



ÉTLAP | ITALLAP
MENU | DRINKS

BJC BISTRRO

PALÁGYI BENEDEGÚZ
KREATÍV SÉF | CREATIVE CHEF

A szakmát olyan elismert séfektől tanultam, mint például Mógor Attila. Ezt a tudást kamatoztatva jutottam el a Haraszthy Pincészet Cinnamon étterméig, ahol jelenleg is konyhafőnökként tevékenykedem. A főzés nem csupán fontos számomra, hanem szenvedély. Minden alkalommal nagy örömmel veszek részt a BJC Bistro új étlapjaihoz kapcsolódó izgalmas és kreatív munkafolyamatban.



I learned the profession from chefs such as Attila Mógor. With this knowledge, I got into Haraszthy Winery, where I work as head chef now. Cooking is not just important to me, it's a passion. I am always pleased to engage in the exciting and creative workflow of creating new menus at BJC.

BÓDI LÁSZLÓ
KONYHAFŐNÖK | HEAD CHEF

A lendületességéről és korát meghazudtoló szigorú precizitásáról is ismert Bódi László korábban a Hold utcai Séf utcájában gyakorolta mesterségét. A változatos bistro-fogásokat estéről estére csakis a legfrissebb alapanyagokból és a legmagasabb minőségi követelmények betartása mellett, őszinte elhivatottsággal és egy csipet improvizációval készíti a klub vendégeinek.



Chef László Bódi creates our meals with only the freshest ingredients, true dedication, and a pinch of improvisation.

IFJ. PÓZER ISTVÁN
BJC SAJTMESTER | BJC CHEESE CHEF

Több mint húsz év konyhai tapasztalat áll mögöttem. A stabil tudást itthon elismert séfektől tanultam, viszont szélesebb látókört külföldön szereztem. Jelenleg a Csurgódombi Sajtkonyha vezetőjeként időm java részét a sajtkészítésnek szentelem. Különleges sajtjaink a széles nagyközönség számára elérhetőek a BJC Bistro kínálatában.



During my twenty years, spent on the field of gastronomy I learnt from the best Hungarian and international chefs. I had the opportunity to learn different cuisines all over the world for six years. Nowadays, I started my own traditional Hungarian cheese manufactory, and use my knowledge to write menus for BJC Bistro.

**Házi chipsválogatás (édesburgonya, cékla)
házi BBQ szósszal és aioli-val** 1090.-

*Homemade chips selection (sweet potato, beetroot)
with BBQ sauce & aioli*



**Sajttal besütött korianderes nacho chips,
jalapeno paprikával és mártogatókkal
(salsa, guacamole, tejföl)** 1290.-

*Oven baked nachos with cheese,
jalapeno and dips (salsa, guacamole, sour cream)*



**Házi krémválogatás friss zöldségekkel
és ropogós bagettel** 1590.-

(padlizsánkrém, tojáskrém, fetás paprikakrém)

*Homemade dip selection with fresh vegetables
and toasted baguette*

(aubergine pate, egg cream, paprika cream with feta cheese)



**Bruschetta Csurgódombi
bivaly mozzarellával és rukkolával** 1390.-

*Bruchetta with buffalo mozzarella
from Csurgódomb and arugula*



**Grillezett avokádó görögdinnyével
és pikáns koriander krémmel** 1890.-

Grilled avocado with watermelon and spicy coriander cream

 szója | soy  alkohol | alcohol  tojás | egg  laktóz | lactose

 glutén | gluten  mustár | mustard  hal és tenger gyümölcsei | fish and sea food

SOUPS
LEVESEK

Hideg bazsalikomos zöldalma krémleves 1090.-
alma chipsszel és keksz morzsával
*Cold green apple cream soup with basil,
 apple chips and crumble*



Csiccsi-féle háromhúsos leves 1590/2790,-
Three meat soup a'la Csiccsi



Gulyásleves 1290,-
Traditional Goulash Soup

SALADS
SALÁTÁK

Grillezett Csurgódombi camambert sajt, 2290.-
céklás zöld kevert salátával és pácolt eperrel
*Grilled camambert cheese from Csurgódomb,
 green salad with beetroot vinaigrette and marinated strawberry*



Kacsamell saláta tárkonyos 1990.-
szőlőmag olajjal és sárgadinnyével
Duck breast salad with tarragon grape seed oil and muskmelon



Pirított garnéla bok choy-val 2490.-
és chilis mangó krémmel
Roasted shrimp with bok choy and chili mango cream



szója | soy



alkohol | alcohol



tojás | egg



laktóz | lactose



glutén | gluten



mustár | mustard



hal és tenger gyümölcsei | fish and sea food

Kedvenc levesünk *Our soup choice*

Csiccsi-féle háromhúsos leves

Leveskülönlegességünket hosszú órákon át lassú tűzön készítjük, hogy vendégeink asztalára egy igazán különleges fogás kerülhessen. Sorra adjuk a gyöngyöző leveshez válogatott alapanyagainkat: a fácán- és marhahúst, sertés orját, friss leveszöldségeket, tészta és egy csipetnyi szerecsendiót. Levesrajongók számára kihagyhatatlan fogás!

Three meat soup a'la Csiccsi

We are boiling our soup speciality for hours to bring a very tasty dish to your table. Carefully selected high quality ingredients such as pheasant, beef, pork, vegetables, pasta and a pinch of nutmeg make this rich slow-cooked soup unique and unforgettable. Must-try food for soup lovers.

egyszemélyes fazék (0,6l)

pot for one (0,6l)

1590.-

kétszemélyes fazék (1,2l)

pot for two (1,2l)

2790.-

*Kétféle
adagban
rendelhető!*

*Available in two
portion sizes!*

**Bőrén sült csirkemell
gratin burgonyával és brokkoli pürével** **1990.-**

Crispy-skin chicken breast with gratin potato and broccoli puree



**Rosé kacsamell quinoa rizottóval,
mogyoróhagyma krémmel
és házi savanyított zöldségekkel** **3290.-**

*Rose duck breast with quinoa risotto,
shallot cream and pickled vegetables*



**Zöldfűszeres kéregben sült sertés szűz
medvehagymás újburgonyával és zeller pürével** **2490.-**

*Crusted pork tenderloin with wild garlic
new potato and celery cream*



**Tejszínes rigatoni portobello gombával,
rukkolával és parmezán forgáccsal** **1990.-**

*Rigatoni with Portobello mushroom, arugula
and Parmesan cheese shavings and cream*



Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. | *Prices are in HUF and include the VAT.*

ÉTLAP

Vadételeink a klub tulajdonosainak pontos lövései által kerülnek terítékre.

Our wild game specialities are served in courtesy of the accurate shots of the club's owners.

VADÉTELEK
WILD GAME SPECIALITIES

**Vadpörkölt juhtúrós sztrapacskával
és erdei gombával** 3290.-

*Wild game stew with cottage cheese
noodle and forest mushroom*



**Bundázott vaddisznónyak
elzászi burgonyasalátával** 3190.-

Breaded wild boar neck with alsatian potato salad



**Avokádókrémmel megkent tortilla lap,
zöldséges csirkemell csíkokkal betekerve,
jalapeno paprikával, tejföllel és Cheddar sajttal** 1890.-

*Tortilla stuffed with vegetables, chicken breast,
jalapeno, avocado cream, sour cream and Cheddar cheese*



**Padlizsán krémmel megkent tortilla lap,
fűszeres zöldségraguval
és Csurgódombi bivaly mozzarellával** 1490.-

*Tortilla stuffed with spicy vegetable ragout
with buffalo mozzarella from Csurgódomb*



BURRÍTÓK
BURRITOS

Vega burger: grillezett füstölt gomolya sajt, kakukkfűves áfonyamártás, jégsaláta, paradicsom, uborka, pácolt lilahagyma, pirított paszternák és sárgarépa, coleslaw saláta **2590.-**

Veggie burger: grilled smoked goat cheese, thyme cranberry sauce, lettuce, tomato, cucumber, marinated red onion, roasted parsnip and carrot, coleslaw salad



BBQ burger: házi marhahúspogácsa, BBQ szósz, grillezett avokádó, jalapeno, Cheddar sajt, jégsaláta, paradicsom, lilahagymalekvár, csónak burgonya, coleslaw saláta **2790.-**

BBQ burger: homemade beef patty, BBQ sauce, grilled avocado, jalapeno, Cheddar cheese, lettuce, tomato, red onion jam, boat fries, coleslaw salad



BJC club burger: roston csirkemell steak, aioli, tükörtojás, bacon, jégsaláta, paradicsom, uborka, lilahagymalekvár, csónak burgonya, coleslaw saláta **2690.-**

BJC burger: roasted chicken breast, aioli, fried egg, bacon, lettuce, tomato, cucumber, red onion jam, boat fries, coleslaw salad



szója | soy



alkohol | alcohol



tojás | egg



laktóz | lactose



glutén | gluten



mustár | mustard



hal és tenger gyümölcsei | fish and sea food

**Csokoládé szuflé a'la B&L, whiskys szeder raguval, 1390.-
vanília fagyalattal**

*Chocolate soufflé a'la B&L, with whiskey mulberry ragout
and vanilla ice cream*



**Házi kígyórétes vanília krémmel 1290.-
a „chef kedve szerint”**

*“Snake” strudel in the taste
of the chef with vanilla cream*





ITALLAP I DRINKS

A BJC BISTRO mellett hangulatos jazzkávézóval és bárral is várjuk vendégeinket! A legkiválóbb jazzkoncertek és minőségi italkínálat gondoskodnak a minden érzékszervre kiterjedő élményről!

	normal normal	koffeinmentes coffein free
Espresso	320,-	390,-
Ristretto	320,-	390,-
Macchiato	350,-	420,-
Hosszú kávé <i>Café lungo</i>	390,-	460,-
Americano	390,-	460,-
Cappuccino	490,-	560,-
Caffé Latte Macchiato	520,-	590,-
Melange	590,-	660,-
Espresso Duplo	640,-	710,-
Jegeskávé <i>Ice coffee</i>	790,-	860,-
Ír kávé <i>Irish coffee</i>	1090,-	1160,-
Chai latte		590,-
Forró csokoládé <i>Hot chocolate</i>		590,-
Ízesített forró csokoládé <i>Flavoured hot chocolate</i>		690,-
chili, karamell, kókusz, mandula, mogyoró <i>chili, caramel, coconut, almond, hazelnut</i>		
Rumos forró csoki <i>Hot chocolate with rum</i>		850,-
Forró tea <i>Hot tea</i>		450,-

FORRÓ ITALOK
HOT DRINKS

Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. | *Prices are in HUF and include the VAT.*

BJC BISTRO

			0,33l	
SOFT DRINKS	ÜDÍTŐK	Naturaqua ásványvíz <i>Naturaqua mineral water</i>	270,-	
		szénsavas, szénsavmentes <i>sparkling, non-sparkling</i>		
		Cappy	0,2l	
		alma, eper, ananász, őszibarack, paradicsom, narancs, feketeribizli <i>apple, strawberry, pineapple, peach, tomato, orange, blackcurrant</i>	380,-	
		Coca-Cola	0,25l	
		Coca-Cola Light	340,-	
		Coca-Cola Zero	340,-	
		Fanta	340,-	
		Sprite	340,-	
		Kinley gyömbér <i>Kinley ginger</i>	340,-	
Kinley tonik <i>Kinley tonic</i>	340,-			
Fusetea	340,-			
citrom, barack <i>lemon, peach</i>				
Red Bull	790,-			
		0,3l	0,5l	
LEMONADES	LIMONÁDÉK	Citrusos limonádé <i>Citrus lemonade</i>	450,-	750,-
		Bodzás limonádé <i>Elderflower lemonade</i>	490,-	790,-
		Zöldalmás limonádé <i>Green apple lemonade</i>	490,-	790,-
		Epres limonádé <i>Strawberry lemonade</i>	490,-	790,-
		Levendulás limonádé <i>Lavender lemonade</i>	490,-	790,-
		Piros gyümölcsös limonádé <i>Red fruit lemonade</i>	490,-	790,-
		Passion fruit limonádé <i>Passion fruit lemonade</i>	490,-	790,-
		0,3l		
ALKOHOLIS LEMONÁDÉK		Bodzás limonádé fehér rummal <i>Elderflower lemonade with white rum</i>	990,-	
		Piros gyümölcsös limonádé roséval <i>Red fruit lemonade with rosé wine</i>	990,-	

ITALLAP

	0,3l	0,5L	
Staropramen	390,-	650,-	
cseh világos sör <i>Czech light beer</i>			
	0,25l	0,5l	
Hoegaarden	450,-	850,-	
belga fehér sör <i>Belgian white beer</i>			
<i>Hoegaarden Rosé</i>			
<i>málnás búzasör raspberry wheat beer</i>			
Belle-Vue Kriek	550,-	1050,-	
belga meggysör <i>Belgian sour cherry beer</i>			

CSAPOLT SÖRÖK
DRAUGH BEERS

	0,33l		
Stella Artois I világos sör light lager	450,-		
Leffe Blond I belga világos apátság sör I	950,-		
<i>Belgian blond abbey beer</i>			
Leffe Dark I belga barna apátság sör 	950,-		
<i>Belgian dark abbey beer</i>			
Hoegaarden I belga fehér sör I Belgian white beer	950,-		

ÜVEGES SÖRÖK
BOTTLED BEERS

	0,5l	
Borsodi világos sör light lager	500,-	
Staropramen Dark barna sör I dark lager	650,-	
Staropramen Graná félbarna sör I semi-dark lager	650,-	
Stella Artois NA 0% világos sör I light lager	650,-	

CRAFT BEERS	KÉZMŰVES SÖRÖK	ROTH BEER	0,33l
		Távoli Galaxis amerikai IPA 6,1% <i>american IPA 6,1%</i>	990,-
		Bakancslista amerikai IPA 6,5% <i>american IPA 6,5%</i>	990,-
		Pyromania füstös barnasör 7,5% <i>smoked porter 7,5%</i>	990,-

CIDER	CIDER	Carling	0,3l
		alma, cseresznye <i>apple, cherry</i>	750,-

PÁLINKÁS	PÁLINKÁK	GUSTO	2cl	4cl
		Barack 40° <i>Peach</i>	600,-	1190,-
		Birsalma 41° <i>Quince</i>	600,-	1190,-
		Vilmoskörte 41° <i>Pear</i>	600,-	1190,-
		Cigánymeggy 41° <i>Sour Cherry</i>	600,-	1190,-
		Szilva 51° <i>Plum</i>	600,-	1190,-
		Irsai Olivér 51° <i>Grape</i>	600,-	1190,-

	MÁRTON ÉS LÁNYAI	2cl	4cl	
		Kökény <i>Sloe</i>	1000,-	1990,-
		Szomolyai feketecseresznye <i>Black cherry</i>	1000,-	1990,-
		Érlelt alma <i>Ripened apple</i>	1000,-	1990,-
		Mézés ágyas zölddió <i>Walnut with honey</i>	1000,-	1990,-
		Sauska aszútörköly <i>Sauska noble grape</i>	1000,-	1990,-
		Debreceni muskotályos szilva <i>Plum muscat</i>	1000,-	1990,-

Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. | *Prices are in HUF and include the VAT.*

ITALLAP

	0,2l	0,75l	PEZSGŐK SPARKLING WINES
Hungária Extra Dry	1190,-	3900,-	
Törley Charmant Doux	-	2900,-	
Törley Gála	-	2900,-	
<hr/>			
		dl	A HÁZ BORA WINE OF THE HOUSE
Bujdosó fehér rosé vörös – Balaton		240,-	
<i>Bujdosó white rose red – Balaton</i>		240,-	
<hr/>			
<i>A kedvenc rosénk Our rose wine choice</i>	dl	0,75l	ÜVEGES BOROK BOTTLES WINES
<i>Németh és Németh Rosé - Villány</i>			
<p>Különleges odafigyeléssel, kis mennyiségben, reduktív eljárással készített bor. Halvány cseresznyés szín, friss gyümölcsös illat, könnyed elegancia jellemzi ezt a harmonikus, lendületes savösszetétellel rendelkező, 100%-ban kékfrankos szőlőből készült bort.</p>			
<p><i>Wine made with special attention, reductively, in small portions. This special beverage, made of 100% Blue Frankish grape and consisting of harmonic and lively acid composition, is characterized by light cherry color, fresh fruity fragrance, and graceful elegance.</i></p>			
<hr/>			
FEHÉR WHITE		dl 0,75l	
Dubicz Irsai Olivér Mátra	450,-	3200,-	
Bárdos Sauvignon Blanc Mátra	490,-	3600,-	
Figula Zenit & More Balaton	520,-	3800,-	
Sárga Borház Szamorodni édes sweet Tokaj	590,-	4200,-	
Thummerer Chardonnay Eger	690,-	5000,-	
<hr/>			
ROSÉ ROSE		dl 0,75l	
Juhász Rosé Eger	420,-	3000,-	
Haraszthy Rosé Etyek	500,-	3650,-	
Takler Rosé Szekszárd	550,-	4000,-	

BJC BISTRO

VÖRÖS | RED

dl | 0,75l

Németh és Németh Portugieser Villány	520,-	3800,-
Vesztergombi Kékfrankos Szekszárd	520,-	3800,-
Tűzkő Merlot Tolna	550,-	4000,-
Tiffán Immortal Villány	670,-	4800,-
Jekl Cabernet Sauvignon Barrique Villány	700,-	5100,-

VÖRÖS, FEHÉR, ROSÉ | RED, WHITE, ROSE

FRÖCCSÖK
SPRITZERS: WINE&SODA

Kisfröccs – 1dl bor + 1dl szóda		290,-
<i>Small Spritzer – 1dl wine + 1dl soda</i>		
Hosszúlépés – 1dl bor + 2dl szóda		340,-
<i>Long Step – 1dl wine + 2dl soda</i>		
Sport fröccs – 1dl bor + 4dl szóda		440,-
<i>Sport Spritzer – 1dl wine + 4dl soda</i>		
Nagyfröccs – 2dl bor + 1dl szóda		510,-
<i>Tall Spritzer – 2dl wine + 1dl soda</i>		
Viceházmester – 2dl bor + 3dl szóda		610,-
<i>Vice-housekeeper – 2dl wine + 3dl soda</i>		
Házmester – 3dl bor + 2dl szóda		780,-
<i>Housekeeper – 3dl wine + 2dl soda</i>		

GYOMORKESERŐ
BITTER

	2cl	4cl
Jägermeister	450,-	900,-
Unicum	450,-	900,-
Unicum Szilva plum	450,-	900,-

ITALLAP

	2cl	4cl	
Metaxa *****	500,-	990,-	KONYAKOK COGNACS
Courvoisier VS	650,-	1290,-	
Hennessy VS	800,-	1590,-	
Remy Matrtin VSOP	1000,-	1990,-	

	2cl	4cl	
Becherovka	450,-	900,-	LIKÖRÖK LIQUEURS
Malibu	450,-	900,-	
Southern Comfort	450,-	900,-	
Bailey's	450,-	900,-	
Cointreau	500,-	990,-	
Dissaronno	500,-	990,-	
Calvados	550,-	1090,-	
Tátratea 72°	650,-	1290,-	

	2cl	4cl	
Absinthe 80°	600,-	1190,-	ABSINTHE

	2cl	4cl	
Bombay Sapphire	450,-	900,-	GINEK GINS
Gordon's	450,-	900,-	
Beefeater	450,-	900,-	
Saffron	750,-	1490,-	
Tanqueray	900,-	1790,-	
Hendrick's	900,-	1790,-	

Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. | *Prices are in HUF and include the VAT.*

BJC BISTRO

			2cl	4cl
RUMS	RUMOK	Havana Club Añejo 3	450,-	900,-
		Bacardi Carta Blanca	450,-	900,-
		Bacardi Carta Negra	450,-	900,-
		Pitu Cachaca	450,-	900,-
		Captain Morgan Spiced	500,-	990,-
		Spitz Rum 80°	600,-	1190,-
		Sailor Jerry	600,-	1190,-
		Matusalem platino	600,-	1190,-
		Diplomatico Mantuano 8 yrs	750,-	1490,-
		Kraken black spiced	750,-	1490,-
Dictador 12 yrs	900,-	1790,-		
<hr/>				
			2cl	4cl
TEQUILAS	TEQUILÁK	Ej Jimador Blanco	450,-	900,-
		Ej Jimador Reposado	450,-	900,-
<hr/>				
			4cl	8cl
VERMOUTS	VERMUTOK	Martini Bianco	400,-	800,-
		Martini Dry	400,-	800,-
		Martini Rosso	400,-	800,-
		Aperol	450,-	900,-
		Campari Bitter	550,-	1100,-
<hr/>				
			2cl	4cl
VODKAS	VODKÁK	Sobieski	450,-	900,-
		Russian Standard	450,-	900,-
		Absolute Blue	500,-	990,-
		Grey Goose	1000,-	1990,-

ITALLAP

	2cl	4cl	
Ballantine's	450,-	900,-	SKOT WHISKEY SCOTTISH WHISKEY
Johnnie Walker Red Label	450,-	900,-	
Monkey Shoulder	750,-	1490,-	
Laphroaig 10 yrs	900,-	1790,-	
Talisker 10 yrs	900,-	1790,-	
Singleton 12 yrs	900,-	1790,-	
Glenfiddich 12 yrs	900,-	1790,-	
Lagavulin 16 yrs	1500,-	2990,-	
<hr/>			
Kilbeggan	500,-	990,-	IR WHISKEY IRISH WHISKEY
Jameson	550,-	1090,-	
Connemara	800,-	1790,-	
<hr/>			
Jim Beam Red Stag	450,-	900,-	AMERIKAI WHISKEY AMERICAN WHISKEY
Jim Beam	450,-	900,-	
Jack Daniel's	550,-	1090,-	
Maker's Mark	750,-	1490,-	
Bulleit Bourbon	750,-	1490,-	

BJC BISTRO

KOKTÉLOK COCKTAILS

Caipirinha 1090,-

4cl Pitu Cachaca, lime, barna cukor

4cl Pitu Cachaca, lime, brown sugar

Gin Fizz 1090,-

4cl gin, limelé, szóda

4cl gin, lime juice, soda

Vodka Fizz 1090,-

4cl vodka, limelé, szóda

4cl vodka, lime juice, soda

Old fashioned 1190,-

4cl bourbon, 2csepp Angostura, barna cukor, szóda

4cl bourbon, 2 drop Angostura, brown sugar, soda

Daiquiri 1190,-

4cl fehér rum, lime, cukorszirup

4cl white rum, lime, sugar syrup

Margarita 1190,-

4cl tequila, 2cl Cointreau, lime

Cosmopolitan 1190,-

4cl vodka, 2cl Cointreau, lime, áfonyalé

4cl vodka, 2cl Cointreau, lime, cranberry juice

Mojlto 1190,-

4cl rum, lime, szóda, menta, cukorszirup

4cl rum, lime, soda, mint, sugar syrup

B52 1190,-

2cl Bailey's, 2cl Kahlua, 2cl Cointreau

2cl Bailey's, 2cl Kahlua, 2cl Cointreau

ITALLAP

Bloody Mary **1190,-**

4cl vodka, paradicsomlé, Worchester szósz, Tabasco szósz, citromlé, só, bors

4cl vodka, tomato juice, Worchester, Tabasco, lemon juice, salt, pepper

Fruit Caipirinha **1190,-**

4cl Pitu Cachaca, eper juice, lime, barna cukor

4cl Pitu Cachaca, strawberry juice, lime, brown sugar

Piña Colada **1190,-**

4cl rum, ananászlé, kókusz szirup, tejszín

4cl rum, pineapple juice, coconut syrup, cream

Strawberry Colada **1190,-**

4cl rum, ananászlé, kókusz szirup, eper szirup, tejszín

4cl rum, pineapple juice, coconut syrup, strawberry syrup, cream

Swimming Pool **1190,-**

4cl vodka, kókusz szirup, Blue Curaçao, ananászlé, tejszín

4cl vodka, coconut syrup, Blue Curaçao, pineapple juice, cream

Tequila Sunrise **1190,-**

4cl tequila, narancslé, Grenadine

4cl tequila, orange juice, Grenadine

White Russian **1190,-**

4cl vodka, tejszín, kávélikőr

4cl vodka, cream, coffee liqueur

Whiskey Sour **1190,-**

4cl bourbon, lime, cukorszirup

4cl bourbon, lime, sugar syrup

Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. | *Prices are in HUF and include the VAT.*

BJC BISTRO

Black Russian	1190,-
4cl vodka, kávélikőr	
<i>4cl vodka, coffee liqueur</i>	
Aperol Spritz	1190,-
1dl fehérbor, 8cl Aperol, szóda	
<i>1dl white wine, 8cl Aperol, soda</i>	
Sex on the Beach	1190,-
4cl vodka, barack likőr, narancslé, áfonyalé	
<i>4cl vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry juice</i>	
Long Island Ice Tea	1890,-
2cl gin, 2cl vodka, 2cl tequila, 2cl rum, 2cl Triple Sec, lime, cola	
<i>2cl gin, 2cl vodka, 2cl tequila, 2cl rum, 2cl Triple Sec, lime, coke</i>	
Zombie	1890,-
2cl fehér rum, 2cl barna rum, 2cl Spritz rum, Peachtree, Grenadine, ananászlé	
<i>2cl white rum, 2cl dark rum, 2cl Spritz rum, Peachtree, Grenadine, pineapple juice</i>	
Mai Tai	1890,-
2cl barna rum, 2cl Spitz rum, 2cl Cointraue, mandula szirup, lime, ananászlé, narancslé	
2cl dark rum, 2cl Spitz rum, 2cl Cointraue, almond syrup, lime, pineapple juice, orange juice	

ÜZEMELTETŐ / OPERATOR:
Nyílt Kultúra Zrt.
1136 Budapest, Hollán Ernő u. 7.
10467808-2-41
bistro@bjc.hu
www.bjc.hu

ÜZLETVEZETŐ / SHOP MANAGER:
Mucsi Dániel

KREATÍV SÉF / CREATIVE CHEF:
Palágyi Bendegúz

KONYHAFŐNÖK / HEAD CHEF:
Bódi László

BESOROLÁS / CATEGORY:
III. kat. melegkonyhás étterem

Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.
Érvényes 2018.04.20-tól visszavonásig, illetve a készlet erejéig.
A változtatás jogát fenntartjuk.

TÁJÉKOZTATJUK, HOGY A SZÁMLA VÉGÖSSZEGE A BISTRO-BAN
ÉS A KONCERTTERMÜNKBEN TÖRTÉNŐ RENDELÉS
ESETÉN 10% SZERVÍZDÍJAT TARTALMAZ

Our prices are in HUF and include the VAT.

Available from 02/11/2017 untill cancellation or while stocks last.

We reserve the right to change.

**PLEASE NOTE THAT 10% SERVICE CHARGE WILL
AUTOMATICALLY BE APPLIED TO YOUR TOTAL BILL.**