



## SNACK

|                                                                                                                                                                                                                                 |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Serrano sonka / Serrano ham (1)</b><br>Kenyérrel, sült paradicsommal<br><i>With bread, roasted tomatoes</i>                                                                                                                  | <b>3 950 HUF</b> |
| <b>Iberico sonka / Iberico ham (60g) (1)</b><br>Kenyérrel, olívaolajjal<br><i>With bread, olive oil</i>                                                                                                                         | <b>7 950 HUF</b> |
| <b>Mini chorizo kolbász / Mini chorizo sausages (60g) (3, 10)</b><br>Füstös spanyol sertés kolbász, füstölt paprikás aioli<br><i>Smoky Spanish pork sausages, smoked paprika aioli</i>                                          | <b>3 450 HUF</b> |
| <b>Olívaogyó válogatás / Olive selection (150g)</b><br>Gordal, Manzanilla, Kalamata olíva bogyó, sült paprika<br><i>Gordal, Manzanilla, Kalamata olives, roasted peppers</i>                                                    | <b>2 950 HUF</b> |
| <b>Spanyol sajtválogatás / Spanish cheese selection (7)</b>                                                                                                                                                                     | <b>3 750 HUF</b> |
| <b>Ropogós halacskák / Aquadella (1, 4)</b><br>Málnapor, citrom<br><i>Raspberry powder, lemon</i>                                                                                                                               | <b>2 150 HUF</b> |
| <b>Faszénen sült padron paprika / Grilled padron pepper</b><br>Olívaolaj<br><i>Olive oil</i>                                                                                                                                    | <b>3 950 HUF</b> |
| <b>Olíva, paprika, szardella nyárs / Olive, pepper, and anchovy skewer (4)</b><br>Sós szardella, enyhén csípős édes paprika, Manzanilla olívaogyó<br><i>Salted anchovies, mildly spicy sweet peppers, and Manzanilla olives</i> | <b>2 450 HUF</b> |
| <b>Tintahal nyárs (3 db) / Squid skewer (3 pcs) (14)</b><br>Grillezett bébi tintahal, füstölt fűszerpaprika, fokhagymachips, olívaolaj<br><i>Grilled baby squid, smoked paprika, garlic chips, olive oil</i>                    | <b>2 450 HUF</b> |
| <b>Sült kápia paprika / Roasted kápia pepper</b><br>Olívaolaj, fokhagyma chips, fekete olívaogyó morzsa<br><i>Olive oil, garlic chips, dried black olives</i>                                                                   | <b>1 950 HUF</b> |
| <b>Sült Raclette sajt / Roasted Raclette cheese (1, 7, 8)</b><br>Hagymalekvár, mandula<br><i>Onion jam, almond</i>                                                                                                              | <b>2 850 HUF</b> |
| <b>Kenyér / Bread (1)</b>                                                                                                                                                                                                       | <b>950 HUF</b>   |
| <b>Gluténmentes kenyér / Gluten-free bread</b>                                                                                                                                                                                  | <b>1 450 HUF</b> |

Az allergén jelölések tájékoztató jellegűek. Kérjük, ételérzékenységet, ételallergiáját jelezze felszolgálóinknak.  
Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

1. Glutén/Gluten, 2. Rákfélék/Crustaceans, 3. Tojás/Eggs, 4. Hal/Fish, 5. Földimogyoró/Peanuts, 6. Szójabab/Soybeans,  
7. Tej/Milk, 8. Diófélék/Nuts, 9. Zeller/Celery, 10. Mustár/Mustard, 11. Szezám/Sesame Seeds,  
12. Kén-dioxid/Sulfur Dioxide, 13. Csillagfűrt/Lupine, 14. Puhatestűek/Molluscs



## TAPAS

### Katalán halleves (Suquet) (2, 4, 9, 12, 14)

3 950 HUF

Paradicsomos alapú katalán halleves, feketekagyló, Szt. Péter hal filé, bébi tintahal  
*Catalan tomato-based fish soup, black mussels, John Dory fillet, and baby squid*

### Tintahal szendvics / Squid sandwich (1, 3, 10, 14)

4 450 HUF

Sült tintahal, serrano chips, tojáskrém, petrezselyem, füstölt paprikás aioli, lepény kenyér  
*Fried squid, serrano ham chips, egg cream, parsley, smoked paprika aioli, flatbread*

### Spanyol burgonyás húsgolyó / Bombas de patatas (1, 3, 7, 10)

2 350 HUF

Iberico, burgonya, manchego, chilis paradicsom szósz, aioli  
*Iberico, potatoes, manchego, chili tomato sauce, aioli*

### Pulled beef burger (1, 3, 4, 9, 10, 12)

4 550 HUF

Lassan készült tépett marhahús, szárított füstölt tonhal pehellyel készített aioli, guindillas chili, buci, savanyított jégcsapretek  
*Slow-cooked pulled beef, aioli made with dried smoked tuna flakes, Guindillas chili, bun, pickled daikon radish*

### Patatas bravas classic (3, 10)

2 450 HUF

### Gambas al ajillo (2)

4 950 HUF

Chili-s garnélarák, fokhagyma, petrezselyem  
*Shrimps, chili, garlic, parsley*

### Sült ördögszekérgomba / Fried king oyster mushroom (3, 7, 9, 12)

4 250 HUF

Kakukkfűves jus, petrezselyem, tojássárgája krém, hagymalekvár, parmezánhab  
*Thyme jus, parsley, egg yolk cream, onion jam, parmesan foam*

### Sült nyúl, piquillo mártás / Roasted rabbit, piquillo sauce (7)

3 450 HUF

Szaftos nyúlcomb, piquillo paprikás mártás  
*Juicy rabbit meat, Piquillo pepper sauce*

### Angus bélszín toast / Angus tenderloin toast (1, 3, 7, 9, 10, 12)

9 950 HUF

Ciabatta, bélszín steak, aioli, manchego, jus  
*Ciabatta, tenderloin steak, aioli, manchego, jus*

### Fekete kagyló / Black mussels (1, 12, 14)

4 950 HUF

Friss fekete kagyló, citrusos-sherry vinegrette, citrom  
*Fresh black mussels, citrus sherry vinaigrette, lemon*

### Padlizsán croquetas / Aubergine croquetas (1, 10)

2 450 HUF

Padlizsán, vegán majonéz  
*Aubergine, vegan mayonnaise*

### Spanyol omlett, paradicsom saláta (tortilla de patatas) (3)

2 750 HUF

Omlett, burgonya, paradicsom, petrezselyem  
*Omelet, potato, tomato, parsley*

Az allergén jelölések tájékoztató jellegűek. Kérjük, ételérzékenységet, ételallergiáját jelezze felszolgálóinknak.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

1. Glutén/Gluten, 2. Rákfélék/ Crustaceans, 3. Tojás/Eggs, 4. Hal/Fish, 5. Földimogyoró/Peanuts, 6. Szójabab/Soybeans, 7. Tej/Milk, 8. Diófélék/Nuts, 9. Zeller/Celery, 10. Mustár/Mustard, 11. Szezám/Sesame Seeds, 12. Kén-dioxid/Sulfur Dioxide, 13. Csillagfűt/Lupine, 14. Puhatestűek/Molluscs



## JOSPERBEN SÜLT ÉTELEK / JOSPER GRILLED DISHES

|                                                                                    |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Rib-eye steak (250g)</b> (9, 12)                                                | <b>17 500 HUF</b> |
| <b>Tigrisrák farok (140g / 2 db) / Tiger prawn tails (140g / 2 pieces)</b> (2, 7)  | <b>7 550 HUF</b>  |
| <b>Bőrén sült csirkemell supreme, jus / Pan-fried chicken supreme, jus</b> (9, 12) | <b>5 500 HUF</b>  |
| <b>Iberico sertésszűz (200g) / Iberico pork tenderloin (200g)</b> (9, 12)          | <b>7 500 HUF</b>  |
| <b>Polip / Octopus (100g)</b> (6, 14)                                              | <b>8 500 HUF</b>  |

## KÖRETEK / SIDE DISHES

|                                                                                                                                                                                                                                           |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Parmezános, szarvasgombás hasábburgonya /<br/>Parmesan and truffle fries</b> (1, 7)<br><i>Hasábburgonya, parmezán, szarvasgomba<br/>French fries, Parmesan, truffle</i>                                                                | <b>1 950 HUF</b> |
| <b>Sült cékla, kecskesajt, kesudió /<br/>Roasted beetroot, goat cheese, cashew</b> (7, 8)                                                                                                                                                 | <b>2 250 HUF</b> |
| <b>Hideg csicseriborsó saláta / Cold chickpea salad</b><br><i>Csicseriborsó articsókával, aszalt paradicsom, zöldfűszerek<br/>Chickpeas, artichokes, sun dried tomatoes, herbs</i>                                                        | <b>2 350 HUF</b> |
| <b>Vegyes saláta, sült paprika, paradicsom, uborka /<br/>Mixed salad, roasted peppers, tomatoes, cucumbers</b>                                                                                                                            | <b>2 990 HUF</b> |
| <b>Escalivada "Fino style"</b><br><i>Josperben sült padlizsán, hagymalekvár, sült kápia paprika, fokhagyma,<br/>olivaolajjal és zöldfűszerekkel.<br/>Josper grilled eggplant, onion jam, roasted kápia peppers, garlic, olives, herbs</i> | <b>2 950 HUF</b> |

## DESSZERT / DESSERT

|                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Katalán krém / Catalan cream</b> (3, 7)<br><i>Narancs, fahéj / Orange, cinnamon</i>                                                                                                                                                                                               | <b>2 200 HUF</b> |
| <b>Churros</b> (1, 3, 7)<br><i>Csokoládékrém, fahéjas cukor / Chocolate cream, cinnamon sugar</i>                                                                                                                                                                                    | <b>2 200 HUF</b> |
| <b>Füge-mandula kenyér / Fig and almond bread</b> (8)<br><i>Vegán, glutén- és laktózmentes, mandulaliszttal készül.<br/>Fügével és vegán sós karamellel tálalva.<br/>Vegan, gluten free and lactose free, made with almond flour,<br/>served with figs and vegan salted caramel.</i> | <b>2 450 HUF</b> |

Az allergén jelölések tájékoztató jellegűek. Kérjük, ételérzékenységet, ételallergiáját jelezze felszolgálóinknak.  
Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

1. Glutén/Gluten, 2. Rákfélék/ Crustaceans, 3. Tojás/Eggs, 4. Hal/Fish, 5. Földimogyoró/Peanuts, 6. Szójabab/Soybeans,  
7. Tej/Milk, 8. Diófélék/Nuts, 9. Zeller/Celery, 10. Mustár/Mustard, 11. Szezám/Sesame Seeds,  
12. Kén-dioxid/Sulfur Dioxide, 13. Csillagfűrt/Lupine, 14. Puhatestűek/Molluscs



## BOROK / WINE

### HABZÓ / SPARKLING

**Codorníu – Clasico Cava (Catalunya, Spain)**

150 ml 3 400 HUF  
750 ml 15 000 HUF

**Vicente Gandía – El Miracle Rosé Brut (Penedés, Spain)**

750 ml 12 000 HUF

**Codorníu – Zero Cava (Catalunya, Spain)**

150 ml 2 700 HUF  
750 ml 12 000 HUF

**Kreinbacher – Extra Dry (Somló, Hungary)**

150 ml 3 400 HUF  
750 ml 15 000 HUF

**Veuve Clicquot – Yellow Label (Champagne, France)**

750 ml 44 000 HUF

**Veuve Clicquot – Rosé (Champagne, France)**

750 ml 49 000 HUF

**Louis Roederer – Collection 244 (Champagne, France)**

750 ml 44 000 HUF

**Ruinart – R de Ruinart (Champagne, France)**

750 ml 49 000 HUF

### FEHÉR / WHITE

**Gizella Pince – Tokaji Furmint & Hárslevelű (Tokaj, Hungary)**

150 ml 3 200 HUF  
750 ml 14 000 HUF

**Hiruzta – Txakolina (Hondarribia, Spain)**

750 ml 18 000 HUF

**Martín Códax – Albariño (Rías Baixas, Spain)**

150 ml 3 400 HUF  
750 ml 15 000 HUF

**Matua – Sauvignon Blanc (Marlborough, New Zealand)**

150 ml 4 200 HUF  
750 ml 19 000 HUF

**Villa Tolnay – Olaszrizling (Badacsony, Hungary)**

150 ml 3 100 HUF  
750 ml 14 000 HUF

**Domaine Lavantureux – Chablis (Chablis, France)**

750 ml 29 000 HUF

**Bardos – Verdejo (Rueda, Spain)**

150 ml 3 400 HUF  
750 ml 15 000 HUF

**Ott Fass 4 (Wagram, Austria)**

750 ml 24 000 HUF

WiFi: Tapas Fino – Guest • Jelszó / password: TapasFino20

A számla végösszegéhez 12,5% felszolgálati díjat számítunk fel. / 12.5% service charge will be added to your final bill.



## ROSÉ / ROSÉ

### Barbadillo – Rosado (Cádiz, Spain)

150 ml 2 900 HUF  
750 ml 13 000 HUF

### Château d'Esclans – Whispering Angel (Provence, France)

750 ml 23 000 HUF

## VÖRÖS / RED

### Álvaro Palacios – Camins del Priorat (Priorat, Spain)

150 ml 4 700 HUF  
750 ml 22 000 HUF

### Protos – Crianza (Ribera del Duero, Spain)

150 ml 4 900 HUF  
750 ml 23 000 HUF

### Bodegas y Viñedos – Pintia (Toro, Spain)

750 ml 45 000 HUF

### Telmo Rodríguez – Pegaso ZETA (Cebreros, Spain)

750 ml 24 000 HUF

### Gál Tibor – Pinot Noir (Eger, Hungary)

150 ml 2 900 HUF  
750 ml 13 000 HUF

### Heimann – Kékfrankos (Szekszárd, Hungary)

150 ml 2 900 HUF  
750 ml 13 000 HUF

### Sauska – Villányi Franc (Villány, Hungary)

150 ml 4 400 HUF  
750 ml 20 000 HUF

### St. Andrea – Nagy-Eged Bikavér Grand Superior (Eger, Hungary)

750 ml 31 000 HUF

### CignoMoro 80 – Primitivo (Puglia, Italy)

750 ml 28 000 HUF

## SHERRY

### Manzanilla Papirusa (Palomino Fino) Dry Sherry

60 ml 1 900 HUF

### Palo Cortado Península (Palomino Fino) Dry Sherry

60 ml 2 500 HUF

### East India Solera (Palomino, Pedro Ximenez) Sweet Sherry

60 ml 2 300 HUF

## DESSZERT BOR / SWEET WINE

### Gizella – Szamorodni (Tokaj, Hungary)

100 ml 4 700 HUF  
500 ml 22 000 HUF



## KOKTÉLOK / COCKTAILS

|                                                                                                                                    |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Fino Star</b><br>Kajszibarack pálinka, maracuja, vanília, cava hab<br><i>Apricot pálinka, passion fruit, vanilla, cava foam</i> | <b>3 950 HUF</b> |
| <b>Encanto</b><br>Vodka, ananász, fekete málna<br><i>Vodka, pineapple, black raspberry</i>                                         | <b>3 950 HUF</b> |
| <b>Cilantrohist</b><br>Mezcal, La Tomato, mangós szóda, koriander<br><i>Mezcal, La Tomato, mango soda, cilantro</i>                | <b>3 950 HUF</b> |
| <b>Padron del Diablo</b><br>Padron paprikás tequila, kaktuszfüge szóda<br><i>Padron infused tequila, prickly pear soda</i>         | <b>3 950 HUF</b> |
| <b>La Pesca</b><br>Gin, vermut, Maraschino, barack<br><i>Gin, vermouth, Maraschino, peach</i>                                      | <b>3 950 HUF</b> |
| <b>El Dorado</b><br>Rum, gyömbér, sós vaníliahab<br><i>Rum, ginger, salted vanilla foam</i>                                        | <b>3 950 HUF</b> |
| <b>Sombra</b><br>Tequila, málna, cold brew<br><i>Tequila, Raspberry, Cold Brew</i>                                                 | <b>3 950 HUF</b> |
| <b>Negroni del Mare</b><br>Tanqueray, Campari, édes vermut<br><i>Tanqueray, Campari, sweet vermouth</i>                            | <b>3 950 HUF</b> |

## ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

|                                                                                                                                                                        |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Placebo Spritz</b><br>Alkoholmentes spritz alap, alkoholmentes cava, szóda<br><i>Non-alcoholic spritz base, non-alcoholic cava, soda</i>                            | <b>2 350 HUF</b> |
| <b>Aurora</b><br>Alkoholmentes rum, Thomas Henry Mystic Mango, sós vaníliahab<br><i>Non-alcoholic rum, Thomas Henry Mystic Mango, Salted Vanilla Foam</i>              | <b>2 350 HUF</b> |
| <b>Pinky Promise</b><br>Alkoholmentes gin alap, vörös áfonya, rebarbara<br><i>Non-alcoholic gin base, cranberry, rhubarb</i>                                           | <b>2 350 HUF</b> |
| <b>Cherry Pop</b><br>Alkoholmentes gin alap, bodza, Thomas Henry Cherry Blossom tonik<br><i>Non-alcoholic gin base, elderflower, Thomas Henry Cherry Blossom tonic</i> | <b>2 350 HUF</b> |

WiFi: Tapas Fino – Guest • Jelszó / password: TapasFino20

A számla végösszegéhez 12,5% felszolgálati díjat számítunk fel. / 12.5% service charge will be added to your final bill.



## ÜDÍTŐK / SOFT DRINKS

|                                                                                         |        |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------|
| Szűrt víz / Filtered water                                                              | 750 ml | 1 190 HUF |
| Acqua Panna                                                                             | 750 ml | 2 190 HUF |
| San Pellegrino                                                                          | 750 ml | 2 190 HUF |
| Coca Cola / Zero                                                                        | 250 ml | 1 100 HUF |
| Sprite                                                                                  | 250 ml | 1 100 HUF |
| Fanta                                                                                   | 250 ml | 1 100 HUF |
| Fuzetea Citrom / Lemon                                                                  | 250 ml | 1 100 HUF |
| Red Bull                                                                                | 250 ml | 1 500 HUF |
| Red Bull Cukorkmentes / Sugar-free                                                      | 250 ml | 1 500 HUF |
| Thomas Henry                                                                            | 200 ml | 1 600 HUF |
| <i>Indian / Botanic / Bitter Lemon / Pink Grapefruit / Ginger Beer / Cherry Blossom</i> |        |           |

### GYÜMÖLCSLÉ / JUICES

|                     |        |           |
|---------------------|--------|-----------|
| Alma / Apple        | 300 ml | 1 000 HUF |
| Narancs / Orange    | 300 ml | 1 000 HUF |
| Ananász / Pineapple | 300 ml | 1 000 HUF |

### LIMONÁDÉ / LEMONADE

|                      |        |           |
|----------------------|--------|-----------|
| Klasszikus / Classic | 450 ml | 1 800 HUF |
| Eper / Strawberry    | 450 ml | 1 800 HUF |
| Málna / Raspberry    | 450 ml | 1 800 HUF |
| Maracuja / Passion   | 450 ml | 1 800 HUF |
| Mangó / Mango        | 450 ml | 1 800 HUF |

## KÁVÉ, TEA / COFFEE, TEA

|                                                                                   |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Ristretto                                                                         | 850 HUF   |
| Espresso                                                                          | 850 HUF   |
| Doppio                                                                            | 1 700 HUF |
| Americano                                                                         | 850 HUF   |
| Cappuccino                                                                        | 900 HUF   |
| Cafe Latte                                                                        | 1 000 HUF |
| Dilmah Tea                                                                        |           |
| <i>English Breakfast / Earl Grey / Green Tea / Peppermint / Chamomile / Fruit</i> |           |
|                                                                                   | 800 HUF   |

## SÖR / BEER

|                              |       |           |
|------------------------------|-------|-----------|
| Estrella Damm Csapolt/ Draft | 300ml | 1 800 HUF |
| Heineken                     | 330ml | 1 500 HUF |
| Heineken 0%                  | 330ml | 1 500 HUF |
| Stari Gizella                | 500ml | 1 950 HUF |
| Stari IPA                    | 330ml | 1 600 HUF |

WiFi: Tapas Fino – Guest • Jelszó / password: TapasFino20

A számla végösszegéhez 12,5% felszolgálati díjat számítunk fel. / 12.5% service charge will be added to your final bill.



## RÖVIDITALOK / SPIRITS

### VODKA

|              |       |           |
|--------------|-------|-----------|
| Beluga Noble | 40 ml | 2 800 HUF |
| Belvedere    | 40 ml | 2 500 HUF |
| Ciroc        | 40 ml | 2 700 HUF |
| Grey Goose   | 40 ml | 2 600 HUF |
| Three Sixty  | 40 ml | 2 500 HUF |

### GIN

|                     |       |           |
|---------------------|-------|-----------|
| Gin Mare            | 40 ml | 2 700 HUF |
| Hendrick's          | 40 ml | 2 400 HUF |
| Monkey 47           | 40 ml | 4 000 HUF |
| Roku                | 40 ml | 2 500 HUF |
| Etsu Sakura Edition | 40 ml | 3 000 HUF |
| Árpád Málnás gin    | 40 ml | 3 100 HUF |

### WHISK(E)Y Scotland

|                             |       |           |
|-----------------------------|-------|-----------|
| Ardbeg An Oa                | 40 ml | 4 000 HUF |
| Glenfarclas 15 yo           | 40 ml | 4 700 HUF |
| Johnnie Walker Black Label  | 40 ml | 3 000 HUF |
| Laphroaig 10 yo             | 40 ml | 3 100 HUF |
| Talisker 10 yo              | 40 ml | 3 000 HUF |
| Lagavulin 16                | 40 ml | 6 000 HUF |
| The Macallan 12 Double Cask | 40 ml | 4 700 HUF |

### Ireland

|                        |       |           |
|------------------------|-------|-----------|
| Jameson                | 40 ml | 3 000 HUF |
| McConnells Sherry Cask | 40 ml | 3 200 HUF |

### USA

|                             |       |           |
|-----------------------------|-------|-----------|
| Maker's Mark                | 40 ml | 3 000 HUF |
| Jack Daniel's Single Barrel | 40 ml | 3 600 HUF |
| Woodford Reserve Bourbon    | 40 ml | 3 600 HUF |
| Woodford Reserve Rye        | 40 ml | 3 600 HUF |

### Japan

|                   |       |           |
|-------------------|-------|-----------|
| Nikka Coffey Malt | 40 ml | 4 000 HUF |
|-------------------|-------|-----------|

### RUM

|                                 |       |            |
|---------------------------------|-------|------------|
| Spirited Union Spice & Sea Salt | 40 ml | 2 500 HUF  |
| Angostura 1824 12 yo            | 40 ml | 4 300 HUF  |
| Bumbu Original                  | 40 ml | 3 000 HUF  |
| Dictador 20 yo                  | 40 ml | 4 700 HUF  |
| Diplomatico Exclusiva           | 40 ml | 3 500 HUF  |
| Diplomatico Ambassador          | 40 ml | 12 000 HUF |
| Planteray XO 20th Anniversary   | 40 ml | 2 500 HUF  |

### PÁLINKA

|                                |       |           |
|--------------------------------|-------|-----------|
| Árpád Lepotica Szilva / Plum   | 40 ml | 2 950 HUF |
| Árpád Magyar Kajszi / Apricot  | 40 ml | 2 950 HUF |
| Árpád Bársony Birs / Quince    | 40 ml | 2 950 HUF |
| Árpád Piros Vilmos / Pear      | 40 ml | 2 950 HUF |
| Árpád Málna párlat / Raspberry | 40 ml | 2 950 HUF |
| Árpád Gyömbér párlat / Ginger  | 40 ml | 2 950 HUF |

WiFi: Tapas Fino – Guest • Jelszó / password: TapasFino20

A számla végösszegéhez 12,5% felszolgálati díjat számítunk fel. / 12.5% service charge will be added to your final bill.





### AGAVE

|                     |       |           |
|---------------------|-------|-----------|
| Ocho Tequila Blanco | 40 ml | 2 600 HUF |
| Patron Reposado     | 40 ml | 4 300 HUF |
| Dos Ángeles Anejo   | 40 ml | 4 900 HUF |
| Del Maguey Vida     | 40 ml | 2 800 HUF |
| Clase Azul Reposado | 40 ml | 9 000 HUF |

### COGNAC

|                           |       |            |
|---------------------------|-------|------------|
| Martell VS                | 40 ml | 2 900 HUF  |
| Remy Martin XO Excellence | 40 ml | 13 000 HUF |

### BRANDY

|                    |       |           |
|--------------------|-------|-----------|
| Ararat 20 yo Nairi | 40 ml | 5 300 HUF |
|--------------------|-------|-----------|

### CALVADOS

|                     |       |           |
|---------------------|-------|-----------|
| Christian Drouin XO | 40 ml | 5 200 HUF |
|---------------------|-------|-----------|

### ARMAGNAC

|                |       |           |
|----------------|-------|-----------|
| Castarède VSOP | 40 ml | 3 600 HUF |
|----------------|-------|-----------|

### VERMOUTH

|                        |       |           |
|------------------------|-------|-----------|
| Dos Déus Origins White | 60 ml | 1 900 HUF |
| Dos Déus Red           | 60 ml | 2 000 HUF |
| Lillet Blanc           | 60 ml | 1 900 HUF |

### LIQUEURS / HERBALS

|                              |       |           |
|------------------------------|-------|-----------|
| Aperol                       | 40 ml | 1 500 HUF |
| Baileys                      | 40 ml | 2 200 HUF |
| Campari                      | 40 ml | 1 500 HUF |
| Cointreau                    | 40 ml | 1 700 HUF |
| Disaronno Amaretto           | 40 ml | 1 700 HUF |
| Drambuie                     | 40 ml | 2 000 HUF |
| Fernet Branca                | 40 ml | 1 700 HUF |
| Fernet Menta                 | 40 ml | 1 500 HUF |
| Frangelico                   | 40 ml | 1 700 HUF |
| Italicus Bergamotto          | 40 ml | 2 500 HUF |
| Jägermeister                 | 40 ml | 2 000 HUF |
| Kahlúa                       | 40 ml | 1 700 HUF |
| Kwai Feh                     | 40 ml | 1 700 HUF |
| Luxardo Limoncello           | 40 ml | 1 600 HUF |
| Luxardo Maraschino Originale | 40 ml | 1 600 HUF |
| Luxardo Sambuca              | 40 ml | 1 400 HUF |
| St Germain                   | 40 ml | 3 000 HUF |
| Unicum                       | 40 ml | 2 000 HUF |
| Unicum Riserva               | 40 ml | 2 600 HUF |
| Unicum Szilva                | 40 ml | 2 000 HUF |
| La Tomato                    | 40 ml | 2 200 HUF |
| Ancho Reyes                  | 40 ml | 2 900 HUF |
| Licor 43                     | 40 ml | 2 200 HUF |

WiFi: Tapas Fino – Guest • Jelszó / password: TapasFino20

A számla végösszegéhez 12,5% felszolgálati díjat számítunk fel. / 12.5% service charge will be added to your final bill.

