



# BUDAI CUKRÁSZDA CONFECTIONERY



[www.szamos.hu](http://www.szamos.hu)

## A RÓZSÁBÓL INDULT KI AZ EGÉSZ



A z apa nélkül nevelkedő, szegény sorsú szentendrei szerb fiúcska, a kis Szávicz Mladen - aki még a Balkánról menekült ősei vérével örökölte a keleti édességek iránti vonalmát - éppen cukrásztanuló volt a nagyhírű 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 cukráscsemeték egykori örömében.

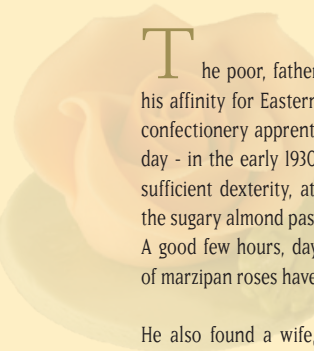
A cég ma már korántsem csak marcipánmasszát, rózsát, figurát készít, hanem a legkülönbébb édességeket, tortát és nem utolsósorban pralinékat. A receptek többsége Szamos Mátyás leleményességét dicséri. Ahány darabka, annyi forma, annyi íz, annyi specialitás, megannyi meglepetés.

Mátyás bácsi még megélte, hogy a kis családi vállalkozásból Európa-hírű nagyüzem fejlődjön, és megélte 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.

**Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák.**

**Helyben fogyasztás esetén  
15% szervizdíjat számítunk fel.**

**Termékeink allergén  
anyagokat és nyomokban  
magot is tartalmazhatnak.  
Bővebb tájékoztatást kérjen  
munkatársainktól.**

**Üzleteinkben Tortarendelést felveszünk!**

**Our prices include VAT.**

**A 15% service charge  
will be added to your bill.**

**Our products may contain  
allergens and traces  
of seeds.**

**For further information,  
please consult our sales assistants.**

**We are welcome to make your cake order!**



**DOBOSTORTA**..... 1400 Ft  
Egyenként sült doboslapok, csokoládékrémrel 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

**ESZTERHÁZY TORTA**..... 1500 Ft  
Darált dió és tojásfehérje hab keverékéből egyenként sült 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**..... 1450 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

**MARCIÁN TORTA**..... 1400 Ft  
Piskótalapok csokoládékrémrel és marcipánnal rétegelve

**MARZIPAN CAKE**

Sponge cake sheets layered with chocolate cream and marzipan

**TEJSZÍNES CSOKOLÁDÉTORTA**..... 1400 Ft  
Csokoládés piskóta lapok között tejszínes csokoládékrém

**CHOCOLATE CAKE**

Chocolate-sponge cake filled with chocolate cream

**TRÜFFEL TORTA**..... 1500 Ft  
Csokoládés-diós piskóta tejszínes csokoládékrémrel töltve

**TRUFFLE CAKE**

Chocolate-walnut sponge cake filled with chocolate cream

**ŐRSÉG ZÖLD ARANYA TORTA**..... 1700 Ft  
Tökmagolajos, mandulalisztes piskóta lapon, vaníliás fehér-csokoládés mousse, tökmagpraliné és málnaszelé 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





## TORTASZELETEK ♦ CAKE SLICES

### **KARAMELLÁS KÁVÉTORTA**..... 1450 Ft

Kávés piskótalapok, tejszokoládés és fehércsokoládés 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**..... 1500 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**..... 1400 Ft

Csokoládés piskóta, baracklekvárral töltve, csokoládés mázzal bevonva

### **SACHER CAKE**

Chocolate sponge cake filled with apricot jam, coated in chocolate

### **GYÜMÖLCSŐS TÚRÓTORTA**..... 1400 Ft

Piskótalapon őszibarack és tejszínes túrókrém, friss gyümölcszel díszítve

### **FRUITY CHEESECAKE**

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

### **MEGGYES LINZERTORTA**..... 1400 Ft

Diós linzer tészta fahéjas,ogyorós meggytöltelékkel

### **SOUR CHERRY LINZER CAKE**

Walnut shortcake with cinnamon, hazelnut, sour cherry filling

### **SZATMÁRI SZILVATORTA**..... 1500 Ft

Aszalt szilvával sült piskóta lapok között mandulapraliné és csokoládékrém

### **SZATMÁRI PLUM CAKE**

Sheets baked with dried plum with chocolate cream and almond nougat

### **SZILVAGOMBÓC TORTA**..... 1500 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

### **PUNCS TORTA**..... 1400 Ft

Piskótalap, lekvárral, rumos töltelékkel töltve, teteje fondannal díszítve

### **SPONGE CAKE**

Sponge cake with jam and rum fillings, decorated with fondant





## TORTASZELETEK ♦ CAKE SLICES

<b>EPERTORTA (SZEZONÁLIS)</b> .....	1400 Ft
Kakaós piskóta lapon tejszínes eperkrém, gyümölccsel díszítve	
<b>STRAWBERRY CAKE (SEASONAL)</b>	
Creamy strawberry cream on cocoa sponge cake sheet, decorated with fruit	
<b>ÁFONYA TORTA (SZEZONÁLIS)</b> .....	1400 Ft
Piskótalapon tejszínes áfonyakrém	
<b>BLUEBERRY CAKE (SEASONAL)</b>	
Sponge cake sheets filled with creamy blueberry	
<b>SZICÍLIAI CITROMTORTA (SZEZONÁLIS)</b> .....	1400 Ft
Piskótalapon citromos tejszínszínkrém	
<b>CREAMY LEMON CAKE (SEASONAL)</b>	
Creamy lemon cream on sponge cake sheet	
<b>JOGHURTOS ERDEI GYÜMÖLCS TORTA (SZEZONÁLIS)</b> .....	1400 Ft
Piskótalapon joghurtos erdei gyümölcs krém	
<b>YOGHURT FOREST FRUIT CAKE (SEASONAL)</b>	
Sponge cake sheets filled with creamy forest fruit	
<b>GESZTENYE MOUSSE TORTA (SZEZONÁLIS)</b> .....	1500 Ft
Gesztenyés piskótalapok, rumos gesztenye moussal töltve	
<b>CHESTNUT MOUSSE CAKE (SEASONAL)</b>	
Chestnut sponge cake sheets filled with rum chestnut mousse	



**KUMKVATOS BROWNIE TÖRPEMANDARINOS**

**PEKÁNDIÓS CSOKOLÁDÉS DESSERT** ..... 1750 Ft

Pekándiós mandulalisztes brownie törpemandarinos pürével és pekándiós krémmel

HOZZÁADOTT CUKOR ÉS BÚZALISZT NÉLKÜL

**KUMKVATOS BROWNIE**

Pecan almond flour brownie with kumquat pure and pecan cream

NO ADDED LACTOSE AND WHEAT FLOUR

**TIGRISMOGYORÓS MÁLNÁS TÚRÓTORTA** ..... 1850 Ft

Tigrismogyorós piskótalapok közt fehércsokoládé mousse és málnapüré

HOZZÁADOTT CUKOR ÉS BÚZALISZT NÉLKÜL

**RASPBERRY CURD CAKE WITH TIGERNUT FLOUR**

Tiger nut sponge cakes filled white chocolate mousse and raspberry puree

NO ADDED SUGAR AND WHEAT FLOUR

**TIGRISMOGYORÓS FEKETERIBIZLIS CSOKOLÁDÉTORTA** ..... 1850 Ft

Tigrismogyorós kakaós piskótalapok közt csokoládé krém és feketeribizlis lekvár

HOZZÁADOTT CUKOR, LAKTÓZ ÉS BÚZALISZT NÉLKÜL

**BLACKCURRANT CHOCOLATE CAKE WITH TIGERNUT FLOUR**

Tiger nut cocoa sponge cakes filled chocolate cream and blackcurrant jam

NO ADDED SUGAR, LACTOSE AND WHEAT FLOUR

**MENTES ALMOND TORTA** ..... 1750 Ft

Tejszokoládés szuflé lapokon fehércsokoládés mousse, kókusztejszínnel

HOZZÁADOTT CUKOR, LISZT ÉS TEJ NÉLKÜL

**ALMOND DELIGHT CAKE**

Milk chocolate souffle sheets with white chocolate mousse and coconut cream

NO ADDED SUGAR, LACTOSE AND GLUTEN

**ISLER ÉDESÍTŐSZERREL** ..... 950 Ft

Diós linzertészta ribizlilekvárral töltve

HOZZÁADOTT CUKOR NÉLKÜL

**ISCHLER WITH SWEETENERS**

Walnut linzer shortcake filled with red-currant jam

NO ADDED SUGAR

**LINZERKARIKA ÉDESÍTŐSZERREL** ..... 950 Ft

Linzertészta, baracklekvárral töltve, dióval megszórva

HOZZÁADOTT CUKOR NÉLKÜL

**LINZER RING WITH SWEETENERS**

Linzer shortcake, filled with apricot jam, powdered with walnut

NO ADDED SUGAR





<b>SZAMOS KRÉMES</b> .....	1250 Ft
Leveles vajastésza lapok között, tejszínnel lazított vaníliakrém	
<b>CREAM-FILLED PASTRY/</b>	
Vanilla cream loosened with cream between flaky short pastry	
<b>SOMLÓI GALUSKA</b> .....	1800 Ft
Vaniliás, kakaós és diós piskótalapok sárgakrémmel, mazsolával, dióval töltve, csokoládéöntettel és tejszínhabbal díszítve	
<b>SOMLÓ TRIFLE</b>	
Vanilla, chocolate and walnut sponge cake sheets filled with yellow cream, raisins walnut, decorated with chocolate dressing and whipped cream	
<b>GYÜMÖLCSÖS LINZERKOSÁR (SZEZONÁLIS)</b> .....	1250 Ft
Linzerkosárba töltött, tejszínnel lazított vaníliakrém, gyümölcsökkel díszítve	
<b>FRUITY LINZER BASKET (SEASONAL)</b>	
Creamy vanilla cream filled in linzer pie, decorated with fruits	
<b>GESZTENYEPÜRÉ (SZEZONÁLIS)</b> .....	1700 Ft
Gesztenyepüré tejszínhabbal tálalva, konyakmeggyel díszítve	
<b>MASHED CHESTNUTS WITH WHIPPED CREAM (SEASONAL)</b>	
Chestnut puree served with whipped cream and cognac cherry	
<b>ESZTERHÁZY-TALLÉR</b> .....	1400 Ft
Darált dió és tojásfelhérje hab keverékéből egyenként sült lapok, kávé krémel töltve, dióval díszítve	
<b>ESZTERHÁZY-MEDALLION</b>	
Sheets baked individually from the mixture of ground walnuts and beat-up egg whites, filled with light coffee cream decorated with wallnut	
<b>POZSONYI KIFLI</b> .....	1000 Ft
Pozsonyi tészta, mákkal vagy dióval töltve	
<b>BRATISLAVA CRESCENT</b>	
Crispy pastry with walnut or poppy-seed filling	
<b>ISLER</b> .....	850 Ft
Diós linzertészta ribizlilekvárral töltve csokoládéval mártva	
<b>ISCHLER</b>	
Walnut linzer shortcake filled with red-currant jam coated in chocolate	





**MIGNON** ..... 850 Ft

Félgömb alakú marcipános tészta, krémmel töltve, fondanttal áthúzva, különböző ízekben  
**MIGNON**

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



**ÁFONYÁS**

Áfonyás krémmel töltött marcipán,  
marcipános tészta alapon.



**PISZTÁCIÁS**

Pisztáciás krémmel töltött  
marcipán, marcipános tészta alapon.



**CITROMOS**

Citromos krémmel töltött marcipán,  
marcipános tészta alapon.



**VANILIÁS SACHER**

Vaniliás krémmel töltött  
fehércsokoládés sacher piskótalapok.



**ÉPRES**

Épres krémmel töltött marcipán,  
marcipános tészta alapon.



**MÁLNÁS**

Málnás krémmel töltött marcipán,  
marcipános tészta alapon.



**KÁVÉS**

Kávé krémmel töltött marcipán,  
marcipános tészta alapon.



**MARCIPÁNOS**

Cserszinyepálkás marcipánkrémmel  
töltött marcipán, marcipános  
tészta alapon kóktelecserszinyével.



**ANGOL PUNCS**

Puncsban áztatott  
csokoládés piskóta.



**PUNCS**

Puncsban áztatott  
piskótalapok.



**CSOKOLÁDÉS**

Csokoládés krémmel töltött  
marcipán, marcipános tészta alapon.



**SZILVÁS**

Szilvás krémmel töltött marcipán,  
marcipános tészta alapon.



## GESZTENYÉS

Gesztenyés krémmel töltött marcipán,  
marcipános tészta alapon.



## MANDULÁS

Mandulás krémmel töltött marcipán,  
marcipános tészta alapon.



**LINZERKARIKA** ..... 850 Ft

Linzertészta baracklekvárral töltve, dióval megszórva

**LINZER RING**

Linzer shortcake filled with apricot jam, powdered with walnut

**ANGOL PUNCS MEGGYES CSEMEGE** ..... 950 Ft

Tejcsokoládéba töltött rumos piskóta megyszemmel

**ENGLISH PUNCH CHERRY DESSERT**

Chocolate covered rum flavoured sponge cake with cherry

**SÓS-KARAMELL GYÉMÁNT** ..... 950 Ft

Sós-karamelles, tejcsokoládékrémes, marcipános sütemény tejcsokoládéval mártva

**SALTED CARAMEL DIAMOND**

Marzipan pastry with salted-caramel milk chocolate cream, dipped in milk chocolate

**KÓKUSZ GYÉMÁNT** ..... 950 Ft

Kókuszos sütemény fehércsokoládéval mártva

**COCONUT DIAMOND**

Coconut pastry dipped in white chocolate

**PÁRIZSI CSÚCS (SZEZONÁLIS)** ..... 850 Ft

Párizsi krém marcipán talpon

**PARISIAN CREAM DESSERT (SEASONAL)**

Parisian cream on marzipan base

**MARZIPÁN BURGONYA (SZEZONÁLIS)** ..... 1400 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



## SÓS APRÓSÜTEMÉNYEK ♦ SALTED PASTRIES

**POGÁCSA**.....10 dkg **699 Ft**  
Gouda sajtos, burgonyás, tökmagos Egységár: 6990 Ft/kg

**SCONE**  
Gouda cheese, potato, pumpkin seeds

**TÚRÓS POGÁCSA**.....10 dkg **699 Ft**  
Tehéntúrós kelt tészta Egységár: 6990 Ft/kg

**COTTAGE SCONE**  
Yeast pastry with curd cheese

**KÖNNYŰ SÓS TEASÜTEMÉNY**.....10 dkg **699 Ft**  
Könnyű leveles és vajas tészta sajttal megszórva Egységár: 6990 Ft/kg

**LIGHT SALTY TEA BISCUITS**  
Light flaky and buttered pastry powdered with cheese

**SÓS TEASÜTEMÉNY**.....10 dkg **699 Ft**  
Sós omlós tészta magvakkal vagy sajttal szórva Egységár: 6990 Ft/kg

**SALTY TEA BISCUITS**  
Salty crispy pastry powdered with seeds or cheese





## KÁVÉK ♦ COFFEES

<b>ESZPRESSZÓ / ESPRESSO</b> .....	830 Ft
<b>ESZPRESSZÓ MACCHIATO / ESPRESSO MACCHIATO</b> .....	970 Ft
<b>AMERICANO / AMERICANO</b> .....	930 Ft
<b>TEJESKÁVÉ / CAFFEE LATTE</b> .....	1150 Ft
<b>CAPPUCCINO / CAPPUCCINO</b> .....	1150 Ft
<b>CAPPUCCINO GRANDE / CAPPUCCINO GRANDE</b> .....	1400 Ft
<b>LATTE MACCHIATO / LATTE MACCHIATO</b> .....	1250 Ft
<b>FLAT WHITE / FLAT WHITE</b> .....	1390 Ft
Dupla ristretto, habosított tej / Double ristretto, whipped milk	
<b>SZAMOS KÁVÉ / SZAMOS COFFEE</b> .....	1250 Ft
Eszpresszó kávé, vaníliás forró tej / Espresso coffee, hot vanilla milk	
<b>MÉZES KÁVÉ / MELANGE</b> .....	1350 Ft
<b>JEGES LATTE (SZEZONÁLIS) / ICE LATTE (SEASONAL)</b> .....	1350 Ft
Eszpresszó kávé, hideg tej, jég / Espresso coffee, cold milk, ice	
<b>JEGES KÁVÉ VANÍLIA FAGYLALTTAL (SZEZONÁLIS) / ICE LATTE WITH VANILLA ICE CREAM (SEASONAL)</b> .....	1850 Ft
Eszpresszó kávé, vanília fagylalt, jég, tejszínhab / Espresso coffee, vanilla ice cream, ice, whipped cream	
<b>JEGES LATTE VANÍLIA FAGYLALTTAL (SZEZONÁLIS) / ICE LATTE WITH VANILLA ICE CREAM (SEASONAL)</b> .....	1950 Ft
Eszpresszó kávé, hideg tej, vanília fagylalt, tejszínhab / Espresso coffee, cold milk, vanilla ice cream, whipped cream	
<b>FORRÓ CSOKOLÁDÉ (SZEZONÁLIS) / HOT CHOCOLATE (SEASONAL)</b> .....1,5 dl	1750 Ft
<b>KAKAO / COCOA</b> .....	2 dl 1350 Ft

### EXTRÁK / EXTRAS

<b>TEJ / MILK</b> .....	1 dl 300 Ft
<b>HÁZI TEJSZÍNHAJ / WHIPPED CREAM</b> .....	1 adag 490 Ft
	1 portion
<b>MÉZ / HONEY</b> .....	1 adag 200 Ft
	1 portion

**BÁRMELY KÁVÉ RENDELHETŐ NÖVÉNYI VAGY LAKTÓZMENTES TEJJEEL .....+390 Ft**  
**ANY COFFEE CAN BE ORDERED WITH PLANT BASED OR LACTOSE-FREE MILK**

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



## TEÁK ♦ TEAS

ZÖLD TEA .....1250 Ft  
GREEN TEA SENCHA SENPAI

ZÖLD TEA, ÍZESÍTETT .....1250 Ft  
FLAVOURED GREEN TEA GRÜN MATINEE

FEKETE TEA .....1250 Ft  
BLACK TEA ENGLISH BREAKFAST

FEKETE TEA, ÍZESÍTETT .....1250 Ft  
FLAVOURED BLACK TEA ROYAL EARL GREY

GYÓGYNÖVÉNY TEA .....1250 Ft  
HERBAL TEA GINGSENG VALLEY

GYÓGYNÖVÉNY TEA, ÍZESÍTETT .....1250 Ft  
FLAVOURED HERBAL INFUSION SMOOTH MINT

GYÜMÖLCSTEÁ, ÍZESÍTETT .....1250 Ft  
FLAVOURED FRUIT INFUSION RED FRUIT FLASH



## LIMONÁDÉK / LEMONADE

## CITRUSOS LIMONÁDÉ

## CITRUS LEMONADE

Közepes / medium .....	0,3 l	1200 Ft
Nagy / large .....	0,5 l	2000 Ft

**TOVÁBBI, AKTUÁLISAN ELÉRHETŐ LIMONÁDÉ VÁLASZTÉKUNKRÓL  
ÉRDEKLŐDJÖN KOLLÉGÁINKNÁL!**

## GYÜMÖLCSLEVEK / NATURAL FRUIT JUICES

## FRISSEN FACSART NARANCSLÉ

## FRESH ORANGE JUICE

Kicsi / small .....	0,2 l	1000 Ft
Közepes / medium .....	0,3 l	1500 Ft

## ROSTOS ÜDÍTŐK .....

0,2 l

700 Ft

Barack, narancs, alma

## FRUIT JUICES

Peach, orange, apple

## JEGES TEÁK / ICE TEA

## FUZETEA

Citrom, barack .....	0,25 l	650 Ft
Lemon, peach .....		

## SZÉNSAVAS ÜDÍTŐK / CARBONATED SOFT DRINKS

Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta, Tonic, Gyömbér.....	0,25 l	650 Ft
Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta, Tonic, Ginger		

## ÁSVÁNYVIZEK / MINERAL WATER

<b>RÖMERQUELLE</b> .....	0,33 l	700 Ft
Szénsavas / sparkling		
Szénsavmentes / still		

## PALACKOS SÖRÖK / BOTTLED BEER

<b>HEINEKEN</b>		
Üveges sör / bottled beer .....	0,33 l	1690 Ft

<b>DREHER GOLD</b>		
Üveges sör / bottled beer .....	0,33 l	1690 Ft

## BOROK / WINES

<b>ETYEKI KÚRIA</b>		
Fehérbor / White wine		
Palack / Bottle.....	0,375 l	3590 Ft
Vörös bor / Red wine		
Palack / Bottle.....	0,375 l	3990 Ft

## PEZSGÓ / CHAMPAGNE

<b>SAUSKA BRUT</b>		
Száraz pezsgő / dry champagne		
Palack / bottle .....	0,375 l	6500 Ft

<b>SAUSKA ROSE BRUT</b>		
Száraz pezsgő / dry champagne		
Palack / bottle .....	0,375 l	6500 Ft

## SZAMOS ÜZLETEINK ♦ OUR STORES

### **Allee Cukrászda**

Allee Bevásárlóközpont, 1117 Budapest, Váli u. 3. Telefon: +36/30 423 6493

Naponta: 9.00 - 20.00

### **Allee Édességbolt**

Allee Bevásárlóközpont, 1117 Budapest, Váli u. 3., Telefon: +36/30 503 7402

H-Szo: 10.00 - 21.00

V: 10.00 - 19.00

### **Árkád Cukrászda**

Árkád Bevásárlóközpont 1106 Budapest, Örs vezér tér 25., Telefon: +36/30 535 0254

H-Szo: 10.00 - 20.00

V: 10.00 - 19.00

### **Budai Cukrászda**

1126 Budapest, Böszörményi út 44-46., Telefon: +36/30 535 0255

Naponta: 9.00 - 19.00

### **Esztergomi Központi Kávéház Szamos Cukrászda**

2500 Esztergom, Vörösmarty u. 2., Telefon: +36/30 451 4978

Naponta: 9.00 - 19.00

### **Ferihegy 2 Szamos Édesség**

Liszt Ferenc nemzetközi repülőtér - SkyCourt, 1185 Budapest, Ferihegy 2. Telefon: +36/30 961 4312

Naponta: 4.30 - 21.00

### **GOBUDA Cukrászda**

Gobuda Mall Bevásárlóközpont, 1034 Budapest, Bécsi út 154., Telefon: +36/30 734 1290

H-Szo: 10.00 - 20.00

V: 10.00 - 18.00

### **KÖKI Cukrászda**

KÖKI Terminal Bevásárlóközpont, 1191 Budapest, Vak Bottyán u. 75/b, Telefon: +36/30 535 0257

H-Szo: 10.00 - 20.00

V: 10.00 - 18.00

### **Mammut Édességbolt**

Mammut II. Bevásárlóközpont, 1024 Budapest, Lövház u. 1-5., Telefon: +36/30 535 0258

H-Szo: 10.00 - 20.00

V: 10.00 - 18.00

### **MOM Park Cukrászda**

MOM Park Bevásárlóközpont, 1123 Budapest, Alkotás u. 53., Telefon: +36/30 639 8481

H-Szo: 9.00 - 20.00

V: 10.00 - 18.00

### **Pólus Cukrászda**

Pólus Center Bevásárlóközpont, 1152 Budapest, Szentmihályi út 131., Telefon: +36/30 687 3780

H-Szo: 10.00 - 20.00

V: 10.00 - 19.00

## SZAMOS ÜZLETEINK ♦ OUR STORES

<b>Savoya Cukrászda</b> Savoya Park Bevásárlóközpont, 1117 Budapest, Hunyadi János út 19., Telefon: +36/30 746 6993	H-Szo: 9.00 - 20.00 V: 9.00 - 18.00
<b>Sugár Cukrászda</b> Sugár Bevásárlóközpont, 1148 Budapest, Örs vezér tere 24., Telefon: +36/30 535 0260	H-Szo: 9.00 - 20.00 V: 10.00 - 18.00
<b>Marcipán Cukrászda</b> 1052 Budapest, Párisi u. 3., Telefon: +36/30 535 0259	Naponta: 10.00 - 19.00
<b>Szamos Cafe</b> 1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 10., Telefon: +36/30 290 6655	H-P: 7.30-19.00 SZ-V: 9.00 - 19.00
<b>Szamos Csokoládé Múzeum</b> 1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 10., Telefon: +36/30 290 6655	Naponta: 10.00 - 18.00
<b>Szamos Gourmet Ház</b> 1052 Budapest, Váci u. 1., Telefon: +36/30 570 5973	Naponta: 10.00 - 20.00
<b>Szamos Marcipán és Édességbolt</b> 3300 Eger, Harangöntő u. 4., Telefon: +36/30 382 1392	Naponta: 9.00 - 17.00
<b>Szamos Marcipán Kiállítás és Látványműhely, Édességbolt</b> 2000 Szentendre, Dumtsa Jenő u. 12., Telefon: +36/30 565 9917	Naponta: 9.00 - 18.00
<b>Szentendre Múzeum Cukrászda</b> 2000 Szentendre, Dumtsa Jenő u. 14., Telefon: +36/30 548 0252	Naponta: 10.00 - 19.00
<b>Szépkiállítás Cukrászda</b> 1121 Budapest, Szépkiállítás u. 1., Telefon: +36/30 638 1685	Naponta: 9.00 - 19.00
<b>Vörösvár Cukrászda - Diszkont üzlet</b> 2085 Pilisvörösvár, Szent Erzsébet u. 109., Telefon: +36/30 746 6994	Naponta: 9.00 - 18.00

