



## Ajánlatunk reggelire

Our offer for breakfast

8<sup>30</sup> - 11<sup>00</sup>

<b>Croissant, reggeli ital</b> (kávé, kapucsínó vagy tea).....	<b>800 Ft</b>
Croissant, hot drink (coffee, cappuccino or tea)	
<b>Francia reggeli</b> .....	<b>1450 Ft</b>
(Croissant, brios, vaj, jam, 1,5 dl friss narancslé, kávé, kapucsínó vagy tea) French breakfast (Croissant and brioche, butter, jam, 1.5 dl of fresh orange juice, coffee, cappuccino or tea)	
<b>Kontinentális reggeli</b> .....	<b>1990 Ft</b>
(Sajt, sonka, vaj, jam, 1,5 dl friss narancslé, péksütemény, kávé, kapucsínó vagy tea) Continental breakfast (Cheese, ham, butter, jam, 1.5 dl of fresh orange juice, bakery products, cappuccino or tea)	
<b>Magyaros reggeli</b> .....	<b>1990 Ft</b>
(Mangalica kolbász, téliszalámi, körözött, paprika, paradicsom, vaj, péksütemény) Hungarian breakfast (Mangalica pork sausage, winter salami, flavoured cottage cheese, green pepper, tomato, butter, bakery products)	
<b>Bécsi virsli mustárral, péksüteménnyel</b> .....	<b>1050 Ft</b>
Wiener with mustard, bakery products	
<b>Omlett</b> .....	<b>990 Ft</b>
(három tojásból, sajttal vagy sonkával) Omelette (3-egg cheese or ham omelette)	
<b>Hamm and eggs</b> .....	<b>1050 Ft</b>
<b>Müzli joghurttal</b> (gyümölcs vagy natur), 1,5dl tej.....	<b>950 Ft</b>
Cereals with yoghurt (fruit or unflavoured), 1.5 dl of milk	

**Helyben fogyasztás esetén 15% szervizdíjat számítunk fel.**

A 15% service charge will be added to your bill.

## Szamos Gourmet Ház Kávéház · Cukrászda · Csokoládé Szalon



**Helyben fogyasztás esetén 15% szervizdíjat számítunk fel.**

A 15% service charge will be added to your bill.

**Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák.**

Our prices include VAT.

**Tortarendelést felvesszünk!**

We are welcome to make your cake order!

**Kérjük tekintse meg a vitrinben bemutatott napi ajánlatainkat is!**

We have more selection at the showcase.

**Üzletvezető: Hlavács Erika, Kovács Péter**

Manager: Erika Hlavács, Péter Kovács

Budapest, 1052 Váci utca 1.

**Nyitva tartás / Opening times**  
**minden nap / every day**

8<sup>30</sup> - 21<sup>00</sup>

**Cukrászati vezető: Nagy Péter**

Pastry Chef: Péter Nagy

**Konyhafőnök: Sándor Csaba**

Chef: Csaba Sándor

## *It all started with the rose*

The poor little boy of Szentendre, Mladen Szavits - who was brought up without father and who inherited his attraction to eastern sweets perhaps in his blood from his forebears, who immigrated from the Balkans - was just a trainee pastry cook at the pastry shop of the famous August. E. József when, on one day, in the early thirties a Danish pastry cook happened to visit the shop and he showed the apprentice how it was possible to shape pretty roses out of the sugar-almond paste if one was light-handed enough, paid attention to the technique and practiced a lot.

The young apprentice learned the trick by watching. A good couple of hours, days, months, years and decades passed and many hundred thousands of marzipan roses were formed and sold since then.

He also chose his spouse from the pastry-shop. They had nice children and by now their grand children shot up, a good son-in-law became a member of the Szamos family and they all learned how to form roses. And finally, rooted in the past, after going through the fires of adversity, and well utilizing today's beneficial conditions, lots of painstaking and family efforts were made until the marzipan production company " Szamos " was established by the middle of the nineties at Pilisvörösvár.

Most of recipes can be thanked to the fantasy of Szamos Mátyás. As many pieces of sweets, as many forms, tastes, specialities and as many surprises.

## **Julius Meinl Kávék** Julius Meinl Coffees

<b>Eszpresszó</b> .....	<b>3 cl</b>	<b>590 Ft</b>
Espresso		
<b>Americano</b> .....	<b>8 cl</b>	<b>650 Ft</b>
<i>(eszpresszó kávé, forró víz)</i> <i>(espresso coffee, hot water)</i>		
<b>Kapucsínó</b> .....	<b>15 cl</b>	<b>700 Ft</b>
<i>(eszpresszó kávé, habosított tej)</i> Cappuccino <i>(espresso coffee, whipped milk)</i>		
<b>Kapucínér</b> .....	<b>15 cl</b>	<b>700 Ft</b>
<i>(hosszú kávé, tejszínhab)</i> Cappucciner <i>(long coffee, whipped cream)</i>		
<b>Habos kávé</b> .....	<b>5 cl</b>	<b>700 Ft</b>
<i>(eszpresszó kávé, tejszínhab)</i> Whipped coffee <i>(espresso coffee, whipped cream)</i>		
<b>Melanzs</b> .....	<b>15 cl</b>	<b>700 Ft</b>
<i>(hosszú kávé, forró, habosított tej)</i> Melange <i>(long coffee, hot milk)</i>		
<b>Tejeskávé</b> .....	<b>15 cl</b>	<b>700 Ft</b>
<i>(eszpresszó kávé, forró tej)</i> Latte <i>(espresso coffee, hot milk)</i>		
<b>Tea Ronnefeldt füvekből</b> .....	<b>1 kancsó</b>	<b>790 Ft</b>
<i>(Minta teakollekciókat felszolgálónk bemutatja Önnek.)</i> Tea varieties <i>(The waiter will show you our choice of tea varieties.)</i>		

## Kávékülönlegességek Coffee Specialities

<b>Latte Macchiato</b> .....	<b>20 cl</b>	<b>820 Ft</b>
<i>(eszpresszó kávé, forró tej, tejszínhab)</i> <i>(espresso coffee, hot milk, whipped milk)</i>		
<b>Mézes kávé</b> .....	<b>20 cl</b>	<b>870 Ft</b>
<i>(eszpresszó kávé, forró tej, tejszínhab, méz)</i> Honey Coffee <i>(espresso coffee, hot milk, whipped milk, honey)</i>		
<b>Szamos tejeskávé</b> .....	<b>15 cl</b>	<b>770 Ft</b>
<i>(eszpresszó kávé, vaníliás forró tej)</i> Szamos coffee <i>(espresso coffee, vanilla milk)</i>		
<b>Ír kávé</b> .....	<b>15 cl</b>	<b>1200 Ft</b>
<i>(hosszú kávé, ír whiskey, tejszínhab)</i> Irish coffee <i>(long coffee, Irish whiskey, whipped cream)</i>		

### Italaink koffeinmentes kávéból is kérhetők.

All our drinks are available as decaffeinated.

<b>Forró csokoládé</b> .....	<b>15 cl</b>	<b>950 Ft</b>
Hot chocolate		
<b>Kakaó</b> .....	<b>15 cl</b>	<b>730 Ft</b>
Cocoa		
<b>Tej</b> .....	<b>10 cl</b>	<b>200 Ft</b>
Milk		
<b>Tejszínhab</b> .....	<b>1 adag</b>	<b>300 Ft</b>
Whipped cream		
	1 portion	

## *A Rózsából indult ki az egész*

Az apa nélkül nevelkedő, szegény sorsú szentendrei szerb fiúcska, a kis Szlavits Mladen – aki talán még a Balkánról menekült ősei vérével örökölte a keleti édességek iránti vonzalmát–, éppen cukrásztanuló volt a nagyhírű August E. József Krisztina körúti üzletében.

Egy szép napon – a harmincas évek elején– a céghez egy dán cukrász vetődött, aki megmutatta: kellő kezűgyességgel, figyelemmel és sok-sok gyakorlással a cukros mandulamasszából, a marcipánból csinos rózsákat lehet csinálni.

A kisasas ellette a tudományt. Jó pár óra, nap, hónap, év és évtized – sok-sok százezer marcipán rózsas telt és kelt el azóta.

Asszony is került – persze cukrászdából–, lettek szép gyerekek, derék vő jött a házhoz, mára már az unokák is felcseperedtek, és mind megtanultak rózsát készíteni. Ebből a rózsából hajtott ki a kilencvenes évek közepére a pilisvörösvári marcipáncég, a Szamos.

A receptek többsége Szamos Mátyás leleményességét dicséri. Ahány darabka, annyi forma, annyi íz, annyi specialitás – megannyi meglepetés.

**Borok**

Wine

<b>Figula Sauvignon Blanc</b> .....	<b>0.75 l</b>	<b>4600 Ft</b>
2009 <i>Balatonfüred</i>	<b>0.15 l</b>	<b>920 Ft</b>
<b>Vylyan Rosé</b> .....	<b>0.75 l</b>	<b>4200 Ft</b>
2011 <i>Villány</i>	<b>0.15 l</b>	<b>840 Ft</b>
<b>Chateau Kajmád Cabernet Sauvignon barrique</b>	<b>0.75 l</b>	<b>5300 Ft</b>
2008 <i>Szekszárd</i>	<b>0.15 l</b>	<b>1060 Ft</b>
<b>Sauska Hétfürtös Tokaji 5 puttonyos aszú</b> .....	<b>0.5 l</b>	<b>6500 Ft</b>
2001 <i>Tokaj</i>	<b>0.1 l</b>	<b>1300 Ft</b>

**Pezsgő**

Champagne

<b>Törley Charmant Doux</b> ( <i>édes</i> ).....	<b>0.2 l</b>	<b>1450 Ft</b>
( <i>sweet</i> )		
<b>Hungaria Extra Dry</b> .....	<b>0.2 l</b>	<b>1600 Ft</b>

**Sörök**

Beers

<b>Dreher</b> ( <i>csapolt sör</i> ).....	<b>0.3 l</b>	<b>660 Ft</b>
( <i>draught beer</i> )	<b>0.5 l</b>	<b>1100 Ft</b>
<b>Dreher</b> ( <i>alkoholmentes</i> ).....	<b>0.33 l</b>	<b>700 Ft</b>
( <i>alcohol-free</i> )		
<b>Pilsner Urquell</b> .....	<b>0.33 l</b>	<b>850 Ft</b>
<b>Hofbrau Weissbier</b> .....	<b>0.5 l</b>	<b>1150 Ft</b>
<b>Miller</b> .....	<b>0.33 l</b>	<b>750 Ft</b>

**Desszertek**

Desserts

<b>Sissy desszert</b> (csokoládés desszert meggyraguval).....	<b>1400 Ft</b>
Chocolate mousse dessert	
<b>Rotschild desszert</b> (mogyorós desszert vaníliaöntettel, ..... macaronnal és marcipán rózsával)	<b>1400 Ft</b>
Haselnut mousse dessert	
<b>Diana desszert</b> (áfonyás desszert friss gyümölcssel, ..... csokoládésöntettel)	<b>1400 Ft</b>
Blueberry mousse dessert	
<b>Mokka arabica mousse desszert</b> .....	<b>850 Ft</b>
Coffee cream mousse	
<b>Epres mousse desszert</b> .....	<b>850 Ft</b>
Strawberry mousse	
<b>Narancsos Mousse desszert</b> .....	<b>850 Ft</b>
Orange mousse	
<b>Csokoládé szuflé</b> .....	<b>1400 Ft</b>
Chocolate soufflé	

## Tradicionális magyar kínálatunk

Our traditional Hungarian offer

<b>Gourmet válogatás</b> ( <i>Eszterházy, dobos, trüffel</i> ).....	<b>1550 Ft</b>
Gourmet selection ( <i>Eszterházy, dobos, trüffel</i> )	
<b>Krémes</b> .....	<b>640 Ft</b>
A classic light creamy Hungarian pastry on a biscuit base	
<b>Victoria desszert</b> (Krémes friss eperrel, karamell öntettel)	<b>1400 Ft</b>
" Krémes " with fresh strawberry and caramel topping	
<b>Somlói galuska</b> .....	<b>890 Ft</b>
The famous Somló trifle with its dark chocolate sauce	
<b>Mignon variációk</b> ( <i>3 féle</i> ).....	<b>960 Ft</b>
Petit four variations ( <i>three pieces</i> )	
<b>Házi almáspite vanília öntettel</b> .....	<b>1050 Ft</b>
Homemade apple pie with vanilla dressing	

## Italok

Spirits

<b>Martini Bianco</b> .....	<b>8 cl</b>	<b>900 Ft</b>
<b>Campari</b> .....	<b>8 cl</b>	<b>900 Ft</b>
<b>Finlandia vodka</b> .....	<b>4 cl</b>	<b>1200 Ft</b>
<b>Jameson ír whisky</b> .....	<b>4 cl</b>	<b>1450 Ft</b>
<b>Ballantines whisky</b> .....	<b>4 cl</b>	<b>1250 Ft</b>
<b>Remy Martin V.S.O.P.</b> .....	<b>4 cl</b>	<b>2100 Ft</b>
<b>Szatmári szilvapálinka</b> .....	<b>4 cl</b>	<b>1150 Ft</b>
<b>Kecskeméti barackpálinka</b> .....	<b>4 cl</b>	<b>1150 Ft</b>
<b>Zwack Unicum</b> .....	<b>4 cl</b>	<b>1150 Ft</b>
<b>Bailey's</b> .....	<b>4 cl</b>	<b>1100 Ft</b>

## Üdítők Soft drinks

<b>Friss narancslé</b> ..... Fresh orange juice	<b>0.1 l 450 Ft</b>
<b>Házi limonádé</b> (citrusos, málnás-gyömbéres)..... Homemade lemonade (citrus or raspberry-ginger)	<b>0.3 l 900 Ft</b> <b>0.5 l 1200 Ft</b>
<b>Málnaszörp</b> ..... Raspberry syrup	<b>0.1 l 300 Ft</b>
<b>Bodzaszörp</b> ..... Elder syrup	<b>0.1 l 300 Ft</b>
<b>Pago üdítők</b> (üveges)..... Fruit juices (bottled)	<b>0.2 l 650 Ft</b>
<b>Nestea Jeges tea</b> (citromos, barackos)..... Nestea Ice tea (lemon, peach)	<b>0.25 l 550 Ft</b>
<b>Szénsavas üdítők</b> ..... Soft drinks (Coca cola, Cola light, Fanta, Tonic, Gyömbér)	<b>0.2 l 550 Ft</b>

## Ásványvizek Mineral waters

<b>San Pellegrino</b> (szénsavas)..... (sparkling)	<b>0.25 l 690 Ft</b> <b>0.75 l 950 Ft</b>
<b>Aqua Panna</b> (szénsavmentes)..... (still)	<b>0.25 l 690 Ft</b> <b>0.75 l 950 Ft</b>
<b>NaturAqua</b> (szénsavas, szénsavmentes)..... (still or sparkling)	<b>0.25 l 500 Ft</b>

## Tortaszeletek Cake slices

<b>Dobostorta</b> ..... Dobos cake	<b>670 Ft</b>
<b>Epertorta</b> ..... Strawberry cake	<b>640 Ft</b>
<b>Eszterházy torta</b> ..... Eszterházy cake	<b>670 Ft</b>
<b>Gyümölcsös túrótorta</b> ..... Fruity cheesecake	<b>640 Ft</b>
<b>Karamellás kávé torta</b> ..... Coffee cake with caramel	<b>670 Ft</b>
<b>Mandul torta</b> ..... Almond cake	<b>670 Ft</b>
<b>Meggyes linzertorta</b> ..... Sour cherry pie	<b>570 Ft</b>
<b>Szarvasgombás csokoládétorta</b> ..... Chocolate cake with tuber	<b>730 Ft</b>
<b>Szilvagombóc torta</b> ..... Plum dumpling cake	<b>730 Ft</b>
<b>Tejszínes csokoládétorta</b> ..... Chocolate cake	<b>670 Ft</b>
<b>Trüffel torta</b> ..... Truffel cake	<b>670 Ft</b>

## Bisztró ételek

Snacks and more

### Saláták - Salads

<b>Mozzarella caprese</b> .....	1750 Ft
<b>Vegyes zöld saláta lazac rózsákkal</b> ..... Mixed salad with salmon roses	1900 Ft
<b>Ruccola saláta füstölt sonkával és koktél paradicsommal</b> .....	1900 Ft
Rucola salad with smoked ham and cherry tomato	

### Levesek - Soups

<b>Gulyásleves csészében</b> .....	900 Ft
Goulash soup served in a cup	
<b>Hideg gyümölcsleves idény gyümölcsből</b> .....	800 Ft
Cold fruit soup of the season	

### Szendvicsek - Sandwiches

<b>Libamájpástétom lilahagyma chutnyval, toast kenyérrel</b> .....	2300 Ft
Goose liver pâté with red onion chutney and toast	
<b>Baguette hátszínnel, édes, mustáros öntettel, zöldség hasákkal, joghurtos mártogatóssal</b> .....	2200 Ft
Baguette with sirloin, sweet, mustard dressing, vegetable prisms, yoghurt dip	
<b>Baguette füstölt lazaccal, tejszínes tormával, csemege uborkával</b> .....	2200 Ft
Baguette with smoked salmon, creamy horseradish, gherkins	
<b>Crocque Monsieur saláta levelekkel</b> .....	1450 Ft
Crocque Monsieur with lettuce leaves	

## Főételek - Main courses

12<sup>00</sup> - 17<sup>30</sup>

<b>Palacsinta spenót levelekkel töltve, sajtmártással</b> .....	1450 Ft
Pancake filled with spinach leaves and served with cheese sauce	
<b>Csirke hamburger joghurtos salátával</b> .....	2200 Ft
Chicken burger with green salad and yoghurt dressing	
<b>Grillezett jércemell almás répasalátával</b> .....	2250 Ft
Grilled chicken breast with apple carrot salad	
<b>Roston jércemell erdei gombás lepénnyel, sajtmártással</b> .....	2500 Ft
Grilled chicken breast with forest mushroom pie, and cheese sauce	
<b>Sertés szűzérem roston tejszínes lerakott burgonyával</b> .....	2950 Ft
Grilled mignon of pork with potatoe au gratin	
<b>Bélszín steak libamájjal, zöldbors mártással, grillezett zöldségekkel</b> .....	4500 Ft
Sirloin medallions with goose liver, green pepper sauce and grilled vegetables	
<b>Bélszín szelet chilis csokoládé mártással, brokkolis réteszel</b> .....	4200 Ft
Sirloin with chilli chocolate sauce and broccoli strudel	
<b>Gourmet hamburger, Dijon mustár öntetes zöldsaláta</b> ....	3700 Ft
Gourmet hamburger served with green salad with Dijon mustard dressing	
<b>Fogas filé mentás citromfű mártással, petrezselymes mogyoró burgonyával</b> .....	2950 Ft
Fillet of pike with mint lemongrass sauce and persley potatoes	