

5000 Szolnok, Sóház út 8.



Tel.: 06/56/504-517 • www.jazzpub.hu

Étlap • Menu

Érvényes 2016. 11. -tól

Áraink magyar forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

Kérésre a rendelkezésre álló nyersanyagból bármilyen ételt elkészítünk. A fél adagos ételek ára a teljes ár 70 %-a.



LEVESEK • SOUPS • SUPPEN

1.

Zöldségkrémleves házi sajtos pogácsával V ^{1,2,4,6}

Vegetable cream soup with homemade salty cheesecake

Gemüsecremesuppe mit hausgemachte Käse-Pogatschen

790,-

2.

Káposztás csülkös bableves Jazz módra ^{1,2,4,6}

Jazz style soup of beans with smoked pork and cabbage

Bohnensuppe mit Schweinshaxe und Kraut nach Jazz Art

1490,-

3.

Tyúkhúsleves gazdagon csigatésztával ^{1,2,6}

Chicken Broth with Noodles

Fleischsuppe mit Einlagen und Nudeln

1290,-

4.

Gulyásleves ^{1,2,6}

Goulash Soup

Gulaschsuppe

1490,-

5.

Tiszai vegyes halászlé (ponty, harcsa) ⁹

„Tisza” Fish Soup with carp and catfish

„Theiß“-Fischsuppe von verschiedene Fische (Karpfen, Wels)

1790,-



ELŐÉTELEK • APPETIZERS • VORSPEISEN

6.

Sajtválogatás friss primőr zöldségekkel, gyümölcsökkel és mézzel V^{4,5}

Cheese selection with fresh vegetables, fruits and honey

Käsesorten mit frische Gemüsen, Obst und Honig

1690,-

7.

Tatárbeefsteak friss zöldségekkel, pirítóssal és vajjal^{4,7,8}

Tatar beefsteak with fresh vegetables, toast and butter

Tatarbeefsteak mit frische Gemüsen, geröstetes Brot und Butter

2450,-

8.

Tapas válogatás: kacsamájpástétom, padlizsánkrém, magyaros körözött,

mangalica kolbászos sajtkrém^{1,2,4,7}

Tapas selection: duck liver pâté, aubergine cream, Hungarian cottage cheese cream,
cheese cream with mangalica sausage

„Tapas” Variation: Entenleberpastete, Aubergine Creme, Liptauer,

Käsecreme mit mangalitzza Wurst

1650,-

9.

**Hideg ízelítő (mangalica kolbász, házi füstölt sonka, kacsamájpástétom, füstölt libamell,
primőr zöldségek, áfonyás lilahagymalekvár, pirítós)¹**

Cold appetizer (mangalica sausage, smoked ham, duck liver pâté, smoked goose breast,
fresh vegetables, onion marmalade with cranberry, toast)

**Kalte Vorspeise gemischt: (mangalitzza Wurst, Parmaschinken, Entenleberpastete,
geräucherter Gänsebrust, rote Zwiebelmarmalade mit Heidelbeere, geröstetes Brot)**

1850,-

10.

Lazacsaláta⁹

Salmonsalad

Lachssalat

1750,-

Áraink magyar forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

Kérésre a rendelkezésre álló nyersanyagból bármilyen ételt elkészítünk. A fél adagos ételek ára a teljes ár 70 %-a.



VEGETÁRIÁNUS ÉTELEINK • VEGETARIAN COURSES • VEGETARIANER SPEISEN

11.

Négysajtos parajos rizottó fehérboros barnamártással V^{1,4,5}

Risotto with four-cheese and spinach in a white wine -brown sauce

Risotto mit 4 Käse, Spinat und braune Soße mit weiß Wein

1490,-

12.

Rántott camembert sajt cumberland mártással és burgonyakrokettel vagy rizzsel V^{1,2,4}

Breaded camembert with cumberland sauce and potato croquettes or rice

Gebackene Camembert und Cumberland Sous, als Beilage Reis oder Kartoffelnkroketten

1490,-

13.

Magyaros kőrözöttel töltött gombafejek rántva rizzsel, tartármártással V^{1,2,4,7}

Breaded mushrooms filled with Hungarian cottage cheese cream, served with rice
and tartar sauce

Mit Liptauer gefüllte, gebackene Pilz mit Reis und Tatarsoße

1390,-



TÉSZTA ÉTELEK • PASTAS • MEHLSPEISEN

13.

Gnocchi sorrentina (csőben sült paradicsomos gnocchi) V^{1,2,4}

Gnocchi Sorrentino (gnocchi with tomato gratin)

Gnocchi alla Sorrentina (im Rohr gebackene Gnocchi mit Tomaten)

1190,-

14.

Füstös bélszíncsíkok tagliatellével^{1,4,7,2}

Smoked slices of tenderloin with tagliatelle

Geräucherter Filetsteak mit Tagliatelle

1790,-

15.

Tejszínes pepperónis lazacos tagliatelle^{1,2,4,9}

Tagliatelle with salmon, pepperoni and cream

Geräucherter Filetsteak mit Tagliatelle

1790,-

16.

Részes királyrákfarak spaghetttel^{1,2,9}

Drunk king prawns with spaghetti

„Versoffene” Riesengarnelen mit Spaghetti

1890,-

17.

Túrós csusza tepertővel^{1,2,4}

Cottage cheese noodles with crackling

Topfennudeln mit Gammeln

990,-



FŐÉTELEK • MAIN DISHES • HAUPTGERICHTE

18.

T-bone steak (45dkg.) steakburgonyával, friss salátával ⁴

T-bone steak with steak potatoes, fresh vegetables

T-Bone Steak, in Schale gebratene Kartoffeln mit frischem Salat

6650,-

19.

Chateaubriand steak (36dkg) steakburgonyával és friss salátával ⁴

Chateaubriand (double) steak with steak potatoes and fresh vegetables

Chateaubriand, in Schale gebratene Kartoffeln mit frischem Salat

6650,-

20.

Bélszínsteak lyoni hagymával, csónakburgonyával ¹

Tenderloin of beef Lyon style onions and potatoes

Filetsteak Zwiebel auf Lyoner Art und Kartoffeln

4950,-

21.

**Bélszínsteak vadász módra (baconszalonnás, gyöngyhagymás erdei gombaraguval)
burgonyakrokettel és párolt zöldségekkel) ^{1,4,7}**

Tenderloin of beef Hunter style (smoked pork, pearl onion forest ragout)
with potato croquettes and steamed vegetables

Filetsteak Auf Jäger Art (Speck, und Pilz Soße mit Perlzwiebel)

Kartoffelnkroketten und geschmortes Gemüse

5250,-

22.

Bélszínsteak cumberland mártással, édesburgonya pürével és grillezett polentával ^{1,2,4}

Tenderloin of beef Cumberland Sauce, sweet – smashed potato and grilled polenta

Filetsteak Mit Cumberlandsoße Soße, Süßkartoffelpüree und gegrillte Polenta

5250,-

Áraink magyar forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

Kérésre a rendelkezésre álló nyersanyagból bármilyen ételt elkészítünk. A fél adagos ételek ára a teljes ár 70 %-a.



FŐÉTELEK • MAIN DISHES • HAUPTGERICHTE

23.

Marhapörkölt házi fokhagymás tejfölös lángossal^{1,2,4}

Beef stew served with homemade fried dough (garlic, sour cream)

Rindsgulasch dazu hausgemachte Langosch mit Knoblauch und Sauerrahm

2150,-

24.

Jazz fatányéros (baconbe tekert szűzérme, csirkemell steak, tarja, grillkolbász, sült burgonya)⁷

Jazz style mixed plate (bacon wrapped porkmedallions, chicken breast steak, loins, grill sausage, fried potatoes)

„Jazz Holzteller“ (Schweinemedallions im Speckmantel, Hühnerbrust Steak, Schweinekamm, Grillwurst, Pommes)

2450,-

25.

Cigánypecsenye tükörtojással, kakastaréjjal, vegyes savanyúsággal és csónakburgonyával^{7,2}

„Cigánypecsenye“ Gipsy roast with fried eggs, pickles and potatoes

Zigeunerschnitzel mit Spiegelei, Speck dazu Kartoffeln und gemischte Salat

2150,-

26.

Zsályás páрмаi sonkás sertés kotlett fehérboros rizottóval, barna mártással^{1,4}

Porkcottage with Parma ham and sage, served with white-wine risotto and brown sauce

Schweinkotlette mit Parmaschinken und Salbei dazu Risotto mit weiß Wein und braune Soße

2290,-

27.

Kacsamájjal és füstölt sajttal töltött szűz burgonyapürével és uborkasalátával^{1,2,4}

Loin of pork filled with duck liver and smoked cheese served with smashed potatoes and cucumber salad

Schweinemedallions mit Entenleber und geräucherte Käse gefüllt dazu Kartoffeln und Gurkensalat

2250,-



FŐÉTELEK • MAIN DISHES • HAUPTGERICHTE

28.

Bécsi szelet jazz módra ^{1,2,7}

Jazz style Wiener schnitzel

Wiener Schnitzel auf Jazz Art

2250,-

29.

Baconbe tekert szűz párolt zöldségekkel, tejszínes fokhagymamártással ^{1,4}

Loin of pork wrapped in bacon served with steamed vegetables and creamy garlic sauce

Schweinmedaillons im Speckmantel mit geschmortes Gemüse und mit Knoblauch verfeinert Sahnesoße

2250,-

30.

Csülök tál két személyre

(csülök kapros sajtos tejfellel, sztrapacska, párolt káposzta, majoránnás burgonya) ^{1,2,4}

Knuckle of pork for two

(knuckle of pork with deal cheese sour cream sauce, braised cabbage, potatoes with marjoram)

Scheinhaxen Teller für 2 Person

(Haxe mit Käse-Dill-Sauerrahm, sztrapacska, gedünstetes Kraut und Kartoffeln mit Majoran

3950,-

31.

Cézár saláta baconnel, fokhagymás pirítóssal ^{1,2,7}

Cesar salad with bacon, garlic tasted toast

Cesar Salat mit Speck und geröstetes Brot mit Knoblauch

1790,-

32.

Fetás póréhagymával töltött csirkemell roston rukkolás rizzsel ⁴

Chicken breast filled with feta cheese and leak with rocket rice

Mit Scharfkäse und Pore gefüllte Hühnerbrust vom Ros dazu Reis mit Ruccola

1990,-



FŐÉTELEK • MAIN DISHES • HAUPTGERICHTE

33.

**Chef kedvence (csirkemell piros arannyal, füstölt sajttal, baconnel, vöröshagymával töltve)
csónakburgonyával ^{1,2,4}**

Chef's favourite (chicken breast with Hungarian red pepper cream, smoked cheese, bacon, onion)
served with potatoes

Chef's Liebling (Hühnerbrust mit Paprikacreme, Räucherkäse, Speck, Zwiebel)

2250,-

34.

Kacsamell betyárkirály raguval, burgonyakrokettel ^{1,2}

Duck breast with „outlaw king” ragout, potato croquettes

Entenbrust mit „Betyarkirály” Ragout (Bier und Waldbeeren)

2690,-

35.

Lazacsteak ropogós párolt zöldségekkel ^{4,9}

Steak of salmon with crunchy steamed vegetables

Lachssteak und geschmortes Gemüse

2990,-

36.

Sörben sült pisztráng turbolyás rizottóval ^{1,4,9}

Trout baked in beer with „turbolya”risotto

Im Bier gebratene Forelle und Risotto mit Kelber kraut n

1950,-

37.

Fogasfilé „kárpati” módra petrezselymes burgonyával ^{1,4,9}

„Karpát” style pike filet with parsley potatoes

Zander filet auf „Karpaten” Art mit Petersilienkartoffel

2790,-



FŐÉTELEK • MAIN DISHES • HAUPTGERICHTE

38.

Házi hamburger coleslaw salátával és sült burgonyával ^{1,2,7,8}
Home-made hamburger with coleslaw salad and fried potatoes
Hausgemachte Hamburger mit coleslawsalat und Pommes

1490,-

39.

Kacsamell betyárkirály raguval, burgonyakrokettel ^{1,2}
Duck breast with „outlaw king” ragout, potato croquettes
Entenbrust mit „Betyarkirály” Ragout (Bier und Waldbeeren)

2690,-

40.

Chef tál 2 vagy 4 személyre: (chef kedvence, cigánypecsenye, csülök, rántott csirkemell, rántott sajt, csónakburgonya, párolt rizs, párolt zöldségek, savanyúság, tartármártás) ^{1,2,4,7,3}
Chef's plate 2 und 4 Person: (chef's favourite, gipsy roast, knuckle of pork, breaded chicken breast, breaded cheese, potatoes, steamed rice, steamed vegetables, pickles, tartar sauce)
Chef-Teller 2 and 4 person: (Chefs Liebling, Zigeunerschnitzel, Haxe, gebackene Hühnerbrust, gebackene Käse, Kartoffeln, Reis, geschmortes Gemüse, gemischter Salat, Tatarsoße)

5000,- / 10.000,-

41.

Jazz tál 2 vagy 4 személyre: (bélszínérmék, baconbe tekert szűz, kacsamell filé, rántott harcsafilé, petrezselymes burgonya, párolt zöldég, grillezett polenta, cumberland mártás) ^{1,2,4,9}
Jazz plate 2 und 4 Person: (Tenderloin of beef, loin of pork wrapped in bacon, duck breast, breaded catfish, parsley potatoes, steamed vegetables, grilled polenta, Cumberland sauce)
Jazz Teller 2 and 4 person: (Filetsteak Medaillons, Schweinmedaillons im Speckmantel, Entenbrustfilet, Welsfilet vom gebackene, Petersilienkartoffeln, gegrillte Polenta, Cumberlandsoße)

6500,- / 13.000,-



SALÁTÁK • SALADS • SALATE

42.

Uborkasaláta, paradicsomsaláta, káposztasaláta

Cucumber salad, tomato salad, cabbage salad

Gurkensalat, Tomatensalat, Krautsalat

450,-

42.

Csemegeuborka, vegyes vágott, almapaprika

Pickles, mixed cut, pickled peppers

Essiggurken, gemischter Salat (Pußta Salat), Apfelpaprika

350,-



DESSZERTEK • DESSERTS • DESSERTS

43.

CÉpervelővel töltött palacsinta fehércsokoládé öntettel ^{1,2,4}

Pancake filled with strawberry and white chocolate sauce

Palatschinken mit Erdbeere und weiße Schokoladen Guss

990,-

44.

Somlói galuska ^{1,2,4}

Sponge cake with raisins, walnuts, vanilla cream, chocolate sauce and whipped cream

SomlauerNockeln

990,-

45.

Sajjtorta forró gyümölcsökkel, tejszínhabbal ^{1,2,4}

Cheesecake with hot fruits, whipped cream

Käsetorte mit heiße Früchte und Schlagobers

990,-

46.

Retro mákos guba házi karamelles meggyágyon, lime-os vaníliasodóval ^{1,2,4}

Retro poppy seed dumps on a cherry bad with caramel, lime-vanilla custard

**Retro Mohnguba gelegt auf hausgemachte Sauerkirsche mit Karamell
und Vanille Soße mit Lime**

990,-

47.

Pohárkém karamellizált vörösboros gyümölcsraguval ⁴

Cup cream with caramelized ragout of red fruits

Creme im Glas serviert dazu karamellisierte Früchte mit rote Wein

790,-



Kedves Vendégeink!

Az étlapon szereplő ételek egy része allergiát vagy intoleranciát okozó alapanyagokat tartalmaz vagy tartalmazhat. Ezeket az összetevőket számokkal jelöltük az ételek mellett.

Dear Guests!

Some dishes on the menu are made of ingredients which can cause allergic reactions. We marked these dishes with numbers. You can immediately see them from the list below.

Liebe Gäste!

Die auf unserer Speisekarte angeführten Gerichte können Komponenten enthalten, die allergische Reaktionen oder Intoleranz verursachen. Wir bezeichnen diese Komponenten bei den Speisen mit Zahlen.

1. **Liszt • Flour • Mehl**
2. **Tojás • Eggs • Ei**
3. **Szója • Soy • Soja**
4. **Tej • Milk • Milch**
5. **Dió, mogyoró, mandula, kesudió • Walnut, Peanut, Almond, Cashew • Nuss, Haselnuss, Mandel, Kesonuss**
6. **Zeller • Celery • Selerie**
7. **Mustár • Mustard • Senf**
8. **Worcestershire szósz • Worcestershire sauce**
9. **Hal, tenger gyümölcsei • Fish • Fisch**
10. **Szezám • Sesame • Sesamkörner**

A díszítéshez használt anyagok szulfitokat tartalmazhatnak.

The decorative materials used contain sulphites.

Die Dekorationsmaterialien verwendet werden, enthalten Sulfite.

Áraink magyar forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

Kérésre a rendelkezésre álló nyersanyagból bármilyen ételt elkészítünk. A fél adagos ételek ára a teljes ár 70 %-a.

5000 Szolnok, Sóház út 8.



Tel.: 06/56/504-517 • www.jazzpub.hu

Borlap

Áraink magyar forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

Kérésre a rendelkezésre álló nyersanyagból bármilyen ételt elkészítünk. A fél adagos ételek ára a teljes ár 70 %-a.



HÁZ BORA

Jazz Vörös Cuvée • 0,75 l • (Villány)

Jazz Fehér Cuvée • 0,75 l • (Villány)

Jazz Rozé • 0,75 l • (Tolna)

Palack	1 dl
2475,-	330,-
2475,-	330,-
2475,-	330,-

FEHÉRBOROK

Font Cserszegi Fűszeres • 1,5 l • (Kunság)

Font Irsai Olivér • 0,75 l • (Kunság)

Winelife Zöldvettelini • 0,75 l • (Sopron)

Pozsonyi Pince Chardonnay Barrique • 0,75 l • (Etyek)

Pozsonyi Pince Szürkebarát • 0,75 l • (Etyek)

Kern Pincészet Olaszrizling • (Balaton)

Palack	1 dl
3000,-	200,-
2550,-	340,-
2775,-	370,-
3450,-	460,-
3450,-	460,-
2775,-	330,-

ROZÉ BOROK

Font Kékfrankos Rose • 1,5 l • (Kunság)

Winelife Rose • 0,75 l • (Sopron)

Jackfall Rózsabimbó • 0,75 l • (Villány)

Palack	1 dl
3300,-	220,-
2475,-	330,-
2625,-	350,-

VÖRÖSBOROK

Font Kékfrankos • 1,5 l • (Kunság)

Mészáros Kadarka • 0,75 l • (Szekszárd)

Petrény Cabernet Sauvignon • 0,75 l • (Eger)

Kúcs Gyula Portugieser • 0,75 l • (Villány)

Jackfall Cabernet Franc • 0,75 l • (Villány)

Palack	1 dl
3000,-	200,-
2700,-	360,-
3150,-	420,-
3000,-	400,-
4650,-	—

DESSZERTBOROK

Szabó Mátrai Sárgamuskotály • 0,75 l • (Mátra)

Szabó Mátrai Turán • 0,75 l • (Mátra)

Pannon-Tokaj Édeske Cuvée • 0,75 l • (Tokaj)

Palack	1 dl
1650,-	220,-
1800,-	240,-
3975,-	—

Áraink magyar forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

Kérésre a rendelkezésre álló nyersanyagból bármilyen ételt elkészítünk. A fél adagos ételek ára a teljes ár 70 %-a.



NAGY VÖRÖSBOROK ÉS KULTUSZBOROK

	Palack	1 dl
Gróf Buttler Egri Bikavér "W" • 0,75 l • (Eger)	4950,-	—
Ipacs Szabó István Nászút Helyett • 0,75 l • (Villány)	6000,-	—
Grál Borház Maestro • 0,75 l • (Tolna)	6000,-	—
Gere Kopar • 0,75 l • (Villány)	9900,-	—
Jackfall Pillangó • 0,75 l • (Villány)	9900,-	—
Petrény Borászat Padok • 0,75 l • (Eger)	9900,-	—
Dúzsi Görögző • 0,75 l • (Szekszárd)	17900,-	—
Bock Magnifico • 0,75 l • (Villány)	25000,-	—
Szepsy Tokaji Aszú 6 Puttonyos • 0,5 l • (Tokaj)	29900,-	—

Áraink magyar forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

Kérésre a rendelkezésre álló nyersanyagból bármilyen ételt elkészítünk. A fél adagos ételek ára a teljes ár 70 %-a.

5000 Szolnok, Sóház út 8.



Tel.: 06/56/504-517 • www.jazzpub.hu

Itallap

Áraink magyar forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

Kérésre a rendelkezésre álló nyersanyagból bármilyen ételt elkészítünk. A fél adagos ételek ára a teljes ár 70 %-a.



ALKOHOLMENTES ITALOK • SOFT DRINKS

Pepsi cola, Pepsi light, Canada Dry, Tonic (0,25 l)	290,-/ü	1160,-/l
Schweppes narancs/orange, (0,25 l)	290,-/ü	1160,-/l
Schweppes alma-szőlő/apple-grape (0,25 l)	290,-/ü	1160,-/l
Schweppes citrus mix (0,25 l)	290,-/ü	1160,-/l
Ásványvíz/Mineral water (0,3 l)	250,-/ü	750,-/l
Toma körte, eper/toma pear, strawberry (0,25 l)	290,-/ü	1160,-/l
Tropicana narancs, barack/orange, peach (0,25l)	290,-/ü	1160,-/l
Lipton Ice Tea • barack, citrom, zöld tea/ peach, lemon, green tea (0,25l)	290,-/ü	1160,-/l
Paradicsomlé/tomato juice (0,2l)	290,-/dl	1450,-/l
Narancslé, Almalé, Baracklé, Ananászlé	120,-/dl	1200,-/l
Orange juice, Apple juice, Pear juice, Peach juice, Pineapple juice	120,-/dl	1200,-/l
Bomba (0,25 l.)	300,-/ü	1200,-/l
Red Bull (0,25 l)	600,-/ü	2400,-/l
Szóda	50,-/dl	500,-/l
Jazz limonádé	550,-/0,5l	1100,-/l
Ízesített limonádé (klasszikus, epres, bodzás, maracujás, sárgadinnyés, grenadinos, kókuszos)	550,-/0,5l	1100,-/l
Flavoured lemonades (classic, strawberry, eldeflower, passion fruit, melon, grenadin, coconut)	550,-/0,5l	1100,-/l

ALKOHOLTARTALMÚ ITALOK ALCOHOLIC BEVERAGES

ÜVEGES SÖRÖK • BOTTLED BEERS

Arany ászok 0,5 l	340,-/ü	680,-/l
Arany ászok ízesített 0,5 l	340,-/ü	680,-/l
Dreher classic 0,5 l	400,-/ü	800,-/l
Dreher 24 0,5 l	400,-/ü	800,-/l
Dreher 24 ízesített 0,5 l	400,-/ü	800,-/l
Dreher bak 0,5 l	450,-/ü	900,-/l
Pilsner urquell 0,5 l	450,-/ü	900,-/l
Hb búza 0,5 l	500,-/ü	1000,-/l

Áraink magyar forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

Kérésre a rendelkezésre álló nyersanyagból bármilyen ételt elkészítünk. A fél adagos ételek ára a teljes ár 70 %-a.



CSAPOLT SÖRÖK • DRAFT BEERS

Arany Ászok	210,-/3 dl	350,-/5 dl	700,-/l
Dreher	300,-/3 dl	500,-/5 dl	1000,-/l
Pilsner Urquell	330,-/3dl	550,-/5 dl	1100,-/l
Kronenbourg 1664 búzasör	400,-/2,5 dl	640,-/4 dl	1600,-/l

PEZSGŐK

Törley Charmant Doux	2400,-/ü	3200,-/l
Törley Gála	2400,-/ü	3200,-/l
Asti Martini	3900,-/ü	5200,-/l

RÖVIDITALOK

WHYSKEY

Jim beam	300,-/2 cl	600,-/4 cl	15000,-/l
Johnnie walker red label	300,-/2 cl	600,-/4 cl	15000,-/l
Ballentines	300,-/2 cl	600,-/4 cl	15000,-/l
Jack daniel's	350,-/2 cl	700,-/4 cl	17500,-/l
Jameson	350,-/2 cl	700,-/4 cl	17500,-/l
Tullamore dew	350,-/2 cl	700,-/4 cl	17500,-/l

VODKA

Kalinka	250,-/2 cl	500,-/4 cl	12500,-/l
Finlandia	300,-/2 cl	600,-/4 cl.	15000,-/l

Áraink magyar forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

Kérésre a rendelkezésre álló nyersanyagból bármilyen ételt elkészítünk. A fél adagos ételek ára a teljes ár 70 %-a.



GIN

Finsbury	350,-/2 cl	600,-/4 cl	15000,-/l
Gordon's	350,-/2 cl	600,-/4 cl	15000,-/l

TEQUILA

Sierra Silver	300,-/2 cl	600,-/4 cl	15000,-/l
Sierra Reposado	300,-/2 cl	600,-/4 cl	15000,-/l

RUM

Captain Morgan White	320,-/2cl	640,-/4cl	16000,-/l
Captain Morgan Spice	320,-/2cl	640,-/4cl	16000,-/l
Bacardi Superior	320,-/2cl	640,-/4cl	16000,-/l
Spitz 80%	400,-/2cl	800,-/4cl	20000,-/l

KESERŰ LIKÓRÖK • DIGESTIVES

Unicum	300,-/2 cl	600,-/4 cl	15000,-/l
Unicum Szilva	300,-/2 cl	600,-/4 cl	15000,-/l
Jagermeister	300,-/2 cl	600,-/4 cl	15000,-/l

COGNAC

Metaxa 5*	330,-/2 cl	660,-/4 cl	11500,-/l
Hennessy VS	450,-/2 cl	900,-/4 cl	22500,-/l

LIKÓRÖK

Fütyülős pálinkák	250,-/2 cl	500,-/4 cl	12000,-/l
Baileys Original	300,-/2 cl	600,-/4 cl	12000,-/l

Áraink magyar forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

Kérésre a rendelkezésre álló nyersanyagból bármilyen ételt elkészítünk. A fél adagos ételek ára a teljes ár 70 %-a.



VERMOUTH

Martini Bianco		450,-/dl	4500,-/l
Martini Extra Dry		450,-/dl	4500,-/l
Martini Rosato		450,-/dl	4500,-/l
Campari Bitter	240,-/2cl	480,-/4cl	12000,-/l

KÁVÉK, CAPPUCINOK • COFFE AND CAPPUCINO

Ristretto		280,-
Espresso		280,-
Hosszu kv/long coffe		300,-
Amerikai kv/amaerican coffe		300,-
Capuccino		350,-
Cafe latte		400,-
Latte macchiato		400,-
Melange		450,-
Jeges kv/ice coffe		450,-
Bécsi kv/coffe with ice cream		500,-
Ír kv/Irish coffe		650,-
Tej, tejszínhab, méz/milk, cream, honey		50,-
Forró csoki/hot chocolate (klasszikus, fehér, ízesített/classic, white, favoured)		550,-
Tea		350,-

PÁLINKÁK • SCHNAPS

Kérje pálinkalapunkat • Please check the schnapscard

KOKTÉLOK

Kérje koktéllapunkat • Please check the cocktail menu

Köszönjük! • Thank You! • *Danke schön!*



www.jazzpub.hu

JAZZ BORÉTTÉR

5000 Szolnok, Sóház út 8.

Tel.: 06 56 504 517



[Facebook.com/ Jazz Boréttér](https://www.facebook.com/JazzBoréttér)

Áraink magyar forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

Kérésre a rendelkezésre álló nyersanyagból bármilyen ételt elkészítünk. A fél adagos ételek ára a teljes ár 70 %-a.

