



mala garden  
restaurant ✖ ✖ rooms

## mozzarella-pármái sonkás bruschette

Bruschette Caprese mit Parma Schinken  
*Bruschette Caprese with Parma ham*

1290.-

✧

## padlizsánkrém házi lepénykével, paradicsommal és olivabogyóval

Auberginencreme mit Tomaten, Fladen und Oliven  
*Aubergine paste with homemade bread, tomato and olive*

1390.-

✧

## „Mala Garden” krémízelítő házi lepénnyel (padlizsánkrém, kaliforniai paprikás sajtkrém, kapos lazackrém, fekete olivabogyókrém feta sajttal)

„Mala Garden” Platte von Creme mit Fladen  
(Auberginencreme, Lachscreme mit Dill, Käsecreme mit Birnen,  
Schwarze Olivencreme mit Feta)

*Mala Garden's plate with homemade bread*

*(Mala Garden's platter served with home made bread, cream of salmon with dill,  
cheese spread with pears black olive cream with feta)*

1790.-

✧

## tatárbeefsteak

Beefsteak Tartar  
*Beef tartar*

2590.-

✧

## mézes-chilis csirkeszárnyak (3db)

Hühnerflügel glaciert in Honig und Chili Sauce (3 Stk.)  
*Honey and chili glazed chicken wings (3 pieces)*

1290.-

✧

## „Mala” vegyes ízelítő házi lepénnyel (fokhagymás királyrákfarkak roston, padlizsánkrém, pármái sonka, kaliforniai sajtkrém, kapos lazackrém, fekete olivabogyókrém feta sajttal)

„Mala” Platte mit Fladen

(Königkrebs mit Knoblauch, Auberginencreme,  
Parmaschinken, Käsecreme mit Birnen, Lachscreme mit Dill,  
Schwarze Olivencreme mit Feta)

*Mala's plate with homemade bread*

*(prawns with garlic, cream of eggplant,  
Parma ham, salmon cream with dill,  
cheese spread with pears, black olive cream with feta)*

1 fő részére / Für 1 / For 1 2190.-

2 fő részére / Für 2 / For 2 3690.-

✧

✧ mala = „(ima)füzér”

különböző anyagokból  
(magval, borostyán, stb.)

készített,

általában

108 gyöngyből

álló imafüzér,

egyfajta „olvasó”,

thai jelentése:

virág,

királyi ünnepi fejfedő,

virágkoszorú



mala garden  
restaurant ✧ rooms



# Levesek ✦

Suppe ✦ Soups

tyúkhúsleves eperlevéllel

Hühnerfleischbrühe mit Nudeln  
*Chicken soup with noodles*

690.-

✦✦

thai zöldségleves kókusztejjel

Thailändische Gemüsesuppe mit Kokosmilch  
*Thai vegetable soup with coconut milk*

890.-

**Csirkével** – mit Hühnchen – *with chicken*

1090.-

**Rákkal** – mit Schrimps – *with prawns*

1390.-

✦✦

mexikói sajtleves csirkével,  
paradicsomos salsával és tortillával

Mexikanische Käsesuppe mit Hühnchenstreifen Tomatensalsa und Tortilla  
*Mexican cheese soup with chicken, tomato salsa and tortilla on the side*

1090.-

✦✦

sütőtök krémleves

Kürbiscrèmesuppe  
*Creamy pumpkin soup*

840.-

**Szezámos kacsamellel** 1090.-

mit Sesam-Entenbruststreifen / *with sesame seed coated duck breast*

✦✦

falusi tyúkhúsleves gazdagon

Hausgemachte Fleischsuppe reich mit Gemüse  
*Traditional Hungarian chicken soup*

990.-

✦✦

dióleves szilvahabbal

Walnuss Cremesuppe mit Pflaumenschaum  
*Walnut cream soup with plum mousse*

890.-

# Saláták ✦

Salate ✦ Salads

friss kevert saláta  
balzsamecetes dresszingsel

Gemischter Salat mit Balsamico Dressing  
*Fresh mixed salad with basil dressing*

860.-

✦✦

cézár saláta parmezánforgácsokkal

Cesar Salat mit Parmesan  
*Caesar Salad with parmesan cheese*

1390.-

**Pirított csirkével** – mit gegrillter Hühnchenbrust – *with chicken* 1890.-

**Királyrákkal** – mit Königkrebse – *with king prawns* 2890.-

✦✦



Levesek



parmezánbundás csirkecsíkok  
salátával és mézes mustárral

Hühnchenstreifen im Parmesan-Mantel mit Salat und Senf mit Honig  
*Grilled chicken breast slices in parmesan coat, honey mustard green salad*

1890.-

✦✦

csípős, királyrákos zöldsaláta avokádóval

Scharfer grüner Salat mit Königkrebse und Avocado  
*Mixed green salad with spicy shrimp and avocados*

2990.-

✦✦

ropogós, fokhagymás tintahalkarikák  
mézes mustáros salátával és házi lepénnyel

Knuspriger Tintenfisch mit Salat und Senf mit Honig  
*Cruncy calamari with honey-mustard salad and homemade bread*

2490.-

✦✦

# ✦ Tészták

Pasta ✦ Pasta

olívaolajos, fokhagymás házi spagetti „aglio e olio”

Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl  
*Spaghetti with garlic and olive oil*

1490.-

**Királyrákkal** – mit Königkrebse – *with king prawns* 2890.-

✦✦

házi spagetti (csípős)  
paradicsomszósszal „all’arrabbiata”

Spaghetti mit scharfen Tomatensauce  
*Spaghetti with spicy Tomatosauce*

1490.-

✦✦

tejszínes-cukkinis házi spagetti

Hausgemachte Spagetti mit Zucchini  
*Home made spaghetti with zucchini*

1690.-

**Csirkével** – mit Hühnchen – *with chicken* 2290.-

✦✦

lasagne „al forno” kacsahússal

Lasagne mit Entenfleisch  
*Lasagne with duck meat*

2290.-

✦✦

parajjal töltött házi ravioli füstölt királyrákkal  
és aszalt paradicsommal

Ravioli mit Spinat gefüllt und geräucherte Königkrebse und getrocknete Tomaten  
*Spinach and king prawns ravioli with sundried tomato*

2890.-

✦✦

tészták

# Halételek ✧

Fische ✧ Seafood

grillezett fokhagymás tintahal  
salátával és házi lepénnyel

Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch und Fladen  
*Grilled squid with garlic and homemade bread and green salad*  
2490.-

✧  
✧  
fetás-parajos lazacfilé paradicsomos  
burgonyakorongokkal

Lachsfilet mit Spinat und Feta, Kartoffelchips mit Tomaten dazu  
*Salmon with feta cheese and spinach served with potato disks in a tomato sauce*  
2990.-

✧  
✧  
vörös tonhal szezámos bundában sütvé,  
cukkinis házi spagettivel

Roter Thunfisch im Sesammantel gebraten, dazu Spaghetti mit Zucchini  
*Pan-seared red tuna with sesame-seed served with zucchini spagetti*  
3490.-

✧  
✧  
almával töltött, egészben sült branzino baconbe tekerve  
tejszínes-parajos burgonyaágyon

In Speck gerollte Wolfsbarsch im ganzen gebraten,  
mit Apfel gefüllt auf Spinat-Kartoffelbett  
*Apple stuffed Branzino wrapped in bacon,  
served on a potato bed which is prepared with spinach and cream*  
3990.-

✧  
✧  
grillezett fokhagymás királyrákfarkak  
házi lepénykével

Gegrillte Königkrebsschwänze mit Knoblauch und Fladen  
*Grilled king prawn tails with garlic and homemade bread*  
3490.-

✧  
✧  
tengeri haltál két személyre  
egészben sült branzino, lazacfilé, scampi,  
fokhagymás tintahal és királyrák,  
friss idénysaláta és házi lepény

**Fisch Grillplatte für zwei** Wolfsbarsch im Ganzen gebraten, Lachsfilet,  
Scampi, Tintenfisch und Königkrebsschwänze gegrillt, Frischer Salat und Fladen

**Grilled seafood platter for two** *Whole fried branzino, Filet of salmon,  
Scampi, grilled squid and king prawns, fresh salad, homemade bread*  
7990.-

# Főételek ✧

Hauptgerichte ✧ Main courses

burgonyaköntösbe bújtatott csirkemell  
sajttal és Eszterházy sonkával töltve

Hüchchenbrust im Kartoffelmantel mit Käse und Schinken gefüllt  
*Chicken breast stuffed with cheese and Eszterhazy ham, fried in a potato batter*  
1990.-

✧  
✧  
tortillabundában sült csirkemell cheddar sajttal  
és enyhén csípős paprikával töltve

Hüchchenbrust in Tortillamantel gebacken, mit Cheddar Käse und Jalapeno gefüllt  
*Chicken breast stuffed with cheddar cheese and jalapenos  
covered in a tortilla batter and baked*  
1990.-

✧

baconos csirkemell rokfortos burgonyatallérral

Hüchchenbrust mit Speck, dazu Kartoffelchips mit Roquefort  
*Chicken breast with bacon, roquefort potato chips*  
2490.-

✧  
✧  
szezámos-szójás csirkemell curry-s lángoson

Hüchchenbrust mit Soya und Sesamöl, serviert auf Curry-Fladen  
*Chicken breast with sesame seed and soy sauce served with a curried flat bread*  
2390.-

✧  
✧  
őrségi vargányával és libamájjal töltött  
csirkemell baconbe tekerve

In Speck gerollter Hüchchenbrust mit Steinpilze und Gänseleber gefüllt  
*Stuffed chicken breast with Őrségi mushrooms and foie gras, wrapped in bacon*  
2390.-

✧  
✧  
kacsamell steak camemberttel,  
zöldborsópürével és tócsnival

Entenbruststeak mit Camembert, Erbsenpüree und Kartoffelfladen  
*Duck breast with camembert cheese, green peas purée on potato pie*  
2990.-

✧  
✧  
Tokaji aszóban sült libamáj roston,  
vilmoskörte kompóttal

Gänseleber im Tokajer Wein gegrillt, dazu Williamsbirnen Kompott  
*Grilled goose liver baked in Tokay Aszu wine with pear chutney*  
3890.-

✧  
✧  
rántott sertés szelet

Gebackener Schweineschnitzel / *Breadcrumbs and fried pork scallop*  
1790.-

✧  
✧  
saltimbocca szűzpecsenyéből  
grillezett polentával és sült zöldségekkel  
(zsályával és pármái sonkával sütvé)

Schweinefilet Saltimbocca mit Polenta und gebratenem Gemüse  
(mit Salbei und Rohschinken gebacken)  
*Pan-seared saltimbocca pork filet with sage and parma ham  
served with polenta and roasted vegetables*  
2690.-

✧  
✧  
tortilla tekercs bélszíncsíkokkal,  
csípős paradicsom salsával és tejföllel

Tortillaroulade mit Lendenstreifen mit scharfe Tomatensalsa und Sauerrahm  
*Tortilla roulade with roast beef, spicy tomato salsa and sour cream on the side*  
2990.-

✧  
✧  
„kemencés” bélszínsteak parajjal  
és füstölt sajttal, tésztában sütvé

Lendensteak mit Spinat und geräucherter Käse gefüllt, in Teigmantel gebraten  
*Oven roasted tenderloin steak stuffed with spinach and smoked cheese*  
4890.-

✧  
✧  
„Mala” bélszínsteak libamájjal és vargányaraguval

„Mala” Lendenmedallionsteak mit Gänseleber und Steinpilzragout  
*Sirloinsteak "Mala" with foie gras and mushroom ragout*  
4990.-

✧

# Magyaros ételek ❖

Ungarische Speisen ❖ Hungarian dishes

szalonnás túrós csusza

Topfennudeln mit Speck / *Pasta with bacon and cottage cheese*  
1490.-

serpenyős rakott burgonya füstölt mangalicakolbásszal

Hausgemachte Kartoffelgratin mit Mangalica Wurst  
*Layered skillet fried potatoes with smoked sausage slices*  
1690.-

magyaros paprikás csirkemell házi nokedlivel

Ungarisches Paprikahuhn mit Nockerln  
*Chicken paprika and Galuska dumplings*  
1990.-

omlós kacsacomb párolt káposztával és mogyoróburgonyával

Entenkeule mit gedünstetem Kraut / *Tender duck thighs with winekraut*  
2690.-

Csáky szűzpecsenye tojasos lecsóval és juhtúrós galuskával

Schweinefilet auf Csáky Art, dazu Letscho mit Ei und Nockerl mit Schafkäse  
*Tenderloin Csáky-style with egg ratatouille and gnocchi*  
2790.-

szarvaspörkölt erdei gombával és sütőtökös burgonyafánkkal

Hirschgulasch mit Waldpilzen und Kartoffelkrapfen mit Kürbis  
*Venison goulash with forest mushrooms and potato fritters*  
3190.-

harcsapaprikás szalonnás túrós csuszával

Ungarische Wels in Paprikasosse mit Topfennudeln  
*Paprikas catfish filet served with bacon and cottage cheese pasta*  
2990.-

## ❖ Keleti ízvilág

Orientalische Speisen ❖ Oriental dishes

thai sült tészta zöldséggel

Thai Nudeln mit Gemüse / *Thai noodles with vegetables* 1690.-

**Csirkével** – mit Hühnchen – *with chicken* 2190.-

**Királyrákkal** – mit Königkrebse – *with king prawns* 2890.-

thai csirkemell falatok édes-savanyú mártásban

Hüchchenbruststreifen nach Thailandischer Art mit Süß-Sauer Sauce / *Sweet and sour chicken breast*  
1890.-

kesudiós, zöldséges-chilis csirkemellcsíkok

Hüchchenbrust mit Cashewnuss, Gemüse und Chili  
*Chicken breast with cashews, chili and served with vegetables*  
1990.-

thai curry

**Csirkével** – mit Hühnchen – *with chicken* 1990.- **Rákkal** – mit Garnelen – *with prawns* 2890.-

maláj sült rizs zöldségekkel

Malaysischen gebratene Reis mit Gemüse / *Malaysian fried rice with vegetables* 1690.-

**Csirkével** – mit Hühnchen – *with chicken* 2190.-

**Királyrákkal** – mit Königkrebse – *with king prawns* 2690.-

# ❖ Roston sült húsok

Fleisch vom Grill ❖ Grilled meat

csirkemell steak (180g) Hühnchenbrust Steak / *Chicken breast steak* 1490.-

kacsamell steak (280g) Entenbrust Steak / *Duck breast steak* 2390.-

sertés szűzpecsenye steak (200g) Schweine Steak / *Pork steak* 1890.-

bélszín steak (250g) Lenden Steak / *Tenderloin steak* 3990.-

## ❖ Mártások

Sauce ❖ Sauce

zöldbors mártás 540.-  
*Pfeffersauce / Green pepper sauce*

rozmaryngos vargányaragu 540.-  
*Steinpilzragout mit Rosmarin / Ragout of bolete with rosemary*

vilmoskörte chutney 540.-  
*Williamsbirne Chutney / Pear chutney*

Grillezett húsételeinkhez ajánljuk!

Wir empfehlen zu unseren Fleischgerichte. / *Recommended with our grilled meats.*

## ❖ Köretek

Beilagen ❖ Garnishes

jázminrizs Jasminereis / *Jasmin rice* 490.-

házi fűszeres steakburgonya 490.-

Gewürzte Kartoffelecken / *Spiced jacket potato*

házi burgonyafánk 550.-

Hausgemachter Kartoffelkrapfen / *Homemade potato fritters*

hasábburgonya Pommes Frites / *French fries* 490.-

burgonyapüré Kartoffelpüree / *Mashed potato* 490.-

sült zöldségek Grillgemüse / *Grilled vegetables* 790.-

friss saláta Frischer Salat / *Fresh mixed salad* 860.-

**savanyúságok**

Säure / *Pickled salads*

uborkasaláta Gurkensalat / *Cucumber salad* 640.-

paradicsom saláta Tomatensalat / *Tomato salad* 640.-

házi csalamádé 590.-

Hausgemachte Krautsalat / *Homemade, sliced, pickled cabbage*

házi céklasaláta 640.-

Hausgemachter Rote Bete Salat / *Home made beet salad*



## epres-túrós császármorzsatorta

Kaiserschmarren mit Topfen und Erdbeersauce  
*Kaiserschmarrn cake with cottage cheese and strawberry*

890.-



## házi körtés-gyömbéres sütemény

Hausgemachter Birnen-Ingwer Kuchen  
*Home made pastries with pear and ginger*

890.-



## gesztenyés-fahéjas fánk szilvahabbal

Kastanie-Zimt Krapfen mit Pflaumenschaum  
*Home made donut with chestnut and cinnamon served with plumb mousse*

940.-



## belga csokoládészuflé kókuszhabbal és erdei gyümölcszósszal

Belgische Schokoladensoufflé mit Kokosschaum und Rote Grütze  
*Belgian chocolate soufflé with coconut mousse and red berry compote*

1190.-



## mogyorókrémes-mascarponés, csokoládés sütemény

Schokoladenkuchen mit Haselnusscreme und Mascarpone  
*Chocolate cake with hazelnut and mascarpone*

990.-



# desszert

Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét,  
hogy fél adag étel rendelése esetén  
az ár 65%-át számítjuk fel.

Falls Sie eine halbe Portion bestellen,  
rechnen wir 65 % vom Preis der ganzen Portion zu.  
*Please note, that by ordering a half-size meal,  
you are required to pay 65% of the original price.*

Áraink forintban értendők,  
és tartalmazzák az általános forgalmi adót!  
Unsere Preise sind im Forint zu verstehen,  
und die Mehrwertsteuer ist inbegriffen.  
*Our prices are in forints, and included the VAT.*

## ✧ Italok

Getränke ✧ Drinks

Üdítők 0,1 l üveges 0,25 l  
*Alkoholfreies / Non-alcoholic*

Pepsi Cola / Pepsi light	150.-	390.-
7UP	150.-	390.-
Schweppes		
- narancs / orange	150.-	390.-
- tonic	150.-	390.-
- canada dry (gyömbér)	150.-	390.-
- fehérszőlő / grape	150.-	390.-
Lipton Ice Tea	150.-	
- citromos / lemon	150.-	
- őszibarackos / peach	150.-	
- zöld / green	150.-	
Red Bull / sugarfree - 0,25 l		650.-
Coca Cola / Cola light üveges - 0,2 l		420.-

ásványvizek 0,33 l 0,75 l  
*Mineralwasser / Mineral water*

Szentkirályi savas (sparkling)	350.-	860.-
Szentkirályi szénsavmentes (still)	350.-	860.-
Evian	690.-	

gyümölcslevek 0,1 l  
*Säfte / Juice*

juice - orange 100%	170.-
facstart narancs / fresh pressed orange	340.-
alma (szűrt) / apple	170.-
őszibarack / peach	170.-
paradicsom / tomato 100%	170.-
ananász / ananas 100%	170.-
feketeribizli (szűrt) / black-currant	170.-
multifruit 100 % - 0,2 l	420.-
eperlé / strawberry 40 % - 0,25 l	400.-
körtel / pear 45 % - 0,25 l	400.-
áfonyalé / cranberry	170.-
bio homoktövis őszibarackkal és mézzel - 0,33 l	990.-

kávék, teák  
*Kaffee, Tee*

espresso	350.-
koffeinmentes espresso	350.-
Decaffeinated espresso	

Kávéinkat és teáinkat kávé- és tealapunkon találják.  
*Please find more selection of our coffees and tea in our coffee card!*  
*Weitere Auswahl finden Sie in unsere Kaffee- und Teekarte.*



100% Arabica

## üveges sörök

*Flaschenbier / Bottled beer*

Pilsner Urquell - 0,33 l	590.-
Dreher alkoholmentes - 0,33 l	590.-
Erdinger (barna, alkoholmentes) - 0,5 l	990.-
Miller (american beer) - 0,33 l	790.-
Coronita (mexico) - 0,33 l	990.-
Dreher Bak - 0,5 l	690.-

## csapoltsörök

*Bier vom Fass / Draft Beer*

Dreher classic	pohár - 0,30 l	420.-
	korsó - 0,5 l	690.-
Pilsner Urquell	pohár - 0,30 l	480.-
	korsó - 0,5 l	800.-

## vermut

*vermouth*

8 cl

Martini Bianco, rosso, dry	680.-
Campari	890.-
Martini Gold by Dolce & Gabbana	1 390.-
Aperol 4cl	760.-

## gyomorkeserűk

*Bitter*

4 cl

Unicum / Unicum next	940.-
Jägermeister	940.-
Ramazotti Amaro	940.-

## pálinkák - szeszitalok

*Schnaps / Spirit*

4 cl

kecskeméti barack / Peach	820.-
fütyülős mézes barack / Peach with honey	820.-
fütyülős mézes málna / Raspberry with honey	820.-
fütyülős mézes bodza / Elderberry with honey	820.-
fütyülős mézes szamóca / Strawberry with honey	820.-
hírös mézes áfonya, mézes szőlő, mézes ágyas meggy	820.-
vilmoskörte pálinka 3éves / Williams pear	880.-
vilmoskörte mézes ágyas körte	800.-
kosher szilvapálinka / Plumb	880.-
kosher ágyas pálinka	880.-
- csipkebogyó, málna / Hip, raspberry	
grappa	940.-
Kuma Shochu – japán rizspárlat	1400.-

## Zwack párlatok

*Zwack noble spirit*

2 cl

700.-

*birs, magyar kajszi, zamatos szamóca, cigánymeggy,  
fehéreper, fűszeres körte, besztercei szilva, feketeribizli,  
szeder, aszútörköly, fertődi málna  
/quince, apricot, strawberry, sour cherry, white strawberry,  
pear, plumb, black currant, blackberry/*

## konyakok

*Brandy / Cognac*

4 cl

Hennessy v.s.	1 290.-
Hennessy XO	2 490.-
Metaxa*****	890.-
Zwack Maximilian	890.-

## whiskyk

*Whiskey*

4 cl

Ballantines	890.-
Ballantines 12 y. o.	1 290.-
Johnnie Walker Red Label / Black Label	890.- / 1 490.-
Johnnie Walker Blue Label	4 990.-
Chivas Regal 18 y. o.	1 690.-
Jim Beam	890.-
Four Roses	890.-
Jack Daniels	990.-
Jameson	890.-
Bushmills	890.-
Dewars 12 y. o.	1 690.-
Glenmorangie 10 y. o. (malt)	1 990.-
Johnnie Walker green label (malt)	1 990.-
Nikka All Malt (Japan)	1 990.-

## tequilák

*Tequila*

4 cl

Olmecca silver / gold	890.-
Montezuma silver / gold	890.-

## vodkák

*Vodka*

4 cl

Smirnoff red	890.-
Smirnoff black	990.-
Ciroc premium	1 690.-
Belvedere pure	1 690.-
Belvedere pomarancza	1 690.-
Belvedere cytrus	1 690.-
Russian Standard	890.-
Russian Standard Platinum	1 690.-

## ginek

*Gin*

4 cl

Gordon's	890.-
Tangeray Ten	1 290.-
Bombay Sapphire gin	890.-

## rumok

*Rum*

4 cl

Bacardi superior	890.-
Bacardi Oakheart	940.-
Bacardi oro / black	940.-
Bacardi limon / razz	940.-
Bacardi 151 75,5%	1 290.-
Bacardi 8 anos	1 590.-

A személyzetet öltözteti:

**CINQUE**

Cinque Ungarn Kft.  
Premier Outlet Center,  
M1/M0 Biatorbágy  
Tel.: (+36) 23 448 870  
www.cinque.de

likőrök		4 cl
<i>Liqueur</i>		
Absinthe		890.-
Malibu		890.-
Sambuca		890.-
Ouzo		890.-
Southern Comfort		890.-
Amaretto Disarrono originale		890.-
Baileys - 6 cl		990.-
Cointreau	1	1 190.-
Becherovka		840.-

pezsgők	0,2 l	0,75 l
<i>Sparkling wine - Champagne</i>		

Prosecco - 0,1 l	560.-	4 200.-
Törley charmant doux	990.-	2 990.-
Hungária extra dry	1 490.-	4 690.-
Törley Chardonnay		6490.-
Martini brut		5 990.-
Asti Martini		5 990.-
Moet et chandon brut imperial non vintage		19 900.-
Moet et chandon brut imperial rose		22 900.-
Dom Perignon		59 900.-

**kimért palackozott boraink**  
*Bottled wine in glass / Offene Weine*

Laposa Rizling Friss 2009/10	440.- /dl	4 400.- /l
Légli Lugas 2009	590.- /dl	5 900.- /l
Göncöl Furmint (édes)		
2008/09	440.- /dl	4 400.- /l
Konyári rosé 2010	460.- /dl	4 600.- /l
Dúzsi rosé 2010	490.- /dl	4 900.- /l
Ikon Cabernet-Merlot		
2009/10	460.- /dl	4600.- /l
Thummerer Tréfli (édes)		
2007/08	590.- /dl	5 900.- /l
Lambrusco (édes / süss / sweet)	390.- /dl	3 900.- /l

Palackozott boraink borlapunkon találhatóak!  
*Please find our bottled wine selection on the wine list!*

**A hotel szolgáltatásairól keresse külön tájékoztatónkat!**



**malá garden**  
restaurant \* rooms

8600 Siófok, Petőfi sétány 15/a  
Tel.: 84/506688  
info@malagarden.hu

II. kategória  
konyhafőnök: B.Tóth Gábor  
üzletvezető: Tóth Zoltán és Szabó Bálint Róbert

üzemeltető: W.W.M. 98. Kft.  
Siófok, Szent István sétány 1.

grafika: Vízvárdi András  
www.walkstudio.eu



A személyzetet öltözteti:

**CINQUE**

malá garden  
restaurant\*\*rooms

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