

The background is a warm-toned photograph of the interior of a Café Vian. It shows several tables with wicker chairs, and patrons are seated, some looking at menus. A large, stylized logo is centered on the page. The logo consists of a circle with a horizontal line passing through its center. Two vertical lines extend from the top and bottom of the circle, each ending in a series of small horizontal dashes. The word "CAFE VIAN" is written in a white, rounded, sans-serif font with a black outline, set within a dark red rounded rectangle.

CAFE VIAN

CAFÉ VIAN RESTAURANTS

LISZT FERENC TÉR
1061 Budapest, Liszt Ferenc tér 9.

GOZSDU UDVAR
1075 Budapest, Király utca 13.

CARI OSPITI,

Selezioniamo con cura gli ingredienti dei nostri piatti, che vengono sempre preparati freschi nella nostra cucina. Pertanto, i tempi di preparazione possono variare a seconda dell'affluenza del ristorante al momento della vostra visita. Potete stare certe che facciamo del nostro meglio per servirvi entro un periodo di tempo ragionevole.

I prezzi delle mezze porzioni corrispondono al 70% del prezzo delle porzioni intere. Il servizio e le mance non sono inclusi. Consigliamo una mancia tra il 12% e il 15%. I nostri prezzi sono espressi in Fiorini Ungheresi (HUF) e includono le tasse (IVA).

Vi preghiamo di chiedere al vostro cameriere informazioni sugli allergeni presenti nei piatti.

I piatti contrassegnati con **V** sono vegetariani.

I piatti contrassegnati con  sono piccanti.

! Il consumo di pesce, frutti di mare, uova o carne crudi o poco cotti aumenta il rischio di malattie di origine alimentare.

ORARI DI APERTURA

Tutti i giorni: dalle 09:00 all'01:00

DIRETTORI

Péter Városi, Eszter Zink, Csaba Czigler

CHEF

András Kodák, Krisztián Hajós, Máté Dudar

BARMAN / MIXER

Sándor Garzó, Szabina Oláh Soltész

I NOSTRI VINI SONO SELEZIONATI DA

Livia Kiss



COLAZIONE



- O1

AMERICANO (AMERICAN)

4 230

2 dl di succo fresco, omelette oppure uova, bevanda calda a scelta
- O2

INGLESE (ENGLISH)

4 250

uova con prosciutto, salsiccia, fagioli in salsa di pomodoro, rösti, pane
- O3

FRANCESE V (FRENCH)

3 350

2 grandi croissant appena sfornati, marmellata, burro, pane tostato, bevanda calda a scelta
- O4

FITNESS V

3 350

granola fatta in casa con yogurt fresco e frutta di stagione
- O5

TOAST CON GUACOMOLE

4 530

guacamole cremoso su pane a lievitazione naturale tostato, salmone affumicato, capperi, aneto fresco, lime
- O6

BRASILIANA

3 750

½ pompelmo ripieno di macedonia di frutta, ½ pompelmo, 2 dl di succo fresco
- O7

WIENER

3 750

1 paio di salsicce Wiener, senape di Digione oppure rafano cremoso, insalata di patate, pane integrale, bevanda calda a scelta
- O9

UNGHERESE (HUNGARIAN)

3 890

prosciutto affumicato, salsiccia Mangalitsa, salame ungherese, formaggio, uova sode, pomodoro, peperone rosso, burro, rafano cremoso
- 10

BAGEL MIAMI

4 210

bagel appena sfornato con salmone affumicato, formaggio cremoso, capperi, cipolla, insalata mista
- 11

WAFFLE BELGA

4 210

Waffle belga con Nutella, banana, panna montata e frutta secca
- 12

PANCAKES DOLCE

3 650

Pancake americani con mascarpone alla fragola



COLAZIONE CON CHAMPAGNE

Qualsiasi colazione può essere ordinata con un bicchiere di Mimosa, Kir Royal o cocktail Testarossa

2 050

Prosecco o Prosecco Rosé
1 dl
1 550

Appena sfornato dalla bakery

- 1

English muffin (naturale)

980
- 2

Croissant ripieno con marmellata o cioccolato

1 150
- 3

Croissant naturale, appena sfornato

1 050
- 4

Cestino di panini dolci freschi dalla bakery (3 pezzi grandi)

3 050
- 5

Panini caldo tostato (naturale)

980
- 6

Bagel fresco

870
- 7

Burro

8

Marmellata
- 9

Nutella

10

Crema di formaggio

+550

PIATTI SPECIALI A BASE DI UOVA

- O1

OMELETTE MEDITERRANEA

3 270

3 uova, zucchine, peperone, pomodori secchi, cipolla
- O2

OMELETTE ALLA CONTADINA (COUNTRY STYLE)

3 450

3 uova, salsiccia di Mangalitsa, cipolla, patate
- O3

OMELETTE ALLA CONTADINA EXTRA

3 750

4 uova, salsiccia di Mangalitsa, cipolla, patate
- O4

OMELETTE FITNESS

3 030

Preparata con 3 albumi d'uovo, con prosciutto oppure funghi
- O5

UOVA IN CAMICIA ALLA VIAN (POACHED EGGS)

3 790

2 uova in camicia servite su pancake di patate, spinaci e salsa olandese
Tempo di cottura: 20–25 minuti
- O6

LECSÓ UNGHERESE CON UOVA

2 950

Spezzatino di pomodoro e paprika con uova, servito con pane bianco.
- O7

OMELETTE AI FRUTTI DI MARE (SEAFOOD)

3 270

3 uova con salmone, gamberi e cozze
- O8

SALMONE BENEDICT

5 190

Salmone affumicato, spinaci al vapore, 2 uova in camicia, English muffin, salsa olandese
Tempo di preparazione: 20–25 minuti

➤➤➤ O9 LECSÓ CON UOVA E FEGATO D'OCA 6 250 (LECSÓ WITH EGGS AND GOOSE LIVER)



10 Pane dorato 2 450
French toast

Servito con: aglio, sciroppo d'acero oppure marmellata di frutta a scelta

PIATTI CLASSICI A BASE DI UOVA



3 UOVA, SENZA AGGIUNTE
(3 EGGS, NO TOPPING)
al tegamino (sunny side up), strapazzate (scrambled), omelette, oppure sode (boiled)
2 170

PROSCIUTTO E UOVA 2 590
(Ham & eggs)

3 UOVA A SCELTA
con 2 ingredienti
(3 eggs, any style with 2 toppings)
2 890

INGREDIENTI EXTRA (TOPPINGS)
Prosciutto (ham), formaggio (cheese), funghi (mushroom), pollo (chicken), pomodoro (tomato), salmone (salmon), verdure (vegetables), pancetta (bacon)

INGREDIENTE AGGIUNTIVO EXTRA
650



ANTIPASTI

01 PITA V 2150
Pita speziata all’aglio e olio al peperoncino

02 NACHOS V3080
Nachos vegetariani con due salse a scelta Con salsa messicana,
salsa Cheddar-jalapeno oppure crema di avocado

03 PANE ALL'AGLIO CON FORMAGGIOV GARLIC BREAD 2690

04 BRUSCHETTA CON POMODORI CONDITI V .. 3350

05 BRUSCHETTA MISTA..... 3350
Con pomodori conditi, prosciutto di Parma, olive MIXED BRUSCHETTA

06 CARPACCIO DI PROSCIUTTO DI PARMA 4680
Con insalata mista al balsamico e scaglie di Parmigiano PARMA HAM CARPACCIO

07 CAPRESE CON BASILICO E BURRATA V..... 5130
Burrata di bufala fresca, pomodoro e salsa al pesto

08 PATÉ DI FEGATO D'OCA MARINATO NEL VINO TOKAJ. 9630
Servito con chutney di frutta, marmellata di cipolla e brioche GOOSE LIVER PATÉ

09 CAPRESE CON PROSCIUTTO DI PARMA 5950
Burrata di bufala fresca, pomodoro, pesto e prosciutto di Parma CAPRESE WITH PARMA HAM

10 CREMA DI MELANZANE ALLE SPEZIE PROVENZALI V.. 3650
Servita con toast e pita EGGPLANT CREAM

11 PIATTO VEGETARIANO TOSCANO V 5150
Crema di carciofi e melanzane, pomodori secchi, zucchine e melanzane
grigliate, Parmigiano, servito con toast e pita TOSCAN VEGETARIAN PALTE

12 ANTIPASTO SPAGNOLO 5610
Prosciutto Serrano, 3 tipi di salsicce spagnole, olive, formaggio, burro SPANISH ANTIPASTO

13 CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO 5950
Con insalata di rucola e scaglie di Parmigiano BEEF FILET CARPACCIO + tartufo 7450

14 TARTARE DI MANZO ALLA UNGHERESE 100/150G 5130/6850
BEEFTATAR HUNGARIAN STYLE

15 TARTARE DI MANZO ALLA FRANCESE..... 6690
Con capperi, patatine fritte, insalata e cetrioli sottaceto FRENCH BEEFTATAR

16 SALMONE AFFUMICATO 5150
con rafano cremoso SMOKLED SALMON

17 PIATTO RUSTICO UNGHERESE 5470
Prosciutto affumicato, salsiccia Mangalitsa, salame, formaggio, uova sode,
paprika, pomodoro, burro, crema di rafano, crema di ricotta HUNGARIAN PLATE

18 ALETTE DI POLLO PICCANTI CHIKEN WINGS 4510/5950/7160
servite con patate steak, salsa al chili, salsa al formaggio blu e sedano (6/10/14)

19 FUNGHI MISTI DI BOSCO AL FORNO V 3810
Conditi con spezie provenzali, gratinati al forno con formaggio,
serviti con fette di zucchine grigliate e fagiolini verdi francesi al
forno Tempo di cottura: 20–25 minuti MIXED MUSHROOM

20 ANELLI DI CALAMARI FRITTI 3190
Serviti con maionese all’aglio SQUID RINGS

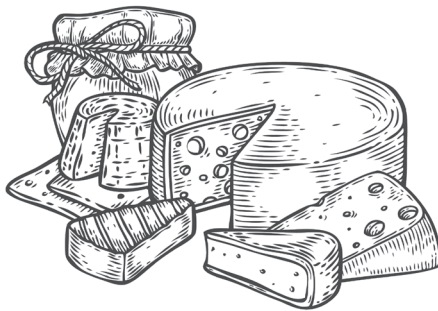
21 TAGLIERE FREDDO MISTO PER 2 PERSONE

Tartare di manzo, paté di fegato d’oca, prosciutto affumicato di Mangalitsa, formaggi, uova sode,
salsiccia di Mangalitsa, pomodoro, cipolla, burro, crema di ricotta
12510

formaggi

1 SELEZIONE DI FORMAGGI
FRANCESI (120g)
Con toast e marmellata di cipolla
3290

2 SELEZIONE DI FORMAGGI
UNGHERESI E FRANCESI
Servito con pane tostato (per 2 persone)
5850



QUICHE DEL GIORNO

CON INSALATA MISTA

3450

ZUPPE

1 Zuppa ungherese
ai funghi V MUSHROOM
2650

2 Zuppa Goulash di manzo
alla ungherese GOULASH
2990

3 Zuppa di tacchino al
dragoncello con verdure
e formaggio TURKEY
2690

4 Zuppa fredda di frutta
di stagione V FRUIT
2490

5 Crema d’aglio alla
francese con toast al
formaggio V GARLIC
2490

6 Crema di pollo piccante
con arachidi SPICY CHICKEN
2490

7 Consommé di manzo
con verdure e bocconcini
di manzo CLEAR BEEF
2850

8 CREMA DEL GIORNO V

2490

S INSALATE

Le nostre insalate hanno la stessa dimensione dei piatti principali e vengono servite con pane tostato. Su richiesta speciale, possiamo servire le insalate con pane senza glutine (420 HUF / fetta).



SPECIALITÀ
CAFÉ VIAN

CARPACCIO DI PETTO
D'ANATRA AFFUMICATO
CON FEGATO D'OCA ALLA
GRIGLIA

DUCK BREAST CARPACCIO
Servito con olio al tartufo,
su letto di insalata mista con
parmigiano e uova di quaglia fritte
6 650

INSALATA DI ASPARAGI
CON BURRATA

ASPARAGUS SALAD
Con pomodorini ciliegia al forno
e pinoli tostanti
5 890

FETTE DI BISTECCA DI
TONNO ROSSO ALLA
GRIGLIA AL MIELE E
ZENZERO

RED TUNA STEAK
Servite su insalata verde mista
6 390

01 CAESAR..... 4 950
Con petto di pollo alla griglia, lattuga romana, toast al pesto

02 GRECA V GREEK 4 290
Insalata verde, pomodoro, paprika, cetriolo, cipolla, crema di feta e
formaggio, crema di olive

03 CAESAR SCAMPI 5 950

04 INSALATA CON PETTO D'ANATRA DUCK BREAST 5 270
Insalata mista profumata con strisce di petto d'anatra appena
grigliato, mele fritte, noci

05 FORMAGGIO DI CAPRA ALLA GRIGLIA GOAT CHEESE 5390
Servito con insalata di rucola e pomodori secchi

06 NIZZARDA NIZZA..... 4 790
Insalata verde mista, pomodoro, patate, olive, uova sode, tonno,
fagiolini, vinaigrette

07 SVIZZERA SWISS..... 4 490
Insalata verde mista con noci, olive, pomodori secchi, vinaigrette,
servita con formaggio di capra fuso su pane tostato

08 NORVEGESE NORWEGIAN 5 490
Salmone affumicato con insalata mista fresca, pomodoro secco, limone
4 690

09 HAWAII..... 4 790
Insalata verde mista, cetriolo, paprika, mela, ananas, strisce di
pollo alla griglia, formaggio, salsa Caesar

10 MONTMARTRE 7 650
Insalata verde mista, pomodoro, noci, uova sode, formaggio, pollo
alla griglia, vinaigrette

11 STRISCE DI FILETTO DI MANZO BEEF FILET
Marinate con senape di Digione, servite su insalata mista con parmigiano

12 STRISCE DI FEGATO D'OCA ALLA GRIGLIA GOOSE LIVER 8 350
Con insalata mista, mele fritte, toast e noci tostante

LE NOSTRE PASTE

01 LASAGNE al forno
con formaggio,
preparate con carne di manzo
5 290

02 Pasta PACCHERI con salsa di
pomodoro, burrata e pinoli tostanti V
6 190

PASTE PICCANTI

03 TAGLIATELLE verdi piccanti con
strisce di petto di pollo, aromatizzate
con arachidi tritate e latte di cocco
5 490

04 TORTELLINI ripieni di spinaci e
ricotta, serviti con salsa di pomodoro
all'aglio e peperoncino V
6 290

05 SPICY BEEF Strisce di filetto di
manzo piccante con verdure alla griglia
saltate in salsa di soia, servite con
penne
7 390

06 SPAGHETTI conditi con aglio,
pomodoro e peperoncino, serviti con
scampi giganti
6 850



Scegli la tua pasta e il tuo
condimento/topping

Penne / Spaghetti / Tagliatelle verdi

01 Renaissance 5 190
Pollo, funghi, carote e strisce di zucchine,
cotti in vino bianco e olio d'oliva
aromatizzato alla soia

02 Arrabbiata 4 290
Olive, capperi, salsa di pomodoro piccante

03 Vian Style 5 290
Strisce di petto di pollo alla griglia con olive

04 TOMATO SAUCE
Sugo di pomodoro
con parmigiano V 4 090

05 MUSHROOM
Salsa cremosa leggera ai funghi V
Con pomodori secchi, aglio e basilico
4 850

06 2-CHEESE
Salsa ai due formaggi
Formaggio di capra affumicato
e blue cheese V 4 290

07 SALMON
Salsa cremosa leggera
con salmone affumicato 5 970

08 Ragù alla BOLOGNESE di manzo
5 350

PIATTI PRINCIPALI

PIATTI DI POLLO

O1 • STRISCE DI PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA, STILE “VIAN” 5 390
Con ratatouille, limone candito e pancake di patate



O2 • PAPRIKASH DI POLLO UNGHERESE 5 770
Servito con gnocchetti tradizionali

O3 FILETTO DI COSCIA DI POLLO ARROSTO AL LIMONE 5 390
Marinato con miele e peperoncino, servito con purè di patate aromatizzato al parmigiano



O4 • PETTO DI POLLO ALLA MOZZARELLA 6 050
Servito con patate gratinate e salsa allo Chardonnay

O5 • PETTO DI POLLO ARROSTO RIPIENO DI MELANZANE (EGGPLANT) E PARMIGIANO 5 730
Servito con salsa di pomodoro piccante e patate steak

O6 • SPEZZATINO DI PETTO DI POLLO ALLA SENAPE DI DIGIONE (DIJON) CON DRAGONCELLO 4 970
Con riso al gelsomino oppure verdure alla griglia

O7 • PETTO DI POLLO AL ROSMARINO 6 190
Servito con pasta paccheri con salsa di pomodoro e burrata

PIATTI DI PESCE

O1 TUNA / BISTECCA DI TONNO ROSSO ALLA GRIGLIA, MARINATA CON MIELE E ZENZERO 7 650

O2 SALMONE NORVEGESE / GINGER MARINATO ALLO ZENZERO, COTTO AL VAPORE IN FOGLIO DI ALLUMINIO 7 650
Con cipollotto, lime e salsa di soia, servito con asparagi al vapore e riso al gelsomino

O3 SALMONE NORVEGESE ALLA GRIGLIA AL LIMONE 7 650
Servito con burro al limone e verdure alla griglia



O4 COZZE NERE STILE VIAN MUSSELS 7 650
Cotte in salsa aromatizzata alla cipolla e vino bianco, servite con patatine fritte

O5 PIATTO DI MARE PER 2 PERSONE 23 890
Scampi, cozze nere, bistecca di tonno rosso, filetto di salmone alla griglia, verdure grigliate, insalata mista con vinaigrette e patatine fritte

SPECIALITÀ DI ANATRA E FEGATO D'OCA

O2 DUCK BREAST HUNGARIAN STYLE PETTO D'ANATRA ARROSTO, STILE UNGHERESE 7 390
Con stufato di pomodoro e paprika e frittella di patate

13 DUCK BREAST VIAN STYLE PETTO D'ANATRA ARROSTO, STILE VIAN 9 170
Con fegato d'oca alla griglia, ratatouille e frittella di patate

O1 COSCIA D'ANATRA CONFIT 7 760
con gnocchi aromatizzati alla senape di Digione, con cavolo cappuccio al vapore

O2 • PETTO D'ANATRA ALLA GRIGLIA 7 260
con salsa miele-arancia, servito con crocchette di patate

O3 • PETTO D'ANATRA ARROSTO 7 290
con salsa al pepe piccante e patate steak

O4 MIGNON DI FEGATO D'OCA ALLA GRIGLIA 14 990
Con mela caramellata e pannacotta di sedano

O5 FEGATO D'OCA ALLA GRIGLIA, STILE UNGHERESE 14 090
HUNGARIAN-STYLE GOOSE LIVER
Con stufato di pomodoro e paprika, servito con patate steak

SPECIALITÀ DI MANZO, MAIALE E AGNELLO

O1 • COTOLETTA ALLA MILANESE WIENER SCHNITZEL 5 990
Fette di lonza di maiale impanate con patatine fatte in casa, patatine fritte oppure insalata di patate

O2 BISTECCA DI MANZO, STILE MESSICANO / MEXICAN (18/30 DKG) 11 990 / 16 790
Con salsa al peperoncino, mais alla griglia e patate steak



O3 BISTECCA DI MANZO AL PEPE PEPPER 12 090 / 16 950
Con salsa al pepe al cognac, crocchetta di patate e verdure alla griglia.

O4 BISTECCA DI MANZO, STILE UNGHERESE / HUNGARIAN STYLE (18/30 DKG) 14 450 / 18 900
Con fegato d'oca alla griglia, stufato di pomodoro e paprika, patate steak

O5 BISTECCA DI MANZO CON FORMAGGIO SAINT-NECTAIRE FUSO (18/30 DKG) 11 790 / 16 990
Servita con patate arrosto al miele piccanti

O6 • PIATTO “WE ARE FRIENDS” PER 2 O 4 PERSONE 14 950 / 27 790
composto dai nostri piatti preferiti di pollo, anatra o maiale (chiedi al cameriere)

O7 LAMB / CARRÉ D'AGNELLO AL ROSMARINO E AGLIO 10 700
Servito in cestino di pasta sfoglia con verdure alla griglia e salsa al pepe

BEEF STEW
SPEZZATINO DI
MANZO AL VINO
ROSSO CON
GNOCCHETTI
6 170

HAMBURGER FATTI IN CASA

Tutti i nostri hamburger sono serviti con patatine fritte o patate steak.

- O1 NEW YORK..... 5350

Hamburger di manzo fatto a mano, bacon, pomodoro, lattuga romana, formaggio Cheddar, cipolla, salsa hamburger fatta in casa
- O2 VIAN DELUX 7090

Doppio hamburger di manzo fatto a mano, bacon, pomodoro, lattuga romana, doppio formaggio Cheddar, cipolla, salsa hamburger fatta in casa
- O3 MESSICANO / MEXICAN  5890

Hamburger di manzo fatto a mano al chili, Jalapeño, salsa messicana, bacon, pomodoro, lattuga romana, formaggio Cheddar, cipolla, salsa hamburger fatta in casa



O4 FORMAGGIO BLU FRANCESE / BLUE CHEESE 5590
hamburger classique, avec compote d'oignons au Tokaj et raisins secs, fromage bleu et salade roquette



- O5 BOMBA DI HAMBURGER AL FORMAGGIO CHEDDAR..... 5690

cipolla, pomodoro, formaggio Cheddar e salsa hamburger fatta in casa

SANDWICH

- O1 ARDÈCHE.....3600

Paté di carne speziato su pane tostato con formaggio alla griglia
- O2 MARGARETA 3600

Pomodoro, formaggio, pesto, pane
- O3 VIAN 3600

Paté di funghi speziato su pane tostato con formaggio alla griglia
- O4 CROQUE MONSIEUR 4390

Tradizionale sandwich francese: prosciutto, formaggio alla griglia, besciamella, pane
- O5 CROQUE MADAME 4290

Croque Monsieur con uovo all'occhio di bue sopra
- O6 CLUB.....4400

Lattuga, pomodoro, bacon, prosciutto, maionese, pane
- O7 CALIFORNIA..... 4890

Lattuga, pomodoro, petto di pollo alla griglia, salsa Caesar, pane
- O8 BAGATELLE..... 4390

Pollo alla griglia, pomodoro, mozzarella, ciabatta
- O9 STEAK SANDWICH..... 6930

Filetto di manzo in ciabatta con cipolle fritte e pomodoro

10 ZUPPA GOULASH DI MANZO, STILE UNGHERESE 2990

SPUNTINI DI MEZZANOTTE
23:30-01:00

- O1 CHEESE / SELEZIONE DI FORMAGGI UNGHERESI E FRANCESI CON PANE TOSTATO (2 PERSONE) 5850
- O2 CAPRESE CON PROSCIUTTO DI PARMA 5950
- O3 SALMONE AFFUMICATO CON RAFANO CREMOSO 5150
- O4 MUSHROOM / ZUPPA UNGHERESE AI FUNGHI  2650
- O5 TURKEY / ZUPPA DI TACCHINO AL DRAGONCELLO CON VERDURE E FORMAGGIO 2690
- O6 INSALATA CAESAR, STILE CAFÉ VIAN 4950

Con petto di pollo alla griglia, lattuga romana e pane tostato al pesto
- O7 BEEF STEW / SPEZZATINO DI MANZO AL VINO ROSSO CON GNOCCHETTI 6170
- O8 CIABATTA MILANESE 3590

Prosciutto di Parma, mozzarella, pomodoro e salsa al pesto
- O9 PAPRIKASH DI POLLO UNGHERESE CON GNOCCHETTI 5770

gnocchi

CONTORNI

- O1 SPINACI AL VAPORE CON AGLIO SPINACH 1750

O2 PATATINE FRITTE FRENCH FRIES 1550

O3 PATATE STEAK PICCANTI STEAK POTATOES 1550

O4 CROQUETTES 1490

O5 INSALATA MISTA CON VINAIGRETTE MIXED SALAD 1890

O6 INSALATA DI PATATE CON MAIONESE POTATO WITH MAYO 1650
- O7 INSALATA DI POMODORO AL BASILICO TOMATO WITH BASIL 1550

O8 PATATE FRANCESI A STRATI FRENCH LAYERED POTATOES 2050

O9 VERDURE ALLA GRIGLIA GRILLED VEGGIES 1890

O10 RISO JASMINE 1390

O11 SOTTACETI MISTI MIXED PICKLES 1250

O12 FAGIOLINI CON OLIO D'OLIVA, LIMONE E PARMIGIANO GREEN BEANS 1950

Mangiare pesce, frutti di mare, uova o carne crudi o poco cotti aumenta il rischio di malattie di origine alimentare.

DESSERT FATTI IN CASA

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

- 00

AFFOGATO ESPRESSO

2 390
- con gelato al pistacchio o alla vaniglia
- 01

CAFÉ GOURMAND

1 950
- caffè a scelta tua con un pezzetto della nostra torta del giorno
- 02

FONDENTE AL CIOCCOLATO

2 850
- con salsa leggera al latte **tempo di cottura in forno: 20–25 minuti**
- 03

CRÈME BRÛLÉE

2 650
- con frutta di stagione
- 04

•MILLE FOGLIE......

2 650
- pasta sfoglia piatta ripiena di crema alla vaniglia e fragola fresca
- 05

MOUSSE AL CIOCCOLATO

2 650
- con scorza d’arancia
- 06

•PANCAKE ALLA MELA E ALLA CANELLA ...

2 650
- servito con gelato alla vaniglia
- 07

MOUSSE AL MASCARPONE CON FRAGOLE...

2 650
- 08

•STRUDEL DI QUARK FRANCESE......

2 650
- con amarena alla cannella **tempo di cottura: 15 minuti**
- 09

•TORTA DI MELE / APPLE PIE.....

2 650
- con gelato alla vaniglia
- 10

•TORTA AL LIMONE / LEMON PIE

2 650
- 11

•CHEESECAKE AL MASCARPONE

2 650
- con salsa ai lamponi
- 12

•MACEDONIA / FRUIT SALAD.....

2 650
- 13

•PROFITEROLE / 3 PEZZI

2 750
- 14

•PAN DI SPAGNA SOMLÓ.....

2 650
- génoise, crème vanille, raisins secs, sauce chocolat
- 15

PAN DI SPAGNA SOMLÓ.....

2 950
- con gelato al cioccolato
- 16

•PURÈ DI CASTAGNE CON PANNA MONTATA .

2 650
- 17

SELEZIONE DI DOLCI “BABY”

3 290
- 3 dolci diversi su un unico piatto, insieme al'offerta del giorno
(chiedi al cameriere)
- 18

CARPACCIO DI ANANAS

3 090
- con sorbetto al limone e scorza candita (senza glutine e senza lattosio)

19 •DOLCI SENZA ZUCCHERO
E SENZA GLUTINE
2 750

chiedi al cameriere per la selezione del giorno

- 20

SELEZIONE DI FORMAGGI FRANCESI / CHEESE 3 290
- con pane tostato e marmellata di cipolle – 120g



Dolci
di mezzanotte

- 10

**TORTA AL LIMONE
TRADIZIONALE
FRANCESE**

2 650
- 07

**MOUSSE
AL MASCARPONE
CON FRAGOLE FRESCHE**

2 650
- 11

**CHEESECAKE
AL MASCARPONE
CON SALSIA AI LAMPONI**

2 650
- 05

**MOUSSE
AL CIOCCOLATO
CON SCORZA D'ARANCIA**

2 650
- 09

**APPLE PIE
TORTA DI MELE
CON GELATO ALLA
VANIGLIA**

2 650

COPPE DI
GELATO

- 01

RIVIERA

2 650
- sorbetto alla fragola, sorbetto
al mango-ananas, sorbetto
al limone, foglie di menta, roletti
e ananas fresco
- 02

ZAZIE

2 650
- gelato alla pesca, gelato alla
vaniglia, insalata di frutta,
panna montata
- 03

FRAGOLA

2 650
- STRAWBERRY**

fragole fresche, gelato
alla vaniglia e gelato alla fragola,
salsa di fragola, panna montata
- 04

VIAN

2 650
- gelato al caramello, gelato
alla vaniglia, gelato al cioccolato,
panna montata, roletti, liquore
al caffè, arachidi, crema
al caramello e savoiardi
- 05

CHANSON

2 650
- gelato alla noce, gelato al
cioccolato, gelato al tiramisù,
liquore al cioccolato, panna
montata, savoiardi e noci
- 06

BANANA SPLIT

2 650
- 07

RASPUTIN

2 650
- sorbetto al limone, foglie di menta

PIATTI UNGHERESI

- 01

PIATTO CONTADINO UNGHERESE

HUNGARIAN COUNTRY PLATE

5 470

jambon, chorizo, salami, fromage, oeuf dur, poivron, tomate, oignon, raifort, beurre
- 02

TARTARE DI MANZO ALLA UNGHERESE CON PANE TOSTATO

100G/150G

HUNGARIANBEEFTARTAR

5 130/6 850
- 03

PIATTO FREDDO MISTO PER 2 PERSONE

MIXED COLD PLATE FOR 2

12 510
- 04

PATÉ DI FEGATO D'OCA MARINATO NEL VINO TOKAJ ASZÚ

GOOSE LIVER PATÉ

9 630
- 05

ZUPPA DI

GULASCH

DI MANZO UNGHERESE

2 990
- 06

ZUPPA DI FUNGHI UNGHERESE

V

MUSHROOM SOUP

2 650
- 07

COTOLETTA ALLA VIENNESE

WIENER SCHNITZEL

5 990
- 08

PETTO DI POLLO ALLA PAPRIKA UNGHERESE

CHICKEN PAPRIKASH

5 770

Con gnocchetti
- 09

PETTO D'ANATRA ARROSTO ALLA UNGHERESE

DUCK BREAST HUNGARIAN STYLE

7 390

Con stufato di pomodoro e paprika e pancake di patate
- 10

PETTO D'ANATRA ARROSTO STILE VIAN

DUCK BREAST VIAN STYLE

9 170

Con fegato d'oca alla griglia, ratatouille e pancake di patate
- 11

FEGATO D'OCA ALLA GRIGLIA STILE UNGHERESE

GRILLED GOOSE LIVER

14 090

Con stufato di pomodoro e paprika, patate steak
- 12

SPEZZATINO DI MANZO AL VINO ROSSO CON GNOCCHETTI

BEEF STEW

6 170
- 13

BISTECCA DI MANZO STILE UNGHERESE (18/30 DKG)

BEEF STEAK HUNGARIAN STYLE

14 450 / 18 900

Con fegato d'oca alla griglia, stufato di pomodoro e paprika, patate steak
- 14

CARRÉ D'AGNELLO AROMATIZZATO ALL'AGLIO E ROSMARINO

LAMB

10 700

Servito nel cestino di pasta con verdure alla griglia, salsa al pepe
- 15

PANCAKE AL CACAO RIPIENO DI MELE CONDITE ALLA CANNELLA

2 650

Servito con gelato alla vaniglia
- 16

PAN DI SPAGNA

SOMLÓ

2 650

Il menù classico ungherese del Café Vian
11900

- 03

Zuppa di tacchino al dragoncello

turkey

con verdure e formaggio

oppure
- 05

Zuppa di

gulasch

di manzo ungherese
- 09

Petto d'anatra arrosto "alla ungherese"

duck breast Hungarian-style

con stufato di pomodoro e paprika e pancake di patate

oppure
- Medaglioni di maiale con

lecsó

(ratatouille ungherese)

oppure
- 11

Spezzatino di manzo al vino rosso

beef stew

con gnocchetti
- 15

Pancake

al cacao ripieno di mele condite alla cannella

servito con gelato alla vaniglia

ou
- 16

Pan di Spagna

Somló
- + un bicchiere di Tokaji Szamorodni e una bibita analcolica
- 14350

Ü BEVANDE FATTE IN CASA 3dl 5dl 1l

- 01

LIMONATE DELLA CASA VIAN

1390 1820 3600
- 02

LIMONATE AROMATIZZATE

1450 2050 3800

fragola (strawberry) sambuco (elderflower ciliegia (cherry)
mela verde (green apple mango (mango) miele (honey)
melone (melon) mirtillo rosso (cranberry) pesca (peach)
menta (mint rosa-basilico (rose-basil) mango-
peperoncino (mango-chili) cannella-mela (cinnamon-apple
zenzero-amarena (ginger-amarena)
fragola-rosmarino (strawberry-rosemary)
- 03

TÈ FREDDO FATTO IN CASA

1390 1820 3890

fragola, pesca, tè verde, ibisco
- 04

SUCCO D'ARANCIA O POMPELMO APPENA SPREMUTO

2dl/1300 3dl/1950 5dl/3250 1l/6500
- 05

SODA AL LAMPONE O AL SAMBUCO

raspberry or elderflower
3dl/880 5dl/1360

LA NOSTRA LIMONATA AROMATIZZATA
A BASSO CONTENUTO ALCOLICO 5DL 1L
LIMONATA ALL'ANGURIA “FÜTYÜLÖS” 2890 5650
Distillato di anguria “Fütyülös”,
sciroppo di anguria, acqua frizzante, lime

T FRULLATI FATTI IN CASA 3dl / 5dl

- 01

FRULLATI CLASSICI

1410 2340

banana, vaniglia-mandorla,
cioccolato-nocciola, tropicale
- 02

FRULLATO AL LAMPONE
- RASPBERRY

1790 2730
- 03

FRULLATO ALLA FRAGOLA
- STRAWBERRY

1790 2730
- 04

VITA VERDE / GREEN

1790 2730

sedano, prezzemolo, mela verde, cetriolo

SH FRULLATI FATTI CON GELATO 3 DL

- 01

ORANGE SOLLER

2970

succo d'arancia fresco, gelato alla vaniglia,
panna montata
- 02

AL LIMONE

2790
- 03

COCCO - CIOCCOLATO

2790
- 04

ALLA FRAGOLA - ARANCIA

2790
- 05

ALLA VANIGLIA

2790

ACQUE MINERALI

- NATURAQUA

0,33L 890 0,75L 1690
- RÖMERQUELLE

0,33L 1020 0,75L 1890
- PERRIER

0,33L 1310
- ACQUA FRIZZANTE

0,1L 160 0,9L 1450
- BIBITE IN BOTTIGLIA
- COCA COLA, COCA COLA ZERO
- COCA ALLA CILIEGIA, SPRITE ZERO
- FANTA ALL'ARANCIA

0,25L 950
- KINLEY

0,25L 950

zenzero, tonica, tonica rosa
- SANPELLEGRINO

2 DL 990

arancia, arancia rossa, limone
- ACQUA TONICA FEVER TREE

2 DL 1490
- DREHER

24 BIRRA ANALCOLICA

0,33L 1250

SUCCHI 3 dl

- SUCCHI CAPPY 100%

1100

mela, arancia, pesca, ananas
- RAUCH

0,3L 1200

pomodoro, pompelmo
- RAUCH MIRTILLO ROSSO

0,3L 1250
- TÈ FREDDO FUZETEA

0,25L 1050

pesca-ibisco, limone-citronella

BEVANDE PER LA COLAZIONE

- 01 LATTE

con zucchero o miele 2.5 dl 850
- 02 LATTE AL CACAO

870
- 03 LATTE AL CARMELLO

870
- 04 CIOCCOLATA CALDA

1320

marrone, bianca, noci, fragola, cocco, banana,
senza glutine
- 05 CIOCCOLATA CALDA SENZA ZUCCHERO

1320
- 06 CIOCCOLATA CALDA FATTA IN CASA

con panna montata 1230

P ACQUAVITI / DISTILLATI 4 cl

SCHNAPS

- 01 PERA WILLIAMS ZWACK

PEAR 1780
- 02 ANGURIA FUTYÜLÖS

WATERMELON 1990

PÁLINKA

- 03 ZWACK PRUGNA

KOSHER 2210
- 04 ALBICOCCA GREY COW
- PANNONIA

APRICOT 3340

DISTILLATI PREMIUM GUSTO

- 05 ALBICOCCA DI KECSKEMÉT

APRICOT 2450
- 06 PRUGNA DI BESZTERCE

PLUM 2360
- 07 CILIEGIA NERA

BALCK CHERRY 2450

DISTILLATI VEGETALI BRILL

- 08 SEDANO

CELERY 2630
- 09 ZUCCA

PUMNKIN 2630

DISTILLATI ARTIGIANALI DI GYULAI

- 10 MELA COTOGNA

QUINCE 3690
- 11 CILIEGIA NERA

BLACK CHERRY 3490
- 12 PERA WILLIAMS

PEAR 60%, 2cl 2320
- 13 ALBICOCCA

APRICOT 60%, 2cl 2320

DISTILLATI ZIMEK

- 14 PRUGNA

PLUM invecchiata in botti 40% 3500
- 15 CILIEGIA NERA

BLACK CHERRY 40% 3500

Árpád

- 16 PRUGNA LEPOTICA

PLUM 2810
- 17 MELA COTOGNA VELLUTATA

QUINCE 3280
- 18 ZENZERO PREMIUM

GINGER 3490
- 19 UVA IRSAI OLIVÉR PREMIUM

GRAPE 3490

K CAFFÈ
E SPECIALITÀ DI CAFFÈ

regolare / grande (=1.5 × regolare)

- 01 CAFFÈ ESPRESSO 950

02 ESPRESSO DOPPIO 1700

03 ESPRESSO MACCHIATO 1020

04 DECAFFEINATO 950

05 ESPRESSO LUNGO 950

06 CAPPUCCINO 1150 / 1620

07 CAFFÈ AMERICANO 950

08 CAFFÈ AL LATTE CAFÉ VIAN
"SENZA SCHIUMA" 1330 / 1820

09 CAFFÈ ORO 1410 / 1870
grande caffè con latte e miele

10 CAFFÈ FREDDO 1870 / 2150
con gelato e panna montata

11 CAFFÈ IRLANDESE 2550
Jameson Whiskey, zucchero di canna,
caffè grande, panna montata

- 12 FLAT WHITE 1750
Caffè espresso doppio con 120 ml latte caldo

13 CAFFÈ ALLA VANIGLIA 1490 / 1910
Crema alla vaniglia, caffè grande, latte, panna montata

14 CHOCOLACCINO 1510 / 1930
Caffè grande, latte, cioccolato, panna montata

15 CAMELLACCINO 1510 / 1930
Caffè grande, latte, caramello, panna montata

16 CAFFÈ COCCO 1510 / 1930
Caffè grande, crema al cocco, latte, panna montata, panna

17 CAFFÈ FREDDO DA CANNES 2190
Gelato alla vaniglia, latte espresso, pezzi di biscotto, panna montata

18 ICE VIAN 1670 / 2150
Con caramello e panna montata

19 CAFFÈ AMARETTO 1510 / 1930
Crema alla vaniglia, sciroppo di mandorla, caffè, latte

20 CAFFÈ FREDDO DI CASTRO 1860
Americano shakerato con cubetti di ghiaccio,
servito con crema sopra

21 FRAPUCCINO 1510

22 CAFFÈ VIENNESE 1270 / 1670

23 CORTADO 1010



... CAFFÈ FREDDO CON ALCOL ...

- 24 CAFFÈ FREDDO BAILEYS 2550 / 3500
Baileys, gelato alla vaniglia, panna montata, caffè, latte

25 CAFFÈ BAILEYS 2 230
Baileys, caffè con latte

26 LIQUORE AMARETTO CON CAFFÈ 2270
Liquore Amaretto, caffè, latte

27 CAFFÈ DI ANDREW 2420
Cioccolato, rum, latte, caffè, panna montata

28 BAILEYS HOT CHOCHOLATE 2420
Baileys, cioccolata calda

I TÈ SPECIALI
JULIUS MEINL

TÈ NERO IN FOGLIA IN UNA TEIERA 1190
Organic English Breakfast
Earl Grey Blue Bossom

TÈ VERDE IN FOGLIA 1190
Tè verde con foglie di gelsomino
Organic Pure Chunnee
Tè alla menta fresca

TÈ ALLA FRUTTA IN FOGLIA
(SENZA CAFFEINA) 1190
Frutta Cocktail
Melagrana
Ciliegia
Zenzero-limone

TÈ FILTRO 930

Y COCKTAIL CALDI,
SPECIALITÀ INVERNALI

- 01 GROG CALDO ALLA CILIEGIA
ACIDA E CIOCCOLATO 2710
salsa calda di ciliegia, rum, salsa di cioccolato,
latte, brandy alla ciliegia

02 GROG CALDO PIÑA COLADA 2710
succo di ananas, rum Havana, sciroppo di cocco,
panna, crema

03 PUNCH CALDO ALLA
BANANA 2710
banana, rum scuro, sciroppo di banana, latte

04 GROG CALDO AI FRUTTI DI
BOSCO 2850
rum, fragola, lampone, tè tropicale, miele

05 SYLTER GROG 2710
rum, limone, miele, tè

06 GROG ROSSO E BIANCO 2710
rum scuro e rum chiaro, crema di ribes nero, latte,
panna montata

07 PUNCH ALL'ARANCIA 2710
Cointreau, tè all'arancia,
succo fresco di limone e arancia, miele

08 GROG MELA E CANNELLA 2710
rum, succo di mela, tè ai frutti, miele, cannella

09 GROG TROPICALE 2710
rum, sciroppo di mango, miele, succo di ananas,
tè tropicale

10 PUNCH VIAN 2710
rum, tè nero, crema, panna montata

11 TÈ ORIENTALE ALLA MENTA
CON RUM SCURO 2710
rum, tè verde alla menta marocchina,
foglie fresche di menta

12 VINO CALDO SPEZIATO
PICCANTE 620/dl

BEVANDE
ENERGETICHE

- 01 RED BULL 1410

02 RED BULL SENZA ZUCCHERO 1410

03 RED BULL - VODKA 2870

04 RED BULL - MOJITO 4130

05 RED BULL BOAT 29900
6 lattine di Red Bull e 1 litro di vodka

VINI BIANCHI



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

VINI ROSSI



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

VINI ROSATI



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

VINI PRESTIGE



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

🏆 = selezionato tra i migliori vini ungheresi del 2025

VINS DE TOKAJ



	8 CL	5 DL
ANGYAL VONZÁS DOLCE SZAMORODNI '22	2410	12000
ANGYAL SZERETET SECCO SZAMORODNI '22	2410	12000
ASZÚ 5 PUTTONYOS '00 <i>Hilltop</i>	4590	24900
ASZÚ 6 PUTTONYOS '18 <i>Zwack Isabella</i>	5290	29900

VINI INTERNAZIONALE



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

BIRRE IN BOTTIGLIA 0,33 L

DREHER GOLD 1280
DREHER 24 ANALCOLICA (0,5%) 1250
limone o ciliegia mora-lampone
PERONI ANALCOLICA 0,33L 1630
SENZA GLUTINE 2050
HB BIANCA 0,33L 1810
DREHER BAK SCURA 0,5L 1260
PILSNER URQUELL 1340
SOMERSBY CIDER MELA 1310
ASAHI 1630 PERONI 1630
DREHER AMARENA 1330
BUDAPEST ARTIGIANALE 0,33L 1350
lager, amarena, 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

BIRRA ALLA SPINA

3 dl / 5 dl / pint 5,68dl

DREHER GOLD 1090 1480 1690
PILSNER URQUELL 1150 1710 1790
HB BIANCA 1300 2050 2150
DREHER BAK (scura) 1040 1690 1820
PERONI 1270 2100 2300
CECEI artigianale ciliegia 1270 2130 2250

STUZZICHINI

- 01 OLIVE 1230
02 POMODORI SECCHI AL SOLE 1330
03 ARACHIDI 1230
04 BRUSCHETTA CON POMODORO 3350
05 BRUSCHETTA MISTA 3350
pomodoro, prosciutto di Parma, olive
06 ALI DI POLLO
iccanti con patate steak, con salsa piccante al
peperoncino, salsa al formaggio blu e sedano,
6/10/14 pz - 4510/5950/7160
07 PANE ALL'AGLIO CON FORMAGGIO 2690
08 TARTARE DI MANZO UNGHERESE
CON TOAST 5130/6850
100g/150g
09 NACHOS 3080
con due salse a scelta:
salsa messicana, salsa cheddar al jalapeno,
salsa di avocado

LIQUORI AMARI 4 cl

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

LIQUORI 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
OUIZO 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

COCKTAIL LUNGH

01 VODKA - SODA - LIME	3650
<i>Vodka, succo di lime, acqua frizzante</i>	
02 MOJITO	3900
<i>Havana rum, lime, sciroppo di zucchero, foglie di menta, soda</i>	
03 MOJITO AUX FRUITS	4390
<i>Mojito alla frutta: mango, fragola, frutti di bosco, melone, ananas, pompelmo rosa, kiwi</i>	
04 LONG ISLAND ICED TEA	4390
<i>Havana rum, vodka, gin, tequila, Triple Sec, cola, succo di limone</i>	
05PASSION LONG ISLAND ICED TEA	4530
<i>Havana rum, vodka, gin, tequila, sciroppo al frutto della passione, succo di mirtillo rosso</i>	
06 CASTRO'S LEMONADE	3810
<i>Havana rum, sciroppo al frutto della passione, lime, soda</i>	
07 RICCOcone	3690
<i>Vodka, crema di cocco, succo d'ananas, panna, sciroppo di mango</i>	
08 BLOODY MARY	3360
<i>Vodka, succo di pomodoro, Tabasco, Worcestershire, sale, pepe, succo di limone, lime</i>	
09 CAIPIRINHA FRAISE	4070
<i>Cachaça, zucchero di canna, fragola, lime</i>	
10 CUBA LIBRE	3850
<i>Havana rum, cola, lime</i>	
11 CUBA LIBRE ESPECIAL	4390
<i>Havana Especial rum, cola, lime</i>	
12 TEQUILA SUNRISE	3850
<i>Tequila, granatina, succo d'arancia</i>	
13 GARIBALDI	3590
<i>Campari, succo d'arancia</i>	
14 BLUE LAGOON	3630
<i>Blu Curaçao, vodka, succo di limone, soda</i>	
15 CHAVEZ'S LEMONADE	3910
<i>Havana rum, sciroppo di ciliegia, lime, soda</i>	
16 SEX ON THE BEACH	3960
<i>Vodka, liquore alla pesca, succo di mirtillo rosso, succo d'ananas</i>	
17 SINGAPORE SLING	4030
<i>Gin, Cherry Brandy, succo di limone, granatina, soda</i>	
18 ACAPULCO DREAM	3690
<i>Tequila, rum scuro, succo d'ananas, succo di pompelmo</i>	
19 TEQUILA MATADOR	4180
<i>Tequila, Triple Sec, succo di limone, succo d'ananas</i>	
20 WOO WOO	3710
<i>Vodka, liquore alla pesca, succo di mirtillo rosso</i>	
21 BANANA COW	3030
<i>Rum scuro, latte, sciroppo di banana</i>	
22 SPICE & GINGER	3850
<i>Rum speziato, zenzero, lime</i>	
23 PIÑA COLADA	3850
<i>Havana rum, crema di cocco, succo d'ananas, panna</i>	
24 BLUE HAWAII	3950
<i>Vodka, Blu Curaçao, Cointreau, succo d'ananas, crema di cocco, panna</i>	
25 PIÑA COLADA FRAMBOISE	4050
<i>Havana rum, crema di cocco, lampone, ananas, panna</i>	
26 MAI TAI	4250
<i>Rum scuro, Blu Curaçao, rum 73%, sciroppo di mandorla, succo d'ananas, succo d'arancia</i>	
27 CHARLES	3200
<i>Malibu, Havana rum, Blu Curaçao, succo d'ananas</i>	
28 MELON BALL	3630
<i>Liquore al melone, vodka, succo d'ananas</i>	
29 LAS PALMAS	3190
<i>Sangria, Martini Rosso, Triple Sec, succo d'ananas</i>	
30 COOL-AID	3810
<i>Amaretto, lime, Southern Comfort, liquore al melone, succo di mirtillo rosso</i>	
31 ZOMBIE	4190
<i>Havana rum, rum scuro, rum 73%, Cherry Brandy, succo d'ananas, succo di limone</i>	
32 CAIPIRINHA	3850
<i>Cachaça, lime, zucchero di canna</i>	
33 SIXTH SENSE	3910
<i>Vodka, liquore alla banana, granatina, sciroppo di mango, succo di limone, succo d'ananas, succo d'arancia</i>	
34 BAHAMA MAMA	4290
<i>Havana rum, Kahlúa, Malibu, succo di limone, granatina, succo d'arancia, succo d'ananas</i>	
35 PASSION CAIPIROSKA	3850
<i>Vodka, sciroppo al frutto della passione, lime</i>	
36 GIN FIZZ	3800
<i>Gin, lime, sciroppo di zucchero, soda</i>	
37 SAN FRANCISCO	3810
<i>Vodka, liquore alla banana, sciroppo di granatina, succo d'arancia</i>	

CHAMPAGNE ET FIZZ

01 APEROL SPRITZ	3250
<i>Prosecco, Aperol, acqua soda, fetta d'arancia</i>	
02 HUGO	3080
<i>Prosecco, sciroppo di sambuco, succo di lime fresco, foglie di menta</i>	
03 HUGO RED	3190
<i>Prosecco, sciroppo di sambuco, succo di lime fresco, foglie di menta, fragole fresche</i>	
04 KIR ROYAL	3410
<i>Crème de Cassis, Champagne secco</i>	
05 RUBY RED CHAMPAGNE	3850
<i>Succo di mirtillo rosso, Champagne secco, lime</i>	
06 TROPICAL CHAMPAGNE	4030
<i>Rum Havana, sciroppo di mango, succo d'arancia, Champagne secco</i>	
07 ROSATO RIVIERA	2750
<i>Martini Rosato, succo d'arancia fresco, fragole fresche, Prosecco, fetta d'arancia</i>	
08 CHAMBORD CHAMPAGNE	3430
<i>Chambord (liquore di lamponi), purea di lamponi, Prosecco</i>	
09 SUMMER ORANGE	2590
<i>Lillet Blanc, succo d'arancia, Prosecco, fetta d'arancia</i>	
10 MORNING GLORY	2690
<i>Lillet Blanc, Chambord, Prosecco, gocce di succo d'arancia, ciliegia da cocktail</i>	
11 TESTAROSSA	3430
<i>Prosecco, purea di fragole</i>	

COCKTAIL CLASSICI

01 MARGARITA	3650
<i>Tequila, Triple Sec, succo di limone</i>	
02 DAIQUIRI	3290
<i>Rum Havana, lime, zucchero</i>	
03 MANHATTAN	3070
<i>Bourbon, Martini Rosso, Angostura</i>	
04 MARTINI DRY	3070
<i>Vodka, Martini Dry, oliva nera</i>	
05 NEGRONI	3630
<i>Martini Rosso, Campari, Gin, scorza d'arancia</i>	
06 OLD FASHIONED WHISKY	3850
<i>Jack Daniel's, zucchero di canna, Angostura, scorza d'arancia, ciliegia da cocktail</i>	
07 BOURBON SOUR	2850
<i>Jim Beam, succo di limone, sciroppo di zucchero, ciliegia da cocktail</i>	

DRINK DI LUSSO

01 MOJITO DE LUXE	4910
<i>Havana Especial, lime, zucchero di canna, Perrier al lime, menta fresca</i>	
02 TANQUERAY 10 MARTINI	4820
<i>Tanqueray 10, Martini Dry, oliva verde gigante</i>	
03 CUBA LIBRE 7	4390
<i>Havana Club 7 anni, cola, lime</i>	
04 ZACAPA SOLERA DAIQUIRI	4400
<i>Zacapa Centenario, lime, zucchero di canna, ciliegia da cocktail</i>	
05 THE VIAN SMASH	3630
<i>Tanqueray 10, Lillet Blanc, menta, scorza di limone-lime, succo di lime, zucchero</i>	
06 GREYGOOSE COSMO	4460
<i>Grey Goose Vodka, Chambord, cranberry rosso, lime</i>	
07 TANQUERAY 10 TONIC	4910
<i>Tanqueray 10, acqua tonica, pompelmo rosa</i>	
08 CARIBBEAN PERRIER	3910
<i>Zenzero fresco, miele, Havana Especial, Angostura, lime fresco, 1 fetta di cetriolo, citronella</i>	
09 BELUGA MOSCOW MULE	4180
<i>Beluga vodka, ginger beer, lime fresco, cetriolo fresco, Fernet Branca</i>	
10 COGNAC ALEXANDER	5180
<i>Hennessy VS, Crème de Cacao, panna, noce moscata grattugiata</i>	

SHORT DRINKS

- 01

SCREAMING ORGASM 3 800

vodka, Kahlúa, Baileys, Amaretto
- 02

COSMOPOLITAN 3 850

Vodka, cointreau, jus d'airelles, citron vert
- 03

WHITE RUSSIAN 3 850

Kahlúa, vodka, crème
- 04

DAIKIRI GLACÉ AUX FRUITS 3 850

Havana Rum, arômes: mangue, fraise, fruits des bois, ananas-pamplemousse, kiwi, banane, noix de coco ou melon
- 05

MARGARITA GLACÉE AUX FRUITS 3 580

Tequila, arômes: mangue-chili, fraise ou framboise
- 06

DAIQUIRI DEUX COULEURS 4 180

Rhum Havana, sirop de fraise, sirop de la passion, ananas ou fraise
- 07

PISCO SOUR 3 290

Liqueur de Pisco, blanc d'oeuf, sirop de sucre, jus de citron vert
- 08

WHITE RUSSIAN MYRTILLE 3 850

Absolut Vodka, Kahlúa, sirop de myrtille, crème

SHOTS

- 01

ABSOLUT FLYING 2 590

Absolut vodka citron, sucre de canne, rhum à 73%, citron, flambé
- 02

BLOODY BRAIN 3 030

Liqueur de pêche, grenadine, Baileys
- 03

BLACK OUT 2 490

Unicum, Sambuca
- 04

RAINBOW SHOT 2 530

A base de vodka, aromatisé mangue, fraise, fruits des bois, banane, noix de coco, fruits exotiques ou melon
- par 2

4 790 / par 4 7 830

par 6 10 800 / par 8 14 500
- 05

HOT SHOT 3 200

Kahlúa, Baileys, Galliano, crème liquide
- 06

B'52 3 850

Kahlúa, Baileys, Cointreau, flambé
- 07

KAMIKAZE 3 370

Vodka, Cointreau, citron vert
- 08

FLAMING RAINBOW 3 580

Grenadine, liqueur de banane, Curacao Bleu, Ouzo, Rhum 73%

Cocktail de Palinka

- 01

CHERRY COOLER 3 290

Alcool de cerise au miel, citron vert, sirop de griottes, jus de fraise, soda
- 02

WILLIAM'S CAIPIRINHA 3 360

Palinka à la poire William, citron vert, sucre brun, cerise confite
- 03

HEY HONEY 3 290

Alcool de pêche, sirop de vanille, zest d'orange et citron vert, cerise confite
- 04

LAND OF FIRE 3 290

Brandy de fraise, sirop de fraise, citron vert, jus de grenade
- 05

PLUM BLOSSOM 3 070

Brandy de prune casher, sirop de cannelle, jus de canneberge, citron vert

M MARTINI COCKTAILS

- 01

ESPRESSO MARTINI 3 650

Bols vodka, Kahlua, ristretto froid
- 02

MARTINI POMME VERTE 3 430

Bols Vodka, Martini dry, sirop de pomme verte, jus de pommes

G GIN COCKTAILS

- 01

DIRTY BEEFEATER MARTINI 3 190

Beefeater, Martini dry, olive-juice
- 02

DRAGON-LYCHEE GIN FIZZ 3 360

Beefeater, Dragon purée, lime, soda
- 03

CUCUMBER GIN TONIC 3 450

Beefeater, tonic, lime, concombre
- 04

HENDRICKS TONIC AU CONCOMBRE 5 290

Hendricks gin, tonic, citron vert tranche, concombre en tranche
- 05

THE VIAN GIMLET 3 190

Beefeater, jus de lime, gingembre sirop, gingembre frais
- 06

MONKEY 47 & TONIC 5 680

Monkey 47, tonic, écorces de citron
- 07

BEEFEATER ROSE & TONIC 3 430

Beefeater Rose, Thomas Henry Pink Tonic Water fraises
- + Fever Tree Tonic Water 1 490

AM COCKTAILS SANS ALCOOL

- 01

ORANGE SOLLER 2 970

Jus d'orange, glace vanille, chantilly
- 02

RED BANANA 2 550

Sirop de banane, grenadine, jus d'ananas, jus d'orange, crème liquide
- 03

ANANAS COLADA 2 650

ananas, jus d'ananas, crème de noix de coco, crème liquide
- 04

GREENY 2 550

Jus de pêche, jus d'ananas, crème liquide, crème de melon, Tropical blue
- 05

SAFE SEX ON THE BEACH 2 550

Jus de pêche, jus d'airelles, jus d'ananas
- 06

CRANBERRY ICE TEA 2 550

Jus d'airelles, thé glacé, citron
- 07

SANTA CLARA 2 550

Jus d'ananas, sirop de fruits de la passion, sirop de mangue, lait
- 08

VIRGIN MOJITO 2 650

Citron vert, menthe fraîche, soda, sirop de canne
- 09

GRAPY 2 550

Jus de raisin, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, crème de coco
- 10

TONIC FRESH 2 550

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, jus de fraise, tonic
- 11

VIRGIN CAIPIRINHA 2 550

Citron, sucre brun, gingembre, cerise confite
- 12

X LEMONADE 2 990

Fruits tropicaux, citron, purée d'ananas-pamplemousse, Perrier
- 13

HAPPY MORNING 2 550

Jus d'orange, jus de melon, jus de citron, grenadine
- 14

FROZEN DAIQUIRI/SMOOTHIES 2 550

Saveur fraise, mangue, kiwi, fruits des bois, melon, raisin, noix de coco ou banane
- 15

VIRGIN APEROL SPRITZ 2 790

Sirop d'Aperol, l'eau gazeuze, tranche d'orange
- 16

VIRGIN GIN TONIC 2 930

Tanqueray 0,0% gingembre, citron vert, tonic
- 03

PORNSTAR MARTINI 3 580

Bols Vodka, Martini dry, sirop fruits de la passion, citron vert et jus d'ananas
- 04

CHERRY MARTINI 3 430

Bols Vodka, sirop de griottes, Martini rosé, jus de citron vert

CHAMPAGNE ET VINS MOUSSEUX

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

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