresca

- INFUSIONES SIN CAFEINA 1190
Sinfonía de frutas
Granada
Cereza
Gengibre-limón

- TÉ (EN BOLSITA DE TÉ) 930

Y GROGS Y PONCHES
PARA LAS NOCHES DE
INVIERNO

- 01 GROG DE CEREZA CON
CHOCOLATE 2710
cereza caliente con ron, salsa de chocolate, leche y licor
de cherry brandy

02 GROG DE PIÑA COLADA
CALIENTE 2710
Zumo de piña, ron Havana, jarabe de coco y nata

03 PONCHE DE PLÁTANO 2710
plátano, jarabe de plátano, ron oscuro y leche

04 GROG CALIENTE DE FRUTAS
DEL BOSQUE 2850
ron, fresa, frambuesa, infusión de fruta y mielron,
fresa, frambuesa,infusión de fruta y miel

05 GROG SYLTER 2710
ron, limón, miel y té

06 GROG RED & WHITE 2710
ron blanco y oscuro, crema de Cassis, leche y nata
montada

07 PONCHE NARANJA 2710
Cointreau, infusión de naranja, zumo fresco de limón,
zumo de naranja y miel

08 GROG MANZANA Y CANELA 2710
ron, zumo de manzana, infusión de frutas,
miel y canela

09 GROG TROPICAL 2710
ron, jarabe de mango, miel, zumo de piña
e infusión tropical

10 PONCHE VIAN 2710
ron, té negro, nata y nata montada

11 TÉ ORIENTAL DE MENTA CON
RON OSCURO 2710
té verde de menta de Maroco, ron, hojas de menta fresca

12 VINO CALIENTE ESPECIADO 620/dl

R BEBIDAS ENERGETICAS

- 01 RED BULL 1410

02 RED BULL SIN AZÚCAR 1410

03 RED BULL - VODKA 2870

04 RED BULL - MOJITO 4130

05 RED BULL BOAT 29900
6 Red Bull & 1 l vodka

VINOS BIANCOS



SPRITZER (2DL) 1130

MOLNÁR ÉS FIAI CHARDONNAY ‘24 *Mátra, vino de la casa*

HILLTOP CHARDONNAY ‘24/25 *Neszmély*

HILLTOP IRSAI OLIVÉR ‘24/25 *Neszmély*

HILLTOP SAUVIGNON BLANC ‘24/25 *Neszmély*

HILLTOP OLASZRIZLING ‘24/25 *Neszmély*

HARASZTHY IRSAI OLIVÉR ‘25 *Etyek-Buda*

DUBICZ MUSCAT OTTONEL ‘24/25 *Mátra, dulce*

VYLYAN CHARDONNAY ‘24/25 *Villány*

ZWACK ISABELLA FURMINT ‘21 *Tokaj*

NYAKAS ALIGVÁROM ‘24/25 *Etyek-Buda*

NYAKAS SAUVIGNON BLANC ‘24/25 *Etyek-Buda*

IKON ZÖLDVELTELINI ‘24/25 *Balaton*

PATRICIUS SÁRGAMUSKOTÁLY ‘24 *Tokaj*

HILLTOP CSERSZEGI FÜSZERES ‘24/25 *Neszmély*

BÁRDOS MÁTRAJ SAUVIGNON BLANC ‘24/25 *Mátra*

BÉLA ÉS BANDI PINOT GRIS ‘24/25 *Balaton*

PANNONHALMI TRICOLLIS ‘25 *Pannonhalma*

ZELNA HEGYBOR OLASZRIZLING BIO ‘24/25 *Balaton*

ANGYAL ÉRINTÉS TOKAJI FURMINT ‘24/25 *Tokaj*

PÁTZAY RIZLING ‘24/25 *Badacsony*

KAMOC SAY PRÉMIUM IHLET CUVÉE ‘24 *Neszmély*

KONYÁRI LO LIENSE ‘24/25 *Balaton* 🏆

PÁTZAY TÉGLADOMB PINOT GRIGIO ‘25 *Balaton*

1,5 DL	2,5 DL	7,5 DL
1640	2730	8100
1890	3150	9350
1890	3150	9350
1890	3150	9350
1840	3070	9100
1990	3320	9850
2050	3420	10150
1950	3250	9650
2640	4400	13100
1990	3320	9860
2250	3750	11150
1890	3150	9350
2490	4150	12350
1740	2900	8600
1970	3280	9750
1950	3250	9650
2260	3770	11200
2250	3750	11150
1950	3250	9650
2050	3420	10150
2250	3750	11150
2040	3400	10100
1740	2900	8600

VINOS TINTOS



MOLNÁR ÉS FIAI CABERNET FRANC ‘22 *Mátra, vin de la casa*

VYLYAN CABERNET SAUVIGNON CLASSIC ‘24 *Villány*

HILLTOP MERLOT *Neszmély*

VYLYAN PORTUGIESER ‘24/25 *Villány*

VESZTERGOMBI KÉKFRANKOS ‘22 *Szekszárd*

IKON SYRAH ‘24 *Balaton*

IKON MERLOT ‘22 *Balaton*

THUMMERER TRÉFLI CUVÉE ‘21 *Eger, dulce*

TÓTH FERENC PINOT NOIR ‘23 *Eger*

GERE CABERNET SAUVIGNON ‘21/22 *Villány*

VYLYAN MONTENOUVO CUVÉE ‘22 *Villány*

JUHÁSZ BIKAVÉR ‘23 *Eger*

BODRI MALBEC ‘23/24 *Szekszárd*

FEKETE SHIRAZ VÁLOGATÁS ‘20 *Szekszárd*

KAMOC SAY PRÉMIUM MERLOT ‘21 *Neszmély*

IPACS INNIJÓ CABERNET FRANC/KÉKFRANKOS ‘23 *Villány*

PANNONHALMI HEMINA VÖRÖS ‘23/24 *Pannonhalma* 🏆

1,5 DL	2,5 DL	7,5 DL
1650	2750	8150
1740	2900	8600
1700	2830	8390
2490	4150	12350
1700	2830	8390
1980	3300	9800
2090	3480	10340
2090	3480	10340
2860	4760	14180
2010	3350	9950
2630	4380	13040
1950	3250	9650
2870	4780	14240
1970	3280	9740
2110	3510	10430
2250	3750	11150
2310	3850	11450

VINOS ROSADOS



SPRITZER (2DL) 1130

MOLNÁR ÉS FIAI ROSÉ ‘24/25 *Mátra, vin da la casa*

PÁTZAY PRÉMIUM PINOT NOIR ROSÉ ‘24/25 *Badacsony* 🏆

SAUSKA ROSÉ ‘25 *Villány*

KAMOC SAY PRÉMIUM PINOT NOIR ROSÉ ‘24/25 *Neszmély* 🏆

JUHÁSZ ROSÉ ‘24/25 *Eger*

DÚZSI KÉKFRANKOS ROSÉ CUVÉE ‘24/25 *Szekszárd*

1,5 DL	2,5 DL	7,5 DL
1590	2650	7850
2160	3600	10700
1740	2900	8600
2240	3730	11090
1640	2730	8090
2300	3830	11390

VINOS DE PRESTIGIO



KAMOC SAY PREMIUM SAUVIGNON BLANC ‘23/24 *Neszmély*

KAMOC SAY PREMIUM CHARDONNAY ‘23 *Neszmély*

KAMOC SAY PREMIUM SÁRGAMUSKOTÁLY ‘20/21 *Neszmély*

FIGULA SZÁKA OLASZRIZLING ‘23 *Balaton* 🏆

GERE CABERNET SAUVIGNON BARRIQUE ‘23/24 *Villány*

ZELNA BALATONFÜREDI FARKÓ-KŐ OLASZRIZLING ‘23 *Balaton* 🏆

GERE KOPÁR ‘21/22 *Villány* 🏆

ST. ANDREA MERENGŐ ‘22 *Eger*

GILVESY GEORGE ‘23 *Badacsony* 🏆

ETYEKI KÚRIA PINOT NOIR ‘22 *Etyek*

GERE ATTILA VILLÁNYI FRANC ÖRDÖGÁROK ‘23 *Villány* 🏆

SAUSKA VILLÁNYI CUVÉE 7 ‘23 *Villány*

SAUSKA KADARKA ‘24/25 *Villány*

GERE SOLUS ‘21 *Villány*

VYLYAN VILLÁNYI MANDULÁS CABERNET FRANC ‘20/22 *Villány*

HEIMANN CSALÁDI BIRTOK SYRAH VÁLOGATÁS ‘22 *Szekszárd*

SIMONFAY TOKAJI FURMINT ‘24 *Tokaj* 🏆

SEBESTYÉN PINCÉSZET MOZAIK BIKAVÉR ‘20/21 *Szekszárd*

0,75 L (BOTELLA)
11500
12100
12100
13350
16990
14190
29790
29790
19320
18200
29770
25100
19900
35900
24900
26900
10500
25900

🏆 = seleccionado como uno de los mejores vinos de Hungría en 2025

VINOS DE TOKAJ



ANGYAL VONZÁS DULCE SZAMORODNI ‘22

ANGYAL SZERETET SECO SZAMORODNI ‘22

ASZÚ 5 PUTTONYOS ‘00 *Hilltop*

ASZÚ 6 PUTTONYOS ‘18 *Zwack Isabella*

8 CL	5 DL
2410	12000
2410	12000
4590	24900
5290	29900

VINOS INTERNACIONALES



BOTTEGA PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE ‘24/25 *Italia*

YEALAND’S SAUVIGNON BLANC ‘23 *Nueva Zelanda*

TRAPICHE MALBEC OAK CASK RANGE ‘24 *Argentíne*

TERRECARSICHE CLASSICI PRIMITIVO ‘24 *Italie*

MATUA SAUVIGNON BLANC ‘24 *Nouvelle-Zélande*

CHÂTEAU D’ESCLANS ‘WHISPERING ANGEL’ ROSÉ ‘23/24 *Francia*

1,5 DL	2,5 DL	7,5 DL
2350	3900	11600
3100	5100	15200
2150	3580	10640
2320	3870	11510
3650	6090	18170
4850	8090	24170

CERVEZAS EN BOTELLA 0,33 L

DREHER GOLD 1280
DREHER 24 SIN ALC. (0,5%) 1250
limón o cereza-arándano
PERONI SIN ALC. 0,33L 1630
SIN GLUTEN 2050
HB WHITE 0,33L 1810
DREHER BAK BRUNE 0,5L 1260
PILSNER URQUELL 1340
SOMERSBY CIDER MANZANA 1310
ASAHI 1630 PERONI 1630
DREHER CEREZA AGRIA 1330
BUDAPEST ARTISAN 0,33L 1350
Lager, Cerezo negro, 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

CERVEZA DE BARRIL

3 dl / 5 dl / pint 5,68dl

DREHER GOLD 1090 1480 1690
PILSNER URQUELL 1150 1710 1790
HB BIANCA 1300 2050 2150
DREHER BAK (oscuro) 1040 1690 1820
PERONI 1270 2100 2300
CECEI artisan cereza agria 1270 2130 2250

S PARA PICAR

- 01 ACEITUNAS 1230
- 02 TOMATES SECOS 1330
- 03 CACAHUETES 1230
- 04 BRUSCHETTA CON TOMATE 3350
- 05 BRUSCHETTA MIXTA 3350
con tomate, jamón de Parma y aceitunas
- 06 ALITAS DE POLLO PICANTES
con patatas fritas en gajos,
con salsa chili, queso azul y apio
6/ 10/14pcs - 4510/5950/7160
- 07 TOSTADA CON AJO Y QUESO 2690
- 08 TARTAR DE TERNERA 5130/6850
100g/150g, con tostadas
- 09 NACHOS 3080
con salsa mexicana o con salsa de jalapeño
y queso cheddar

BITTER LIQUEURS 4 cl

ZWACK UNICUM 1470
ZWACK UNICUM CIRUELA 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	3650
vodka, zumo de lima y soda	
02 MOJITO	3900
ron Havana, lima, jarabe de azúcar, hojas de menta y soda	
03 MOJITO CON FRUTA	4390
mango, fresa, frutas del bosque, melón, piña-pomelo, kiwi	
04 LONG ISLAND ICED TEA	4390
ron Havana, vodka, gin, tequila, Triple Sec, cola y zumo de limón	
05 PASSION LONG ISLAND ICED TEA	4530
ron Havana, vodka, gin, tequila, jarabe de maracuyá y zumo de arándanos	
06 CASTRO'S LEMONADE	3810
ron Havana, jarabe de maracuyá y lima	
07 RICCOcone	3690
vodka, crema de coco, zumo de piña, nata y jarabe de mango	
08 BLOODY MARY	3360
vodka, zumo de tomate, Tabasco, Worchester, sal, pimienta, zumo de limón y lima	
09 CAIPIRINHA CON FRESA	4070
Cachaca, azúcar moreno, fresa y lima	
10 CUBA LIBRE	3850
ron Havana, cola y lima	
11 CUBA LIBRE ESPECIAL	4390
ron Havana Especial, cola y lima	
12 TEQUILA SUNRISE	3850
tequila, granadina y zumo de naranja	
13 GARIBALDI	3590
Campari y zumo de naranja	
14 BLUE LAGOON	3630
Curaçao Blue, jarabe de azúcar, ron Havana, zumo de limón y soda	
15 CHAVEZ'S LEMONADE	3910
ron Havana, jarabe de cereza, lima y soda	
16 SEX ON THE BEACH	3960
vodka, licor de melocotón, zumo de arándanos y zumo de piña	
17 SINGAPORE SLING	4030
gin, cherry brandy, zumo de limón, granadina y soda	
18 ACAPULCO DREAM	3690
Tequila, ron oscuro, zumo de piña y pomelo	
19 TEQUILA MATADOR	4180
tequila, Triple Sec, zumo de limón y zumo de piña	
20 WOO WOO	3710
vodka, licor de melocotón, zumo de arándanos	
21 BANANA COW	3030
ron oscuro, leche y jarabe de plátano	
22 SPICE & GINGER	3850
ron especiado, jengibre y ron especiado, jengibre y lima	
23 PIÑA COLADA	3850
ron Havana, crema de coco, zumo de piña y nata	
24 BLUE HAWAII	3950
vodka, Curacao Blue, Cointreau, zumo de piña, crema de coco y nata	
25 PIÑA COLADA FRAMBOISE	4050
ron Havana, crema de coco, frambuesa, piña y nata	
26 MAI TAI	4250
ron oscuro, Curacao Blue, ron de 73%, jarabe de almendra, zumo de piña y zumo de naranja	
27 CHARLES	3200
Malibu, ron Havana, Curaçao Blue y zumo de piña	
28 MELON BALL	3630
licor de sandía, vodka y zumo de piña	
29 LAS PALMAS	3190
sangria, Martini Rosso, Triple Sec y zumo de piña	
30 COOL-AID	3810
Amaretto, lima, Southern Comfort, licor de sandía y zumo de arándanos	
31 ZOMBIE	4190
ron Havana, ron oscuro, ron de 73°, Cherry Brandy, zumo de piña y zumo de limón	
32 CAIPIRINHA	3850
Cachaca, lima y azúcar moreno	
33 SIXTH SENSE	3910
vodka, licor de plátano, granadina, jarabe de mango, zumo de limón, zumo de piña y zumo de naranja	
34 BAHAMA MAMA	4290
ron Havana, Kahlúa, Malibú, zumo de limón, granadina, zumo de naranja y zumo de piña	
35 PASSION CAIPIROSKA	3850
vodka, jarabe de maracuyá y lima	
36 GIN FIZZ	3800
Gin, lima, jarabe de azúcar y soda	
37 SAN FRANCISCO	3810
Vodka Bols, Crema de plátano Bols, Granadina, zumo de naranja	

P CHAMPANES Y SPRITZERS

01 APEROL SPRITZ	3250
prosecco, Aperol, soda y naranja	
02 HUGO	3080
prosecco, jarabe de saúco, zumo de lima y menta	
03 HUGO RED	3190
prosecco, jarabe de saúco, zumo de lima y menta, fresa	
04 KIR ROYAL	3410
Champán seco, Crème de Cassis	
05 RUBY RED CHAMPAGNE	3850
zumo de arándanos, champán seco y lima	
07 TROPICAL CHAMPAGNE	4030
ron Havana, jarabe de mango, zumo de naranja y champán seco	
08 ROSATO RIVIERA	2750
Martini Rosato, zumo de naranja, fresa, Prosecco y naranja	
09 CHAMBORD CHAMPAGNE	3430
licor Chambord de frambuesa, puré de frambuesa y Prosecco	
10 SUMMER ORANGE	2590
Lillet Blanc, zumo de naranja, Prosecco y naranja	
11 MORNING GLORY	2690
Lillet Blanc, Chambord, Prosecco, Angostura bitter, rocío de naranja y cereza confitada	
12 TESTAROSSA	3430
prosecco y puré de fresa	

K CLÁSICOS

01 MARGARITA	3650
tequila, Triple Sec, y zumo de limón	
02 DAIQUIRI	3290
ron Havana, lima y azúcar	
03 MANHATTAN	3070
ourbon, Martini Rosso y Angostura	
04 MARTINI DRY	3070
vodka, Martini dry, y aceitunas negras	
05 NEGRONI	3630
Martini Rosso, Campari, Gin, y piel de naranja	
06 OLD FASHIONED WHISKY	3850
Jack Daniels, azúcar moreno, angostura, piel de naranja y cereza confitada	
07 BOURBON SOUR	2850
Jim Beam, zumo de limón, jarabe de azúcar y cereza confitada	

L BEBIDAS DE LUJO

01 MOJITO DE LUXE	4910
Havana Especial, lima, azúcar moreno, Perrier lime y hojas de menta	
02 TANQUERAY 10 MARTINI	4820
Tanqueray 10, Martini dry, y aceitunas grandes	
03 CUBA LIBRE 7	4390
Ron Havana Club 7 años, cola y lima	
04 ZACAPA SOLERA DAIQUIRI	4400
Zacapa Centenario, lima, azúcar de cañ y cereza confitada	
05 THE VIAN SMASH	3630
Tanqueray 10, Lillet Blanc, menta, piel de limón y lima, zumo de lima y azúcar	
06 GREYGOOSE COSMO	4460
Greygoose Vodka, Chambord, Ruby Red Cranberry y lima	
07 TANQUERAY 10 TONIC	4910
Tanqueray 10, tónica, pomelo rosado	
08 CARIBBEAN PERRIER	3910
jengibre, miel, Havana especial, Angostura, lima, 1 trozo de pepino y un poquito de limoncillo	
09 BELUGA MOSCOW MULE	4180
Beluga vodka, cerveza de jengibre, lima, rodajas de pepino, Fernetbranca	
10 COGNAC ALEXANDER	5180
Henessy VS, Crème de Cacao, Crema de nuez, moscada recién rallada	

SHORT TRAGOS CORTOS

- 01 SCREAMING ORGASM 3 800
vodka, Kahlúa, Baileys, Amaretto
- 02 COSMOPOLITAN 3 850
vodka, cointreau, zumo de arándanos y lima
- 03 WHITE RUSSIAN 3 850
Kahlua, vodka, y nata
- 04 DAIKIRIS HELADOS CON FRUTA 3 850
ron Havana,mango, fresa, frutas del bosque, piña-pomelo, kiwi, plátano, coco y melón
- 05 MARGARITA HELADA CON FRUTA 3580
tequila, mango y chili, con sabor de fresa o frambuesa
- 06 DAIQUIRI DOS COLORES 4180
ron Havana, jarabe de fresa, jarabe de maracuyá, piña o fresa
- 07 PISCO SOUR 3 290
Pisco licor, clara de huevo, jarabe de azucar, jugo de lima
- 08 WHITE RUSSIAN ARÁNDANO 3 850
Absolut Vodka, Kahlúa, jarabe de arándano, crema

SHOT CHUPITOS

- 01 ABSOLUT FLYING 2 590
Absolut limón vodka, azúcar moreno, ron de 73º y limón, flambeado
- 02 BLOODY BRAIN 3 030
licor de melocotón, granadina y Baileys
- 03 BLACK OUT 2 490
Unicum, Sambuca
- 04 RAINBOW SHOT 2 530
chupito de base de vodka en 7 sabores de fruta: mango, fresa, frutas de bosque, plátano, coco, tropical blue y melón 2 unidades 4790 / 4 unidades 7830 / 6 unidades 10800 / 8 unidades 14500
- 05 HOT SHOT 3 200
Kahlúa, Baileys, Galliano, y nata
- 06 B'52 3 850
Kahlúa, Baileys, Cointreau, flambeado
- 07 KAMIKAZE 3 370
Vodka, Cointreau, y zumo de lima
- 08 FLAMING RAINBOW 3 580
Granadina, licor de plátano, Curacao Blue, Ouzo y ron de 73%

P Cócteles de Pálinka

- 01 CHERRY COOLER 3 290
Diabólico, miel-cereza, fruta macerada en la botella, lima, jarabe de cereza, zumo de arándanos y soda
- 02 WILLIAM'S CAIPIRINHA 3 360
pálinka de Pera Williams, lima, azúcar moreno y cereza confitada
- 03 HEY HONEY 3 290
Fütyülös miel-melocotón, jarabe casero de vainilla, lima, naranja y cereza confitada
- 04 LAND OF FIRE 3 290
Fütyülös pálinka de fresa, fruta macerada en la botella, jarabe de fresa, lima y zumo de granada
- 05 PLUM BLOSSOM 3 070
pálinka kosher de ciruela, jarabe de canela, zumo de arándanos y lima

M CÓCTELES DE MARTINI

- 01 EXPRESSO MARTINI 3 650
Bols vodka, Kahlúa, Ristretto frío
- 02 MARTINI DE MANZANA VERDE 3 430
Bols Vodka, Martini dry, Sirope de manzana verde, Zumo de manzana

GIN CÓCTELES

- 01 DIRTY BEEFEATER MARTINI 3 190
Beefeater, Martini dry, olive-juice
- 02 DRAGON-LYCHEE GIN FIZZ 3 360
Beefeater, Dragon purée, lima, soda
- 03 CUCUMBER GIN TONIC 3 450
rodajas de limón, rodajas de pepino
- 04 GIN TONIC DE HENDRICKS CON PEPINO 5 290
Ginebra Hendricks, tónica, rodaja de limón y de pepino
- 05 THE VIAN GIMLET 3 190
Beefeater, lime-juice, jarabe de jengibre, jengibre fresco
- 06 MONKEY 47 & TONIC 5 680
Monkey 47, tónica, cáscara de limón
- 07 BEEFEATER ROSE & TONIC 3 430
Beefeater Rose, Thomas Henry Pink Tonic Water fresas + Fever Tree Tonic Water 1 490

AM CÓCTELES SIN ALCOHOL

- 01 ORANGE SOLLER 2 970
Zumo de naranja, helado de vainilla y nata
- 02 RED BANANA 2 550
Jarabe de plátano, granadina, zumo de piña, zumo de naranja y crema líquida
- 03 PIÑA COLADA 2 650
Piña, zumo de piña, crema de coco y crema líquida
- 04 GREENY 2 550
Zumo de melocotón, zumo de piña, crema líquida, crema de melón y Tropical blue
- 05 SAFE SEX ON THE BEACH 2 550
Zumo de melocotón, zumo de arándanos y zumo de piña
- 06 CRANBERRY ICE TEA 2 550
Zumo de arándanos, té helado y limón
- 07 SANTA CLARA 2 550
Zumo de piña, jarabe de fruta de la pasión, jarabe de mango y leche
- 08 VIRGIN MOJITO 2 650
Lima, menta fresca, soda y jarabe de caña
- 09 GRAPY 2 550
Zumo de uva, zumo de naranja, zumo de piña, zumo de limón y crema de coco
- 10 TONIC FRESH 2 550
Zumo de naranja, zumo de piña, zumo de limón, zumo de fresa y tónica
- 11 CAIPIRIÑA VIRGIN 2 550
Limón, azúcar moreno, jengibre y cereza confitada
- 12 LIMONADA X 2 990
Frutas tropicales, limón, puré de piña y pomelo, y Perrier
- 13 HAPPY MORNING 2 550
Zumo de naranja, zumo de melón, zumo de limón y granadina
- 14 FROZEN DAIQUIRI/GRANIZADOS 2 550
Sabor fresa, mango, kiwi, frutas del bosque, melón, uva, coco o plátano
- 15 VIRGIN APEROL SPRITZ 2 790
Sirope de Aperol, agua con gas, rodaja de naranja
- 16 VIRGIN GIN TONIC 2 930
Tanqueray 0,0% ginebra, lima, tónica



- 03 PORNSTAR MARTINI 3 580
Bols Vodka, Martini dry, Sirope de maracuyá, Zumo de lima y piña
- 04 CHERRY MARTINI 3 430
Sirope de cereza, Martini rosado, Zumo de lima

CHAMPAGNE Y CAVA

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

LISZT FERENC TÉR

1061 Budapest, Liszt Ferenc tér 9.

+36 1 268 11 54

cada día 9.00 – 01.00

GOZSDU UDVAR

1075 Budapest, Király utca 13.

+36 1 878 13 50

Lunes – Viernes: 8.00 – medianoche

Sabado y Domingo: 9.00 – medianoche

www.cafevian.com

cafevian@t-online.hu



Café Vian Bistros