



ÉTLAP ITALLAP




Zsolnay
Kávézó
& Bár

Szezonális kínálat

Az étlapon szereplő tételek
szezonalisan 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

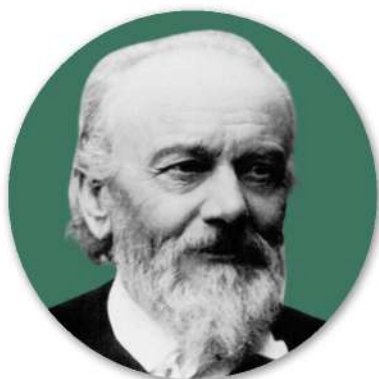




Klebelsberg Kuno

(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

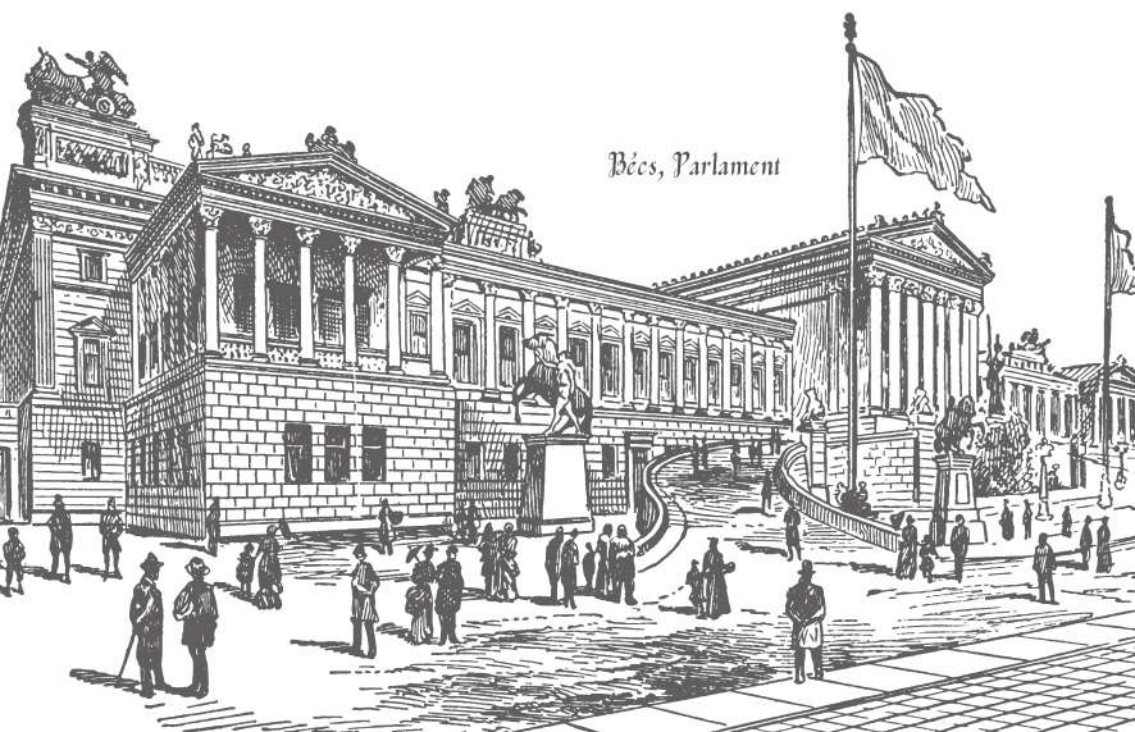


A békebeli monarchia időszakában Bécs és Budapest között meglepően élénk kulturális kapcsolat alakult ki. Az osztrák főváros gazdag kávéházi kultúráját Magyarország büszkén átvette és a magyar arisztokrácia is elragadtatással látogatta a bécsi kávéházakat.

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 Történeti Intézet. Ezen épülettől nem messze található az emblematisztikus 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 tejcsokoládéval

Eszterházy szelet 1.290.- Ft
tradicionális, diós

Griotte 1.290.- Ft
pisztáciás-meggyes álom

Citromos máktorta 1.290.- Ft
ribizli lekvárral

Sacher szelet 1.290.- Ft
csokoládé mousse-szal

Belga gofri 1.290.- Ft
tejszínhabbal és egy választható öntettel:
csokoládé / eper / karamell

Tiramisu pohárdesszert 1.690.- Ft
klasszikus / gyümölcsös

Gyümölcsös tarte 1.390.- Ft
szezonálisan változó gyümölcsökkel



Málnás-csokoládés tarte 1.390.- Ft
cukormentes



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

RÉTES

Aktuális kínálatunkról kérjük érdeklődjön
kollégáinknál.

Rétes szeletek 990.- Ft

- almás rétes
- mákos rétes
- szilvás rétes
- csokis-túrós
- meggyes-mákos (cukormentes) 

+ Vanília fagylalt (1 adag)

500.- Ft



RÓMA

Griotte

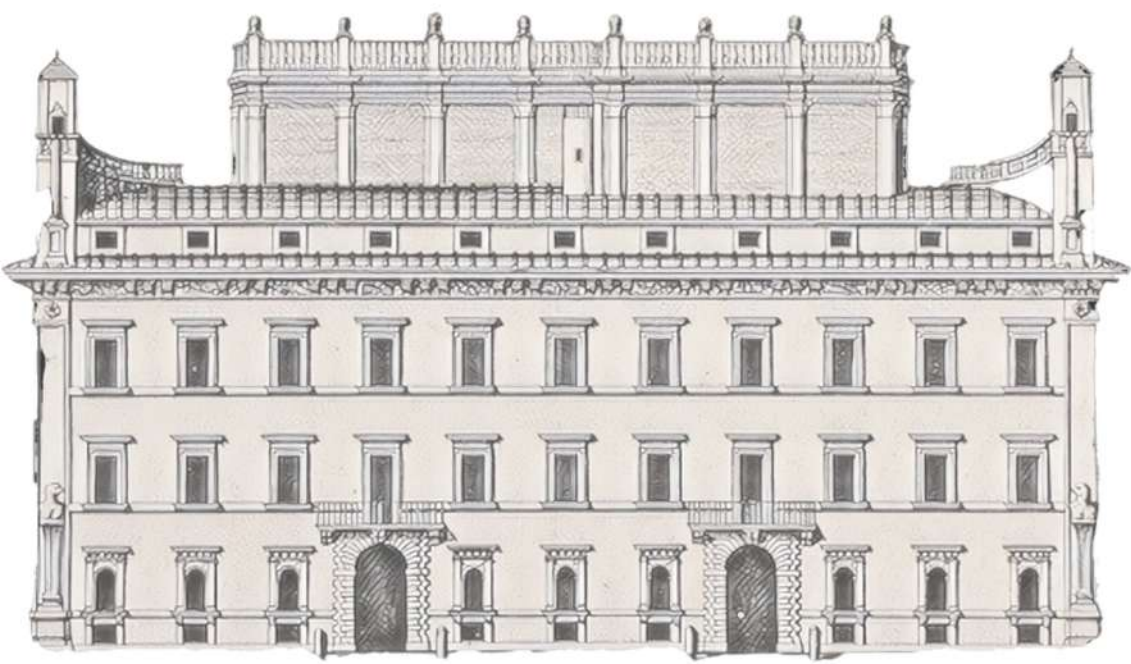


Ki ne ismerné a híres mondást: "Róma az örök város". Tudta ezt Klebelsberg Kuno is, hiszen gyakran utazott feleségével, Saroltával az olasz fővárosba, a tengerpartra, vagy Szicíliába.

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

Igazi vajás finom pékáru Belgiumból, minden nap frissen, helyben sütvé.

Mini croissant (2db/adag) 690.- Ft

- Sárgabarackos
- Csokis-mogyorós
- Málnás

SÓS POGÁCSA

Pogácsa válogatás 890.- Ft
vegyesen (3 db)

Mangalica tepertős pogácsa (3 db) 890.- Ft

A tepertő egy magyar, családi mangalica farmról érkezik, ahol a mangalicákat kizárólag GMO-mentes takarmánnyal etetik.

Gouda sajtos pogácsa (3 db) 890.- Ft

Túróval, háromféle sajttal és vajjal készül, ettől lesz friss és omlós állagú és igazán izletes.

Kapros-juhtúrós pogácsa (3 db) 890.- Ft

Friss magyar juhtúróval: a juhtúró hagyománya több évszázados Magyarországon, gazdag ízével és krémes állagával emeli ki a többi közül.

LEPÉNYEK

Frissen sült, kívül ropogós, kézzel nyújtott, rusztikus töltött lepény (elkészítés kb. 10 perc)

Paradicsomos-mozzarellás 2.490.- Ft
mozzarella sajt, paradicsom

Sült csirkemell sonkás 2.490.- Ft
sonka, sajt, tejföl, kukorica



Chilis-marharagus 2.990.- Ft
darált marhahús, tejföl, sajt, chili



Gyümölcsös tarte

szezonálisan változó gyümölcsökkel

1.390.- Ft



Ízesített Latte Macchiato

sós karamell / vanília / mogyoró

1.490.- Ft



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.

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



Alternatív tej	200.- Ft
Laktózmentes tej	200.- Ft



FORRÓ CSOKOLÁDÉ

Tejcsokoládés 890.- Ft

Fehér csokoládés 890.- Ft

Mogyorós 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

Jázmín és trópusi virágok zöld tea 790.- Ft

Citrusos tea, gyömbérrel 790.- Ft

 **Erdei 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

Fever Tree Premium Tonic 990.- Ft

Szénsavmentes italok (0,2 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, szénsavasán
(5 dl)*

Klasszikus (citromos) 1.290.- Ft

Mangós 1.290.- Ft

Bodzás 1.290.- Ft

Epres 1.290.- Ft

Levendulás 1.290.- Ft

Licis 1.290.- Ft



Mangós 1.290.- Ft

Cukormentes



Görögdinnyés 1.290.- Ft

Cukormentes



Epres 1.290.- Ft

Cukormentes



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

Pécsi Lager (csapolt pohár) 790.- Ft

Pécsi Lager (csapolt korsó) 1.190.- Ft

Pécsi Meggy 4% (csapolt pohár) 990.- Ft

Pécsi Meggy 4% (csapolt korsó) 1.390.- Ft

Pécsi Barnasör (üveges, 0,5 l) 990.- Ft



Pécsi Radler Meggysör 0% (üveges, 0,33 l) 690.- Ft



RÖVIDITAL

Tequila

Sierra Silver (4 cl) 1.500.- Ft

Olmecca Gold (4 cl) 1.500.- Ft

Cognac

Henessy Cognac (4 cl) 2.500.- Ft

Vodka

Absolut vodka (4 cl)	1.600.- Ft
Grey Goose vodka (4 cl)	1.900.- Ft
Ciroc vodka (4 cl)	2.000.- Ft

Whiskey

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

Gin

Beefeater gin (4 cl)	1.900.- Ft
Roku gin (4 cl)	2.600.- Ft
Búzavirág gin (4 cl)	2.700.- Ft
Opera gin (4 cl)	2.800.- Ft

Gyomorkeserű

Zwack Unicum Szilva (4 cl)	1.400.- Ft
Zwack Unicum (4 cl)	1.500.- Ft
Jägermeister (4 cl)	1.500.- Ft

Pálinka

Cornus szilva pálinka (4 cl)	2.700.- Ft
Cornus birs pálinka (4 cl)	2.700.- Ft
Cornus kajsziabarack pálinka (4 cl)	2.700.- Ft

Likőr

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

Rum

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

BOR

Pohár: 1,5 dl

Fehér

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

Rozé

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

Vörös

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

Aszú

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



FRÖCCS

A ház borából.

Kisfröccs 700.- Ft
1 dl bor, 1 dl szóda

Hosszúlépés 900.- Ft
1 dl bor, 2 dl szóda

Nagyfröccs 1.200.- Ft
2 dl bor, 1 dl szóda

Házmester 1.900.- Ft
3 dl bor, 2 dl szóda

Szóda (3 dl) 450.- Ft

PEZSGÓ

Pohár: 1,5 dl

Prosecco

Azienda Fidora - Prosecco Frizzante DOC 1.400.- Ft
palack (0,75 l) 6.200.- Ft

Gyöngyözőbor

Tokaji Pelle Frizzi 2022 gyöngyözőbor 1.200.- Ft
palack (0,75 l) 5.700.- Ft

Pezsgő

Hungaria - Extra dry pezsgő 1.300.- Ft
palack (0,75 l) 6.300.- Ft

Martini - Asti Spumante pezsgő
palack (0,75 l) 8.400.- Ft

Kreinbacher - Extra dry pezsgő
palack (0,75 l) 12.000.- Ft

Moët & Chandon - Brut Imperial champagne
palack (0,75 l) 38.000.- Ft

Hungaria - Extra dry Magnum
palack (1,5 l) 16.000.- Ft

Kreinbacher - Prestige Brut Magnum
palack (1,5 l) 39.000.- Ft



Törley - alkoholmentes pezsgő
palack (0,75 l) 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

Aperol Spritz XL

3.400.- Ft



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

