

# ÉTLAP ITALLAP



  
*Zsolnay*  
Kávézó  
& Bár

### **Szezonális kínálat**

Az étlapon szereplő tételek szezonálisan változhatnak.  
Az aktuális kínálatról érdeklődjön kollégáinktól.

---

### **ÁFA, szervizdíj**

Tájékoztatjuk kedves vendégeinket hogy az étlapon szereplő árak az Áfát tartalmazzák. A számla végösszegében szervizdíjat nem számítunk fel.

---



@zsolnaykavezo



Zsolnay Kávézó és Bár



### **Zsolnay Kávézó & Bár**

1028 Budapest, Templom u. 12.  
Info@klebelsbergkastelybudapest.hu  
www.klebelsbergkastelybudapest.hu



Zsolnay  
Kávézó  
& Bár

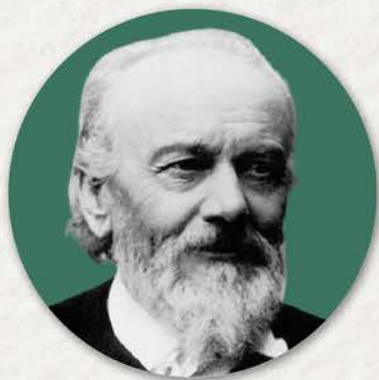




## Klebelsberg Kuno

(1875–1932)

Magyar művelődéspolitikus, belügy-, majd vallás- és közoktatásügyi miniszter. Közel egy évtizedes minisztersége alatt bőkezű támogatásban részesítette az oktatás és a művelődés szinte minden területét: népiskolákat építtetett, egyetemet alapított, valamint kutatóközpontokat és külföldi kollégiumokat hozott létre a tehetséges ifjúság képzésére. Ön jelenleg az ő otthonában kialakított szállodában és kávézóban ül, így tekintheti magát a gróf vendégének.



## Zsolnay Vilmos

(1828- 1900)

Pécsi keramikusművész, nagyiparos, a pécsi Zsolnay porcelángyár felfejlesztője. A pirogránit feltalálója, közreműködött az eozinnak nevezett lüszteres kerámiamáz technikájának kidolgozásában is. Innovatív gondolkodásmódja és jó üzleti érzéke mellett arról is híres, ahogyan az ifjú tehetségeket felkarolta.

# ÉTLAP



# BÉCS

## Sacher torta

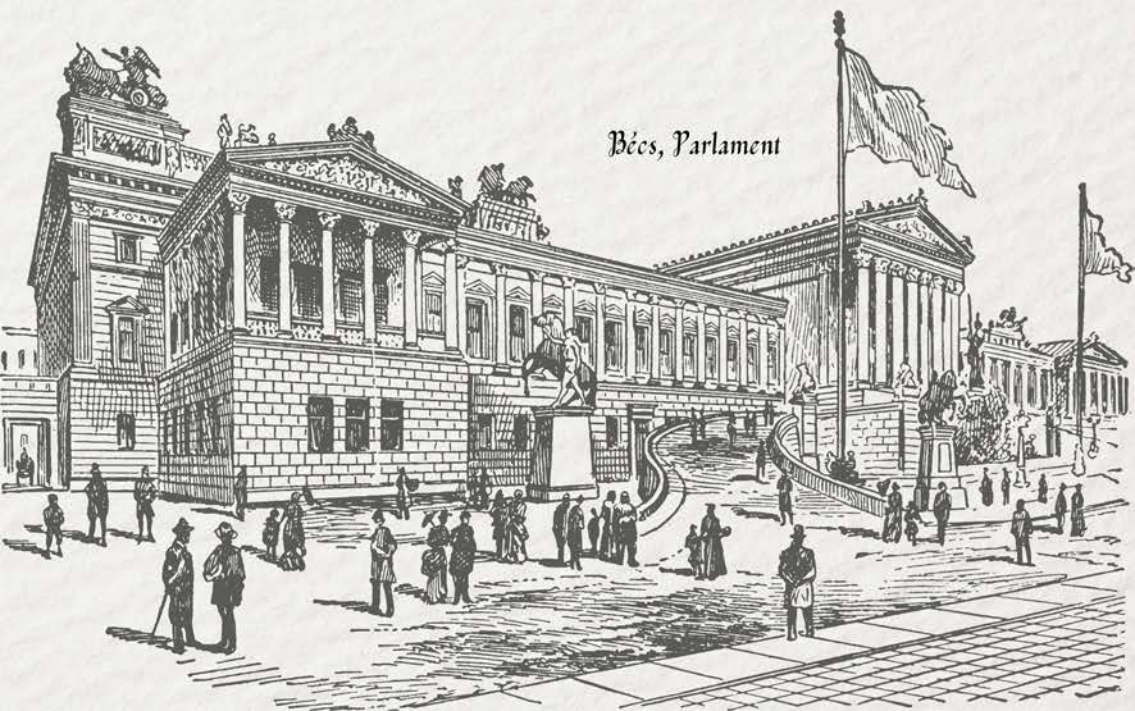


A békebeli monarchia időszakában Bécs és Budapest között meglepően élénk kulturális kapcsolat alakult ki. Az osztrák főváros gazdag kávéházi kultúráját Magyarország büszkén átvette és a magyar arisztokrácia is elragadtatással látogatta a bécsi kávéházakat.

A kor egyik kedvelt édessége a Sacher torta volt, amely idővel Bécsben és Budapesten is nagy hírnévre tett szert. A Sacher torta titka a csokoládé és a lekvár tökéletes harmóniájában rejlett.

Ennek a kitűnő együttműködésnek a mai élő példája a Klebelsberg Kuno által alapított, ma is sikeresen működő bécsi Collegium Hungaricum és Magyar Történelmi Intézet. Ezen épülettől nem messze található az emblematikus Sacher kávéház.

Ha Bécsben jár, feltétlenül próbálja ki. Addig azonban, szeretettel ajánljuk figyelmébe a Klebelsberg kastély Zsolnay kávézójának Málnás Sacher torta szeletét.





# DESSZERT

**Bounty szelet** ..... 1.290.- Ft  
*kókuszkrémmel és belga tejsokoládéval*

**Eszterházy szelet** ..... 1.290.- Ft  
*tradicionális, diós*

**Griotte** ..... 1.290.- Ft  
*pisztáciás-meggyes álom*

**Oroszkrém szelet** ..... 1.290.- Ft  
*lágú, krémes rétegek*

**Sacher szelet** ..... 1.290.- Ft  
*csokoládé mousse-szal*

 **Prémium vegán brownie** ..... 1.390.- Ft  
*cukor-, tejtermék-, és gluténmentes*

 **Málnás-csokoládés tarte** ..... 1.390.- Ft  
*cukormentes*

# RÉTES

**Almás rétes** ..... 990.- Ft


**Almás rétes, vanília fagyalattal** ..... 1.490.- Ft

**Túrós-barackos rétes** ..... 990.- Ft

**Mákos rétes** ..... 990.- Ft

**Káposztás rétes** ..... 990.- Ft

 **Meggyes-mákos rétes** ..... 990.- Ft  
*cukormentes*

 **Epres rétes** ..... 990.- Ft  
*cukormentes*

**+ Vanília fagyalalt (1 adag)** ..... 500.- Ft



# RÓMA

## Griotte

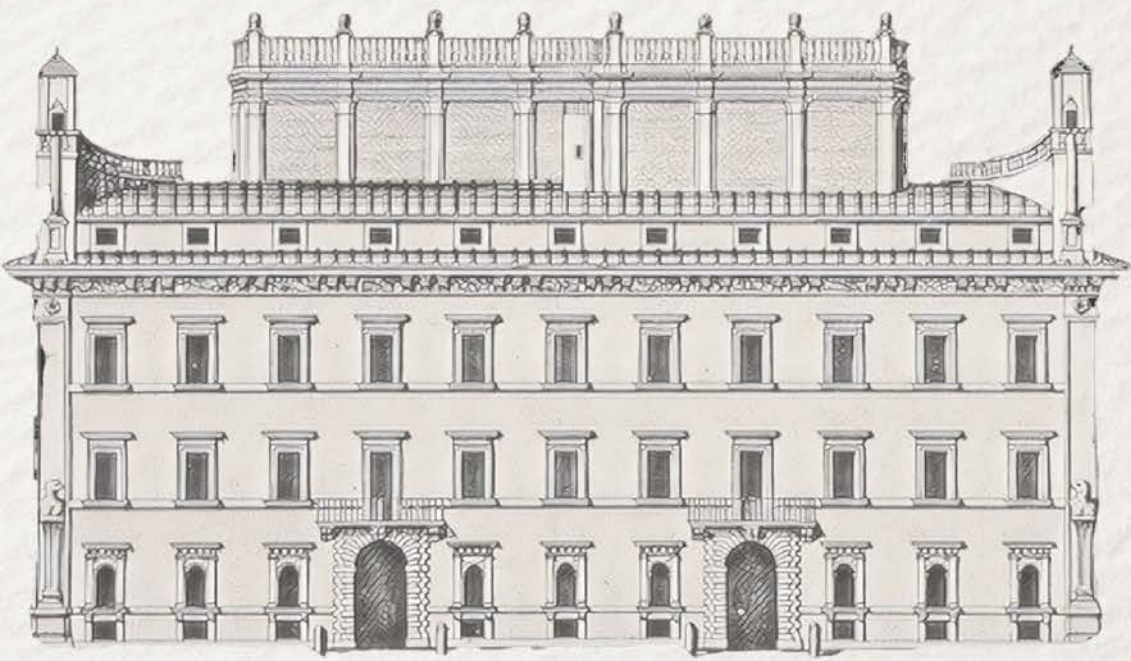


Ki ne ismerné a híres mondást: "Róma az örök város". Tudta ezt Klebelsberg Kuno is, hiszen gyakran utazott feleségével, Saroltával az olasz fővárosba, a tengerpartra, vagy Sziciliába.

Az olasz antik és modern kultúra iránti tiszteletéből eredően itt alapította meg Fraknói Vilmos püspök hagyatéka után, a Római Magyar Akadémiát. Ennek első igazgatója Gerevich Tibor volt, aki nagy hangsúlyt fektetett az olasz életérzés és a kultúra – egyben a kávéházi kultúra – alapos megismertetésére.

Itt Budapesten is megidézhetjük ezt az itáliai hangulatot egy pisztáciás-meggyes szelettel (Griotte-tal) és egy igazi olasz espresso elfogyasztásával.

*Accademia d'Ungheria, Roma, 1929*





## PÉKSÜTEMÉNY

Ezek a mennyei, békebeli péksütemények ügynevezett **blundel tésztával** készülnek, ami egy élesztős, leveles, kelt tészta, amibe egy kis trükkal vajat csenünk, de nem is keveset, végül hajtogatjuk.

<b>Csokoládés tekerge</b> .....	590.- Ft
<i>kakaós csiga</i>	
<b>Pisztáciás csiga</b> .....	790.- Ft
<b>Svájci diós kifli</b> .....	790.- Ft
<b>Túrós batyu</b> .....	590.- Ft

## SÓS POGÁCSA

<b>Pogácsa válogatás</b> .....	890.- Ft
<i>vegyesen (3 db)</i>	
<b>Mangalica tepertős pogácsa (3 db)</b> .....	890.- Ft
<i>A tepertő egy magyar, családi mangalica farmról érkezik, ahol a mangalicákat kizárólag GMO-mentes takarmánnyal etetik.</i>	
<b>Gouda sajtos pogácsa (3 db)</b> .....	890.- Ft
<i>Túróval, háromféle sajttal és vajjal készül, ettől lesz friss és omlós állagú és igazán izletes.</i>	
<b>Kapros-juhtúrós pogácsa (3 db)</b> .....	890.- Ft
<i>Friss magyar juhtúróval: a juhtúró hagyománya több évszázados Magyarországon, gazdag ízével és krémes állagával emeli ki a többi közül.</i>	

## SZENDVICS

<b>Edámi sajtos croissant (2 db)</b> .....	790.- Ft
<b>Kolbászos croissant (2 db)</b> .....	790.- Ft
<b>Feketeerdei sonkás croissant (2 db)</b> .....	790.- Ft
<b>"Grilled Cheese" toast</b> .....	1.290.- Ft
<i>amerikai stílusú sajtos melegszendvics</i>	
<b>"Grilled Ham&amp;Cheese toast"</b> .....	1.290.- Ft
<i>amerikai stílusú sonkás-sajtos melegszendvics</i>	
<b>Grillezett panini szendvics</b> .....	2.490.- Ft
<i>csirkemelles, sajtos, pestós</i>	



# PÁRIZS

## Málnás-csokoládés tarte



Párizs Európa egyik kulturális fővárosaként mindig is hatással volt a magyar művészekre, közéletre, ezért fontos, hogy ma is élő kulturális együttműködés legyen. A két világháború közötti kultúrpolitika vezetői is tudták ezt, ezért a frankofón nyelvi, kulturális, jogi és gasztronómiai hagyományok ápolását nem hanyagolták el.

Így kerülhetett Magyarországra az eredetileg egy tipikusan francia desszertkülönlegesség is, a tarte, mely a 20. század eleje óta már édes változatokban is közkedvelt volt.

Itt Pesthidegkúton, a málnás-csokoládés tarte repít minket egy párizsi kávéház teraszára. A részletgazdag, kifinomult édesség nemcsak ízvilágával, de megjelenésével is elbűvöl.

*Párizs, Arc de Triomphe*





KÁVÉ, ÜDÍTŐ

# KÁVÉ

Minden kávénk **koffeinmentes**  
változatban is kérhető.

<b>Espresso</b> .....	790.- Ft
<b>Espresso macchiato</b> .....	890.- Ft
<b>Ristretto</b> .....	790.- Ft
<b>Doppio</b> .....	1.290.- Ft
<b>Americano</b> .....	790.- Ft
<b>Cappuccino</b> .....	1.190.- Ft
<b>Caffé Latte</b> .....	1.290.- Ft
<b>Latte macchiato</b> .....	1.290.- Ft
<b>Ízesített cappuccino</b> .....	1.490.- Ft
<i>sós karamell / mogyoró / vanília</i>	
<b>Ízesített Latte macchiato</b> .....	1.490.- Ft
<i>sós karamell / mogyoró / vanília</i>	
<b>Jegeskávé</b> .....	1.690.- Ft
<i>vanília fagyalattal és tejszínhabbal</i>	




<b>Alternatív tej</b> .....	200.- Ft
<b>Laktózmentes tej</b> .....	200.- Ft





# FORRÓ CSOKOLÁDÉ

Tejcsokoládés .....	890.- Ft
Fehér csokoládés .....	890.- Ft
Mogyorós .....	890.- Ft
 Cukormentes csokoládés .....	890.- Ft

+ Tejszínhab ..... 300.- Ft


## TEA

### Szálas teák (5 dl)

*Gárdonyi Teaház prémium választék*

Erdei gyümölcsös tea .....	990.- Ft
Earl Grey fekete tea .....	990.- Ft
Masala Chai fekete tea .....	990.- Ft
Rooibos natúr tea .....	990.- Ft
Zöld tea, mentával .....	990.- Ft

### Filteres teák

Natúr fekete / zöld tea .....	790.- Ft
Earl Grey fekete tea .....	790.- Ft
Jázmin és trópusi virágok zöld tea .....	790.- Ft
Citrusos tea, gyömbérrel .....	790.- Ft
 Erdi gyümölcsös tea, bodzával .....	790.- Ft

*Koffeinmentes*

 Bodzavirág tea (hibiszkusz és citromfű) ..... 790.- Ft

*Koffeinmentes*



# ÜDÍTŐ

## Szénsavas italok (0,25 l)

Coca- Cola .....	790.- Ft
 Coca-Cola ZERO .....	790.- Ft
Fanta Narancs .....	790.- Ft
 Sprite ZERO .....	790.- Ft
Kinley Gyömbér .....	790.- Ft
Kinley Tonic .....	790.- Ft


## Szénsavmentes italok (0,25 l)

Almalé .....	790.- Ft
Narancslé (rostos) .....	790.- Ft
Őszibaracklé .....	790.- Ft
Meggylé .....	790.- Ft
Ananászlé .....	790.- Ft

## Vizek

FloeWater szénsavmentes (0,35 l) .....	590.- Ft
FloeWater szénsavas (0,35 l) .....	590.- Ft
FloeWater szénsavmentes (0,75 l) .....	990.- Ft
FloeWater szénsavas (0,75 l) .....	990.- Ft
Szigetközi friss víz - dús (0,5 l üveg) .....	790.- Ft
Szigetközi friss víz - csendes (0,5 l üveg) .....	790.- Ft

## Energiaitalok

RedBull Classic (0,25 l) .....	1.190.- Ft
 RedBull ZERO (0,25 l) .....	1.190.- Ft





# LIMONÁDÉ

*Friss gyümölcsökkel, szénsavasan  
(5 dl)*

<b>Klasszikus (citromos)</b> .....	1.290.- Ft
<b>Mangós</b> .....	1.290.- Ft
<b>Bodzás</b> .....	1.290.- Ft
<b>Epres</b> .....	1.290.- Ft
<b>Levendulás</b> .....	1.290.- Ft
<b>Licis</b> .....	1.290.- Ft
 <b>Mangós</b> .....	1.290.- Ft
<i>Cukormentes</i>	
 <b>Görögdinnyés</b> .....	1.290.- Ft
<i>Cukormentes</i>	
 <b>Epres</b> .....	1.290.- Ft
<i>Cukormentes</i>	



# NEW YORK

## Brownie



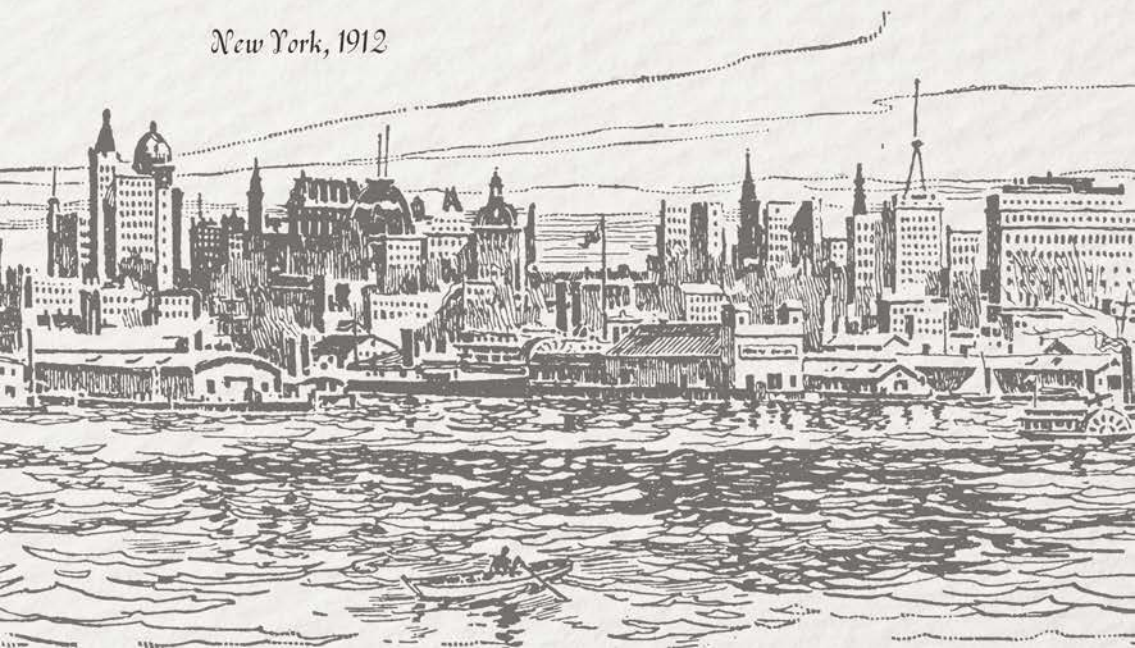
Ma New York a felhőkarcolók és a sárga taxik világa, amely azonban Klebelsberg idejében még egészen másképp nézett ki.

Az első világháborút követően az akkori politikai vezetés fontosnak tartotta, hogy a tengerentúlon is ismert legyen a magyar kultúra, tudomány és a világról alkotott elképzelésünk. Nincs ez máshogy ma sem, hiszen az ott működő Liszt Intézet is ennek a gondolatnak a mentén folytatja szakmai munkáját.

A magyar művészet, tudomány, oktatás eredményeinek megismertetése napjainkban sem lehet kevésbé fontos, mint Klebelsberg idejében. New York-i utazása során bizonyára ő is megízlelhette a brownie-t, amely vegán változata Kastélyunk kávézójában is megtalálható.

A sütemény gazdag ízvilágának és különleges összetevőinek köszönhetően egy modern újragondolása a jól ismert klasszikus amerikai desszertnek.


*New York, 1912*





ALKOHOLOS  
ITALOK

# SÖR

<b>Pécsi Lager</b> (csapolt pohár) .....	790.- Ft
<b>Pécsi Lager</b> (csapolt korsó) .....	1.190.- Ft
<b>Pécsi Meggy 4%</b> (csapolt pohár) .....	990.- Ft
<b>Pécsi Meggy 4%</b> (csapolt korsó) .....	1.390.- Ft
<b>Pécsi Barnasör</b> (üveges, 0,5 l) .....	990.- Ft
 <b>Pécsi Radler Meggysör 0%</b> (üveges, 0,33 l) .....	690.- Ft



# RÖVIDITAL

## *Tequila*

<b>Sierra Silver</b> (4 cl) .....	1.500.- Ft
<b>Olmecca Gold</b> (4 cl) .....	1.500.- Ft

## *Cognac*

<b>Henessy Cognac</b> (4 cl) .....	2.500.- Ft
------------------------------------	------------



### **Vodka**

<b>Absolut vodka</b> (4 cl) .....	1.600.- Ft
<b>Grey Goose vodka</b> (4 cl) .....	1.900.- Ft
<b>Ciroc vodka</b> (4 cl) .....	2.000.- Ft

### **Whiskey**

<b>Jack Daniel's whiskey</b> (amerikai, 4 cl) .....	1.900.- Ft
<b>Jameson Irish whiskey</b> (ír, 4 cl) .....	2.200.- Ft
<b>Chivas Regal, 12 éves whisky</b> (skót, 4 cl) .....	2.400.- Ft
<b>Nikka From the Barrel whisky</b> (japán, 4 cl) .....	4.600.- Ft

### **Gin**

<b>Beefeater gin</b> (4 cl) .....	1.900.- Ft
<b>Historia mangós gin</b> (4 cl) .....	2.500.- Ft
<b>Roku gin</b> (4 cl) .....	2.600.- Ft
<b>Búzavirág gin</b> (4 cl) .....	2.700.- Ft
<b>Opera gin</b> (4 cl) .....	2.800.- Ft

### **Gyomorkeserű**

<b>Zwack Unicum Szilva</b> (4 cl) .....	1.400.- Ft
<b>Zwack Unicum</b> (4 cl) .....	1.500.- Ft
<b>Jägermeister</b> (4 cl) .....	1.500.- Ft

### **Pálinka**

<b>Cornus szilva pálinka</b> (4 cl) .....	2.700.- Ft
<b>Cornus birs pálinka</b> (4 cl) .....	2.700.- Ft
<b>Cornus kajszibarack pálinka</b> (4 cl) .....	2.700.- Ft

### **Likőr**

<b>Martini Rosso Vermouth</b> (4 cl) .....	1.100.- Ft
<b>Bols baracklikőr</b> (4 cl) .....	1.400.- Ft
<b>Aperol</b> (4 cl) .....	1.400.- Ft
<b>Campari</b> (4 cl) .....	1.500.- Ft
<b>Bailey's likőr</b> (4 cl) .....	1.700.- Ft

### **Rum**

<b>Bacardi rum</b> (4 cl) .....	1.600.- Ft
<b>Matusalem rum</b> (4 cl) .....	2.800.- Ft
Grand Reserva 15 éves	
<b>Diplomatico Exclusiva rum</b> (4 cl) .....	2.900.- Ft
<b>Zacapa 23 rum</b> (4 cl) .....	4.900.- Ft

# BOR

Pohár: 1,5 dl

## Fehér

<b>Ház bora: Dobosi Olaszrizling BIO</b> .....	700.- Ft
<b>Nyakas, Irsai Olivér BIO</b> .....	1.100.- Ft
<i>palack (0,75 l)</i> .....	5.300.- Ft
<b>Kristinus, Parapli Chardonnay 2020</b> .....	1.500.- Ft
<i>palack (0,75 l)</i> .....	7.200.- Ft
<b>Pelle, Birtok Furmint 2022</b> .....	1.500.- Ft
<i>palack (0,75 l)</i> .....	7.200.- Ft

## Rozé

<b>Szászi Cabernet Sauvignon Rosé 2023</b> .....	1.100.- Ft
<i>palack (0,75 l)</i> .....	5.300.- Ft
<b>Dobosi, Kékfrankos Rosé 2022</b> .....	1.100.- Ft
<i>palack (0,75 l)</i> .....	5.300.- Ft

## Vörös

<b>Pósta Borház, Noir</b> .....	1.100.- Ft
<i>palack (0,75 l)</i> .....	5.300.- Ft
<b>Cantine Sgarzi, Primitivo Puglia BIO 2020</b> .....	1.700.- Ft
<i>palack (0,75 l)</i> .....	8.200.- Ft
<b>Wassmann, Mundia 2021</b> .....	1.900.- Ft
<i>palack (0,75 l)</i> .....	9.200.- Ft
<b>Santa Julia Organic Malbec 2021</b> .....	1.900.- Ft
<i>palack (0,75 l)</i> .....	9.200.- Ft

## Aszú

<b>Hétszőlő, Tokaji 5 puttonyos Aszú 2013</b> .....	2.400.- Ft
<i>palack (0,5 l)</i> .....	18.000.- Ft





# FRÖCCS

A ház borából.

<b>Kisfröccs</b> .....	700.- Ft
<i>1 dl bor, 1 dl szóda</i>	
<b>Hosszúlépés</b> .....	900.- Ft
<i>1 dl bor, 2 dl szóda</i>	
<b>Nagyfröccs</b> .....	1.200.- Ft
<i>2 dl bor, 1 dl szóda</i>	
<b>Házmester</b> .....	1.900.- Ft
<i>3 dl bor, 2 dl szóda</i>	

<b>Szóda (3 dl)</b> .....	450.- Ft
---------------------------	----------

# PEZSGÓ

Pohár: 1,5 dl

## Prosecco

<b>Azienda Fidora - Prosecco Frizzante DOC</b> .....	1.400.- Ft
<i>palack (0,75 l)</i> .....	6.200.- Ft

## Gyöngyözőbor

<b>Tokaji Pelle Frizzi 2022 gyöngyözőbor</b> .....	1.200.- Ft
<i>palack (0,75 l)</i> .....	5.700.- Ft

## Pezsgő

<b>Hungaria - Extra dry pezsgő</b> .....	1.300.- Ft
<i>palack (0,75 l)</i> .....	6.300.- Ft

<b>Martini - Asti Spumante pezsgő</b>	
<i>palack (0,75 l)</i> .....	8.400.- Ft

<b>Kreinbacher - Extra dry pezsgő</b>	
<i>palack (0,75 l)</i> .....	12.000.- Ft

<b>Moët &amp; Chandon - Brut Imperial champagne</b>	
<i>palack (0,75 l)</i> .....	38.000.- Ft

<b>Hungaria - Extra dry Magnum</b>	
<i>palack (1,5 l)</i> .....	16.000.- Ft

<b>Kreinbacher - Prestige Brut Magnum</b>	
<i>palack (1,5 l)</i> .....	39.000.- Ft



<b>Törley - alkoholmentes pezsgő</b>	
<i>palack (0,75 l)</i> .....	4.500.- Ft



# BERLIN

## Almás rétes



Berlin ma is, de a '20-30-as években is kozmopolita város volt. Klebelsberg Kuno rendszeresen utazott a német fővárosba, a magyar értelmiség képzésének egyik legfontosabb színterének tekintette Berlint.

Itt is magyar akadémiát alapított, ahol Gragger Róbertet nevezte ki első igazgatónak. A Klebelsberg által alapított Collegium Hungaricum épülete, egy kis darab Magyarországot jelentett a német fővárosban. Az épületnek fontos szerepe volt az osztrák magyar monarchia utáni politikai és kulturális kapcsolatok fenntartásában.

Erre a közös történetre is emlékezhetünk, ha megkóstoljuk a német mintára készített almás rétest, melyben a friss alma íze, a fűszerek és a könnyű leveles tészta különleges harmóniában keverednek. Egy gombóc vanília fagyalt teszi teljessé az élményt.



*Schloss Charlottenburg, 1890*





KOKTÉL





# KOKTÉL

**Negroni** ..... 2.900.- Ft  
*Beefeater gin, Campari, Vermouth Rosso*

**Bellini from Tokaj** ..... 2.900.- Ft  
*Baracklikőr, Barack püré, Pelle Frizzi gyöngyözőbor*

**Hugo** ..... 2.900.- Ft  
*Prosecco, szóda, bodza-szirup, lime, menta*

**Negroni Sbagliato** ..... 2.900.- Ft  
*Vermouth Rosso, prosecco, Campari*

**Mojito** ..... 2.900.- Ft  
*Bacardi, mojito-alap, menta, szóda*



**Gin & Tonic** ..... 2.900.- Ft  
*Beefeater gin, tonic*

**Gin & Tonic Premium** ..... 3.400.- Ft  
*Opera gin, tonic*

**Aperol Spritz XL** ..... 3.400.- Ft  
*Prosecco, Aperol, szóda*



