



# BUDAI CUKRÁSZDA

KÁVÉHÁZ ♦ CUKRÁSZDA



# BUDAI CONFECTIONERY

CAFE ♦ CONFECTIONERY

## A RÓZSÁBÓL INDULT KI AZ EGÉSZ



Az apa nélkül nevelkedő, szegény sorsú szentendrei szerb fiúcska, a kis Szávics Mladen - aki még a Balkánról menekült ősei vérével örökölte a keleti édességek iránti vonzalmát - éppen cukrásztanuló volt a nagyhirű Augustz E. József Krisztina körüti üzletében. Egy szép napon - a harmincas évek elején - a céghez egy dán cukrász vetődött, aki megmutatta: kellő ügyességgel, figyelemmel és sok-sok gyakorlással a cukros, mandulás masszából, a marcipánból, csinos rózsákat lehet készíteni.

Jó pár óra, nap, hónap, év és évtized, és sok-sok százezer marcipánrózsa telt és kelt el azóta. Asszony is került, persze cukrászdából, lettek szép gyerekek, mára az unokák is fölcseperedtek, isteni szerencse, remek, derék vő jött a házhoz és mind megtanult rózsát készíteni, rózsával vészték át a nehéz éveket, rózsával lett ki a zsebpénz, rózsából került az ösztöndíjpótlék, a mellékkereset, és végül a múltban gyökerezve, a közelmúlt viszontagságain edződve, a mai kedvező adottságokat jól kihasználva, rengeteg munkával, családi összefogással ebből a rózsából hajtott ki a kilencvenes évek közepére a többszáz dolgozót foglalkoztató, a magyar piac kilencven százalékát szolgáló, hét országba szállító, ígéretesen fejlődő pilisvörösvári marcipáncég, a Szamos, amely 1987-ben megnyitotta a pesti Belváros egyik legszebb üzletét is.

Persze Szamos bácsi már kezdettől kísérletezett ezzel a varázslatos, keleti eredetű, hántolt mandulából és cukorból összegyúrt anyaggal. Marcipánból ugyanis minden elkészíthető. A kis Szamos gyerekek minden jeles alkalommal, születésnapon, karácsonykor, húsvétkor a legváltozatosabb, a legmeghökkenőbb, különleges, sosem volt, de mindig egyként finom marcipánfiguráknak örvendeztek. (Nem véletlen talán, hogy a szakmában maradt mind a három.)

Ma már százezrek osztozhatnak a kis cukrászcsemetek egykori örömeiben.

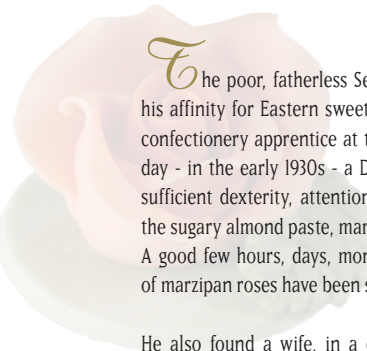
A cég ma már korántsem csak marcipánmasszát, rózsát, figurát készít, hanem a legkülönbébb édességeket, tortát és nem utolsósorban pralinékat. A receptek többsége Szamos Mátyás leleményességét dicséri. Ahány darabka, annyi forma, annyi íz, annyi specialitás, megannyi meglepetés.

Mátyás bácsi még megérte, hogy a kis családi vállalkozásból Európa-hírű nagyüzem fejlődjön, és megérte azt is, hogy a termelés mellett mind nagyobb szerepe legyen a vendéglátásnak, hogy egymás után nyíljanak a Szamos-cukrászdák, és majdnem megélte azt is, hogy szülővárosában, Szentendrén is fölkerüljön a Szamos név egy cukrászdának csillogó üvege fölé.

Szamos Mátyás Szentendrén, a cukrászdától öt perc sétányira nyugszik az ortodox szerb temetőben.

Mátyás bácsi hazatért kétszeresen is.

## THE WHOLE THING STARTED WITH ROSES



The poor, fatherless Serbian boy from Szentendre, little Mladen Szávics - who inherited his affinity for Eastern sweets through the blood of his Balkan refugee ancestors - was just a confectionery apprentice at the famous shop of József E. Auguszt on Krisztina Boulevard. One day - in the early 1930s - a Danish confectioner joined the shop, who demonstrated that with sufficient dexterity, attention and lots and lots of practice, pretty roses could be made from the sugary almond paste, marzipan.

A good few hours, days, months, years and decades have passed and hundreds of thousands of marzipan roses have been sold since then.

He also found a wife, in a confectionery of course. They had beautiful children, and even their grandchildren have grown up since then. Fortunately, a fine and upstanding son-in-law joined the family business and along with the children and grandchildren they all learned to make roses. Roses helped them tide over the difficult years. Roses were a source of pocket money, scholarship allowance, extra income and, finally, rooted in the past, hardened by the ups and downs of recent times, availing of current favourable conditions, with a lot of work and by joining forces, by the mid-nineties the family had built Szamos, an up-and-coming marzipan company based in Pilisvörösvár with several hundred employees, serving ninety percent of the Hungarian market, and supplying to seven countries, which in 1987 opened one of the nicest shops in downtown Pest.

Of course old Mr Szamos experimented with this magical, eastern blend of peeled almonds and sugar from the outset, as anything can be made from marzipan. On every special occasion, birthdays, Christmas, Easter the little Szamos children were delighted to receive the most varied array of amazing, unique, original and always intact delicious marzipan figures (it is perhaps no coincidence that all three kids stayed in the business).

Today, hundreds of thousands of customers have the chance to share the erstwhile joy of the little confectioners to be.

The company now makes much more than just marzipan fondant, roses and figures; it produces a wide range of sweets, cakes and last but not least, delicious desserts. The majority of the recipes praise the ingenuity of Mátyás Szamos, so many shapes, flavours, specialties, and surprises.

Old Mátyás lived to see the family business turn into a large-scale operation known throughout Europe. He also lived to see, parallel to production, the growing role of hospitality in the business, Szamos confectioneries opening one after another and almost lived to see the Szamos name adorn the top of the shiny window of a confectionery in his hometown of Szentendre.

Mátyás Szamos rests a five minute walk from the confectionery in the Serbian Orthodox cemetery in Szentendre.

Old Matyi returned home twice.



**ZÖLD TEA** - teljes tisztaságú, testes íz ..... 1050 Ft  
**GREEN TEA SENCHA SENPAI**

**ZÖLD TEA, ÍZESÍTETT** - egyedülálló sencha keverék ..... 1050 Ft  
**FLAVOURED GREEN TEA GRÜN MATINEE**

**FEKETE TEA**- a tradicionális aromájú, gazdag ízvilágú, erős tea ..... 1050 Ft  
**BLACK TEA ENGLISH BREAKFAST**

**FEKETE TEA, ÍZESÍTETT** - Indiai és Ceylon-i teák keveréke ..... 1050 Ft  
**FLAVOURED BLACK TEA ROYAL EARL GREY**

**GYÓGYNÖVÉNY TEA** - kellemes és frissítő ..... 1050 Ft  
**HERBAL TEA GINGSENG VALLEY**

**GYÓGYNÖVÉNY TEA, ÍZESÍTETT** - borsmenta ..... 1050 Ft  
**FLAVOURED HERBAL INFUSION SMOOTH MINT**

**GYÜMÖLCSTEA, ÍZESÍTETT** - különleges gyümölcsös kompozíció ..... 1050 Ft  
**FLAVOURED FRUIT INFUSION RED FRUIT FLASH**



**TEÁINKAT A LEGMAGASABB MINŐSÉGŰ, GONDOSAN  
 KIVÁLOGATOTT TEALEVELEKKEL AZ ALTHAUS TEA BIZTOSÍTJA**



**ESZPRESSZÓ ..... 650 Ft**  
**ESPRESSO**



**ESZPRESSZÓ MACCHIATO ..... 790 Ft**  
Eszpresszó kávé, tejhab  
**ESPRESSO MACCHIATO**  
Espresso coffee, milk foam



**AMERICANO ..... 750 Ft**  
Eszpresszó kávé, forró víz  
**AMERICANO**  
Espresso coffee, hot water



**TEJESKÁVÉ ..... 950 Ft**  
Eszpresszó kávé, forró tej  
**CAFFEE LATTE**  
Espresso coffee, hot milk



**CAPPUCCINO ..... 950 Ft**  
Eszpresszó kávé, habosított tej  
**CAPPUCCINO**  
Espresso coffee, whipped milk



**CAPPUCCINO GRANDE ..... 1200 Ft**  
Dupla eszpresszó kávé, habosított tej  
**CAPPUCCINO GRANDE**  
Double espresso coffee, whipped milk



**ICE LATTE ..... 950 Ft**  
Eszpresszó kávé, hideg tej, jég  
**ICE LATTE**  
Espresso coffee, cold milk, ice



**SZAMOS KÁVÉ ..... 1050 Ft**  
Eszpresszó kávé, vaniliás forró tej  
**SZAMOS COFFEE**  
Espresso coffee, hot vanilla milk



**LATTE MACCHIATO** .....1050 Ft  
 Eszpresszó kávé, forró tej, tejhab  
**LATTE MACCHIATO**  
 Espresso coffee, hot milk, milk foam



**MÉZES KÁVÉ** .....1150 Ft  
 Eszpresszó kávé, forró tej, tejhab, méz  
**HONEY COFFEE**  
 Espresso coffee, hot milk, milk foam, honey



**FLAT WHITE** .....1200 Ft  
 Dupla ristretto, habosított tej  
**FLAT WHITE**  
 Double ristretto, whipped milk



**JEGES KÁVÉ (SZEZONÁLIS)** .....1590 Ft  
 Eszpresszó kávé, vanília fagyalt, tejszínhab  
**ICE COFFEE (SEASONAL)**  
 Espresso coffee, vanilla ice cream, whipped cream



**FORRÓ CSOKOLÁDÉ (SZEZONÁLIS)** .....1,5 dl 1400 Ft  
**HOT CHOCOLATE (SEASONAL)**



**KAKAÓ** ..... 2 dl 1050 Ft  
**COCOA**

## EXTRÁK / EXTRAS

**TEJ** .....1 dl 250 Ft  
**MILK**

**HÁZI TEJSZÍNLAB** ..... 1 adag 430 Ft  
**WHIPPED CREAM** ..... 1 portion

**MÉZ** ..... 1 adag 130 Ft  
**HONEY** ..... 1 portion

**BÁRMELY KÁVÉ RENDELHETŐ NÖVÉNYI VAGY LAKTÓZMENTES TEJJEL** .....+330 Ft  
**ANY COFFEE CAN BE ORDERED WITH VEGETABLE OR LACTOSE-FREE MILK**

**ITALAINK KOFFEINMENTES KÁVÉBÓL IS KÉRHETŐEK.**  
**ALL OUR DRINKS ARE AVAILABLE AS DECAFFEINATED.**



**POGÁCSA** ..... 10 dkg      595 Ft  
Gouda sajtos, burgonyás, tökmagos      Egységár: 5950 Ft/kg  
**SCONE**  
Gouda cheese, potato, pumpkin seeds



**TÚRÓS POGÁCSA** ..... 10 dkg      595 Ft  
Tehéntúrós kelt tészta      Egységár: 5950 Ft/kg  
**COTTAGE SCONE**  
Yeast pastry with curd cheese



**KÖNNYŰ SÓS TEASÜTEMÉNY** ..... 10 dkg      595 Ft  
Könnyű leveles és vajás tészta      Egységár: 5950 Ft/kg  
sajttal megszórva  
**LIGHT SALTY TEA BISCUITS**  
Light flaky and buttered pastry  
powdered with cheese



**SÓS SÜTEMÉNY** ..... 10 dkg      595 Ft  
Sós omlós tészta magvakkal vagy      Egységár: 5950 Ft/kg  
sajttal szórva  
**SALTY TEA BISCUITS**  
Salty crispy pastry powdered with  
seeds or cheese





**ISLER** .....690 Ft

Diós linzertészta ribizlilekvárral töltve  
csokoládével mártva

**ISCHLER**

Walnut linzer shortcake filled with  
red-currant jam coated in chocolate



**ISLER ÉDESÍTŐSZERREL** .....790 Ft

Diós linzertészta ribizlilekvárral töltve, CUKORMENTES

**ISCHLER WITH SWEETENERS**

Walnut linzer shortcake filled with  
red-currant jam, SUGAR-FREE



**ESZTERHÁZY-TALLÉR** .....1200 Ft

Darált dió és tojásfehérje hab keverékéből  
egyenként sült lapok, kávé krémmel töltve,  
dióval díszítve

**ESZTERHÁZY-MEDALLION**

Sheets baked individually from the mixture  
of ground walnuts and beat-up egg whites,  
filled with light coffee cream



**LINZERKARIKA** .....690 Ft

Linzertészta baracklekvárral töltve,  
dióval megszórva

**LINZER RING**

Linzer shortcake filled with apricot jam,  
powdered with walnut



**LINZERKARIKA ÉDESÍTŐSZERREL** .....790 Ft

Linzertészta, baracklekvárral töltve,  
dióval megszórva, CUKORMENTES

**LINZER RING WITH SWEETENERS**

Linzer shortcake, filled with apricot jam,  
powdered with walnut, SUGAR-FREE



**PÁRIZSI CSÚCS (SZEZONÁLIS)**..... 650 Ft

Párizsi krém marcipán talpon

**PARISIAN CREAM DESSERT (SEASONAL)**

Parisian cream on marzipan base



**CSEMEGE TORTÁCSKA**..... 790 Ft

Marcipánnal és párizsi krémmel  
töltött piskóta

**DELICACY SMALL CAKE**

Pastry filled with marzipan and  
Parisian cream



**DIÓS LINZER RIBIZLILEKVÁRRAL**..... 790 Ft

Diós lekváros szelet

**WALNUT SHORTCAKE WITH RED-CURRENT JAM**

Walnut jam shortcake



**DIÓS LINZER BARACKLEKVÁRRAL**..... 790 Ft

Diós lekváros szelet

**WALNUT SHORTCAKE WITH PEACH JAM**

Walnut jam shortcake



**SACHER CSEMEGE TORTA**..... 790 Ft

Csokoládés piskóta baracklekvárral töltve

**SACHER DESSERT CAKE**

Chocolate sponge cake filled with apricot jam



**ANGOL PUNCS MEGGYES CSEMEGE** .....790 Ft

Tejszokoládéba töltött rumos

piskóta megyszemmel

**ENGLISH PUNCH CHERRY DESSERT**

Chocolate covered rum flavoured

sponge cake with cherry



**MARZIPÁNOS SZÍV** .....790 Ft

Linzer szív marcipán szegéllyel díszítve,

ribizlilekvárral töltve

**MARZIPAN HEART**

Shortcake heart decorated with a marzipan edge,

filled with red-currant jam



**POZSONYI KIFLI** ..... 800 Ft

Pozsonyi tészta, mákkal vagy dióval töltve

**BRATISLAVA CRESCENT**

Crispy pastry with walnut or poppy-seed filling



**MANDULÁS KIFLI** .....950 Ft

Mandulamarcipánból és tojásfehérjéből készült

tészta, szeletelt mandulába hempergetve

**ALMOND CRESCENT**

Dough made of almond marzipan and

egg-white, rolled in slice almond



**MARZIPÁN BURGONYA (SZEZONÁLIS)** .....1200 Ft

Párizsi krémmel töltött piskóta, diómarcipánnal

bevonva és kakaóporba hempergetve

**MARZIPAN POTATO (SEASONAL)**

Sponge cake filled with Parisian cream,

coated in walnut marzipan, rolled in cacao powder



**TRÜFFEL TORTA** ..... 1250 Ft

Csokoládés-diós piskóta tejszínes  
csokoládékrémrel töltve

**TRUFFLE CAKE**

Chocolate-walnut sponge cake filled  
with chocolate cream



**ESZTERHÁZY TORTA** ..... 1300 Ft

Darált dió és tojásfehérje hab keverékéből egyenként  
sütött lapok, narancslikőrös diós krémrel töltve

**ESZTERHÁZY CAKE**

Sheets baked individually from the mixture of  
ground walnuts and beat-up egg whites, filled with  
orange liqueur and walnut cream



**MANDULATORTA** ..... 1250 Ft

Dobos cukorral áthúzott piskótalapok, fehér-  
csokoládés, mandulapralinés krémrel töltve

**ALMOND CAKE**

Sponge cake sheets covered with Dobos sugar  
filled with white chocolate, almond praline cream



**SZATMÁRI SZILVATORTA** ..... 1300 Ft

Aszalt szilvával sült piskóta lapok között  
mandulapralinés és csokoládékrém

**SZATMÁRI PLUM CAKE**

Sheets baked with dried plum with  
chocolate cream and almond nougat



**TEJSZÍNES CSOKOLÁDÉTORTA** ..... 1200 Ft

Csokoládés piskóta lapok között tejszínes  
csokoládékrém

**CHOCOLATE CAKE**

Chocolate-sponge cake filled with chocolate cream

**DOBOSTORTA** .....1200 Ft

Egyenként sült doboslapok, csokoládékrémmel töltve, dióval panírozva és karamell lappal díszítve

**DOBOS CAKE**

Individually baked Dobos sheets filled with chocolate cream, crumbed in walnut and decorated with caramel sheets

**ŐRSÉG ZÖLD ARANYA TORTA** .....1500 Ft

Tökmagolajos, mandulalisztes piskóta lapon, vanília fehér csokoládés mousse, tökmagpraliné és málnaszelvé betétekkel

**THE GREEN GOLD OF ŐRSÉG**

Vanilla white chocolate loose ganache on pumpkinseed oil and almond sponge cake sheet with raspberry jelly and pumpkin-seed pralines

**GYÜMÖLCSŐS TÚRÓTORTA** .....1200 Ft

Piskótalapon őszibarack és tejszínes túrókrém, friss gyümölccsel díszítve

**FRUITY CHEESECAKE**

Peach and creamy cottage cheese cream on a sponge cake sheet, decorated with fresh fruit

**MARZIPÁN TORTA** .....1200 Ft

Piskótalapok csokoládékrémmel és marcipánnal rétegelve

**MARZIPAN CAKE**

Sponge cake sheets layered with chocolate cream and marzipan

**KARAMELLÁS KÁVÉTORTA** .....1250 Ft

Kávés piskótalapok, tejszokoládés és fehér csokoládés kávékrémmel töltve, karamell mázzal áthúzva

**COFFEE CAKE WITH CARAMEL**

Coffee sponge cake sheets filled with milk and white chocolate coffee cream, striped with caramel



**E-8o TORTA** .....1300 Ft  
 Dobos lapok között kávékrém és tejszínhabbal  
 lazított párizsi krém, marcipánnal rétegelve  
**E-8o CAKE**  
 Coffee cream and Parisian cream loosened with  
 cream between Dobos sheets layered with marzipan



**SACHER TORTA** .....1200 Ft  
 Csokoládés piskóta, baracklekvárral töltve,  
 csokoládés mázzal bevonva  
**SACHER CAKE**  
 Chocolate sponge cake filled with apricot jam,  
 coated in chocolate



**MEGGYES LINZERTORTA** .....1200 Ft  
 Diós linzer tészta fahéjas,ogyorós  
 meggytöltelékkel  
**SOUR CHERRY LINZER CAKE**  
 Walnut shortcake with cinnamon, hazelnut,  
 sour cherry filling



**PUNCS TORTA** .....1200 Ft  
 Piskótalap, lekvárral, rumos töltelékkel töltve,  
 teteje fondannal díszítve  
**SPONGE CAKE**  
 Sponge cake with jam and rum fillings,  
 decorated with fondant



**SZILVAGOMBÓC TORTA** .....1300 Ft  
 Sacher lapok között vaníliás tejszínkrém aszalt  
 szilvával, szilvalekvárral és marcipán desszerttel  
**PLUM DUMPLING CAKE**  
 Vanilla creamy cream between sacher sheets  
 with dried plums, plum jam and marzipan dessert



**JOGHURTOS ERDEI GYÜMÖLCS TORTA**  
(SZEZONÁLIS).....1200 Ft

Piskótalapon joghurtos erdei gyümölcs krém,  
tükörzselével a tetején

**YOGHURT FOREST FRUIT CAKE (SEASONAL)**  
Sponge cake sheets filled with creamy forest fruit



**EPERTORTA (SZEZONÁLIS).....1200 Ft**

Kakaós piskóta lapon tejszínes eperkrém,  
gyümölcscsel díszítve

**STRAWBERRY CAKE (SEASONAL)**  
Creamy strawberry cream on cocoa sponge  
cake sheet, decorated with fruit



**GESZTENYE MOUSSE TORTA (SZEZONÁLIS).....1300 Ft**

Gesztenyés piskótalapok, rumos gesztenye  
moussal töltve

**CHESTNUT MOUSSE CAKE (SEASONAL)**  
Chestnut sponge cake sheets filled with rum  
chestnut mousse



**SZICÍLIAI CITROMTORTA (SZEZONÁLIS).....1200 Ft**

Piskótalapon citromos tejszínkrém

**CREAMY LEMON CAKE (SEASONAL)**  
Creamy lemon cream on sponge cake sheet



**MINYON** ..... 650 Ft/db  
Félgömb alakú marcipános tészta, krémmel töltve,  
fondanttal áthúzva, különböző ízekben

**MIGNON**

Semispherical marzipan dough filled with cream,  
coated in fondant, indifferent flavours



**SOMLÓI GALUSKA** ..... 1650 Ft

Vaníliás, kakaós és diós piskótalapok  
sárgakrémmel, mazsolával, dióval töltve,  
csokoládéöntettel és tejszínhabbal díszítve

**SOMLÓ TRIFLE**

Vanilla, chocolate and walnut sponge cake sheets  
filled with yellow cream, raisins walnut, decorated  
with chocolate dressing and whipped cream



**GESZTENYEPÜRÉ (SZEZONÁLIS)** ..... 1490 Ft

Gesztenyepüré tejszínhabbal tálalva,  
konyakmeggyel díszítve

**MASHED CHESTNUTS WITH WHIPPED CREAM (SEASONAL)**

Chestnut puree served with whipped  
cream and cognac cherry



**GYÜMÖLCSÖS LINZERKOSÁR (SZEZONÁLIS)** ..... 1100 Ft

Linzerkosárba töltött, tejszínnel lazított  
vaníliakrém, gyümölcsökkel díszítve

**FRUITY LINZER BASKET (SEASONAL)**

Creamy vanilla cream filled with linzer pie,  
decorated with fruits



**SZAMOS KRÉMES** ..... 1100 Ft

Leveles vajastésza lapok között,  
tejszínnel lazított vaníliakrém

**SZAMOS KRÉMES /CREAM-FILLED PASTRY/**

Vanilla cream loosened with cream  
between flaky short pastry



**TIRAMISU (SZEZONÁLIS)** ..... 1200 Ft

Piskótalapon konyakos, mézes, kávélikörös Rothchild  
piskóta darabok és mascarpone krém

**TIRAMISU (SEASONAL)**

Rothschild sponge cake with coffee liqueur filled  
with mascarpone cream





## LIMONÁDÉK / LEMONADE

### CITRUSOS LIMONÁDÉ

#### CITRUS LEMONADE

Közepes / medium .....	0,3 l	960 Ft
Nagy / large .....	0,5 l	1600 Ft

### MÁLNÁS-GYÖMBÉRES LIMONÁDÉ

#### LEMONADE WITH RASPBERRY-GINGER

Közepes / medium .....	0,3 l	960 Ft
Nagy / large .....	0,5 l	1600 Ft

### BODZÁS- GYÖMBÉRES LIMONÁDÉ

#### LEMONADE WITH ELDER- GINGER

Közepes / medium .....	0,3 l	960 Ft
Nagy / large .....	0,5 l	1600 Ft

## GYÜMÖLCSLEVEK / NATURAL FRUIT JUICES

### FRISSEN FACSART NARANCSLÉ

#### FRESH ORANGE JUICE

Kicsi / small .....	0,2 l	900 Ft
Közepes / medium .....	0,3 l	1350 Ft

<b>ROSTOS ÜDÍTŐK</b> .....	0,2 l	600 Ft
----------------------------	-------	--------

Barack, narancs, alma, feketeribizli

#### FRUIT JUICES

Peach, orange, apple, blackcurrant

## JEGES TEÁK / ICE TEA

### FUZETEA

Citrom, barack .....	0,25 l	550 Ft
Lemon, peach .....		

## SZÉNSAVAS ÜDÍTŐK / CARBONATED SOFT DRINKS

Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta, Tonic, Gyömbér.....	0,25 l	550 Ft
Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta, Tonic, Ginger Ale		

## ÁSVÁNYVIZEK / MINERAL WATER

<b>RÖMERQUELLE</b> .....	0,33 l	600 Ft
Szénsavas / sparkling		
Szénsavmentes / still		
<b>FONYÓDI</b> .....	0,25 l	500 Ft
Szénsavas / sparkling		
Szénsavmentes / still		

## PALACKOS SÖRÖK / BOTTLED BEER

<b>HEINEKEN</b>		
Üveges sör / bottled beer .....	0,33 l	1290 Ft
<b>DREHER GOLD</b>		
Üveges sör / bottled beer .....	0,33 l	1290 Ft

## PEZSGÓ / CHAMPAGNE

<b>SAUSKA BRUT</b>		
Száraz pezsgő / dry champagne		
Palack / bottle .....	0,375 l	4500 Ft
<b>SAUSKA ROSE BRUT</b>		
Száraz pezsgő / dry champagne		
Palack / bottle .....	0,375 l	4500 Ft

# **SZAMOS MARCIPÁN BUDAI CUKRÁSZDA**

**HELYBEN FOGYASZTÁS ESETÉN 15% SZERVIZDÍJAT  
SZÁMÍTUNK FEL.  
A 15% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO YOUR BILL.**

**ÁRAINK AZ ÁFÁ-T TARTALMAZZÁK.  
OUR PRICES INCLUDE VAT.**

**TORTARENDELÉST FELVESZÜNK!  
WE ARE WELCOME TO MAKE YOUR CAKE ORDER!**

**KÉRJÜK TEKINTSE MEG A VITRINBEN BEMUTATOTT  
NAPI AJÁNLATAINKAT ÉS CUKORMENTES, LAKTÓZMENTES  
ÉS GLUTÉNMENTES SÜTEMÉNYEINKET IS!  
WE HAVE SUGER-FREE, LACTOSE-FREE AND GLUTEN-FREE  
CAKES AND MORE SELECTION AT THE SHOWCASE.**

**BUDAPEST, 1126 BÖSZÖRMÉNYI ÚT 44-46.  
TEL.: 06-1-355 1728**

**NYITVA TARTÁS / OPENING TIMES  
MINDEN NAP / EVERY DAY**

**NYÁRI / SUMMERTIME 9-20<sup>00</sup>  
TÉLI / WINTERTIME 9-19<sup>00</sup>**