



ITALLAP | ÉTLAP
DRINKS | MENU

FORRÓ ITALOK I HOT DRINKS

	Normal	Koffeinmentes
Espresso	330	400
Risretto	330	400
Macchiato	360	430
Hosszú Kávė I <i>Café lungo</i>	360	430
Americano	390	460
Cappucino	520	590
Caffé Latte Macchiato	530	600
Melange	570	640
Dupla espresso I <i>Double espresso</i>	660	730
Jegeskávė I <i>Ice coffee</i>	850	920
Ír kávė I <i>Irish coffee</i>	1150	1220
Forró csokoládé I <i>Hot chocolate</i>	730	
krémcsokoládé, fehér I brown, white		
Ízesített forró csokoládé I <i>Flavoured hot chocolate</i>	830	
karamell, kókusz, mandula, mogyoró, chili	1030	
<i>caramel, coconut, almond, hazelnut, chili</i>		
Rumos forró csokoládé I <i>Hot chocolate with rum</i>	550	
Forró Tea I <i>Hot tea</i>		

ÜDÍTŐK I SOFT DRINKS

	0,25 l	0,75 l
NaturAqua ásványvíz I <i>NaturAqua mineral water</i>	320	880
Szénsavas, szénsavmentes I <i>Sparkling, non-sparkling</i>		
Cappy gyümölcslevek I <i>Cappy juices</i>	420	
alma, narancs, őszibarack, ananász, eper, multivitamin		
<i>apple, orange, peach, pineapple, strawberry, multivitamin</i>		
Coca-cola	420	
Coca-cola zero	420	
Fanta	420	
Sprite zero	420	
Kinley tonik I <i>Kinley tonic</i>	420	
Kinley gyömbér I <i>Kinley ginger</i>	420	
Fuzetea		
barack, citrom I <i>peach, lemon</i>	750	
Red bull		

Ízesített Royal Bliss tonik

Creative Tonik, Yuzu, Erdeigyümölcs,
Gyömbér, Gyömbérsör, Cukormentes

0,2l

750

Flavoured Royal Bliss tonic

*Creative Tonic, Yuzu, Berry Sensation,
Ginger Ale, Ginger Beer, Zero Tonic*

LIMONÁDÉK I LEMONADES

Klasszikus limonádé | *Classic lemonade*

Epres bazsalikomos | *Strawberry basil*

Mentás bodzás | *Mint elderflower*

Chilis mangós | *Chili mango*

Cseresznyés rozmaringos | *Cherry rosemary*

Ízesített limonádék | *Flavoured lemonades*

bodzás, passion fruitos, levendulás, zöldalmás, piros
bogyós gyümölcsös, epres | *elderflower, passion fruit,
lavender, green apple, red berries*

0,3l

0,5l

450 750

540 840

540 840

540 840

540 840

490 790

CSAPOLT SÖRÖK I DRAUGHT BEER

Staropramen

cseh világos sör | *czech light beer*

Hoegaarden

belga búzasör | *belgian wheat beer*

Hoegaarden Rosé

málnás búzasör | *raspberry wheat beer*

Belle-Vue Kriek

belga meggysör | *belgian sour cherry beer*

0,25l

0,3l

0,5l

450 750

650

1050

750

1150

650

1050

ÜVEGES SÖRÖK BOTTLED BEERS	0,33l
Stella Artois	550
világos sör light lager	
Leffe Blond	900
belga világos apátságú sör belgian blonde abbey beer	
Leffe Dark	900
belga barna apátságú sör belgian dark abbey beer	
Corona	1050
mexikói világos sör mexican light beer	0,5l
Borsodi	550
világos sör light lager	
Staropramen Dark	750
barna sör dark lager	
Staropramen Granát	750
félbarna sör semi-dark lager	
Stella-Artois NA 0,5%	650
alkoholmentes világos sör non-alcoholic light lager	

KÉZMŰVES SÖRÖK ROTH BEER	0,33l
Távoli Galaxis	950
amerikai ipa 6,1% american IPA 6,1%	
Bakancslista	950
amerikai ipa 6,1% american IPA 6,1%	
Gingermesiter	950
gyömbéres-mézes sör, 5,1% ginger spiced ale 5,1%	

CIDER	0,33l
Carling Apple	750
Carling Cherry	750

PÁLINKÁK I PALINKAS

4cl

GUSTO

Barack 40 ° <i>Peach 40 °</i>	1250
Birsalma 41 ° <i>Quince 41 °</i>	1250
Vilmoskörte 41 ° <i>Williams pear 41 °</i>	1250
Cigánymeggy 51 ° <i>Sour cherry 51 °</i>	1250
Szilva 51 ° <i>Plum 51 °</i>	1250
Irsai Olivér 51 ° <i>Grape 51 °</i>	1250

MÁRTON ÉS LÁNYAI

Mézes ágyas zölddió <i>Walnut with honey</i>	1850
Érlelt alma <i>Ripened apple</i>	1850
Debreceni muskotályos szilva <i>Plum muscat</i>	1850
Kökény <i>Sloe</i>	1850
Szomolyai feketecseresznye <i>Black berry</i>	1850
Sauska aszutörköly <i>Sauska noble grape</i>	1850
Mézes ágyas áfonya <i>Blueberry with honey</i>	1850

PEZSGŐK I SPARKLING WINES

0,2l / 0,75l

1190/3800

Hungária Extra Dry

0,1l/0,75l

Bottega Millesimato Spumante Brut

520/3600

Száraz olasz habzóbör | *Dry italian sparkling wine*

GYOMORKESERŐ I BITTER	4cl
Jägermeister	900
Unicum	900
Unicum szilva <i>Unicum plum</i>	900
Unicum riserva <i>Unicum riserva</i>	1300
Dupla hordós érlelés Aged in Tokaji oak cask	

KONYAKOK I COGNACS	4cl
Metaxa *****	900
Hennessy VS	1590
Remy Martin VSOP	1850

LIKÖRÖK I LIQUEURS	4cl
Malibu	850
Southern Comfort	850
Baileys	900
Cointreau	1050
Dissaronno Amaretto	1050
Calvados	1050
Kahlua	1050

ABSINTHE	4cl
Absinthe 80°	1050

GINEK I GINS	4cl
Gordon's	900
Beefeater	950
Bombay Sapphire	1150
Tanqueray	1150
Hendrick's	1350
Opihr	1450

RUMOK I RUMS	4cl
Bacardi Carta Blanca	950
Havana Club Anejo 3	950
Captain Morgan Spiced	950
Ypióca Cachaca	1050
Sailor Jerry	1250
Kraken Black Spiced	1350
Diplomatico Mantuano 8yrs	1550
Dictador 12 yrs	1550

TEQUILA I TEQUILA	4cl
El Jimador Blanco	1050
El Jimador Reposado	1050

VERMUTOK I VERMOUTS	4cl	8cl
Campari	950	
Martini Bianco		950
Martini Dry		950
Martini Rosso		950
Aperol		1050

VODKÁK I VODKAS

	4cl
Finlandia	900
Russian Standard	900
Absolut Blue	950
Absolut Vanilia	1050
Grey Goose	1550

SKÓT WHISKEY I SCOTTISH WHISKEY

	4cl
Ballantine's	950
Johnnie Walker Red Label	950
Monkey Shoulder	1250
Auchentoshan American Oak	1550
Laphroaig 10yrs	1750
Caol Ila	1750

ÍR WHISKEY I IRISH WHISKEY

Tullamore Dew	1050
Bushmills Black Bush	1050
Jameson	1150

AMERIKAI WHISKEY I AMERICAN WHISKEY

Jim Beam	950
Jack Daniel's	1150
Bulleit Bourbon	1450
Maker's Mark	1450
Knob Creek	1550

KOKTÉLOK I COCKTAILS

Klasszikus vonal I Classic line

Caipirinha 1350

Cachaca, lime, barna cukor

Cachaca, lime, brown sugar

Daiquiri 1350

Rum, lime, cukor

Rum, lime, sugar

Margarita 1550

Tequila, narancslikőr, lime

Tequila, orange liqueur, lime

Cosmopolitan 1550

Vodka, narancslikőr, lime, áfonya

Vodka, orange liqueur, lime, cranberry

Mojito 1350

Rum, menta, lime, cukor, szóda

Rum, mint, lime, sugar, soda

B52 1350

Kahlua, Baileys, Cointreau

Kahlua, Baileys, Cointreau

Bloody Mary 1650

Vodka, paradicsom, só, bors, Worchester, Tabasco, citrom

Vodka, tomato, salt, pepper, Worchester, Tabasco, lemon

Pina Colada 1650

Rum, tejszín, ananászlé, kókusz

Rum, cream, pineapple, coconut

Black/White Russian 1350

Vodka, Kahlua /Vodka, Kahlua, Tejszín

Whiskey Sour 1650

Maker's Mark, citrusok, cukor

Aperol Spritz 1550

Aperol, Spumante, narancs, szóda

Aperol, Spumante, orange, soda

BJC SIGNATURES

Choc-Old Fashioned 1750

Csoki es narancs újra egymásra talál egy regi vágású koktéll

formabontó ízvilágában. Egyszerre klasszikus és bohém. Pont mint te?

Chocolate and orange reunited in the flavors of an old-fashioned cocktail.

It's classy and bohemian at the same time. Like you?

Berry Bite 1750

Már az első kortynál az ízlelőbimbókba harap a frissítő

Royal Bliss gyömbérsor, a fanyar lime és az édes bogycs gyümölcsök

alkohollal feltüzelt izgalmas elegye. Figyeld, ahogy meg a jég is gyorsabban olvad alatta!

Biting the taste buds at the first sip, this drink is an exciting mixture

of the refreshing Royal Bliss ginger beer, sour lime, and sweet berry fruits

fired up with alcohol. Even ice melts quicker under it!

Foxy Meow

1750

Szemtelen, szenvedélyes és szexi.

A kultikus almapárlat találkozása trópusi gyümölcsökkel
és egy csepp pezsgő gyömbérsörrel. Vigyázz, a cica harap!

Cheeky, passionate, and sexy.

The meeting of the cultic cider, tropical fruits, and a drop fizzy ginger beer.

Careful, the kitty bites!

Sail'amour

1750

Trópusi gyümölcsökkel bondolítottuk a karakteres Sailor Jerry rum utánozhatatlan
ízvilágát. Vitorlát bonts! Indulhat a kaland?

We spiced the inimitable characteristic taste of the Sailor Jerry rum with tropical fruits.

Set sail! Are you ready for the adventure?

Sugar Jam

1750

Friss gyümölcspüré, borókabogyókkal bolondított gin, passion fruit es lime.

Így együtt a nyári estek kedvenc hűsítője.

Nem kis kísértés, egy pohár sosem elég.

Fresh fruit puree, gin with juniper berries, passion fruit, and lime.

Together it's the best cooler for summer nights. Hard to resist,

one glass is never enough.



ÉTLAP | MENU

**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 idóm java részét a sajt készítésnek 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.



SNACKEK, ELŐÉTELEK | SNACKS, STARTERS

Házi chipsválogatás (édesburgonya, cékla)

házi BBQ szósszal és céklás majonézsel

Homemade chips selection (sweet potato, beetroot) with BBQ sauce and beetroot mayonnaise

1290.-



Sajttal besütött korianderes nacho chips jalapeno paprikával és mártogatókkal (salsa, tejföl, házi guacamole)

Oven baked nachos with coriander, jalapeno pepper and dips (salsa, sour cream, homemade guacamole)

1490.-



Bundázott zöldségropogós választható 2 szósszal (kéksajt, tapenád, céklás majonéz, BBQ)

Vegetable crisps with 2 optional dips (blue cheese, tapenade, beetroot mayonnaise, BBQ sauce)

1290.-



Házi krémválogatás friss zöldségekkel és pirított baguette-el (kéksajt, tepertő, tapenád)

Homemade dip selection with fresh vegetables and toasted baguette (blue cheese, greaves, tapenade)

1590.-



szója | soy



alkohol | alcohol



tojás | egg



laktóz | lactose



glutén | gluten



mustár | mustard



hal és tenger gyümölcsei | fish and sea food

LEVESEK | SOUPS

Sárgadinnye krémleves mentás túrógombóccal, dióolajjal

Honeydew melon cream soup with mint cottage cheese dumplings and walnut oil

1190.-



Gulyásleves vaddisznóból

Goulash soup with boar meat

1590.-

SALÁTÁK | SALADS

Grillezett sajt, chilis áfonyás vinaigrette-vel

és kevert salátával

Grilled ewe-cheese with chili blueberry vinaigrette and mixed salad

2290.-



Klasszikus cézársaláta

/Választható csirkével/

Classic caesar salad

/Optional chicken/

1890/2390.-



Füstölt lazac spárgás, vérnarancsos salátával

Smoked salmon salad with asparagus and blood orange

2290.-



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 gyönyöző leveshez válogatott alapanyagainkat: a fácán- és marhahúst, sertés orját, friss levezöldségeket, tészta és egy csipetnyi szerecsendiót. Levesrajongók számára kihagyhatatlan fogás!

Three meat soup a'la Csicsi

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)

2890.-

*Kétféle
adagban
rendelhető!*

*Available in two
portion sizes!*



szója | soy



alkohol | alcohol



tojás | egg



laktóz | lactose



glutén | gluten



mustár | mustard



hal és tenger gyümölcsei | fish and sea food

FŐÉTELEK | MAIN COURSES

Burgundi vaddisznó parázsburgonyával

Burgundy boar ragout with brand potatoes

3590.-

Rántott fácánmell camembert sajttal, zsályás baconnel, savanyított hagymával és tejfölös uborkasalátával

Breaded pheasant breast with camembert cheese, sage bacon, pickled onions and cucumber salad

3290.-



Zöldfűszeres kéregben sült bélszín steak salottahagyma pürével, polentával és jus-vel

Loan steak in herbs crust with shallots onion purée, polenta and jus

5990.-



Csirkemell steak zöldborsó pürével és kecskesajttal

Chicken breast steak with green pea purée and goat cheese

2690.-



Tejszínes rigatoni Portobello gombával, rukkolával és parmezán forgáccsal

Creamy rigatoni with Portobello mushroom, rucola and Parmesan shavings

2290.-



Ételeinket tetszés szerint quinoa rizottó körettel is rendelheti!
Other option for side dish: quinoa

Vadételeink a klub tulajdonosainak pontos lövései által kerülnek terítékre.

VADÉTELEK | WILD GAME SPECIALITIES

Gulyásleves vaddisznóból

Goulash soup with boar meat

1590.-

Rántott fácánmell camembert sajttal, zsályás baconnel, savanyított hagymával és tejfölös uborkasalátával

Breaded pheasant breast with camembert cheese, sage bacon, pickled onions and cucumber salad

3290.-



Burgundi vaddisznó parázsburgonyával

Burgundy boar ragout with brand potatoes

3590.-

BURRITÓK | BURRITOS

Avokádókrémmel megkent tortilla lap zöldséges csirkemell csíkokkal betekerve, jalapeno paprikával, tejföllel és cheddar sajttal

Tortilla stuffed with guacamole, chicken strips, vegetables, jalapeno, sour cream and cheddar cheese

2390.-



Kakukkfűves áfonyakrémmel megkent tortilla lap, füstölt sajttal és zöldséges fasírttal

Tortilla stuffed with thyme cranberry cream, smoked cheese and vegetable patty

2290.-



HAMBURGEREK I HAMBURGERS

BBQ burger (házi marhahúspogácsa, BBQ szósz, grillezett avokádó, jalapeno, cheddar sajt, friss zöldségek, lilahagymalekvár, steak burgonya, coleslaw saláta)

BBQ burger (homemade beef patty, BBQ sauce, grilled avocado, jalapeno, cheddar cheese, fresh vegetables, onion jam, steak fries and coleslaw salad)

2990.-



Magyaros burger (házi marhahúspogácsa, lecsó, tükörtojás, friss zöldségek, cheddar sajt, steak burgonya, coleslaw saláta)

Hungarian burger (homemade beef patty, lecsó, fried egg, fresh vegetables, cheddar cheese, steak fries and coleslaw salad)

3190.-



Kakukkfűves áfonyakrémmel megkent camembert burger steak burgonyával és coleslaw salátával

Camembert burger with thyme blueberry cream, steak potatoes and coleslaw salad

2890.-



SZÓSZOK I SAUCES

lecsókrém, BBQ szósz, kakukkfűves áfonya, ketchup, majonéz, mustár
lecsó cream, BBQ sauce, thyme blueberry cream, ketchup, mayonnaise, mustard

DESSZERTEK | DESSERTS

Házi rétes vaníliás mascarpone krémmel és fagyival

Homemade sweet strudel with mascarpone cream and mint ice cream

1490.-



Blanka és Lili kedvenc csokoládé szufléja, málnaraguval

Blanka's and Lili's favourite chocolate soufflé with raspberry ragout

1490.-



szója | soy



alkohol | alcohol



tojás | egg



laktóz | lactose



glutén | gluten



mustár | mustard



hal és tenger gyümölcsei | fish and sea food

**Aktuális akcióinkról, ajánlatainkról kérjük,
érdeklődjön a személyzetnél!**

—

For discounts and special offers please ask our staff!

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

ÜZLETVEZETŐK / SHOP MANAGERS:
Bóna Sarolta, Árvai Rebeka

KONYHAFŐNÖK / HEAD CHEF:
Bódi László

Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.
Érvényes 2019.04.17-től 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 17/04/2019 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.**