



ANATÓLIA KONYHÁJA

Anatólia olyan, mint egy nagy kohó: több ezer éven keresztül egymás mellett léteztek a népek, kultúrák, vallások, és természetesen hatással voltak egymásra.

Így jött létre Kis-Ázsia ízvilága.

A török konyha ezért nagyon gazdag. A levesektől a „mezenék” nevezett előételekig, a zsenge bárány- vagy borjúhúsból készült kebaboktól a tenger gyümölcseiig, az Anatólia számtalan növényéből olívaolaj használatával készült hidegtálaktól a rizs alapú pilávokig tart egy török lakoma, amelyet hagyományosan édességgel és kávéval koronáznak meg.

KÜLDETÉS

A jó ízek mellé kellemes és vidám beszélgetés társul. Az éttermünk ezt a hangulatot varázsolja Budapestre!

A faszénen sütött grill ételek kemencében sütött friss meleg pékáruk, kiváló minőségű zoldsegek felhasználása a kultúrára legjellemzőbb mediterrán fogások, ízletes desszertek mind a széles ételkínálatunk részét képezik.

A rohanó világban az Ön számára is oázis lesz a Türkiz étterem.
Legyen részese Ön is!



ANATOLIAN KITCHEN

Anatolia is like a great smelter: for thousands of years, peoples, cultures, religions have coexisted and, of course, influenced each other. In the magical and friendly competition of cultures, tastes, moods, the best remained on their feet.

This is how the taste of Asia Minor came into being.

Turkish cuisine is therefore very rich. From soups to appetizers called “mezes,” from kebabs made from young lamb or veal to seafood, from cold dishes made from olive plants from Anatolia’s countless plants to rice-based pilates, a Turkish feast is traditionally crowned with sweets and coffee.

MISSION

In addition to good tastes, there is a pleasant and cheerful conversation. Our restaurant conjures up this atmosphere in Budapest!

Charcoal-grilled barbecue dishes use oven-baked fresh hot baked goods, the use of high-quality vegetable dishes, the most typical Mediterranean dishes of culture, delicious desserts are all part of our wide range of dishes.

In the rushed world, the TÜRKIZ restaurant will be an oasis for you too.
Be a part of it!



LEVESEK / SOUPS

EZOĞELİN.....3950 Ft
Anatóliai tradicionális vörös lencseleves
Anatolian Red lentil soup

TAVUK ÇORBA.....4250 Ft
Csirkehúsleves zöldségekkel
Chicken soup with vegetables



MEZE / MEZZE

KARIŞIK MEZE.....9700 Ft
(Cacik, Humus, Patlican salata,
Yaprak sarma, Peynir ezmesi)
Meze válogatás
Mezze selection



CACIK.....2650 Ft
Házi joghurtból készült uborkás mártogatós égei recept szerint
Homemade yoghurt with cucumber Aegean style



HUMUS3650 Ft
Tradicionális csicseriborsó puré tahinivel
Traditional chickpea purée with tahini



PEYNİR EZMESI.....3650 Ft
Bazsalikomos sajtkrém rodostói fehér sajtból
Edirne white cheese with basil



MUHAMMARA.....3450 Ft
Sült kápiapaprikakrém dióval
Bell pepper purée with walnuts



ACILI EZME2950 Ft
Csípős, paradicsomos paprikakrém
Traditional hot peppers cream



PATLICAN EZME.....4400 Ft
Padlizsánkrém
Eggplant cream



YAPRAK SARMA3900 Ft
Fűszeres fenyőmagos rizssel töltött szőlőlevél
Wine leaves stuffed with rice and pine nuts



ÇIĞ KÖFTE4450 Ft
Török bulguros marha tatár
Turkish beef bulgur tartar



ANTEP DOLMA.....4950 Ft
Fűszeres rizszel töltött szárított padlizsán Antep módra joghurt szószban
Dried eggplant stuffed with rice Antep style with yoghurt



HELLIM IZGARA.....4200 Ft
Grillezett hellim sajt csípős paprika krémmel
Grilled Hellim cheese with hot pepper souce



FINDIK LAHMACUN3300 Ft
Kemencében sült mini lepény darált bányahússal
Lahmacun with minced lamb meet



FISTIK PIDE KASARLI2900 Ft
Sajtos mini pide
Mini pide with cheese



İÇLİ KÖFTE4400 Ft
Bányahússal töltött bulgur labdáska vajjal párolva
Kibbeh stuffed with minced lamb stewed with butter



KALAMAR IZGARA MEZE4800 Ft
Tintahal grillezve vagy olajban sütvé
Grilled or fried squid



KARİDES IZGARA MEZE.....5950 Ft
Faszénezen sült rákfarak
Grilled shrimp tails



TEREYAĞLI KARİDES MEZE6450 Ft
Fokhagymás vajban pirított rákfarak
Pan fried shrimp with butter



PIDE800 Ft
Friss pita kemencéből
Fresh pita from the oven








TÜRKİZ

PÉKÜNK KEMENCÉJÉBŐL / FROM OUR BAKER'S OVEN

LAHMACUN	5600 Ft
Vékony lepény darálthússal With minced meat	
	
KASARLI PIDE.....	4800 Ft
Pide kaşar sajttal Pide with cheese	
	
SUCUKLU PIDE.....	5600 Ft
Török házi kolbászos Pide Pide with homemade salami	
	
ETLI PIDE.....	5900 Ft
Pide bányahússal Pide with lamb	
	
SEBZELI PIDE	5450 Ft
Zöldséges pide Pide with vegetables	
	
YAZILI LAVAS.....	2200 Ft
Névre szóló lavas kenyér Lavas bread	
	

FASZÉZEN SÜLTEK / CHAR GRILLED



KARISIK ET / IKI KISILIK.....	2 főre / for 2 persons	35.900 Ft
Grill tál (Bányás borda, Adana, Bányás nyárs, köfte, csirke nyárs, csirke szárny, vegyes körettel) Grilled meat variation (Lamb ribs, Adana, Lamb sish, köfte, Chicken sish, chicken wings on the grill, mixed side)		
		
KARISIK ET / TEK KISILIK.....	1 főre / for 1 person	19.500 Ft
Grill tál (Bányás borda, Adana, Bányás nyárs, csirke nyárs, vegyes körettel) Grilled meat variation (Lamb ribs, Adana, Lamb sish, Chicken sish, mixed side)		
		
KUZU PIRZOLA		16.800 Ft
Faszézen sült bányás bordácskák Ribs of the lamb		
		



TÜRKİZ

KUZU ŞİŞ	13.800 Ft
Pácolt, nyárson sült fűszeres bányás hús Small cubes of lamb meat on skewers	
	
TAVUK KANAT	7800 Ft
Faszézen sült fűszeres csirkeszárnyak Char grilled spicy chicken wings	
	
TAVUK ŞİŞ	8800 Ft
Faszézen sült fűszeres csirkemell kockák nyárson Char grilled spicy chicken breast on the sish	
	
DANA PIRZOLA.....	22.000 Ft
Borjúborda csonton grillezve Char grilled Veal chop	
DANA BONFILE.....	22.800 Ft
Bélszín steak faszézen sütvé Char grilled tenderloin	
BONFILE TAVA	22.800 Ft
Serpenyőben sült bélszín Pan-fried tenderloin	
KAŞARLI KÖFTE.....	9950 Ft
Kaşar sajttal töltött török húslepény burgonyával Char grilled mincemeat stuffed with Kaşar cheese served with potatos	
	
KASAP KÖFTE.....	8950 Ft
Darált török húslepény faszézen sütvé, burgonyával Char grilled Mincemeat medallion with potatos	
	
ŞAŞLIK KEBAP	21.000 Ft
Bélszín szeletek nyárson grillezve Beef slices on skewers	

KLASSZIKUSOK / CLASSICS

ADANA.....	11.900 Ft
Darált bányás, nyárson grillezve, csípős (mentesen is kérhető!) Mincemeat of lamb grilled on skewer	
	
ALÍ NAZİK	13.800 Ft
Serpenyőben sült bányás hús kockák joghurtos padlizsánnal tálalva Ground meat kebab sautéed in a saucepan, with garlic, yogurt and eggplants	
	



IMAM BAYILDI8900 Ft

Friss zöldségekkel töltött padlizsán kemencében sütve
Oven baked eggplant stuffed with vegetables



DOLMA7900 Ft

Fűszeres rizsszel töltött paradicsom és paprika
Spicy rice stuffed with tomatoes and peppers



COBAN KAVURMA12.800 Ft

Zöldséggel pirított bányahús kockák pilav körettel
Sautéed spiced lamb with pilav



TAVUK KAVURMA9800 Ft

Vason pirított csirkemell kockák
Sautéed spiced chicken breast



TÜRKİZ KÖFTE9800 Ft

Marhahús pogácsák paradicsomos zöldség ágyon
Beef patties on a bed of vegetables with tomato sauce



TÜRKİZ TAVUK11.800 Ft

Serpenyőben pirított csirkemell kockák paradicsommártással, sajttal
Pan-fried chicken breast cubes with tomato sauce and cheese



ET SOTE11.000 Ft

Báránycsík pikáns paradicsomszószban
Lamb strips in spicy tomato sauce



TAVUK SOTE9900 Ft

Csirkemellcsíkok pikáns paradicsomszószban
Chicken strips in spicy tomato sauce



KUZU TANDIR17.000 Ft

Kemencében sültött bányacsülök
Oven baked lamb shank

BEYTI11.900 Ft

Grillezett darált bányapék kenyérszalagba tekerve paradicsomszószal
Grilled minced lamb wrapped in breadcrumbs with tomato sauce



YAPRAK11.000 Ft

Nyársról vagdalt borjúhús levelek pilav körettel
Skewered veal leaves with pilav garnish



BURSA ISKENDER12.900 Ft

Döner tál joghurtos, vajos paradicsommártásban
Döner platter in yogurt and butter tomato sauce



TENGER FINOMSÁGAI / DELICACIES FROM THE SEA

LEVREK IZGARA11.900 Ft

Tengeri sügér faszélen sütve egészben vagy filézve
Grilled sea bass whole or filet



ÇUPRA IZGARA12.900 Ft

Arany Durbincs faszélen sütve egészben vagy filézve
Grilled sea bream whole or fillet



SOMON IZGARA12.900 Ft

Lazac faszélen sütve agyag edényben találva
Grilled salmon steak served in clay pot



DENİZ ŞİŞ13.500 Ft

Tenger gyümölcsei faszélen sütve (lazac, tintahal, rákfarak)
Grilled sea food variation (salmon, squid, crab tail)



KARIDES ŞİŞ14.300 Ft

Nyárson sült grillezett rákfarak
Grilled shrimps on the skewers



TEREYAĞLI KARIDES14.700 Ft

Fokhagymás vajban pirított rákfarak
Pan fried shrimps with butter



KARIŞIK DENİZ64.000 Ft

Két személyes hal tál (Arany Durbincs, Tengeri süllő,
Grillezett tintahal, Grillezett rák farok)
Grilled fish variation for two persons (Sea bream, Sea bass,
Grilled squid, Grilled shrimp tails)



KARIDES GÜVEÇ14.700 Ft

Cserépben sültött rákfarak paradicsommártásban
Pan-fried shrimp tail in tomato sauce





SALÁTÁK / SALADS

- TÜRKİZ SALATA**.....6800 Ft
Mediterrán zöldek dióval tulum sajttal szórva
Mediterranean salad with tulum cheese
- MEVSİM SALATA**.....3450 Ft
Idei friss vegyes saláta
Season salad
- ÇOBAN SALATA**4900 Ft
Tradicionalis török pásztor saláta
Traditional Shepherd salad
- GAVURDAGI**.....5900 Ft
Paradicsomsaláta dióval gránátalmával és petrezselyemmel keverve
Tomato salad with green onions pomegranate and walnuts
- FETA DOMATES SALATASI**.....4200 Ft
Fűszeres paradicsom saláta feta sajttal
Spicy tomato salad with feta
- HELLÍMLI ROKA SALATASI**6450 Ft
Rukkola saláta hellim sajttal
Arugula with Hellim cheese
- TAVUK SALATA**9700 Ft
Türkiz saláta csirkeköckékkel
Türkiz salad with chicken cubes
- ETLI SALATA**10.900 Ft
Türkiz saláta bélszín csíkokkal
Türkiz salad with strips of tenderloin



KÖRETEK / SIDES

- FIRIN PATATES**.....3450 Ft
Tepsiben sült burgonya
Oven baked potatoes
- KUMPİR**3600 Ft
Tepsiben sült burgonya sajttal
Baked potatoes with cheese
- SEBZE TAVA**4900 Ft
Serpényős vegyes zöldség
Pan-fried mixed vegetables
- MANTAR GÜVEÇ**.....5400 Ft
Agyagedényben sült gomba kaşar sajttal pirítva
Oven baked mushrooms with cheese
- BULGUR PİLAVI**.....3450 Ft
Bulgur piláv
Bulgur pilav
- PILAV**2900 Ft
Tradicionalis anatóliai rizs
Anatolian rice
- KIZARMIŞ PATATES**.....2600 Ft
Sült burgonya (fűszeres)
Fried potatoes (spicy)
- PATATES PÜRESI**.....2400 Ft
Burgonyapüré
Mashed potatoes





DESSZERTEK / DESSERTS

KÜNEFE4700 Ft

Kemencében sült kadayif tészta sajttal pisztáciával

Oven-baked kadayif pastry with Kaşar and örgü cheese and pistachio ice cream



KATMER4300 Ft

Házi rétes Antep pisztácia és kaymak töltelékkel

Homemade filo stuffed with cream and pistachios



BAKLAVA CHEESE CAKE.....4300 Ft

Baklava sajttorta



LAZ BÖREĞİ3800 Ft

Fekete-tengeri édes sütemény (ropogós réteslapok török grízpuddinggal töltve)

Traditional Black Sea pastry (crispy strudel sheets filled with Turkish semolina pudding)



FIRIN SÜTLAÇ.....3400 Ft

Kemencében sült anatóliai rizs puding

Oven-baked Anatolian Rice pudding



MEYVA TABAGI4400 Ft

Friss Gyümölcs tál

Fresh fruit plate



TÜRKİZ CIKOLATA.....4400 Ft

Csokoládé piskóta fehér krémmel, éticsoki bevonattal

Chocolate sponge cake with white cream and dark chocolate coating



MINI TORTA SHOW10.000 Ft

Maracuja ízű vanília krémes gyümölcstorta

Passion fruit flavored vanilla cream fruit cake



KARISIK DONDURMA.....3800 Ft

Fagylalt kehely, 3 vagy 5 gombóc (eper vagy csokoládé öntettel)

Ice cream cup, 3 or 5 scoops (with strawberry or chocolate sauce)



HATAY IRMIK HELVASI.....3900 Ft

Hatay'i halva grízből

Semolina Hatay style



ANATÓLIAI TÚZ 2 főre / for 2 persons 20.000 Ft

Desszert és gyümölcs válogatás 4 főre / for 4 persons 25.000 Ft

ünnepi tálalással show elemekkel 6 főre / for 6 persons 30.000 Ft

Selection of fruits and desserts for celebrate

Szolgáltatásaink részleteiről és árairól érdeklődjön képviselőnkél

Please contact our representative for details and prices of our services



ITALOK / DRINKS



HÁZI KÉSZÍTÉSÚ FRISSÍTÓINK / 0,4 L OUR HOMEMADE REFRESHMENTS

LIMONATA.....	2450 Ft
Frissen préselt citrom levéből From freshly squeezed lemon juice	
NANE	2450 Ft
Friss menta és zöldcitrom Fresh mint and lime	
AHUDUDU.....	2450 Ft
Málnaszörp friss mentával (cukormentes!) Raspberry freshner with fresh mint (sugar free!)	
ÇİLEK.....	2450 Ft
Eperszörp friss bazsalikkal Strawberry freshner with fresh basil	
GÜL.....	2450 Ft
Eperszörp a rózsza érintésével Strawberry freshner by touch of rose	
MÜRVER	2450 Ft
Bodzaszörp friss uborkával Elder freshner with fresh cucumber	
ZENCEFIL.....	2450 Ft
Gyömbérszörp friss gyömbérrel Ginger freshner with grated ginger	
FRENK ÜZÜMÜ	2450 Ft
Feketeribizliszörp erdei gyümölcsökkel Blackcurrant freshner with forrest fruits	
LAVANTA	2450 Ft
Cukormentes levendulaszörp Sugar-free lavender freshner	
TAZE SIKMA MEYVA SUYU 0,3 L	2450 Ft
Frissen préselt gyümölcslé Freshly squeezed juice	
AYRAN 0,3 L	2450 Ft
Friss házi török sós joghurt Fresh homemade Turkish savory yogurt	
ŞALGAM 0,3 L	2450 Ft
Török cékla frissítő Turkish beetroot freshner	
PASSION LEMONADE.....	2450 Ft
Passion pürével és cukorsziruppal vagy cukorszirup nélkül With passion puree and sugar syrup or without sugar syrup	



SZÉNSAVAS ÜDÍTŐITALOK / 0,2 L CARBONATED SOFT DRINKS

COCA COLA.....	1750 Ft
COCA COLA Zero	1750 Ft
FEVER TREE Indian tonic water	2300 Ft
FEVER TREE Ginger beer	2300 Ft

ENERGIAITALOK / ENERGY DRINKS

RED BULL.....	2450 Ft
RED BULL Sugarfree	2450 Ft
RED BULL The White Edition.....	2450 Ft

GYÜMÖLCSLEVEK / FRUIT JUICES / 0,3 L

ALMALÉ / APPLE.....	1750 Ft
ANANÁSZLÉ / PINEAPPLE	1750 Ft
ŐSZIBARACKLÉ / PEACH.....	1750 Ft
NARANCSLÉ / ORANGE.....	1750 Ft

ÁSVÁNYVIZEK / MINERAL WATER

AQUA PANNA szénsavmentes / still	2490 Ft
S. PELLEGRINO	1950 Ft

KÁVÉK / COFFEES

EREDETI török kávé / ORIGINAL turkish coffee	1900 Ft
ESPRESSO	1650 Ft
CORTADO.....	1750 Ft
CAPPUCCINO.....	1850 Ft
LATTE MACCHIATO.....	1850 Ft
DOUBLE ESPRESSO	2450 Ft

Koffeinmentes verzióban is kérhetőek! / Also available in a decaffeinated version!

SZÁLAS TEÁK / FIBROUS TEAS

Assam, menta, gyümölcsös, zöld / Assam, mint, fruit, green	2700 Ft
TÖRÖK fekete tea / TURKISH style black tea / 1 dl.....	650 Ft



RÖVIDITALOK / SPIRITS / 4 CL

ABSOLUT VODKA.....	3250 Ft
GREY GOOSE VODKA.....	4250 Ft
BELVEDERE VODKA.....	4450 Ft
CIROC VODKA.....	4450 Ft
BELUGA NOBLE VODKA.....	4850 Ft
BOMBAY GIN.....	3240 Ft
CITADELLA GIN.....	3240 Ft
MALFY GIN ROSA.....	3240 Ft
ROKU GIN.....	4250 Ft
OPERA GIN.....	3960 Ft
GIN MARE.....	3960 Ft
AGÁRDI CHAMELEON GIN.....	3990 Ft
HENDRICK'S GIN.....	4450 Ft
BÚZAVIRÁG GIN.....	4500 Ft
MONKEY 47 GIN.....	6550 Ft
COPPERHEAD GIN.....	6900 Ft
JIM BEAM.....	2580 Ft
J&B.....	3100 Ft
JAMESON.....	2650 Ft
BUSHMILLS ORIGINAL.....	3150 Ft
JACK DANIEL'S.....	3150 Ft
MAKER'S MARK.....	3550 Ft
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL.....	3850 Ft
THE NAKED GROUSE.....	4250 Ft
CHIVAS REGAL 12 éves/years old.....	4680 Ft
LAPHROAIG 10 éves/years old.....	5450 Ft
THE GLENLIVET 12 éves/years old.....	4990 Ft
NIKKA FROM THE BARREL.....	7450 Ft
DALMORE.....	7880 Ft
CHIVAS REGAL 18 éves/years old.....	8150 Ft
BACARDI CARTA BLANCA.....	2340 Ft
HAVANA CLUB RUM.....	2520 Ft
SAILOR JERRY SPICED RUM.....	3550 Ft



DIPLOMATICO RESERVA RUM.....	3880 Ft
CANEROCK RUM (Jamaican Rum).....	3990 Ft
THE KRAKEN BLACK SPECIAL RUM.....	4450 Ft
DIKTADOR 12 RUM.....	4550 Ft
JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER/GOLD TEQUILA.....	3550 Ft
PATRON TEQUILA SILVER.....	4200 Ft
PATRON TEQUILA REPOSADO.....	5300 Ft
SAN COSME MEZCAL (100% Espadin Agave, Mexico).....	3850 Ft
LE CALVADOS (Calvados Christian Drouin XO).....	7300 Ft
HENNESSY VS.....	3500 Ft
REMY MARTIN V.S.O.P.....	5600 Ft
JAGERMESITER.....	2250 Ft
UNICUM / UNICUM SZILVA.....	2340 Ft
ÁRPÁD MÁLNA PÁLINKA.....	4850 Ft
MARTINI bianco, rosso, dry 8 cl.....	2650 Ft
CAMPARI.....	2850 Ft
BAILEY'S.....	2350 Ft
COINTREAU.....	2650 Ft
PALLINI LIMONCELLO.....	2700 Ft
FIREBALL.....	2650 Ft
METAXA *****.....	3550 Ft
AMARETTO (Sweet Italian Almond Liqueur).....	2650 Ft

TÖRÖK SPECIALITÁSOK / TURKISH SPECIALITIES

TEKIRDAG.....	3240 Ft
TEKIRDAG GOLD.....	4250 Ft
YENI RAKI 4cl.....	2950 Ft
YENI RAKI 0,7l (palack/bottle).....	43.500 Ft
BEYLERBEYI GÖBEK RAKI 4cl.....	4350 Ft
BEYLERBEYI GÖBEK RAKI 0,7l (palack/bottle).....	70.000 Ft





SÖRÖK / BEERS

DREHER GOLD csapolt/ draft 0,3l/0,5l.....	1800 Ft/ 2650 Ft
DREHER GOLD 0,33l üveges/ bottled	1950 Ft
EFES PILSEN 0,33l üveges/ bottled.....	2450 Ft
HB WEISSE 0,33l üveges/ bottled.....	2350 Ft
TRIPEL KARMELIET 0,33l üveges/ bottled.....	4550 Ft
Belga világos sörkülönlegesség / Belgian light beer specialty	
PANNONHALMI WITBIER 0,33l üveges/ bottled	3850 Ft
Belga típusú, apátságú szűretlen világos búzasör / Belgian type, abbey unfiltered light wheat beer	
DREHER 24 0,33l üveges alkoholmentes/ bottled alcohol free.....	1950 Ft



GIN&TONIC

BOMBAY SAPPHIRE-FEVER TREE INDIAN TONIC	4850 Ft
CITADELLE GIN-FEVER TREE INDIAN TONIC	4850 Ft
MALFI ROSA-FEVER TREE INDIAN TONIC	4850 Ft
BOTANIST GIN-FEVER TREE INDIAN TONIC	4950 Ft
BEEFEATER PINK-FEVER TREE INDIAN TONIC.....	5250 Ft
ROKU GIN-FEVER TREE INDIAN TONIC.....	5250 Ft
UKIYO GIN-FEVER TREE INDIAN TONIC	5280 Ft
OPERA-FEVER TREE INDIAN TONIC	5400 Ft
AGÁRDI CHAMELEON-FEVER TREE INDIAN TONIC	5500 Ft
BÚZAVIRÁG-FEVER TREE INDIAN TONIC	5550 Ft
HENDRICK'S-FEVER TREE INDIAN TONIC	6250 Ft
GIN MARE-FEVER TREE INDIAN TONIC.....	6850 Ft
MONKEY 47-FEVER TREE INDIAN TONIC.....	7850 Ft
COPPERHEAD GIN-FEVER TREE INDIAN TONIC.....	7740 Ft



KLASSZIKUS KOKTÉLOK / CLASSIC COCKTAILS

NEGRONI	5200 Ft
Bombay gin, Martini és Campari Bombay gin, Martini and Campari	
NEGRONI BIANCO BERGAMOTTO	5250 Ft
Botanist Gin, Martini Dry, Italicus Botanist Gin, Martini Dry, Italicus	
HUGO	5350 Ft
Habzó bor, bodza, friss menta és lime Sparkling wine with elderberry, fresh mint and lime	
APEROL SPRITZ.....	4800 Ft
Aperol, habzó bor és szóda Aperol, sparkling wine and soda water	
MALIBU PINA COLADA.....	4980 Ft
Malibu Original kókuszrum, ananászlé, kókusztej Malibu Original coconut rum, pineapple juice, coconut milk	
WHISKEY SOUR	5400 Ft
Maker's Mark Bourbon, Sweet and Sour, tojás fehérje Maker's Mark Bourbon, Sweet and Sour, egg white	
MARGARITA	4950 Ft
Jose Cuervo Silver Tequila, Cointreau, lime szimpla szirup Jose Cuervo Silver Tequila, Cointreau, lime simple syrup	
LYNCHBURG LEMONADE	5250 Ft
Jack Daniel's Whiskey, Cointreau, limonádé Jack Daniel's Whiskey, Cointreau, lemonade	
CUBA LIBRE	3960 Ft
Bacardi Rum, Coca Cola, lime lé Bacardi Rum, Coca Cola, lime juice	
GIN FIZZ.....	4450 Ft
Bombay Gin, limonádé, tojás fehérje Bombay Gin, lemonade, egg white	
MANHATTAN	5990 Ft
Johnnie Walker Black Label, Martini Rosso, Bitter Manhattan aroma Johnnie Walker Black Label, Martini Rosso, Bitter Manhattan aroma	
OLD FASHIONED	5150 Ft
Maker's Mark Bourbon, Sugar Cube, Old Fashion Bitter aroma Maker's Mark Bourbon, Sugar Cube, Old Fashion Bitter aroma	
COSMOPOLITAN.....	4990 Ft
Absolut Vodka, Cointreau, áfonya szirup, limelé Absolut Vodka, Cointreau, Cranberry syrup, lime juice	





EGYEDI KOKTÉLOK / SIGNATURE COCKTAILS

AMASYA ALMA.....	4950 Ft
Absolut vodka, zöld alma, lime Absolut vodka, green apple, lime	
ISTANBULL MULE	5450 Ft
Absolut Vodka, Yeni Raki, Ginger Beer, limelé Absolut Vodka, Yeni Raki, Ginger Beer, lime juice	
POPSTAR MARTINI.....	5450 Ft
Absolut Vodka, Passoa, Passion Fruit Prosecco-val Absolut Vodka, Passoa, Passion Fruit with Prosecco	
ISPARTA ROSA	5250 Ft
Beefeater Pink Gin, Rase, eper és lime Beefeater Pink Gin, Rase, Strawberry and lime	
BODRUM SATSUMA	5540 Ft
Gin Mare, friss narancs, lime és citromlé, édess és savanyú szirup Gin Mare, fresh orange, lime and lemon juice, sweet and sour syrup	
CESHME VIBES	5250 Ft
Citadelle Gin, bodza, uborka, édes és savanyú szirup Citadelle Gin, elderflower, cucumber, sweet and sour syrup	
TÜRKİZ	5800 Ft
Gin, vodka, rum, tequila, vanília, kókuszszirup, ananász Gin, vodka, rum, tequila, vanilla, coconut syrup, pineapple	
FISTIK.....	4200 Ft
Absolut vodka, kávélikőr, espresso Absolut vodka, coffee liqueur, espresso	
DERVISH.....	4680 Ft
Raki, frissen préselt narancs- és citromlé, feketeribizli Raki, freshly squeezed orange and lemon juice, blackcurrant	
NANELI.....	4950 Ft
Havanna Club rum, friss menta és lime, szóda Havanna Club rum with fresh mint and lime, soda water	
GOOSEBUMPS.....	5450 Ft
Tequila, Mezcal, málna és kókusz Tequila, Mezcal, raspberry and coconut	
911 SAMANDAG	4950 Ft
Jose Cuervo Gold Tequila, citromlé, Tabasco, Marakuja püré, édes és savanyú szirup Jose Cuervo Gold Tequila, lemon juice, Tabasco, passion fruit puree, sweet and sour syrup	



ALKOHOL MENTES KOKTÉLOK / ALCOHOL-FREE COCKTAILS

TANQUERAY 0.0 ALCOHOL-FREE GIN TONIC	4400 Ft
Tanqueray 0.0, Fever Tree Indian Tonic Tanqueray 0.0, Fever Tree Indian Tonic	
TÜRKİZ ALCOHOL-FREE	3200 Ft
Blue Curacao szirup, tej, vanília, kókuszszirup, citromlé Blue Curacao syrup, milk, vanilla, coconut syrup, lemon juice	
VIRGIN PINA COLADA	3350 Ft
Ananászlé, kókusztej, kókuszszirup Pineapple juice, coconut milk, coconut syrup	
FIZZY POP	3350 Ft
Rágógumi szirup, Blue Curacao, lime, szóda, mályvacukor Bubble Gum syrup, Blue Curacao, lime, soda, marshmallow	

SHOTS

TÜRKİZ SHOT	2550 Ft
Bombay Gin, Absolut Vodka, Havana Rum, Jose Cuervo Tequila, Blue Curacao Bombay Gin, Absolut Vodka, Havana Rum, Jose Cuervo Tequila, Blue Curacao	
KAMIKAZE	2520 Ft
Beluga Vodka, Cointreau, limelé Beluga Vodka, Cointreau, lime juice	
B-52.....	2250 Ft
Kahlua, Bailey's, Cointreau 4 cl Kahlua, Bailey's, Cointreau 4 cl	
BIG BANG.....	2280 Ft
Diplomatico Rum, Cointreau, ananászlé, narancslé Diplomatico Rum, Cointreau, pineapple juice, orange juice	
VIRGIN CITRUS BOMB.....	1320 Ft
Édes-savanyú citromlé, Blue Curacao Sweet and Sour Lemon Juice, Blue Curacao	

NAPI AJÁNLAT / DAILY OFFER

LOVEBUG	5450 Ft
Gin, őszibarack és áfonya / Gin, peach and berry	
GREEN GARDEN	4850 Ft
Bazsalikom és Gin Tonic / Basil and Gin Tonic	
APEROL SOUR	4450 Ft
Aperol, gin és narancs / Aperol, gin and orange	
EFLATUN.....	4850 Ft
Gin, bergamott és pillangóborsó tea / Gin, bergamot and butterfly pea tea	
THE WAKE UP.....	4950 Ft
Jager, málna és kókusztej / Jager, raspberry and coconut milk	



ALLERGÉNEK / ALLERGENS

- | | |
|---|--|
|  – Glutén/ Gluten |  – Szezám-mag/ Sesame seeds |
|  – Tejtermékek/
Milk and dairy products |  – Páncélosok/ Crustaceans |
|  – Tojás/ Eggs |  – Vegetáriánus/ Vegetarian |
|  – Diófélék/ Tree nuts: almonds,
hazelnuts, walnuts, cashews,
pecans, Brazil nuts, pistachios,
macadamias |  – Földimogyoró/ Peanuts |
|  – Mustár/ Mustard |  – Puhatestűek/ Molluscs |
| |  – Hal/ Fish |
| |  – Csípős/ Hot |



Az árak forintban értendők, és a számla végösszegéhez 13% szervízdíjat számítunk fel.
A total of 13% service charge will be added to the amount of the invoice. Our prices state in HUF.



WIFI PASSWORD: vendeg2021



TURKIZ..BUDAPEST

