

Lizard

ÉTTEREM

Classic Menü

Classic Menu

4700.-

Somogyi vargányaleves

Somogy style bolete mushroom soup

Steinpilzsuppe auf Somogyer Art

Minestra ai funghi porcini

Szűzsült szezámkéregben, francia rakott burgonyával

Grilled pork with sesame and layered potatoes

Gegrilltes Schweinefleisch mit Sesam und geschichteten Kartoffeln

Maiale alla griglia con sesamo e patate a strati

Tonkababos csokoládé mousse

Chocolate mousse with seasoned tonka bean

Schokoladenmousse mit Tonkabohnen

Mousse di cioccolato con fava tonka

Business Menü

Business Menu

7980.-

Kacsamell carpaccio salátaágyon

Duck breast carpaccio with mixed salad

Entenbrust Carpaccio mit gemischtem Salat

Carpaccio di petto d'anatra con insalata mista

Újházi kakasleves

Meat soup with rooster

Fleischsuppe mit Hahn

Zuppa di carne con gallo

Bélszín steak libamájjal, dijoni mustáros színes borsmártással, petrezselymes kifli burgonyával

Grilled steak with mustard-colored pepper sauce and potato rolls

Rindsteak mit Senf-Pfeffersauce, gewürzten Kartoffeln

Bistecca di manzo e fegato d'oca, senape salsa al pepe, patate al forno

Fagyalatkékhely friss gyümölcsökkel

Icecream with fresh fruits

Eis mit frischen Früchten

Gelati con frutta fresca

Lizard

ÉTTEREM

Előételek / Appetizers / Vorspeisen / Antipasti

Kacsamell carpaccio salátaágyon

Duck breast carpaccio with mixed salad
Entenbrust Carpaccio mit gemischtem Salat
Carpaccio di petto d'anatra con insalata mista
1850.-

Vegyes sajtízeltő

Cheese platter
Käseplatte
Piatto di formaggi
1980.-

Mozzarella parasztsonka rozettával, paradicsommal

Caprese with homemade ham
Caprese mit hausgemacht Schinken
Caprese con prosciutto fatta in casa
1750.-

Cézár saláta grillezett csirkemellel

Caesar salad with grilled chicken
Caesar Salat mit gegrillter Hähnchenbrust
Insalata Caesar con petto di pollo alla griglia
1950.-

Grillezett Cheddar sajt salátaágyon citrusos mézmártással

Grilled Cheddar cheese with salad and honey-citrus dressing
Gegrillte Cheddar Käse mit Salat und Honig-Zitruspflanzen Dressing
Cheddar formaggi alla griglia con insalata e salsa di miele-limone
1950.-

Roston libamáj kálácstönkön diós vegyes salátával és málna chutney-val

Grilled goose liver, mixed salad with walnut and raspberry chutney
Gegrillter Gänseleber, Salat mit Walnuss und Himbeere Chutney
Fegato d'oca alla griglia, insalata con noce e lampone chutney
2680.-

Lizard

ÉTTEREM

Levesek / Soups / Suppen / Zuppe

Újházi kakasleves

Meat soup with rooster

Fleischsuppe mit Hahn

Zuppa di carne con gallo

680.-

Alföldi gulyásleves

Hungarian goulash soup with beef

Ungarische Gulaschsuppe

Zuppa di gulasch ungherese

950.-

Francia hagymaleves sajtos krutonnal

French onion soup with cheese croutons

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Zuppa di cipolle alla francese con crostini al formaggio

650.-

Somogyi vargányaleves

Somogy style bolete mushroom soup

Steinpilzsuppe auf Somogyer Art

Minestra ai funghi porcini

850.-

Napi leves

Daily soup

Taggessuppe

Zuppa quotidiana

590.-



Lizard

ÉTTEREM

Tészták / Pasta

Lizard spagetti

(bacon, olívabogyó, szárított paradicsom, fokhagyma)

(bacon, olive, dried tomatoes, garlic oil)

(Speck, Oliven, getrocknete Tomaten, Knoblauchöl)

(pancetta, olíva, pomodoro secchi, aglio olio)

2280.-

Csirkés farfalle házi paradicsomszósszal (fokhagyma, olívabogyó, bacon, zöldségek)

Farfalle with chicken in tomato sauce (garlic, olive, bacon, vegetables)

Farfalle mit Huhn und Tomatensauce (Knoblauch, Oliven, Speck, Gemüse)

Farfalle con pollo e salsa di pomodoro (aglio, olíva, pancetta, verdura)

1850.-

Spagetti garnélarákkal és házi paradicsomszósszal

Spaghetti with shrimp in homemade tomato sauce

Spaghetti mit Garnele und hausgemachter Tomatensauce

Spaghetti di gamberi con salsa di pomodoro fatta in casa

2280.-

Parajos tagliatelle szárított paradicsommal

Tagliatelle with dried tomato and spinach

Tagliatelle mit getrocknete Tomaten und Spinat

Tagliatelle con pomodoro secchi e spinaci

1680.-

Tészta étteleinket, kívánság szerint gluténmentes változatban is elkészítjük.

Our pasta dishes available in glutenfree version

Unsere Pasta-Gerichte in glutenfreien Version

I nostri piatti di pasta in una versione senza glutine

Lizard

ÉTTEREM

Szárnyasok / Poultry dishes / Geflügelgerichte / Piatti di pollame

Jércemell káposztajuhtúróval töltve serpenyős zöldségekkel, petrezselymes kifli burgonyával

Chicken breast stuffed with cottage cheese, roasted vegetables and potato rolls

Hühnerbrust gefüllt mit Quark, gebratenem Gemüse und gewürzten Kartoffeln

Petto di pollo con ricotta, verdura arrosto e patate al forno

1980.-

Szezámagos pulykamell joghurtos salátával és hasábburgonyával

Turkey breast with sesame, salads and fried potatoes

Putenbrust mit Sesam, Salat und Pommes frites

Petto di tacchino con sesamo, insalata e patate fritte

2450.-

Baconba göngyölt jércemell roston sütvé színes borsmártással és mángoldos rizzsel

Grilled breast of pullet with bacon, colorful pepper sauce and rice with swiss chard

Gegrillte Hühnerbrust mit Speck, bunten Pfeffer Sauce und Reis mit Mangold

Seno alla griglia di gallinella con pancetta, salsa al pepe colorato e riso con bieta

1940.-

Só téglával vasalt csirkecomb filé ördögmártással, friss salátával, petrezselymes kifli burgonyával

Grilled drumstick fillet, fresh salads with piquant dressing, potato rolls

Hühnerfilet, Salat mit pikanten Sauce und gewürzten Kartoffeln

Filetto di coscia di pollo, insalata con salsa piccante e patate al forno

1890.-

Rosé kacsamell steak erdei gombás házi pappardellével

Breast of duck, steak and papardelle with wild mushroom ragout

Entenbrust Steak und Papardelle mit Waldpilzragout


Petto d'anatra e papardelle ai porcini

3780.-

Lizard

ÉTTEREM

Sertés- és bárányhús ételek / Pork and lamb dishes / Schwein- und Lammgerichte / Carne di maiale e l'agnello



Szűzsült szezámkéregben francia rakott burgonyával
Grilled pork with sesame and layered potatoes
Gegrilltes Schweinefleisch mit Sesam und geschichteten Kartoffeln
Maiale alla griglia con sesamo e patate a strati
2980.-

Mascarponés szűzermék vajas tagliatellével
Pork medallions with mascarpone and tagliatelle
Schweinemedallions mit Mascarpone und Tagliatelle
Medaglioni di maiale con mascarpone e tagliatelle
2480.-

Mézes-mustáros sertés falatok mazsolás rizzsel
Pork medallions with honey mustard sauce, rice with raisins
Gehacktem Schweinefleisch mit Honig-Senfsauce, Reis mit Rosinen
Carne di maiale tritata con salsa di mostarda di miele, riso con uvetta
1950.-

Báránycomb steak sült kerti zöldségekkel, sültpaprika mártással
Lamb thigh steak with roasted vegetables and roasted pepper sauce
Lammkeulensteak mit geröstetem Gemüse und gerösteten Pfeffer Sauce
Cosciotto d'agnello verdure arrosto e salsa di peperoni arrosto
4480.-

Lizard

ÉTTEREM

Marha- és borjúhús ételek / Beef and veal dishes / Rind- und Kalbfleisch Gerichte / Carni bovine piatti

Borjúpörkölt juhtúrós sztrapacskával
Veal stew and noodles with cottage cheese
Kalbsgulasch und Nudeln mit Quark
Spezzatino di vitello e gnocchi con ricotta
2590.-

Zöldfűszeres bundában sült borjú karaj kerti salátákkal
Breaded veal chop with salad
Paniertes Kalbskotelett mit gemischte Salat
Costoletta di vitello impanata con insalata mista
2990.-

Guinness bélszíncsíkok parasztsonkás házi nudlival
Chopped steak in Guinness ragout with noodles and smoked ham
Gehackte Rindsteak mit Guinness Ragout, geräucherter Schinken und Nudeln
Medaglioni di bistecca di manzo con Guinness ragú, prosciutto affumicato e pasta
3550.-

Bélszínérmék sült zöldségekkel, steak burgonyával és rózsabors mártással
Grilled tenderloin medallions with grilled vegetables, steak potatoes and pink peppercorns sauce
Rinderfilet mit gegrillter Gemüse, gegrillter Kartoffeln und rosa Pfeffer Sauce
Filetto di manzo con verdura alla griglia, patate alla griglia e salsa di grani di pepe rosa
3860.-

Bélszín steak libamájjal, dijoni mustáros színes borsmártás és petrezselymes kifli burgonya
Grilled steak with mustard-colored pepper sauce and potato rolls
Rindsteak mit Senf-Pfeffersauce, gewürzten Kartoffeln
Bistecca di manzo e fegato d'oca, senape salsa al pepe, patate al forno
4850.

Dupla steak omlós kifli burgonyával, grillezett zöldségekkel, dijoni mustármártással
Double steak with potato rolls, grilled vegetables and mustard sauce
Doppelsteak mit gewürzten Kartoffeln, gegrillter Gemüse und Senfsauce
Bistecca doppia con patate al forno, verdure alla griglia e salsa di senape
7580.-

Lizard

ÉTTEREM

Halak / Fish / Fisch / Pesce

Spagetti garnélarákkal és házi paradicsomszósszal
Spaghetti with shrimp in homemade tomato sauce
Spaghetti mit Garnele und hausgemachter Tomatensauce
Spaghetti di gamberi con salsa di pomodoro fatta in casa
2280.-

Lazacfilé szárított paradicsommal, parajos tagliatellével
Salmon fillet, tagliatelle with dried tomato and spinach
Lachsfilet, tagliatelle mit getrocknete Tomaten und Spinat
Tagliatelle al salmone con pomodoro secchi e spinaci
3350.-

Egészben sült barramundi ceruzabab rőzsével, paszternákos burgonyapürével
Whole baked barramundi fillet with green bean and potato puree with parsnip
Ganzes gebacken Barramundi Filet mit grüne Bohne und Kartoffelpüree mit Pastinak
Intero al forno filetto di barramundi con fagiolo verde e puré di patate con pastinaca
3250.-

Vegetáriánus ételek / Vegetarian / Vegetarier / Vegetariano

Grillezett tofu serpenyőben sült zöldségekkel
Grilled tofu with roasted vegetables
Gegrilltem Tofu mit geröstetem Gemüse
Tofu alla griglia con verdure arrosto
1580.-

Cézár saláta
Caesar salad
Caesar Salat
Insalata Caesar
1450.-

Parajos tagliatelle szárított paradicsommal
Tagliatelle with dried tomato and spinach
Tagliatelle mit getrocknete Tomaten und Spinat
Tagliatelle con pomodoro secchi e spinaci
1680.-

Grillezett Cheddar sajt salátaágyon citrusos méz mártással
Grilled Cheddar cheese with salad and honey-citrus dressing
Gegrillte Cheddar Käse mit Salat und Honig-Zitruspflanzen Dressing
Cheddar formaggi alla griglia con insalata e salsa di miele-limone
1950.-

Lizard

ÉTTEREM

Gluténmentes ételek/ Glutenfree dishes/ Glutenfreie Gerichte/ Piatti senza glutine

Tészta ételeinket kívánság szerint gluténmentes változatban is elkészítjük

Our pasta dishes available in glutenfree version

Unsere Pasta-Gerichte in glutenfreien Version

I nostri piatti di pasta in una versione senza glutine

Mozzarella parasztsonka rozettával, paradicsommal

Caprese with home made ham

Caprese mit hausgemacht Schinken

Caprese con prosciutto fatta in casa

1750.-

Cézár saláta grillezett csirkemellel

Caesar salad with grilled chicken

Caesar Salat mit gegrillter Hähnchenbrust

Insalata Caesar con petto di pollo alla griglia

1950.-

Grillezett tofu serpenyőben sült zöldségekkel

Grilled tofu with roasted vegetables

Gegrilltem Tofu mit geröstetem Gemüse

Tofu alla griglia con verdure arrosto

1580.-

Grillezett bélszín érnék vaslapon sült zöldségekkel, kifli burgonyával

Grilled tenderloin medallions with roasted vegetables and potato rolls

Gegrillte Lendenmedaillons mit gebratenen Gemüse und gewürzten Kartoffeln

Medaglioni di bistecca di manzo alla griglia con verdure alla griglia e patate al forno

3680.-

Lizard

ÉTTEREM

Saláták / Salads / Salate / Insalate

Ropogós kerti saláták választható öntettel

(joghurtos, mézes-mustáros, citrusos mézmártás)

Mixed salad with optional dressing

(olive oil, balsamic vinegar, yoghurt, honey mustard, honey-citrus)

Gemischten Salat mit wahlfrei Dressing

(Olivenöl, Balsamico-Essig, Joghurt, Honig-Senf, Honig-Zitruspflanzen)

Insalata mista con salsa

(oliva olío, aceto balsamico, yogurt, mostarda di miele, limone di miele)

780.-

Tejfölös uborkasaláta

Cucumber salad with sour cream

Gurkensalat mit Sauerrahm

Insalata di cetrioli con panna acida

580.-

Paradicsomsaláta

Tomato salad

Tomatensalat

Insalata di pomodori

580.-

Paprikasaláta

Paprika salad

Paprika Salat

Insalata paprica

580.-

Vecsési házi savanyúság

Mixed pickles from Vecsés

Gemischt eingelegtes Gemüse aus Vecsés

Sottaceti misti da Vecsés

420.-

Lizard

ÉTTEREM

Desszertek / Desserts

Szilvás, narancsos rétes, szegfűszeges fahéjmártással

Plum and orange strudel with cinnamon sauce

Pflaumen-Orangen Strudel mit Zimt-Sauce

Strudel di prugna e arancione con salsa alla cannella

860.-

Somlói Galuska

Sponge cake Somloer style with chocolate mousse

Somlauer Nockerln

Somlo pan di spagna

780.-

Tonkababos csokoládé mousse

Chocolate mousse with seasoned tonka bean

Schokoladenmousse mit Tonkabohnen

Mousse di cioccolato con fava tonka

870.-

Diós palacsinta forró csokoládés meggyraguval

Walnut pancakes and cherry sauce with hot chocolate

Walnuss-Pfannkuchen mit heissen Schokoladen-Sauerkirsch Ragout

Noce frittelle e salsa visciola con cioccolata calda

1280.-

Fagyaltkehely friss gyümölcsökkel

Icecream with fresh fruits

Eis mit frischen Früchten

Gelati con frutta fresca

1380.-

Lizard

ÉTTEREM

WHISKYK / WHISKYS

	2 CL	4 CL
BALLANTINE'S	400.-	800.-
BALLANTINE'S GOLD	600.-	1200.-
BUSHMILLS ORIGINAL	550.-	1100.-
CANADIAN CLUB	400.-	800.-
CHIVAS REGAL	600.-	1200.-
FAMOUS GROUSE	500.-	1000.-
FOUR ROSES	500.-	1000.-
GRANT'S	400.-	800.-
GLENFIDDICH SINGLE MALT	750.-	1500.-
GLENMORANGIE	850.-	1700.-
JACK DANIEL'S	500.-	1000.-
JAMESON	500.-	1000.-
JIM BEAM	400.-	800.-
JOHNNIE WALKER RED	400.-	800.-
JOHNNIE WALKER BLACK	650.-	1300.-
TULLAMORE DEW	500.-	1000.-

APERITIFEK / APERITIFS / APERITIF / APERITIVI

	8 CL
CAMPARI	1200.-
MARTINI (BIANCO, DRY, ROSSO)	550.-

PÁLINKÁK, RÖVID ITALOK / PALINKAS AND SPIRITS

PÁLINKA, SPIRITUOSE / ACQUAVITE, SUPERALCOLICI

	2 CL	4 CL
BÉKÉSI		
BÉKÉSI BARACK 50%, SZILVA 50%, KÖRTE 50%	450.-	900.-
BÉKÉSI AGYAS BARACK, SZILVA, MEGGY, BIRS, KÖRTE	450.-	900.-
BÉKÉSI MÉZES LIKŐR PÁLINKÁBÓL	450.-	900.-
BÉKÉSI PRÉMIUM BODZA, EPER, MÁLNA	750.-	1500.-
PANYOLAI		
PANYOLAI MÉZES MEGGY, MÉZES FAHÁJAS ALMA	450.-	900.-
ELIXÍR SZATMÁRI SZILVA, SZABOLCSI ALMA, FEKETE CSER	500.-	1000.-
PANYOLAI SQ VILMOSKÖRTE, ARANYALMA	750.-	1500.-
ÁRPÁD		
ÁRPÁD CSABAI HÁZI SZILVA	500.-	1000.-
ÁRPÁD MÉZES ALMA, AGYAS MEGGY	500.-	1000.-
ÁRPÁD KISÖSTI BARACK, ALMA	500.-	1000.-
ÁRPÁD VADÁSZ VACKOR	750.-	1500.-

Lizard

ÉTTEREM

GINEK / GINS / GIN / GIN

	2 CL	4 CL
GORDON'S	450.-	900.-
BEEFEATER	400.-	800.-

VODKÁK / VODKAS / VODKA / VODKA

	2 CL	4 CL
BOLS	300.-	600.-
SMIRNOFF	350.-	700.-
FINLANDIA	350.-	700.-
RUSSIAN STANDARD	500.-	1000.-
AKVINTA	550.-	1100.-

KESERÜK, LIKÓRÖK / BITTERS AND LIQUEURS

MAGENBITTER, LIKÖR / DIGESTIVI, LIQUORI

	2 CL	4 CL
JÄGERMEISTER	400.-	800.-
ZWACK UNICUM	400.-	800.-
ZWACK UNICUM NEXT	400.-	800.-
AVERNA	500.-	1000.-
KAHLUA	450.-	900.-
BAILEY'S ORIGINAL	400.-	800.-
DISARONNO	550.-	1100.-
BECHEROVKA	350.-	700.-
OZO	350.-	700.-
PERNOD	400.-	800.-
SAMBUCA	400.-	800.-
COINTREAU	650.-	1300.-
BENEDICTINE	650.-	1300.-
GRAND MARNIER	650.-	1300.-

KONYAKOK, BRANDYK / COGNACS AND BRANDIES

COGNAC, WEINBAND / COGNAC, BRANDY

	2 CL	4 CL
ST. RÉMY NAPOLEON	350.-	700.-
METAXA *****	450.-	900.-
HENNESSY VS	650.-	1300.-
REMY MARTIN VSOP	850.-	1700.-

Lizard

ÉTTEREM

TEQUILÁK / TEQUILAS / TEQUILA / TEQUILA

	2 CL	4 CL
JOSE CUERVO BLANCO	400.-	800.-
JOSE CUERVO GOLD	400.-	800.-
SIERRA SILVER	400.-	800.-
SIERRA GOLD	400.-	800.-

RUMOK / RUMS / RUM / RUM

	2 CL	4 CL
BACARDI BLANCA	350.-	700.-
HAVANA CLUB SPECIAL	400.-	800.-
CAPTAIN MORGAN SPICED	500.-	1000.-
CAPTAIN MORGAN BLACK	500.-	1000.-
STROH (80%)	550.-	1100.-

PEZSGÖK / CHAMPAGNES / SEKT / SPUMANTI

TÖRLEY HUNGÁRIA EXTRA DRY (0.2L)	850.-
TÖRLEY CHARMANT DOUX ÉDES (0.2L)	850.-
TÖRLEY CHARMANT DOUX ÉDES (0.75L)	2750.-
TÖRLEY HUNGÁRIA EXTRA DRY (0.75L)	3450.-
ASTI CINZANO (0.75L)	4800.-
FRANCOIS PRESIDENT BRUT (0.75L)	6500.-
MUMM CORDON ROUGE (0.75L)	19500.-

CSAPOLT SÖRÖK / DRAUGHT BEERS

BIER VOM FASS / BIRRE ALLA SPINA

	POHÁR	KORSÓ
	0.3L	0.5L
DRÉHER	350.-	580.-
EDELWEISS SZŐRETTLEN BÚZA	450.-	750.-

PALACKOZOTT SÖRÖK / BOTTLED BEERS

FLASCHENBIER / BIRRE IN BOTTIGLIA

HEINEKEN (0,33L)	550.-
PILSNER URQUELL (0,33 L).	600.-
DRÉHER ALKOHOLMENTES (0.33L)	500.-
HOFBRÄU ZITRONE (0,5L)	500.-
EDELWEISS HEFE (0.5L)	750.-
DRÉHER BAK BARNÁ (0.5L)	600.-

Lizard

ÉTTEREM

ÜDÍTŐK, ÁSVÁNYVIZEK / BEVERAGES AND MINERAL WATERS / ALKOHOLFREIE GETRÄNKE, MINERALWASSER / BIBITE, ACQUA MINERALE

COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT 0.2 L.		
SPRITE, FANTA NARANCS 20L/0.		380.-
KINLEY TONIC, KINLEY GYÖMBÉR 2,50L/0.		380.-
		1/0L
ALMA, ÓSZIBARACK, KÖRTE		140.-
NARANCS JUICE, FEKETE RIBIZLI		140.-
ANANÁSZ, PARADICSOM		140.-
RAUCH ICE TEA CITROM, ÓSZI		140.-
FRISSEN FACSAJT GYÜMÖLCSLÉ		350.-
HÁZI LIMONÁDÉ GYÜMÖLCSÖKKEL	3/0L	5/0L
(CITROM, LIME, NARANCS)	480.-	800.-
SZENTKIRÁLYI ÁSVÁNYVÍZ DÚS, CSENDES 0.33L/0.		380.-
SZENTKIRÁLYI ÁSVÁNYVÍZ DÚS, CSENDES 0.75L/0.		700.-
BOMBA ENERGIÁVAL 0.25/0.		700.-

KÁVÉK, TEÁK / COFFEES AND TEAS / KAFFEE, TEE / CAFFÈ, TÈ

RISTRETTO		380.-
ESPRESSO		380.-
CAPPUCCINO		480.-
CAFE LATTE		480.-
LATTE MACCHIATO		500.-
MÉZES MELANGE		550.-
HOSSZÚ KÁVÉ		400.-
JEGES KÁVÉ		700.-
ÍR KÁVÉ (4 CL. JAMESON)		1400.-
KOFFEINMENTES KÁVÉ		500.-
KOFFEINMENTES CAPPUCCINO		550.-
FORRÓ CSOKOLÁDÉ		550.-
TEÁK A VÁLASZTÉKBÓL		400.-

Lizard

ÉTTEREM

KOKTÉLOK / COCKTAILS

MARTINI DRY COCKTAIL (DRY MARTINI, GIN)	1400.-
COSMOPOLITAN (VODKA, COINTREAU, FEKETERIBIZLILÉ)	1800.-
KIR ROYAL (SZÁRAZ PEZSGŐ, CRÈME DE CASSIS)	1400.-
CUBA LIBRE (FEHÉR RUM, LIME, COLA)	1400.-
MOJITO (FEHÉR RUM, MENTA, LIME, SZÓDA)	1400.-
TEQUILA SUNRISE (TEQUILA, LIME, NARANCSLÉ, GRENADIN)	1400.-
BLOODY MARY (VODKA, CITROM, FŰSZEREK, PARADICSOMLÉ)	1400.-
B'52 (KAHLUA BALLEYS, COINTREAU)	1800.-
KAMIKAZE (VODKA, COINTREAU, LIME)	1700.-
SEX ON THE BEACH	1500.-
(VODKA, PEACHTREE, NARANCSLÉ, FEKETERIBIZLILÉ)	
PINA COLADA	1500.-
(FEHÉR RUM, KÓKUSZSZIRUP, TEJSZÍN, ANANÁSZLÉ)	
ORGAZMUS	1500.-
(BAILEY'S, AMARETTO, KÓKUSZLIKÓR, TEJSZÍN, MÉZ, NARANCSLÉ)	
LONG ISLAND ICE TEA	1900.-
(VODKA, TEQUILA, GIN, FEHÉR RUM, COINTREAU, CITROM, LIME, COLA)	
MAI TAI	2200.-
(FEHÉR RUM, BARNÁ RUM, APRICOT BRANDY, MANDULA SZIRUP, LIME, NARANCSLÉ, STROH RUM)	
ZOMBIE	2200.-
(FEHÉR RUM, BARNÁ RUM, CHERRY BRANDY, GRENADIN, LIME, NARANCSLÉ, STROH RUM)	
DAIQUIRI (FEHÉR RUM, LIME, CUKORSZIRUP)	1400.-
WHITE RUSSIAN (VODKA, KÁVÉLIKÓR, TEJSZÍN)	1400.-
CAIPIRINHA (PITU, LIME, BARNACUKOR)	1500.-
MARGARITA (TEQUILA, COINTREAU, LIME)	1600.-

VIRGIN COCKTAILS

SAFE SEX ON THE BEACH	900.-
(NARANCSLÉ, FEKETERIBIZLILÉ, LIME, BARACKSZIRUP)	
VIRGIN PINA COLADA	900.-
(ANANÁSZLÉ, KÓKUSZSZIRUP, TEJSZÍN)	
VIRGIN MOJITO	800.-
(LIME, MENTA, CUKORSZIRUP, SZÓDA)	

Lizard

ÉTTEREM

**Áfás számla, hitelkártya igényüket kérjük,
a számlakészítés előtt jelezni. Köszönjük!**

Rechnungwunsch und Kreditkartenzahlungen Bitte vor Rechnungslegung anzeigen!

If you wish to pay with a credit card, Please notify us in advance. Thank you!

Áraink forintban (HUF) értendők!

Unsere Preise sind in Forint angegeben! Our prices are shown in HUF (Hungarian Forint)!

Nyitva tartás / Offen / Opening hours: 11-24h-ig

Konyha / Küche / Kitchen: 12-23h-ig

Kategória II. / Category II.

Weboldalhoz viszonyított változtatás jogát fenntartjuk

Web site in relation to change without notice

Köszönjük, hogy bennünket választott!

Thank you for coming!