



MÚZEUM CUKRÁSZDA CONFECTIONERY



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 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 cukráscsemeték egykori örömeiben.

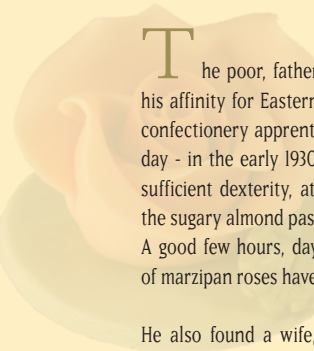
A cég ma már korántsem csak marcipánmasszát, rózsát, figurát készít, hanem a legkülönbözőbb édességeket, tortát és nem utolsósorban pralinékat. A receptek többsége Szamos Mátyás leleményességét dicséri. Ahány darabka, annyi forma, annyi íz, annyi specialitás, megannyi meglepetés.

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 fehérsokoládés 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 gyümölccsel 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

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



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

Csersznye-pálínkás marcipánkrémmel
töltött marcipán, marcipános
tészta alapon kóktelecsersznyevel.



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

Tejszokoládéba töltött rumos piskóta megyszemmel

ENGLISH PUNCH CHERRY DESSERT

Chocolate covered rum flavoured sponge cake with cherry

SÓS-KARAMELL GYÉMÁNT 950 Ft

Sós-karamelles, tejszokoládékrémes, marcipános sütemény tejszokoládéval 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

MARCIPÁN 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

ESZPRESSZÓ / ESPRESSO	830 Ft
ESZPRESSZÓ MACCHIATO / ESPRESSO MACCHIATO	970 Ft
AMERICANO / AMERICANO	930 Ft
TEJESKÁVÉ / CAFFEE LATTE	1150 Ft
CAPPUCCINO / CAPPUCCINO	1150 Ft
CAPPUCCINO GRANDE / CAPPUCCINO GRANDE	1400 Ft
LATTE MACCHIATO / LATTE MACCHIATO	1250 Ft
FLAT WHITE / FLAT WHITE	1390 Ft
Dupla ristretto, habosított tej / Double ristretto, whipped milk	
SZAMOS KÁVÉ / SZAMOS COFFEE	1250 Ft
Eszpresszó kávé, vaníliás forró tej / Espresso coffee, hot vanilla milk	
MÉZES KÁVÉ / MELANGE	1350 Ft
JEGES LATTE (SZEZONÁLIS) / ICE LATTE (SEASONAL)	1350 Ft
Eszpresszó kávé, hideg tej, jég / Espresso coffee, cold milk, ice	
JEGES KÁVÉ VANÍLIA FAGYLALTTAL (SZEZONÁLIS) / ICE LATTE WITH VANILLA ICE CREAM (SEASONAL)	1850 Ft
Eszpresszó kávé, vanília fagylalt, jég, tejszínhab / Espresso coffee, vanilla ice cream, ice, whipped cream	
JEGES LATTE VANÍLIA FAGYLALTTAL (SZEZONÁLIS) / ICE LATTE WITH VANILLA ICE CREAM (SEASONAL)	1950 Ft
Eszpresszó kávé, hideg tej, vanília fagylalt, tejszínhab / Espresso coffee, cold milk, vanilla ice cream, whipped cream	
FORRÓ CSOKOLÁDÉ (SZEZONÁLIS) / HOT CHOCOLATE (SEASONAL)1,5 dl	1750 Ft
KAKAO / COCOA2 dl	1350 Ft

EXTRÁK / EXTRAS

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

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 TEA1250 Ft
GREEN TEA SENCHA SENPAI

ZÖLD TEA, ÍZESÍTETT1250 Ft
FLAVOURED GREEN TEA GRÜN MATINEE

FEKETE TEA1250 Ft
BLACK TEA ENGLISH BREAKFAST

FEKETE TEA, ÍZESÍTETT1250 Ft
FLAVOURED BLACK TEA ROYAL EARL GREY

GYÓGYNÖVÉNY TEA1250 Ft
HERBAL TEA GINGSENG VALLEY

GYÓGYNÖVÉNY TEA, ÍZESÍTETT1250 Ft
FLAVOURED HERBAL INFUSION SMOOTH MINT

GYÜMÖLCSTEÁ, ÍZESÍTETT1250 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

RÖMERQUELLE	0,33 l	700 Ft
Szénsavas / sparkling		
Szénsavmentes / still		

PALACKOS SÖRÖK / BOTTLED BEER

HEINEKEN		
Üveges sör / bottled beer	0,33 l	1690 Ft

DREHER GOLD		
Üveges sör / bottled beer	0,33 l	1690 Ft

PEZSGÓ / CHAMPAGNE

TÖRLEY CHARMANT DOUX		
Édes pezsgő / sweet champagne		
Palack / bottle	0,2 l	2200 Ft

TÖRLEY GÁLA SEC		
Száraz pezsgő / dry champagne		
Palack / bottle	0,2 l	2200 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

KŐKI Cukrászda

KŐKI 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

Savoya Cukrászda

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

Sugár Cukrászda

Sugár Bevásárlóközpont, 1148 Budapest, Őrs vezér tere 24., Telefon: +36/30 535 0260

H-Szo: 9.00 - 20.00

V: 10.00 - 18.00

Marcipán Cukrászda

1052 Budapest, Párisi u. 3., Telefon: +36/30 535 0259

Naponta: 10.00 - 19.00

Szamos Cafe

1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 10., Telefon: +36/30 290 6655

H-P: 7.30-19.00

SZ-V: 9.00 - 19.00

Szamos Csokoládé Múzeum

1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 10., Telefon: +36/30 290 6655

Naponta: 10.00 - 18.00

Szamos Gourmet Ház

1052 Budapest, Váci u. 1., Telefon: +36/30 570 5973

Naponta: 10.00 - 20.00

Szamos Marcipán és Édességbolt

3300 Eger, Harangöntő u. 4., Telefon: +36/30 382 1392

Naponta: 9.00 - 17.00

Szamos Marcipán Kiállítás és Látványműhely, Édességbolt

2000 Szentendre, Dumtsa Jenő u. 12., Telefon: +36/30 565 9917

Naponta: 9.00 - 18.00

Szentendre Múzeum Cukrászda

2000 Szentendre, Dumtsa Jenő u. 14., Telefon: +36/30 548 0252

Naponta: 10.00 - 19.00

Szépkiállítás Cukrászda

1121 Budapest, Szépkiállítás u. 1., Telefon: +36/30 638 1685

Naponta: 9.00 - 19.00

Vörösvár Cukrászda - Diszkont üzlet

2085 Pilisvörösvár, Szent Erzsébet u. 109., Telefon: +36/30 746 6994

Naponta: 9.00 - 18.00

The first part of the paper discusses the importance of the research and the objectives of the study. It then presents a literature review of the existing research on the topic. The next section describes the methodology used in the study, including the data sources and the statistical techniques employed. The results of the study are then presented, followed by a discussion of the findings and their implications. The paper concludes with a summary of the main points and suggestions for further research.

The research was conducted using a quantitative approach, with data collected from a large sample of participants. The results show a significant positive correlation between the variables studied, indicating that the hypothesis was supported. The findings have important implications for the field and suggest that further research is needed to explore the underlying mechanisms.

In conclusion, the study provides valuable insights into the relationship between the variables and highlights the need for continued research in this area. The results are consistent with previous findings and offer new perspectives on the topic.