

# JÓBARÁT
# VENDÉGLŐ



Érvényes: 2026.07.01-től

## *Levesek - Soups - Suppen*



**1. Húsleves finommetélttel** **1100,-**
*Beef broth with thin noodles*
*Rinderbrühe mit feinen Nudeln*

**2. Húsleves házi májgombóccal és répával** **1300,-**
*Beef broth with homemade liver dumplings and carrots*
*Rinderbrühe mit hausgemachten Leberknödeln und Karotten*

**3. Húsleves gazdagon** (főtt marhahússal, sárgarépával, finommetélttel) **1800,-** ◑
*Rich beef broth with boiled beef, carrots and thin noodles*
*Kräftige Rinderbrühe mit gekochtem Rindfleisch, Karotten und feinen Nudeln*

**4. Fokhagymakrémleves sajttal** **1600,-**
*Cream of garlic soup with toasted cheese*
*Knoblauchcremesuppe mit überbackenem Käse*

**6. Mangókrémleves** **1950,-**
*Cream of mango soup*
*Mango-Cremesuppe*

**8. Halászlé ponttyal** **2850,-** ◑
*Traditional Hungarian fisherman's soup with carp*
*Ungarische Fischsuppe mit Karpfen*

**9. Babgulyás** **2950,-** ◑
*Hungarian bean goulash soup*
*Ungarische Bohnengulaschsuppe*

**10. Gulyásleves (marhahússal)** **2950,-** ◑
*Traditional Hungarian beef goulash soup*
*Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch*

*Az árak forintban értendőek, és az Áfa-t tartalmazzák !*
*Kisadag étel rendelése esetén az ételek 70 % - át számítjuk fel!*
*Kis adag ételt csak az alábbi szimbólummal:◑ jelzett ételeinkből tudjuk elkészíteni!*
*Étel intolarencia és az ételek kalória tartalmával kapcsolatban kérje felszolgálóink segítségét!*



# JÓBARÁT
# VENDÉGLŐ



## *Előételek - Starters - Vorspeisen*



**20. Paprika salsa, balzsamecetes-feta sajtos salátával, pirított toasttal** **2900,-**
*Pepper salsa with balsamic feta salad and toasted bread*
*Paprika-Salsa mit Feta-Salat mit Balsamico-Dressing und geröstetem Toast*

**21. Grillezett gomolya sajt, friss gyümölcsös zöldsalátával és pirított kesudióval** **2900,-**
*Grilled Gomolya cheese with fresh fruit salad and roasted cashew nuts*
*Gegrillter Gomolya-Käse mit frischem Obstsalat und gerösteten Cashewkernen*

**23. Camambert sajt mandulás bundában, áfonya lekvárral** **3000,-**
*Camembert cheese in almond coating with cranberry jam*
*Camembert in Mandelpanade mit Preiselbeermarmelade*

**24. Feta sajttal, snidlinggel, töltött gombafejek rántva, olívás kevert salátával** **3000,-**
*Breaded mushroom caps stuffed with feta cheese and chives, served with mixed olive salad*
*Panierte Champignonköpfe, gefüllt mit Feta und Schnittlauch, serviert mit gemischtem Olivensalat*

**25. Rántott sajt rizzsel, elő- vagy főétel** **2500,- / 2900,-**
*Breaded cheese served with rice*
*Gebackener Käse mit Reis*

*The prices are in HUF and include the VAT!*
*In case of ordering small portion we count the 70 % of the dishes!*
*We can prepare small portion only from our dishes signed with the symbol ◑*
*Ask for the help of our waiters in connection with food intolerance and the calories content of the dishes!*

*Alle Preise verstehen sich in Forint inklusive der gesetzlichen Mehr wert steuer!*
*Bei der Bestellung einer kleinen Portion wird 70% des Gesamtpreises verrechnet.*
*Nur die Speisen, die mit ◑ gekennzeichnet sind, können als kleine Portion bestellt werden*
*Über die Intoleranz und den Kalorieninhalt erhalten sie Informationen bei unserer Bedienung.*



# JÓBARÁT
# VENDÉGLŐ





## *Tészták - Pasta dishes – Nudelgerichte*

**30. Zalai tócsi, olvasztott gomolya sajttal, fokhagymás mártogatóssal 3100,-**
Zala-style potato pancake with melted Gomolya cheese and garlic dip
Zalaer Kartoffelpuffer mit geschmolzenem Gomolya-Käse und Knoblauch-Dip

**31. Tócsi, fokhagymás füstölt csülökkel 3250,-**
Potato pancake with garlic smoked pork knuckle
Kartoffelpuffer mit geräucherter Schweinshaxe und Knoblauch

**32. Zalai hagymás dödölle, szalonnával 3150,-**
Zala-style dödölle (potato dumplings) with onions and bacon
Zalaer Dödölle (Kartoffelspezialität) mit Zwiebeln und Speck

**33. Túrós csusza tepertővel 2800,-** ◑
Hungarian cottage cheese noodles with crispy pork cracklings
Ungarische Topfenfleckerl mit knusprigen Grammeln



## *Készételek - Ready-Made dishes - Fertiggerichte*

**40. Sertéspörkölt galuskával 3600,-** ◑
Pork stew with Hungarian dumplings
Schweinegulasch mit ungarischen Nockerln

**41. Marhapörkölt dödöllével 3950,-** ◑
Beef stew with traditional Hungarian dödölle
Rindergulasch mit traditioneller Dödölle

**42. Pacalpörkölt csülökkel, sós burgonyával 3750,-** ◑
Tripe stew with pork knuckle and boiled potatoes
Kuttelgulasch mit Schweinshaxe und Salzkartoffeln

*Az árak forintban értendőek, és az Áfa-t tartalmazzák !*
*Kisadag étel rendelése esetén az ételek 70 % - át számítjuk fel!*
*Kis adag ételt csak az alábbi szimbólummal:◑ jelzett ételeinkből tudjuk elkészíteni!*
*Étel intolarencia és az ételek kalória tartalmával kapcsolatban kérje felszolgálóink segítségét!*



# JÓBARÁT
## VENDÉGLŐ





## *Halételek - Fish dishes – Fischgerichte*

◑ **50. Roston sült fogas zöld spárgával, csőben sütve citrusos hollandi mártással** **4450,-**
*Grilled pike-perch with asparagus, baked with citrus hollandaise sauce*
*Gegrilltes Zanderfilet mit Spargel, überbacken mit Zitronen-Hollandaise-Sauce*

◑ **51. Fogasfilé fokhagymás cukkini-raguval** **4450,-**
*Pike-perch fillet with garlic zucchini ragout*
*Zanderfilet mit Knoblauch-Zucchini-Ragout*

◑ **52. Fogas szelet pankó morzsában, vajas bébirépával** **4450,-**
*Pike-perch fillet in crispy panko breadcrumbs with buttered baby carrots*
*Zanderfilet in knuspriger Panko-Panade mit Butter-Babymöhren*

◑ **53. Irdalt pontyfilé, kapros, tejszínes gombamártással** **4300,-**
*Scored carp fillet with creamy dill mushroom sauce*
*Eingeschnittenes Karpfenfilet mit cremiger Dill-Pilz-Sauce*

◑ **55. Rántott ponty vajas spárgával, hollandi mártással** **4300,-**
*Breaded carp with buttered asparagus and hollandaise sauce*
*Gebackener Karpfen mit Butterspargel und Sauce Hollandaise*

◑ **56. Grillezett pisztrángfilé, citrusos, sok magvas zöldsalátával** **4200,-**
*Grilled trout fillet with citrus mixed green salad and assorted seeds*
*Gegrilltes Forellenfilet mit Zitrus-Blattsalat und verschiedenen Kernen*

*The prices are in HUF and include the VAT!*
*In case of ordering small portion we count the 70 % of the dishes!*
*We can prepare small portion only from our dishes signed with the symbol* ◑
*Ask for the help of our waiters in connection with food intolerance and the calories content of the dishes!*

*Alle Preise verstehen sich in Forint inklusive der gesetzlichen Mehr wert steuer!*
*Bei der Bestellung einer kleinen Portion wird 70% des Gesamtpreises verrechnet.*
*Nur die Speisen, die mit* ◑ *gekennzeichnet sind, können als kleine Portion bestellt werden*
*Über die Intoleranz und den Kalorieninhalt erhalten sie Informationen bei unserer Bedienung.*



# JÓBARÁT
# VENDÉGLŐ



## *Szárnyasok - Poultry*  *dishes - Geflügelgerichte*

**60. Zalai csirkefalatok, pecsenyelével, fokhagymás tejföllel** **4200,-** ◑
*Zala-style chicken bites with roast gravy and garlic sour cream*
*Zalaer Hähnchenfiletstücke mit Bratensauce und Knoblauch-Sauerrahm*

**61. Fetával töltött csirkemell, fehérboros póréhagyma mártással, grillezett cukkinival** **4200,-**
*Chicken breast stuffed with feta cheese, served with white wine leek sauce and grilled zucchin*
*Mit Feta gefüllte Hähnchenbrust mit Weißwein-Lauch-Sauce und gegrillter Zucchini*

**62. Roston csirke tejszínes brokkolival, csőben sütve** **4200,-** ◑
*Grilled chicken breast with broccoli in a creamy sauce, oven-baked with a golden crust*
*Gegrillte Hähnchenbrust mit Brokkoli in Sahnesauce, überbacken*

**63. Grillezett csirkemellfilé** **4000,-** ◑
*Grilled chicken breast fillet*
*Gegrilltes Hähnchenbrustfilet*

**64. „Őrségi" töltött csirkemell, sajtmártással** **4200,-** ◑
*"Őrség-style" stuffed chicken breast with cheese sauce*
*Gefüllte Hähnchenbrust nach Őrség-Art mit Käsesauce*

**65. Almás-mangós csirkemellfilé csőben sütve** **4200,-** ◑
*Oven-baked chicken breast fillet with apple and mango*
*Überbackenes Hähnchenbrustfilet mit Apfel und Mango*

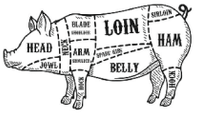
**66. Rántott csirkemell pankó morzsában** **4100,-** ◑
*Breaded chicken breast in crispy panko breadcrumbs*
*Hähnchenbrust in knuspriger Panko-Panade*

**67. Fűszeres zöldséges csirkemell csíkok tócsiban, sajttal és tejföllel** **4200,-**
*Spiced vegetable chicken strips served on potato pancake with cheese and sour cream*
*Würzige Hähnchenstreifen mit Gemüse auf Kartoffelpuffer, mit Käse und Sauerrahm*



# JÓBARÁT
## VENDÉGLŐ






***Sertéshúsból készült ételek - Pork dishes - Gerichte aus Schweinefleisch***

**70. Erdei gombás szűzérme** **4500,-**
*Pork tenderloin medallions with wild mushroom sauce*
*Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzsauce*

**71. Grillezett szűzérmék füstölt csülökkel, paprika salsával** **4500,-**
*Grilled pork tenderloin medallions with smoked pork knuckle and pepper salsa*
*Gegrillte Schweinefiletmedaillons mit geräucherter Schweinshaxe und Paprika-Salsa*

**72. Szűzérmék fűszeres zöldborsmártással** **4500,-**
*Pork tenderloin medallions with spicy green pepper sauce*
*Schweinefiletmedaillons mit würziger grüner Pfeffersauce*

**73. Magyaros szűzérmék (lecsóval)** **4500,-**
*Hungarian-style pork tenderloin medallions with lecsó*
*Schweinefiletmedaillons nach ungarischer Art mit Letscho*

**74. Plébános kedvence** (Csülök, szűzérme, paprika cipóban, sajt, tejföl) **4500,-**
***"Parson's favourite"***
*(Pork knuckle, pork tenderloin medallions, paprika served in a bread bowl, cheese, sour cream )*
***„Lieblingsgericht des Pfarrers"***
*(Schweinshaxe, Schweinefiletmedaillons, Paprika im Brotlaib, Käse, Sauerrahm)*

◑ **75. Erdélyi töltött karaj** (baconnal, savanyú káposztával és lilahagymával, rántva) **4500,-**
*Transylvanian stuffed pork loin with bacon, sauerkraut and red onion, breaded*
*Siebenbürgischer gefüllter Schweinerücken mit Speck, Sauerkraut und roten Zwiebeln, paniert*

◑ **76. Rántott karaj** **4250,-**
*Breaded pork loin*
*Paniertes Schweineschnitzel*

◑ **77. Cigánypecsenye/öregvajda kedvence (tarja)** **4250,-**
*Gypsy-style pork steak / "Old Voivode's favourite" pork neck steak*
*Zigeunerbraten / „Lieblingsgericht des alten Woiwoden" (Schweinenackensteak)*

◑ **78. Zsiványpecsenye (gombás, baconos, póréhagymás raguval)** **4300,-**
*"Outlaw-style" pork steak with mushroom, bacon and leek ragout*
*„Räuberbraten" mit Pilz-, Speck- und Lauchragout*



# JÓBARÁT
# VENDÉGLŐ





***Csülkös ételek - Dishes made from pork knuckle - Gerichte aus Schweinshaxe***

**80. Roston sült csülök, tejfölös, baconos hordós káposztával** **3600,-**
*Grilled pork knuckle with creamy bacon sauerkraut*
*Gegrillte Schweinshaxe mit cremigem Speck-Sauerkraut*

**82. Csülök variáció fatálon, lyoni hagymával,** **3600,-**
**sült fokhagyma mártogatóssal**
*Pork knuckle selection on a wooden platter with Lyon-style onions and roasted garlic dip*
*Schweinshaxen-Variation auf Holzplatte mit Lyoner Zwiebeln und geröstetem Knoblauch-Dip*

**83. Rántott csülök, paprika salsával** **3600,-**
*Breaded pork knuckle with pepper salsa*
*Panierte Schweinshaxe mit Paprika-Salsa*

**84. Csülök lakomatál 2 személyre** **7000,-**
(rántott füstölt csülök, roston sült füstölt csülök, csülök, lyoni hagyma, fűszeres héjasburgonya, „hordós” káposzta)

***Pork knuckle feast platter for two***
*(breaded smoked pork knuckle, grilled pork knuckle, pork knuckle, Lyon-style onions, spiced potato wedges and sauerkraut)*

***Schweinshaxen-Festplatte für 2 Personen***
*(panierte geräucherte Schweinshaxe, gegrillte Schweinshaxe, Schweinshaxe, Lyoner Zwiebeln, gewürzte Kartoffeln mit Schale und Sauerkraut)*

*The prices are in HUF and include the VAT!*
*In case of ordering small portion we count the 70 % of the dishes!*
*We can prepare small portion only from our dishes signed with the symbol ◑*
*Ask for the help of our waiters in connection with food intolerance and the calories content of the dishes!*

*Alle Preise verstehen sich in Forint inklusive der gesetzlichen Mehr wert steuer!*
*Bei der Bestellung einer kleinen Portion wird 70% des Gesamtpreises verrechnet.*
*Nur die Speisen, die mit ◑ gekennzeichnet sind, können als kleine Portion bestellt werden*
*Über die Intoleranz und den Kalorieninhalt erhalten sie Informationen bei unserer Bedienung.*



# JÓBARÁT
## VENDÉGLŐ





***Bélszínből készült ételek - Dishes made from tenderloin - Gerichte aus Rinderfilet***

**90. Bélszínbe bújtatott camambert, tejszínes erdei gombamártással 8500,-**
*Beef tenderloin medallion filled with Camembert, served with creamy wild mushroom sauce*
*Mit Camembert gefülltes Rinderfilet mit cremiger Waldpilzsauce*

**91. Bélszín roston „Jóbarát" módra 8500,-**
*Grilled beef tenderloin "Jóbarát style"*
*Gegrilltes Rinderfilet nach „Jóbarát-Art"*

**92. Magyaros bélszín roston (lecsóval) 8500,-**
*Hungarian-style grilled beef tenderloin with lecsó*
*Gegrilltes Rinderfilet nach ungarischer Art mit Letscho*

**94. Hagymás bélszín 8500,-**
*Beef tenderloin with onions*
*Rinderfilet mit Zwiebeln*

**95. Chateaubriad (dupla bélszín java), friss salátával 14500,-**
*Chateaubriand (double beef tenderloin cut) with fresh salad*
*Chateaubriand (doppeltes Rinderfiletstück) mit frischem Salat*

*Az árak forintban értendőek, és az Áfa-t tartalmazzák !*
*Kisadag étel rendelése esetén az ételek 70 % - át számítjuk fel!*
*Kis adag ételt csak az alábbi szimbólummal:◑ jelzett ételeinkből tudjuk elkészíteni!*
*Étel intolarencia és az ételek kalória tartalmával kapcsolatban kérje felszolgálóink segítségét!*

*The prices are in HUF and include the VAT!*
*In case of ordering small portion we count the 70 % of the dishes!*
*We can prepare small portion only from our dishes signed with the symbol ◑*
*Ask for the help of our waiters in connection with food intolerance and the calories content of the dishes!*

*Alle Preise verstehen sich in Forint inklusive der gesetzlichen Mehr wert steuer!*
*Bei der Bestellung einer kleinen Portion wird 70% des Gesamtpreises verrechnet.*
*Nur die Speisen, die mit ◑ gekennzeichnet sind, können als kleine Portion bestellt werden*
*Über die Intoleranz und den Kalorieninhalt erhalten sie Informationen bei unserer Bedienung.*



# JÓBARÁT
## VENDÉGLŐ



***1 és 2 személyes tálak - 1 and 2 person portions***
***1 und 2 Personen Portionen***

**100. „Jóbarát" haltál, citrusos salátával, édesburgonya hasábbal** **7500,-**
*"Jóbarát" fish platter with citrus salad and sweet potato fries*
*„Jóbarát" Fischplatte mit Zitrussalat und Süßkartoffel-Pommes*

**101. Erdélyi grilltál (tarja, bélszín, csirkemell), sült savanyú káposztával, fűszeres héjas burgonyával** **7500,-**
*Transylvanian grill platter (pork neck steak, beef tenderloin and chicken breast)with roasted sauerkraut and spiced potato wedges*
***Siebenbürgische Grillplatte** (Schweinenackensteak, Rinderfilet und Hähnchenbrust) mit gebratenem Sauerkraut und gewürzten Kartoffeln mit Schale*

**102. Jóbarát tál (2 személyes) (sertés csülök, őrségi csirke, zalai csirkefalatok, szűzérmék) hasábburgonyával, rizzsel** **11500,-**
***"Jóbarát" platter for two** (pork knuckle, Őrség-style chicken, Zala-style chicken bites and pork tenderloin medallions) with French fries and rice*
***„Jóbarát" Platte für 2 Personen** (Schweinshaxe, Hähnchen nach Őrség-Art, Zalaer Hähnchenstücke und Schweinefiletmedaillons) mit Pommes frites und Reis*

**103. Barátok kedvence (2 személyes) (bélszín, szűzpecsenye, csirkemell, erdei gombás ragu) fűszeres héjas burgonyával** **13000,-**
*Friends' favourite platter for two (beef tenderloin, pork tenderloin, chicken breast and wild mushroom ragout) with spiced potato wedges*
***Lieblingsplatte der Freunde für 2 Personen** (Rinderfilet, Schweinefilet, Hähnchenbrust und Waldpilzragout) mit gewürzten Kartoffeln mit Schale*

**104. 2 személyes haltál (pankó morzsás süllőcsíkok, rántott ponty, roston pisztráng filé, roston fogas) grillezett spárgával, édesburgonya hasábbal, rizzsel, friss salátával** **12500,-**
***Fish platter for two** (pike-perch strips in panko breadcrumbs, breaded carp, grilled trout fillet and grilled pike-perch) with grilled asparagus, sweet potato fries, rice and fresh salad*
***Fischplatte für 2 Personen** (Zanderstreifen in Panko-Panade, gebackener Karpfen, gegrilltes Forellenfilet und gegrilltes Zanderfilet) mit gegrilltem Spargel, Süßkartoffel-Pommes, Reis und frischem Salat*



# JÓBARÁT
## VENDÉGLŐ





***Köretek - Garnishes – Beilagen***

**111. Édesburgonya** **1200,-**
*Sweet potato*
*Süßkartoffel*

**112. Hasábburgonya** **1100,-**
*French fries*
*Pommes frites*

**113. Fűszeres héjasburgonya** **1100,-**
*Spiced potato wedges with skin*
*Gewürzte Kartoffeln mit Schale*

**114. Krokett** **1100,-**
*Potato croquettes*
*Kartoffelkroketten*

**116. Rizs** **900,-**
*Rice*
*Reis*

**117. Dödölle** **1100,-**
*Traditional Hungarian potato dumplings (Dödölle)*
*Traditionelle ungarische Kartoffelspezialität (Dödölle)*

**118. Galuska** **750,-**
*Hungarian dumplings*
*Ungarische Nockerln*

**119. Sós burgonya** **800,-**
*Boiled potatoes*
*Salzkartoffeln*

**120. Serpenyős zöldségek** **1200,-**
*Pan-fried vegetables*
*Gemüse aus der Pfanne*



# JÓBARÁT
# VENDÉGLŐ





## *Saláták, savanyúság - Salads - Salate*

**130. Házi káposztasaláta** **1100,-** ◑
*Homemade cabbage salad*
*Hausgemachter Krautsalat*

**131. Tejfölös uborkasaláta** **1100,-** ◑
*Cucumber salad with sour cream*
*Gurkensalat mit Sauerrahm*

**132. Olívás paradicsomsaláta** **1100,-** ◑
*Tomato salad with olives*
*Tomatensalat mit Oliven*

**133. Vágott zöldsaláta kapros öntettel vagy anélkül** **1200,-**
*Chopped green salad with or without dill dressing*
*Gemischter grüner Salat mit oder ohne Dill-Dressing*

**134. Friss vegyessaláta (feta sajttal, citrusos-joghurtos öntettel)** **1350,-**
*Fresh mixed salad with feta cheese and citrus yoghurt dressing*
*Frischer gemischter Salat mit Feta-Käse und Zitrus-Joghurt-Dressing*

**135. Házi vegyes saláta (káposztasaláta, uborkasaláta, paradicsomsaláta)** **1350,-**
*Homemade mixed salad (cabbage salad, cucumber salad and tomato salad)*
*Hausgemachter gemischter Salat (Krautsalat, Gurkensalat und Tomatensalat)*

**136. Salátatál fokhagymás toasttal** **1650,-**
*Salad platter with garlic toast*
*Salatteller mit Knoblauch-Toast*

**137. Almapaprika** **900,-**
*Hungarian sweet peppers*
*Ungarische milde Paprika*

**138. Csemege uborka** **900,-**
*Pickled gherkins*
*Gewürzgurken*



# JÓBARÁT
## VENDÉGLŐ





***Desszertek - Desserts - Nachspeisen***

**150. Jóbarát kehely (fagylalt, somlói, tejszínhab)** **1550,-**
*"Jóbarát" dessert sundae (ice cream, Somlói sponge dessert and whipped cream)*
*„Jóbarát"-Dessertbecher (Eis, Somlauer Nockerln und Schlagsahne)*

**151. Somlói galuska** **1550,-**
*Traditional Hungarian Somlói sponge dessert*
*Somlauer Nockerln*

**152. Almás rétes vanília fagylalttal** **1550,-**
*Apple strudel with vanilla ice cream*
*Apfelstrudel mit Vanilleeis*

**153. Vanília fagylalt kehely (vegyes gyümölcs, tejszínhab, csokoládé öntet)** **1550,-**
*Vanilla ice cream sundae with mixed fruit, whipped cream and chocolate sauce*
*Vanilleeisbecher mit gemischten Früchten, Schlagsahne und Schokoladensauce*

**155. Túrós palacsinta vanília öntettel** **1400,-**
*Cottage cheese pancakes with vanilla sauce*
*Palatschinken mit Quarkfüllung und Vanillesauce*

**156. Fagyis palacsinta (vanília fagyi, csokoládé öntet, tejszínhab)** **1400,-**
*Pancakes with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream*
*Palatschinken mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagsahne*

**157. Palacsinta (ízes vagy kakós vagy fahéjas)** **1400,-**
*Pancake (with jam, cocoa or cinnamon)*
*Palatschinke (mit Marmelade, Kakao oder Zimt)*

**159. Vanília fagylalt – 1 gombóc** **400,-**
*Vanilla ice cream – 1 scoop*
*Vanilleeis – 1 Kugel*

# JÓBARÁT VENDÉGLŐ

Érvényes: 2026.07.01-től

## *Italok & Getränke & Drinks*
## *Alkoholmentes italok*
## *Alkoholfreie Getränke & Non-alcoholic drinks*

| | |
|---|---|
| ***Limonádé*** *(citrom,málna,bodza)* ***0,5L*** | ***1350.-*** |
| *(Lemon, Raspberry, Elderflower)* | |
| *(Zitrone, Himbeere, Holunder)* | |
| ***Coca-Cola 0,25l*** | ***800.-*** |
| ***Coca-Cola Zero 0,25l*** | ***800.-*** |
| ***Fanta Narancs (Orange) 0,25l*** | ***800.-*** |
| ***Kinley Tonic 0,25l*** | ***800.-*** |
| ***Kinley Gyömbér (Ginger) 0,25l*** | ***800.-*** |
| ***Sprite Zero 0,25l*** | ***800.-*** |




***Naturaqua Ásványvíz (Mineralwasser / Mineralwater) 0,33l*** ***800.-***
*(szénsavas, szénsavmentes / mit oder ohne Gas / with or without gas)*

***Naturaqua Ásványvíz (Mineralwasser / Mineralwater) 0,75l*** ***1150.-***
*(szénsavmentes / mit ohne Gas / without gas)*

***Fuzetea Citrom / Eis Tee Lemon / Ice Tea Lemon 0,25l*** ***700.-***

***Almaital*** */ Apfelsaft / Apple juice* ***400.- / dl***

***Őszibarackital*** */ Pfirsichsaft / Peachjuice* ***400.- / dl***

***Narancsital*** */ Orangensaft / Orangejuice* ***400.- / dl***

***Cappy üveges gyümölcslevek 0,25l*** ***800.-***
*( Ananász 100%, Narancs 100%, Paradicsom 100% Körte 33%, Eper 35%,)*
*(Pineapple 100%, Orange 100%, Tomato 100%, Pear 33%, Strawberry 35%)*
*(Ananas 100%, Orange 100%, Tomate 100%, Birne 33%, Erdbeere 35%)*

***Szódavíz /****Sodawasser / Sodawater* ***100.- / dl***



# JÓBARÁT
# VENDÉGLŐ



## *Csapolt sörök & Bier vom Fass & Draught Beers*

| | | Pohár 0,3L | Korsó 0,5L |
|---|---|---|---|
| Arany Ászok | | 700.- | 1000.- |
| Pilsner Urquell | | 750.- | 1500.- |

## *Üveges sörök & Flaschen Bier & Bottled Beers*

| | | |
|---|---|---|
| Dreher 0,5L | | 1100.- |
| Dreher Bak /Barnasör,Brown beer, Dunkelbier | 0,5L | 1200.- |
| Dreher Alkoholmentes / Alcohol frei / Non-Alcoholic | 0,5L | 900.- |
| Dreher citromos 0,33L | | 900.- |

## *Aperitif italok & Aperitif & Aperitiv*

| | 2cl | 4cl |
|---|---|---|
| Jägermeister (alk.35%vol) | 800.- | 1600.- |
| Unicum Zwack (alk.40%vol) | 800.- | 1600.- |
| Unicum Szilva (alk.35%vol) | 800.- | 1600.- |
| Finlandia Vodka (alk.40%vol) | 800.- | 1600.- |
| Johnnie Walker Red Label (alk.40%vol) | 800.- | 1600.- |
| Jack Daniel's Gentleman (alk.40%vol) | 1500.- | 3000.- |
| Gordon's Gin (alk.40%vol) | 800.- | 1600.- |
| Portorico Rum (alk.60%vol) | 800.- | 1600.- |
| Bailey's Irish Cream (alk.17%vol) | 1900.-/dl | |
| Campari (alk.25%vol) | 1600.-/dl | |



# JÓBARÁT
# VENDÉGLŐ



## *Folyóborok & Offene Weine & Open Wines*

***Fehérborok & Weiss & White :***

| | |
|---|---|
| *Badacsonyi Olaszrizling (száraz, trocken, dry)* | ***500.-/ dl*** |
| *Badacsonyi Szürkebarát (félédes, halb Süß, semi-sweet)* | ***500.-/ dl*** |

***Rozé & Rosé & Rosé :***

| | |
|---|---|
| *Szekszárdi Rosé (száraz, trocken, dry)* | ***500.-/ dl*** |

***Vörös & Rot & Red :***

| | |
|---|---|
| *Soproni Kékfrankos (száraz, trocken, dry)* | ***500.-/ dl*** |
| *Balatoni Zweigelt (félédes, halbSüß, semi-sweet)* | ***500.-/ dl*** |
| *Szekszárdi Vörös (száraz, trocken, dry)* | ***550.-/ dl*** |

## *Pezsgő & Sekt & Champagne*

| | |
|---|---|
| ***Törley Pezsgő 0,75L*** | ***4500.-/ü.*** |
| ***Törley Pezsgő 0,2L*** | ***2000.-/ü.*** |

ANNO 1882
TÖRLEY
HAGYOMÁNY ÉS MINŐSÉG 1882 ÓTA

ERZSÉBET
UTALVÁNY




VISA MasterCard



# JÓBARÁT
# VENDÉGLŐ



## *Kávé, Tea & Kaffee, Tee & Coffee, Tea*

| | |
|---|---|
| **Espresso** | **600.-** |
| **Hosszú kávé /** TasseKaffee / Lungo | **630.-** |
| **Capuccino** | **700.-** |
| **Latte Macchiato** | **800.-** |
| **Ír kávé** / Irish Kaffee / Irishcoffee | **1550.-** |
| **Jeges kávé** / Eiskaffee/ Icecoffee (szezonális, Seasonal, Saisonal) | **1250.-** |
| **Forró tea** / Tee / Tea (szezonális, Seasonal, Saisonal) | **700.-** |
| **Forró csokoládé** / Heiße Chokolade / Hot chocolate (szezonális, Seasonal, Saisonal) | **950.-** |
| **Koffeinmentes kávé** /Decaffeinated coffee/Entkoffeinierter Kaffee | **900.-** |

Filicori ZECCHINI

***A kávékat koffeinmentes változatban is elkészítjük!***
***Alle Kaffeespezialitäten sind auch entkoffeiniert erhältlich.***
***All coffee specialties are also available in a decaffeinated version.***


***„Jóbarát Vendéglő”***
***Nyitva : Minden nap 11:00 – 21:00 – ig***
***8360 Keszthely, Martinovics u.1.***
***Telefon: 06-83-311-422***
***E-mail: jobarat@keszthelynet.hu***
***Web: jobaratvendeglo.hu***
***Üzemeltető : Finom Füvek Bt. Üzletvezető : Meleg Zoltán***