



Restaurant & Palinka house

MENU

*Poor is the man who never had a wife to sit in front of him and watch him
with love while he's eating.*

*Der Mann, der nie eine Frau hatte, die bei seinem Tisch sitzt und
mit Liebe achtet wie er ißt, ist arm.*

*To give somebody food is to say: live!
To give somebody delicious food is to say: live happily!*

*Jemandem Essen zu geben heißt: lebe!
Jemandem feines Essen zu geben, heißt: lebe glücklich!*

*To hope, trust and believe, create just perfection,
achieve goals, make dreams come true
Thank József Pap to save our farm's memory for the future,
and increase the value of the Zsindelyes distillery.*

*Hoffen, trauen, glauben, nur Perfektes zu schaffen,
nach Ziele zu laufen, Träume zu verwirklichen
Herzlichen Dank für József Pap, wer die Erinnerung
unseres Hofes für die Zukunft gerettet,
und den Wert von Zsindelyes Brennerei erhöht hat.*

Köszönettel

Albrecht Viktor

*Besides the industrial business we have to honour
and shelter the tradition, because that's what the brand,
just like the present and future Of the Zsindelyes farm claims.*

*Neben der industriellen Tätigkeit müssen wir die Tradition
schützen und respektieren, weil der Schnaps, so wie die Vergangenheit
und die Gegenwart des Zsindelyes Hofes von uns es erwartet.*

Pap József

SUPPEN / SOUPS:

*My father's lovely bean soup served in a red pot
/ with smoked knuckle of pork, fresh vegetables, red beans, noodles,
sourcream, and homemade crunchy bread.
Don't forget our hot Hungarian paprika!*

Donation: 1050ft

*Meines Vaters hausgemachte Lieblings - Bohnensuppe
im roten Kochtopf serviert / mit geräucherter Schweinehaxe, frischem Gemüse,
roten Bohnen, hausgemachte Nudeln, saure Sahne und hausgemachtes
knuspriges Brot. Vergiss das Scharfe nicht!*

Geschenk: 1050ft

*Beef soup:
/ cooked with beef, fresh vegetables, and noodles.
Don't forget the horseradish for the beef*

Donation: 950ft

*Rindfleischsuppe:
/ Ich koche saftige Rinderstelze mit Markbein,
frisches Gemüse auf dem Herd und serviere dazu frische
hausgemachte Nudeln. Vergiss den Meerrettich zum Rindfleisch nicht*

Geschenk: 950ft

*Gulash soup in Mummy's red pot.
With fresh noodles, thick slice of bread and hot Hungarian paprika*

Donation: 1250ft

*Gulaschsuppe in Mamas rotem Kochtopf.
Mit frischen Nudeln, dazu dicke Scheibe frisches
Brot und scharfer Paprika*

Geschenk: 1250ft

*Meatball soup „Hortobágy Style”.
Spicy, little bit hot but very good.*

Donation: 1250ft

*Hortobagyer Fleischknödelsuppe im roten Kochtopf.
Pikant, leicht scharf und sehr fein.*

Geschenk: 1250ft

*Chesee Soup
Donation: 950ft*

*Käsesuppe
Geschenk: 950ft*

APPETIZERS / VORSPEISEN:

*Fresh goose greaves. With purple onions,
homemade bread, tomatoes and cucumber.*

*Donation: **1250ft***

*Frisch ausgelassene Gänsegrieben. Mit lila Zwiebeln,
hausgemachtem Brot, Tomaten, Paprika und Gurken*

*Geschenk: **1250ft***

*Hungarian cold plate. Recommendable before-,
during and after PÁLINKA drinking. Served with homemade sausage,
baked knuckle, Csécsi – bacon, paprika, tomatoes,
purple onions and horseradish.*

*Donation: **1650ft***

*Kalte ungarische Vesperplatte, vor-, während
und nach dem PÁLINKA trinken sehr empfehlenswert.
Mit ungarischer Hauswurst, gebratener Haxen,
Csécsi – Speck, Paprika, Tomaten, lila Zwiebeln und Meerrettich*

*Geschenk: **1650ft***

*Cheese plate with different Hungarian cheeses.
With walnuts, apples, grapes, butter, homemade toasted bread.
Very good served with our Hungarian wines.*

*Donation: **2450ft***

*Käseplatte mit verschiedenen ungarischen Käsesorten.
Mit Baumnüssen, Äpfel, Trauben, Butter,
hausgemachtem Toastbrot. Zu unseren Weinen sehr zu empfehlen.*

*Geschenk: **2450ft***

*Camembert cheese fried in breadcrumbs and almonds.
With jasmine rice and homemade hot black cranberry jam*

*Donation: **1350ft***

*Mit Mandeln paniertes Camembert. Dazu servieren
wir Ihnen Jasmin Reis und hausgemachte, heiße Preiselbeeren Marmelade.*

*Geschenk: **1350ft***

*Asparagus wrapped around with bacon,
gratinated with béchamel and cheese
Donation: 1250ft*

*In Speck gewickelte Spargeln
mit Bechamelsauce und Käse überbacken.
Geschenk: 1250ft*

*Grilled goose liver „Zsindelyes Style” for gourmets.
In Plum – Pálinka marinated goose liver,
grilled, with a hot plum sauce and croissants.
Donation: 2950ft*

*Grillierte Gänseleber „Zsindelyes Art”, etwas für Feinschmecker!
Das feinste der Gans lege ich in eine Nelke – Honig - Pflaumenschnaps-
Marinade und lege diese auf den Grill. Aus gedörrten
Pflaumen stelle ich eine feine, heiße Sauce her
und serviere Ihnen im Backofen gebackene Croissants.
Lasse den Schnaps ja nicht aus!
Geschenk: 2950ft*

MAIN DISCHES / HAUPTSPESIEN:

POULTRY / GEFLÜGEL:

*A half duck, crunchy baked with cabbage noodles
and red cabbage. If you like it, you can get mashed potatoes
with onions. It's great, you have to try this jackpot
Donation: 3250ft*

*Eine habe Ente, im Ofen knusprig gebraten.
Dazu Kohlnudeln und Rotkraut. Wenn Du möchtest,
serviere ich auch Stampfkartoffeln mit Zwiebeln dazu. Das ist ein
Hauptgewinn, das musst Du probieren!
Geschenk: 3250ft*

*Duck breast „Zsindelyes Style! In Sour Cherries Pálinka
marinated duck's breast, with a sour cherry sauce
and potatoes – and almond balls*

*Donation: **2990ft***

*Entenbrust „Zsindelyes Art”.
Mit Sauerkirschen Schnaps von Ujfehértó marinierte
Entenbrust, mit gedörrten Sauerkirschen
- Sauce und Kartoffel – Mandelbällchen.*

*Geschenk: **2990ft***

*Grilled chicken breast with ham of Parma, fresh peaches,
au gratin with cheese, served with duchesses potatoes,
hot peach sauce with cinnamon. The peach
is marinated in very fine Peach – Pálinka*

*Donation: **2650ft***

*Grillierte Hähnchenbrust mit Parmaschinken, frischem
Pfersich und Käse überbacken. Dazu servieren
wir Herzoginnenkar -toffeln, heiße, gedörrte Pfirsichsauce mit Zimt.
Der Pfirsich wird in feinen Pfirsichschnaps eingelegt.*

*Geschenk: **2650ft***

*Chicken breast stuffed with Feta and dried tomatoes served
with Ruccola salad with Pesto and jasmine rice*

*Donation: **2350ft***

*Hähnchenbrust mit Feta und getrockneten
Tomaten gefüllt. Dazu Ruccola Salat mit Pesto und Jasmin Reis.*

*Geschenk: **2350ft***

*Grilled chicken breast stuffed with goose liver, wounded with bacon, served
with a very delicious sauce of golden raisins and Ó – Grappa.
The garnish is your option.*

*Donation: **2950ft***

*Hähnchenbrust vom Bauernhof mit Gänseleber aus Úri gefüllt,
mit Speck umwickelt und gegrillt. Dazu eine delikate Sauce aus goldenen
Rosinen und Ó – Grappa. Die Beilagen darfst Du Dir selber aussuchen.*

*Geschenk: **2950ft***

*Fried chicken breast in breadcrumbs filled
with garlic butter and smoked cheese,
served with steak potatoes and sour-cream.*

Donation: 2250ft

*Mit Knoblauchbutter und geräuchertem Käse gefüllte
Hähnchenbrust paniert und gebacken.*

Dazu gibt es Steak – Kartoffeln mit saurer Sahne.

Geschenk: 2250ft

PORK / SCHWEINEFLEISCH:

Gourmet plate for men „Hortobágy Style”.

*Grilled pork steak stuffed with bacon, Hungarian sausage,
onions and paprika. With baked potatoes and spicy pickles*

Donation: 2690ft

Hortobagyer Schlemmerteller für Männer.

*Schweinesteak mit Speck, ungarischer Wurst,
Zwiebeln und Paprika gefüllt, gut gewürzt und gegrillt,
mit einem feinem Bratenjus beträufelt.*

Dazu gebe ich Bratkartoffeln, leicht scharfes Essiggemüse.

Geschenk: 2690ft

Pork medallion „ Zsindelyes Style ”. You have to try it, it's a dream

Donation: 2690ft

*Schweinemadaillonstreifen „ Zsindelyes Art ”. Darüber gibt
es nichts zu schreiben. Probier es einfach und, Du wirst Dich wundern.*

Geschenk: 2690ft

Pork medallion „ Dessewffy Style ”. Grilled medallion is wrapped with bacon and gratinated with smoked cheese and sour garlic cream

Donation: 2890ft

Schweinemedailon „ Dessewffy Art ”. Angeblich ein Rezept einer Magd aus dem Jahre 1556. Schweinemedailon mit Speck umwickelt, gut gewürzt und gegrillt. Danach mit geräuchertem Käse belegt und mit saurer Knoblauchsahne überbacken, dazu Steakkartoffeln als Beilage

Geschenk: 2890ft

Pork escalope „ Vienna Style ”. Once in a life time!

Donation: 2450ft

*Schweineschnitzel „ Wiener Art ”.
Etwas besseres gibt es nicht, mein Freund*

Geschenk: 2450ft

*Knuckle repast „ Baker's Style ”.
There is nothing better than pork knuckles. It's a dream!*

1 person Donation: 2150ft

2 persons Donation: 3990ft

*Schweinehaxen – Festmahl „ Bäckerinnen Art ” auf einer Holzplatte.
Etwas Schöneres zu träumen, als von Schweinehaxen, gibt es nicht.
So wie ich es zubereite, wird sogar die Bäckerin neidisch.*

1 person Geschenk: 2150ft

2 persons Geschenk: 3990ft

*Pork filet stuffed with goose liver, wrapped with bacon.
You get a very fine Grappa – Tokay sauce. It's a dream!*
Donation: **2950ft**

*Mit Gänseleber gefülltes Schweinefilet in Speck gewickelt
an einer feinem Traubenschnaps – Tokajer Sauce.
Dieses Gericht ist eine Krönung unserer Küchenphilosophie.*
Geschenk: **2950ft**

BEEF / RINDFLEISCH:

*Grilled roast beef with a crown of fried onions
served with steak potatoes and a spicy sauce.*
Donation: **3890ft**

*Riesiger Zwiebelrostbraten. Das saftige Rindfleisch
wird einige Tage gut mariniert. Nach dem braten auf dem Grill bekommt
es eine Krone aus frisch gebackenen Zwiebeln.
Dazu gibt es Steakkartoffeln und eine pikanten Sauce.*
Geschenk: **3890ft**

*Grilled beefsteak with pepper and mustard served
with grill vegetables. Sauce is up to you.*
Donation: **4490ft**

*Mit Senf und Pfeffer gewürztes Rinderfilet gegrillt.
Dazu gibt es Grillgemüse. Die Sauce darfst Du wählen.*
Geschenk: **4490ft**

SPECIALITI:

Chef beef:

Sliced beefsteak, roasted with onions, bacon, tomatoes, paprika, herbs and my little secret served with steak potatoes and homemade bread.

Donation: 3990ft

Koch rindfleisch:

Rinderfiletstreifen mit Zwiebeln und Speck in der Pfanne angebraten. Mit frischem Paprika, Tomaten, Gewürzen und dazu mein kleines Geheimnis dazugeben, mit Steakkartoffeln und hausgemachtes Brot, damit ja nichts auf dem Teller bleibt.

Geschenk: 3990ft

Chef chicken:

Grilled chicken shashlik with poultry, bacon, paprika, zucchini and onions served with a zucchini – Lecsó and potatoes.

Donation: 2950ft

Koch geflügel:

Zartes Hühnerfleisch, Speck, Paprika, Zucchini und Zwiebeln am Spieß. Auf dem Grill gebraten, dazu ein Zucchini – Lecsó - Gemüse mit Pellkartoffeln.

Geschenk: 2950ft

Chef pork:

Pork filet, stuffed with goose liver, fried in breadcrumbs. Served with steak potatoes and cabbage salad.

Donation: 3390ft

Koch schweinefleisch:

Schweinefilet mit Gänseleber gefüllt, paniert und gebacken. Dazu geben wir Steakkartoffeln und frischen Krautsalat.

Geschenk: 3390ft

Chef fish:

*In terracotta pot stewed catfish, potatoes, steamed cabbage,
bacon stripes and sour-cream*

Donation: 3190ft

Koch fisch:

*Im Ofen im Tontopf in Schichten geschmorter Wels, Kartoffeln,
gedünstetes Kraut, Speckstreifen mit saurer Sahne überbacken.*

Geschenk: 3190ft

*PLATE „ ZSINDELYES STYLE ”
FOR 2 OR MORE PERSONS:*

- *Chicken breast stuffed with garlic butter and smoked cheese,
fried in breadcrumbs.*
 - *Stuffed pork escalope „ Hortobágy Art ”
/bacon, Hungarian sausage, onions, paprika*
 - *Hungarian beef stew with noodles*
 - *Pork knuckle baked in oven*
 - *Steamed red cabbage*
 - *Rice*
 - *Steak potatoes*
 - *Mixed pickles*
- Donation: 7990ft*

*HOLZPLATTE „ ZSINDELYES ART ”
FÜR 2 UND MEHR PERSONEN:*

- *Panierte Hähnchenbrust mit Knoblauchbutter
und geräuchertem Käse gefüllt.*
 - *Hortobágyer Schweinesteak / Speck, Wurst, Zwiebeln, Paprika /*
 - *Rindergulasch mit Knöpfchen*
 - *Eine ganze Schweinehaxe*
 - *In Bier gedünstetes Rotkraut*
 - *Reis*
 - *Steakkartoffeln*
 - *Gemischtes Essiggemüse*
- Geschenk: 7990ft*

*FISHPLATE „ ZSINDELYES STYLE ”
FOR 2 OR MORE PERSONS WITH*

- Trout
- In breadcrumbs fried catfish
- Grilled salmon steak
- Mixed salad
- Potatoes with parsley
- Rice
- Tartar sauce

Donation: 7990ft

*FISCHPLATTE „ ZSINDELYES ART ”
FÜR 2 UND MEHR PERSONEN MIT*

- Ganze Forelle
- Paniertes Welsfilet
- Gegrilltes Lachssteak
- Gemischter Salat
- Petersilienkartoffeln
- Reis
- Tartarsauce

Geschenk: 7990ft

FISH / FISCH

*Catfish – Paprikasch with a creamy paprikasauce
and cottage cheese noodles.*

Donation: 2590ft

*Wels - Paprikasch mit Topfennudeln.
An einer pikant, sämigen Paprika - Sahnesauce*

Geschenk: 2590ft

*Baked trout with lemon served
with potatoes with parsley and garlic sauce.*

Donation: 2850ft

*Forelle ganz gebraten mit Zitrone.
Serviert mit Petersilienkartoffeln und Knoblauchsauce*

Geschenk: 2850ft

*Grilled salmon steak with zucchini omelette
and a fine lemon – capers sauce*

Donation: 3450ft

*Gegrilltes Lachssteak mit Zucchini - Omelette
und einer delikaten Limonen – Kapernsauce.*

Geschenk: 3450ft

PASTA / PASTA:

Cottage cheese noodles with bacon

Donation: 1590ft

Topfennudeln mit gebratenem Speck

Geschenk: 1590ft

*Fresh Hungarian gnocchi with smoked knuckles,
purple onions and sour cream*

Donation: 1990ft

*Ungarische Gnocchi frisch zubereitet mit geräucherten Haxen,
lila Zwiebeln und mit saurer Sahne beträufelt*

Geschenk: 1990ft

*Penne with poultry breast and a four-cheese sauce,
gratinated with smoked cheese.*

Donation: 1990ft

*Penne mit Hähnchen Fleisch und einer Sauce aus vier Sorten Käse,
mit geräuchertem Käse überbacken.*

Geschenk: 1990ft

*My friend, if you like some side dishes, call the waiter.
He can always help you with our specialities.*

Donation: 650ft

*Na, mein Freund, möchtest Du Beilagen, rufe die Bedienung,
der sagt Dir, was wir haben.*

Geschenk: 650ft

SALAT / SALAT:

/ Paprika stuffed with cabbage / Mit Kraut gefüllter Paprika /

/ Cucumber salad / Gurkensalat /

/ Pickle cucumber / Gesäuerte Gurken /

/ Tomatoes salad / Tomatensalat /

/ Cabbage salad / Krautsalat /

/ Mixed pickles / Gemischtes saures Gemüse /

Donation / Geschenk: 650ft

DESSERT / DESSERT:

Somló Cake with rum – chocolate sauce and whipped cream

Donation: 850ft

*Somlauer Nockerln mit Rum – Schokoladesauce
und hausgemachter Schlagsahne*

Geschenk: 850ft

Homemade brownies

Donation: 850ft

*Hausgemachte Brownies, von außen schön weich,
innen mit flüssiger Schokolade*

Geschenk: 850ft

With cottage cheese stuffed pancake, vanilla sauce and strawberry pulp

Donation: 850ft

*Topfen Palatschinken. Pfannkuchen gefüllt mit süßem Topfen, dazu
Vanillesauce und mit Erdbeermark beträufelt*

Geschenk: 850ft

Chestnut puree with whipped cream

Donation: 850ft

Kastanienpüree mit Schlagsahne

Geschenk: 850ft

*Pancake stuffed with steamed apples
with cinnamon and hot caramel sauce*

Donation: 850ft

*Pfannkuchen mit gedünstetem Zimtapfel gefüllt
und heiße Karamellsauce dazu.*

Geschenk: 850ft

ITALLAP

ÜVEGES SÖRÖK
BOTTLED BEERS
BEER MIT FLASHE

Gösser Bock
Heineken 0,5l
Heineken 0,33l
Edelweiss 0,5l
Gösser (alk, ment)

Adomány: 790 ft
Adomány: 790 ft
Adomány: 690 ft
Adomány: 790 ft
Adomány: 590 ft

CSAPOLT SÖRÖK
DROUGHT BEERS
BEER VOM FASS

Soproni 3 dl
Soproni 5 dl

Adomány: 320 ft
Adomány: 590 ft

ÜVEGES ÜDITŐK
BOTTLED SOFTDRINKS
ERFRISSTUNGSGETRANK MIT FLASHE

Coca-cola
Coca-cola light
Tonik 0,25l
Sprite
Fanta
Ginger Ale 0,25l
Alm Dudler 0,35l

Adomány: 320 ft
Adomány: 320 ft
Adomány: 320 ft
Adomány: 320 ft
Adomány: 320 ft
Adomány: 320 ft
Adomány: 450 ft

ÁSVÁNYVIZEK
MINERAL WATERS
MINERAL WASSER

Naturaqua (savas/mentes; sparkling/still)

Adomány: 320 ft

TEÁK

TEE

Dilmah tea variációk

Adomány: 550 ft

Kérem tekintse meg teaválasztékunkat

ENERGIAITAL

ENERGY DRINK

Adomány: 820 ft

GYÜMÖLCSLEVEK

FRUIT DRINKS

OBST DRINK

Almaital

Adomány: 180 ft/dl

Őszibarackital Peach::Pfirsich

Adomány: 180 ft/dl

Ananászlé Pinapple::Ananasz

Adomány: 180 ft/dl

Narancslé 100% Orange

Adomány: 180 ft/dl

Jeges limonádé Limonade

Adomány: 250 ft/dl

Paradicsomital Tomato::Tomaten

Adomány: 180 ft/dl

Jegestea citrom, barack

Adomány: 350 ft

APERITIFEK (8CL)

APERITIFS

Martini Dry

Adomány: 650 ft

Martini Bianco

Adomány: 650 ft

Martini Rosso

Adomány: 650 ft

Campari

Adomány: 850 ft

WHISKYK (4CL)

WHYSKYS

Ballantine's

Adomány: 750 ft

Jack Daniel's

Adomány: 850 ft

Jim Beam

Adomány: 750 ft

Jameson

Adomány: 850 ft

LIKŐRÖK (4CL)
LIQUEURS

Baileys
Disarono Amaretto
Malibu

Adomány: 720 ft
Adomány: 720 ft
Adomány: 650 ft

BRANDYK (4 CL)
BRANDYS
*Metaxa****

Adomány: 620 ft

KONYAK (4CL)
COGNAC
Martell V.S.O.P

Adomány: 1600 ft

VODKA (4CL)
VODKA
Finlandia

Adomány: 680 ft

RUM(4CL)
Bacardi Light

Adomány: 680 ft

TEQUILÁK(4CL)
TEQUILAS
Sierra Tequila Silver

Adomány: 650 ft

GYOMOEKESRŐEK(4CL)
BITTER LIQUEURS
Jägermeister
Zwack Unicum

Adomány: 750 ft
Adomány: 520 ft

GIN(4CL)
GIN
Gordon's

Adomány: 680 ft

PEZSGÓK
CHAMPAGNE

Törley	0,75 l /üveg 1 dl	Adomány: 3500 ft Adomány: 470 ft
BB édes	0,75 l /üveg	Adomány: 1800 ft
BB száraz	0,75 l /üveg	Adomány: 1800 ft

KÁVÉK
COFFEE

Caffé Espresso rövid olasz kávé		Adomány: 390 ft
Caffé Macchiato rövid olasz kávé tejjel		Adomány: 395 ft
Caffé Corretto presszókávé, 2 cl pálinka		Adomány: 690 ft
Caffé Ristretto presszókávé, extrarövid kávé		Adomány: 290 ft
Caffé Doppio dupla presszó		Adomány: 590 ft
Caffé Lungo hosszúkávé		Adomány: 590 ft
Caffé Latte presszókávé, tej, kevés tejhab		Adomány: 450 ft
Cappuccino presszókávé, tej, tejhab		Adomány: 450 ft
Ír Kávé hosszúkávé, Ír whisky, tejszínhab		Adomány: 890 ft
Mexikói Kávé hosszúkávé, Tequila		Adomány: 690 ft
Jeges Kávé hosszúkávé, vaníliafagyi, tejszínhab		Adomány: 890 ft
Freddo Cappuccino jegeskávé, tej, tejhab		Adomány: 890 ft
Koffeinmentes Kávé		Adomány: 390 ft
Koffeinmentes Cappuccino		Adomány: 450 ft
Royal Kávé cognac, kávé, tejszínhab		Adomány: 890 ft

1€ 280 HUF

*Euróval történő fizetés esetén a visszajárót forintban adjuk,
In case of paying by Euro the change will be given in HUF.
Geldrückgabe erfolgt sich nur in HUF, falls die Rechnung mit Euro bezahlt
worden ist.*

II. oszt.

nyitva - open- geöffnet

H - P 10-24

Sz - V 12-24

Üzemeltető: Mester Pálinka Kft.

Üzletvezető: Albrecht Viktor

Chef: Rammer Jenő

Zsindelyes Étterem és Pálinkaház

1095 Budapest, Mester utca 13.

Tel.: 06-1-215-01-39

Fax: 06-1-215-01-39

E-mail: info@zsindelyesetterem.eu

www.zsindelyesetterem.eu

PÁLINKALAP

*Tisztelt vendégeink! Üveges pálinka árak csak elvitelre érvényesek.
Dear guests! The bottle prices are given for case of take away only.
Geehrte Gäste! Flaschenpreise nur fürs Mitnehmen!*

	<i>Adomány: 0.35l</i>	<i>Adomány: 4 cl</i>
<i>Ágyas Cserszegi fűsz szőlő</i>	<i>6500 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Tokaji hárslevelű szőlő</i>	<i>4500 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes birs</i>	<i>4500 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes fekete ribizli</i>	<i>4500 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes málna</i>	<i>6500 ft</i>	<i>1600 ft</i>
<i>Zsindelyes mézes málna</i>	<i>5990 ft</i>	<i>1600 ft</i>
<i>Zsindelyes mézes ribizli</i>	<i>5990 ft</i>	<i>1600 ft</i>
<i>Zsindelyes piros ribizli</i>	<i>4890 ft</i>	<i>1600 ft</i>
<i>Zsindelyes szamóca</i>	<i>6500 ft</i>	<i>1600 ft</i>
<i>Zsindelyes szeder</i>	<i>6500 ft</i>	<i>1600 ft</i>
<i>Zsindelyes tokaji aszu.törk.</i>	<i>3880 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes tokaji aszu.hárs.</i>	<i>3880 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes tokaji s.musk.</i>	<i>3880 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes új.meggy</i>	<i>4500 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes Egri Medoc</i>	<i>4500 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes Egri Bikavér</i>	<i>5500 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes Cseresznye</i>	<i>5500 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes Érelt körte</i>	<i>5500 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes Érelt alma</i>	<i>5500 ft</i>	<i>990 ft</i>

	<i>Adomány: 0.5l</i>	<i>Adomány 4 cl</i>
<i>Zsindelyes új. ágyas meggy</i>	<i>6500 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes ágyas barack</i>	<i>4500 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes ágyas körte</i>	<i>4500 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes ágyas szilva</i>	<i>4500 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes cseresznye</i>	<i>4600 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes fah. mézes alma</i>	<i>4500 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes mézes barack</i>	<i>4500 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes mézes körte</i>	<i>4500 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes mézes meggy</i>	<i>4500 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes szabolcsi alma</i>	<i>4600 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes ágyas szatmári szilva</i>	<i>6500 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes vilmoskörte.</i>	<i>4600 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes Jonatán szabolcsi ágy. alma</i>	<i>6500 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes szegfűszeges mézes szilva</i>	<i>4500 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes mandulás mézes cseresznye</i>	<i>4950 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes besztercei szilva</i>	<i>4950 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes Bazilita likőr</i>	<i>5500 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes Bazilita keserű</i>	<i>5500 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes Ótörköly</i>	<i>5500 ft</i>	<i>990 ft</i>
<i>Zsindelyes vegyes</i>	<i>5500 ft</i>	<i>990 ft</i>

Tisztelt Vendégeink! Üveges pálinka vásárlása esetén rendelését előre leadhatja, 215-01-39 tel. számon vagy az info@zsindelyesetterem.eu e-mail címen. További akcióinkról érdeklődjön kollégáinktól.