



MÚZEUM CUKRÁSZDA

KÁVÉHÁZ ♦ CUKRÁSZDA



MUSEUM 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 August 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 százezek osztozhatnak a kis cukrászcsemetek egykori örömében.

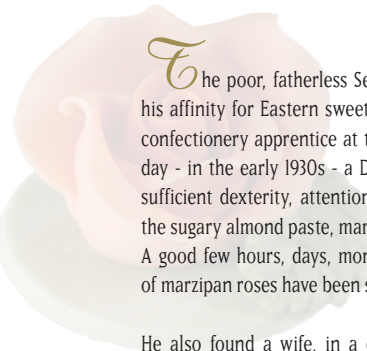
A cég ma már korántsem csak marcipánmasszát, rózsát, figurát készít, hanem a legkülönbébb édességeket, tortát és nem utolsósorban pralinékat. A receptek többsége Szamos Mátyás leleményességét dicséri. Ahány darabka, annyi forma, annyi íz, annyi specialitás, megannyi meglepetés.

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

GYÜMÖLCSTEÁ, 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 MACCHIATO1050 Ft
 Eszpresszó kávé, forró tej, tejhab
LATTE MACCHIATO
 Espresso coffee, hot milk, milk foam



MÉZES KÁVÉ1150 Ft
 Eszpresszó kávé, forró tej, tejhab, méz
HONEY COFFEE
 Espresso coffee, hot milk, milk foam, honey



FLAT WHITE1200 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

TEJ1 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.



GOUDA SAJTOS POGÁCSA 10 dkg **595 Ft**
GOUDA CHEESE SCONE
 Egységár: 5950 Ft/kg



BURGONYÁS POGÁCSA 10 dkg **595 Ft**
POTATO SCONE
 Egységár: 5950 Ft/kg



TÖKMAGOS POGÁCSA 10 dkg **595 Ft**
PUMPKIN SEEDS SCONE
 Egységár: 5950 Ft/kg



TÚRÓS POGÁCSA 10 dkg **595 Ft**
 Tehéntúrós kelt tészta
COTTAGE SCONE
 Yeast pastry with curd cheese



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



ISLER690 Ft

Diós linzertészta ribizlilekvárral töltve
csokoládével mártva

ISCHLER

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



ISLER ÉDESÍTŐSZERREL790 Ft

Diós linzertészta ribizlilekvárral töltve, CUKORMENTES

ISCHLER WITH SWEETENERS

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



ESZTERHÁZY-TALLÉR1200 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



LINZERKARIKA690 Ft

Linzertészta baracklekvárral töltve,
dióval megszórva

LINZER RING

Linzer shortcake filled with apricot jam,
powdered with walnut



LINZERKARIKA ÉDESÍTŐSZERREL790 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 BARACKLEKVÁRRAL790 Ft
Diós lekváros szelet
WALNUT SHORTCAKE WITH PEACH JAM
Walnut jam shortcake



SACHER CSEMEGE TORTA790 Ft
Csokoládés piskóta baracklekvárral töltve
SACHER DESSERT CAKE
Chocolate sponge cake filled with apricot jam



ANGOL PUNCS MEGGYES CSEMEGE790 Ft

Tejszokoládéba töltött rumos

piskóta megyszemmel

ENGLISH PUNCH CHERRY DESSERT

Chocolate covered rum flavoured

sponge cake with cherry



MARZIPÁNOS SZÍV790 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 KIFLI950 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

**BARACKOS TÚRÓTORTA**1200 Ft

Piskótalapon őszibarack és tejszínes túrókrém, gyümölcscsel díszítve

PEACH CHEESECAKE

Peach and creamy cottage cheese cream on a sponge cake sheet, decorated with 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 TORTA1300 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 TORTA1200 Ft
 Csokoládés piskóta, baracklekvárral töltve,
 csokoládés mázzal bevonva
SACHER CAKE
 Chocolate sponge cake filled with apricot jam,
 coated in chocolate



MEGGYES LINZERTORTA1200 Ft
 Diós linzer tészta fahéjas,ogyorós
 meggytöltelékkel
SOUR CHERRY LINZER CAKE
 Walnut shortcake with cinnamon, hazelnut,
 sour cherry filling



PUNCS TORTA1200 Ft
 Piskótalap, lekvárral, rumos töltelékkel töltve,
 teteje fondannal díszítve
SPONGE CAKE
 Sponge cake with jam and rum fillings,
 decorated with fondant



SZILVAGOMBÓC TORTA1300 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



SZAMOS KRÉMES (SZEZONÁLIS) 1100 Ft
Leveles vajastészta lapok között,
tejszínnel lazított vaníliakrém

SZAMOS KRÉMES /CREAM-FILLED PASTRY/ (SEASONAL)
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

ROSTOS ÜDÍTŐK	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

RÖMERQUELLE	0,33 l	600 Ft
Szénsavas / sparkling		
Szénsavmentes / still		
FONYÓDI	0,25 l	500 Ft
Szénsavas / sparkling		
Szénsavmentes / still		

PALACKOS SÖRÖK / BOTTLED BEER

HEINEKEN		
Üveges sör / bottled beer	0,33 l	1290 Ft
DREHER GOLD		
Üveges sör / bottled beer	0,33 l	1290 Ft

PEZSGÓ / CHAMPAGNE

TÖRLEY CHARMANT DOUX		
Édes pezsgő / sweet champagne		
Palack / bottle	0,2 l	1650 Ft
TÖRLEY GÁLA SEC		
Száraz pezsgő / dry champagne		
Palack / bottle	0,2 l	1650 Ft

SZAMOS MARCIPÁN MARCIPÁN 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.**

**SZENTENDRE, 2000 DUMTSA JENŐ UTCA 14.
TEL.: 06-26-310 545**

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