



**ÓBUDAI GASZTRONHETEK**

**ÓBUDA GASTRO WEEKS**

# Köszöntő

Óbuda történelmi, kulturális és sportturisztikai attrakciói mellett hangulatos tereiről, nagyszerű vendéglátóhelyeiről is híres. Ahogyan a helyi műemlékek és innováció tökéletes harmóniában alkotnak izgalmas egészet, éppen úgy az egyszerre megtalálható hagyomány és a legújabb trendek is csábítóvá teszik a kerület gasztronómiai kínálatát. Városrészünkben Krúdy törzshelyétől a Duna parti teraszokon át az újhullámos kávézókig számtalan kisvendéglő, kerthelyiség, exkluzív étterem megtalálható, minden alkalomhoz találhat vendégszerető házigazdát. Az Óbudai Turisztikai Egyesület hagyományteremtő szándékkal rendezi meg az I. Óbudai Gasztroheteket, amely tematikája ezúttal a bor. Fogadja szeretettel e kiadványt, amelyből kedvére válogathat a 3. kerület vendéglátóhelyeinek különleges borra és szőlőre komponált kínálatából, valamint őszi kulturális ajánlataiból, nagyrendezvényeiből. Kóstoljon bele a szüreti ízekbe Óbudán, látogasson el törzshelyeire és fedezzen fel új kedvenceket!

Békefi Anna  
Óbudai Turisztikai Egyesület  
elnök



# Welcome

To Óbuda, the district that's unique ambience created by the diversity of cultural and active events, the conventional and innovative solutions has a reputation of a great host. Just like the architecture, the gastronomy also reflects the variety of styles and trends, including traditional Hungarian restaurants, terraces at the Danube, specialty cafés, or exclusive fine dining places.

To take advantage of the gastronomic diversity of the district The Óbuda Tourist Association decided to organize The First Gastro Weeks Of Óbuda. The topic is wine, different menu's and cultural events will be based on wine. For more information see page 14-15 or contact The Esernyős Tourist Office!

Come to Óbuda, have a taste and a sip or two!

Anna Békefi  
Óbuda Tourist Association  
Chairwoman

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



# Vinalia 2016 Aquincumi Múzeum

2016. 09. 11. 11.00–18.00

Az Aquincumi Múzeum és az Aquincum Baráti Kör Vinalia c. rendezvénye 2016. szeptember 11-én, 11.00-18.00 körül megrendezésre a múzeum régészeti parkjában. A program az Óbudai Gasztrohetek nyitórendezvényeként az ókori borünnepet eleveníti fel. A 11 és 18 óra között megrendezésre kerülő programon lesz kézműves termékek árusítása, borkóstoló és vásár, szüreti multság vetélkedőkkel, kézműves foglalkozások, mitikus mesék kicsiknek, nagyobbaknak pedig „Boristen kalandjai” címmel színházi előadás. A rendezvény ideje alatt a Legio X. Gemina hagyományörzői a legiósok életét mutatják be. Akik megéheznek szüreti fogásokat is megkóstolhatnak. A rendezvényt rossz idő esetén is megtartjuk zárt helyszíneken!

## Részletes program:

11.00–18.00 Kézműves termékek vására: méz és méztermékek, mézeskalács, kecsketej és sajt, fa eszközök és játékok

11.00–18.00 Kézműves foglalkozások: fazekas, nemezelés, kosárfonás

11.00–18.00 Borkóstoló és vásár (Métis Művészeti Kft.)

11.00–18.00 Római szüreti fogások (Hungarobistro Kft.)

12.00–13.00 Benépesül a Festőház – interaktív séta színészekkel a római lakóházban

11.00–17.00 Szüreti multság vetélkedő ajándékokkal (Toma és csapata – történeti játék)

15.00–16.00 Faunok és nimfák – mitikus mesék (Szami-Ko Társulat előadása)

17.00–18.00 Boristen kalandjai (Szami-Ko Társulat előadása)

Az ünnepi táncot (11 órától) a Magyar Táncművészeti Főiskola modern szakirányú művészképzés hallgatói mutatják be, Lőrinc Katalin táncművész vezetésével.

**Jegyárak:** felnőtt: 1800,- Ft, kedvezményes: 900,- Ft, családi: 4500,- Ft  
A rendezvény ideje alatt csak készpénzt áll módunkban elfogadni és a hagyományos múzeumi kedvezmények nem érvényesek!

A program az Óbudai Gasztrohetek nyitó rendezvénye.





# Ősz a Krúdy-negyedben

2016. 09. 17. 10.00 órától



*„Túl a tavasz szökkenésein, lehűlve a nyári hévtől: az élet mint egy kedves stáción pihen meg őszi időben.”*

*Krúdy Gyula*

Zene, irodalom, kiállítás, vendéglátás, verklímuzsika, fiáker utazás, sakk, újságok, nyugágyak várják a Krúdy-negyedbe látogatókat.

Házigazda, műsorvezető: **Lukácsházi Győző**

## Óbudai Társaskör kertje

### 18.00 Tweed Run Budapest

„Elegánsan két keréken – állítsuk meg az időt egy különleges pillanatra”  
A Tweed Run Budapest kerékpáros felvonulása régi típusú bringákon, tweed stílusú ruhákban.



### 18.30 Nőügyek – Zöld Csaba és Szűcs Artur Heltai Jenő estje

Szellemes dalok és helyzetgyakorlatok beteljesült, reménytelen és megunt szerelmekről egy részben.

### 20.30 A fado – A végzet dalban elbeszélve

Kalmár Panni (ének) és Tóth Mátyás (gitár) duó koncertje

Ez a műfaj egy egészen újfajta szerelem az életben – csordultig van érzelemmel –; amikor hallgatom és énekelem, egyszerre érzem könnyednek és mélynek, nem lehet vele betelni, az ember azonnal a rabjává válik – ez a zene nem más, mint a portugál fado.

A fado jelentése a latin „fatum”, azaz sors, végzet szóból eredeztethető, életérzése pedig a portugál „saudade” kifejezéssel jellemezhető – dallamaiban és szövegeiben egyszerre jeleníti meg a vágyakozást, fájdalmat, szomorúságot, de benne van a szerelem és a boldogság érzése is, egyszerű magáról az életről szól – „a végzet dalban elbeszélve”.

Zenésztársaimmal egy olyan zenei műfajt képviselünk, amit kevesen ismernek hazánkban. Vágyunk arra, hogy minél több emberrel megismerhesük ezt a különleges, lélekemelő zenét, remélve, hogy ez által belecsempészhetünk egy csipetnyi portugál dallamvilágot a magyar szívekbe.

Kalmár Panni

## Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum

### 10.00-18.00 Kézműveskedés a szüret jegyében

Szőlős ajándéktárgyak készítése: nyomdázott könyvjelző, kulcstartó dugóból, szőlő formájú mézeskalács, szőlőfürttel díszített gyertya

### 15.00 A Kincső Néptáncgyűttes műsora

### 15.00-18.00 Szüreti hangulat a múzeumban

Szőlőtáposás, préselés és mustkóstolás. Zenél a Borvirág Zenekar

### 16.00 A Kincső Néptáncgyűttes műsora

### 17.00 A Kincső Néptáncgyűttes műsora

## Óbudai Népzenei Iskola

### 15.00-20.00 Szüreti mulatság

Szőlőőrző játékok gyerekeknek, boros nóták felnőtteknek

**17.00 „Hozz bort kocsmárosné”** – szüreti koncert az Óbudai Népzenei Iskola tanáraival és növendékeivel

### 19.00 Táncos mulatozás

A vendéglátásról ezen a napon a Kéhli Vendéglő, a Mókus Sörkert és Étterem, valamint az Óbudai Társaskör Kávézója gondoskodik.

## A Kéhli Vendéglő ajánlata az Óbudai Társaskör kertjében

Bográcsos ürgülys cipóban.....	1250 Ft
Diós-szőlős pite.....	350 Ft
Bodzás-szőlős limonádé.....	100 Ft/dl
Kisfröccs.....	200 Ft/dl

## Óbudai Társaskör Kávézója

Sütemények, szendvicsek, üdítők, limonádék, Balaton-felvidéki borok a Hudák családi pincészettől.

## Mókus Sörkert és Étterem

Az étterem ajánlatával a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum kertjében találkozhat.

*A programok valamint a múzeum kiállításai ingyenesen látogathatók, és a programokat rossz idő esetén is megtartjuk. Rendező: Óbudai Társaskör, Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum, Óbudai Népzenei Iskola. Támogató: Óbuda-Békásmegyér Önkormányzata*

# IV. Óbudai Bornapok

## Borok és ritmusok

Az Óbudai Gasztrohetek záró rendezvénye

**2016. SZEPTEMBER 23–25.**

**ÓBUDA, SZENTLÉLEK TÉR – FŐ TÉR**

Magyarország tájegységeinek legjobb borászatai.

Borospincék nedűi, amiket szeretünk vagy szeretni fogunk.

Sajtok, sonkák és más finomságok.

09. 23. péntek

17.00 Chameleon Jazz Band

20.00 Gájer Bálint

09. 24. szombat 17.00

Váci Eszter Quartet

20.00 Hot Jazz Band

09. 25. vasárnap

16.30 Szindbád rendezvényterem és közösségi iroda  
ünnepélyes megnyitója az Esernyős 2. születésnapján

17.00 Sena

20.00 Budapest Bár



Borkóstolásra csak a helyszínen megvásárolt pohárral van lehetőség.

A pohár ára 500 Ft. A programok ingyenesek.

Nyitva tartás: péntek 16.00–22.00, szombat és vasárnap 14.00–22.00

Fesztiválfon (információs telefonszám): 06 30 452 0204

Támogató: Óbuda-Békásmegyery Önkormányzata

Szervező: Óbudai Kulturális Központ Nonprofit Kft.



Az Óbudai Gasztrohetek zárónapján, szeptember 25-én megnyílik:  
At the last day of The Óbuda Gastro Weeks we are opening:



SZINDBÁD  
KÖZÖSSÉGI  
IRODA

Egy hely ahol munka közben is kikapcsolhatsz.

A place where you can even relax  
while you're working.

Bérelhető munkáállomások és tárgyalók, kiválóan felszerelt  
konferencia és rendezvényterem, catering, irodai szolgáltatások.

Workstations and meeting rooms to rent,  
well-equipped conference & events hall,  
catering, office services.

Légy részese a Szindbád Közösségi Iroda életének!

Be a part of Szindbád Coworking Office

[www.szindbad.com](http://www.szindbad.com)

12

  
UBUDA

INGYENES!

*Bike & Breakfast*

*Bringásreggelik Óbudán*

A nyárnak vége, de a Bringásreggelik folytatódnak. Szeptember 30-án 7.00 és 9.00 között az Esernyősben (1033 Budapest Fő tér 2.), és a Cziniel Cukrászdában (1031 Budapest, Nánási út 55.) finom kávé, friss péksütemény és az Óbudai Gasztrohetek időszakában organikus szőlőlé várja a kerékpárral érkezőket.

**Pattanj biciklire és reggelizzünk együtt!**

UBUDA  
közösséget építünk

  
esernyős

  
Cziniel  
cukrászda és kávéház





13



- 1 Vinalia, Aquincum Múzeum, szeptember 11.
- 2 Ősz a Krúdy-negyedben, Krúdy-negyed, szeptember 17.
- 3 Óbudai Bormapok, Fő tér, szeptember 23-25.
- 4 Fellini
- 5 Esernyős
- 6 Gázlámpa
- 7 Kobuci
- 8 ÚjSipos
- 9 Harapó Mókus
- 10 Aquincum Hotel
- 11 Mókus Sörkert
- 12 Rozmaring
- 13 Pastrami
- 14 Steláksi

 FREE WIFI ZONE (Óbuda free)

**TEMATIKUS NEGYEDEK / CULTURAL QUARTERS**

-  MÚZEUM-NEGYED
-  KRÚDY-NEGYED
-  BÉCSI NEGYED (SOHO BUDA)
-  ÓBUDAI-SZIGET (HÁJÓYÁRI-SZIGET)



## Fellini Római Kultúrbarisztró

1039 Bp., Kossuth Lajos üdülőlpart 5. | www.felliniromai.hu | felliniromai@gmail.com

A Fellini Római Kultúrbarisztró hét éve él a Római-parton a természettel szoros összefüggésben. Közvetlenül a Duna partján hetente koncertek, Partmozi, kulturális programok, gyerekjátsszó, valamint grill ételek, belga sörök, olasz kávé, és házi sütemények várják az édes életre vágyakozókat. A csíkos nyugágyakban heverészve érdemes megkóstolni a bisztró kedvelt borait is: napsütésben a Lisicza Borház citrusos Sauvignon Blanc- ját ajánljuk, a rozé kedvelőknek mindenképpen bele kell kortyolnunk a Légli Pincészet számócaillatú Rozé Cuvé-jébe, az őszi hangulat egyik elengedhetetlen kelléke pedig nem lehet más, mint a szekszárdi Szeleshát Pincészetből származó Merlot, melyet az Óbudai Gasztróhetek alatt 10% kedvezménnyel kínálunk. A borozgatás mellé ajánlott kérni egy őszi sajtótalat is, és élvezni az ízeket, a lágy zenét, a nyugalmat a Fellini Római Kultúrbarisztróban.



16

## Esernyős

1033 Bp., Fő tér 2. | www.esernyos.hu | info@esernyos.hu

Az Esernyős komplex kulturális szolgáltató központként saját szervező programjain túl a minőségi vendéglátás igényeit is kielégíti. A kávézóban hétről-hétre változó déli menüvel, minőségi alkoholos italokkal, üdítőkkel, szezonális kínálatlall, süteményekkel, szendvicsekkel, illetve La Marzocco espresso géppel főzött olaszos és világos pörkölésű kávékülönlegességekkel várjuk vendégeinket.

Az Óbudai Gasztróhetek alkalmával, szeptember 19-23 között az alábbi különleges, borra és szőlőre komponált déli menüvel szolgálunk.  
09.19. Vörösboros szilvaleves – Csirkemáj szőlővel, borral, főtt burgonyával  
09.20. Süttők krémleves – Hűsgolyók gombás-fehérboros szósszal  
09.21. Fehérboros spárgakrémleves – Szüreti csirke hasábburgonyával  
09.22. Részeges meggyleves – Sertéskaraj mustmártásban burgonyakrokettel  
09.23. Pincepörkölt – Szőlős rétes

A havonta megrendezésre kerülő, kóstolóval és sommelier ismertetővel egybekötött Bországjáró sorozatunkban, szeptember 16-án 18 órától a szekszárdi **Göndöcs Pincével** ismerkedünk. (Jegyár: 2800Ft. Előzetes regisztráció szükséges.)



17

## Gázlámpa Kioszk

1033 Bp., Fő tér | [www.facebook.com/gazlamp](http://www.facebook.com/gazlamp) | [info@esernyos.hu](mailto:info@esernyos.hu)

A város legkisebb kávézójaként emlegetett Gázlámpa Kioszk méretei ellenére széleskörű és színvonalas kínálattal bír. A világos pörkölésű, La Marzocco espresso géppel főzött kávékülönlegességek mellett minőségi alkoholos és alkoholmentes italok, frissítők is kaphatóak. Az óbudai Fő téren ékeskedő, páratlan adottságokkal rendelkező ipari műemlék jellegű épületben kialakított vendéglátóegység hangulatos teraszával a külföldi turisták és a kerületi rendezvényekre látogatók körében is nagy vonzerőt képvisel.

Az Óbudai Gasztróhetek alatt a szüreti szezonra hangolódva a kioszk elsősorban **Must és Fröccs Teraszként** funkcionál majd. A fröccs mellett, **szeptember 14-én Weszely Ernő** harmonika estje, **szeptember 15-én Bölöni Endre Dix** jazz lemezei és gondoskodnak majd a jó hangulatról.

## Kobuci kert

1033 Bp., Fő tér 1., Zichy-kastély udvar | [www.kobuci.hu](http://www.kobuci.hu) | [kobuci@kobuci.hu](mailto:kobuci@kobuci.hu)

Óbuda egyik legnépszerűbb koncerthelyszínéneként a Kobuci kert immár nyolcadik éve ad otthont a minőségi élő zenének és az azt kedvelő közönségnek. A világzenei esték, az autentikus folk-, blues- és jazz-történetek iránt érdeklődők persze nem csak a zenei táplálék miatt látogatnak el a kertbe, hanem a koccintás végtelen hagyományának is szívesen hódolnak! A különböző stílusok talán legfontosabb hazai művészei szintén az esték hangulatát inspiráló, egyenrangú társként tekintenek a borokra.

Az Óbudai Gasztróhetek nagyszerű kezdeményezéséhez csatlakozva egy palack Tokaji Furmintot egy hűvös kancsó szóda kíséretében most kedvezményes áron ajánlunk a nagyérdemű figyelmébe: vasárnaptól szerdáig egy-két pohárnyi szüreti hangulat költözik tehát a kertbe.

1 palack Royal Tokaji Dry (száraz furmint) 1 kancsó hűvös szódával 2400 Ft,-



18



19

# Új Sipos

1033 Bp., Fő tér 6. | [www.ujsipos.hu](http://www.ujsipos.hu) | [ujsipos@ujsipos.hu](mailto:ujsipos@ujsipos.hu)

Az Új Sipos Étterem Óbuda kiveszőfélben lévő polgári éttermei közül a „haléttérmei” hagyományait követi.

A fenti jellegzetességen a 19. és 20. századi magyar konyha ízeit kívánja felvonultatni, az elkészítésben és tálalásban a 21. századi, budapesti gasztronómiai trendeket követve. Természetesen figye-lünk az egészséges táplálkozás szempontjaira is.

Specialitásaink között szerepelnek a legkiválóbb halételek is: Harcsapaprikás túrós csuszával, a különleges Sipos-halászlé, az egészséges sült fogas – és még sorolhatnánk...

Ételeinket a legjobb magyar borok és pálinkák gazdag kínálatából választva kísérhetik vendégeink.

**Az Óbudai Gasztrohetek rendezvény ideje alatti ajánlatunk:  
Pontyhalászlé bográcsban (0,5 l)**

**Házi túrós csusza pirított szalonnával**

**Menü ára: 2.490 Ft**

**Ház bora (Bujdosó pincészet) 250 Ft/dl**

Ételeink és italaink után 10% szervízdíjat számolunk fel.

# Harapó Mókus

1032 Bp., Zápor utca 69. | [www.harapomokus.hu](http://www.harapomokus.hu) | [vendeglo@harapomokus.hu](mailto:vendeglo@harapomokus.hu)

Ha Ön is kellemes hangulatú kikapcsolódásra vágyik családjával, barátaival vagy kollégáival, akkor a legjobb helyen jár a Harapó Mókusban. Vendéglőnk, az előzékeny, udvarias kiszolgálásnak, házias, finom ételeknek, és különleges bor választékának köszön-hetően a legjobb választás zavartalan, meghitt időtöltéshez. Láto-gasson el hozzánk, tegyen próbára minket!

## **Kézműves borkóstoló hétvége, ingyen fogásokkal**

Szeptember 22., csütörtök 17 órától, szeptember 24., szombat 22 óráig.

**NÉGYFOGÁSOS BORVACSORA:** (Kedvére összeválogatott 4 fogás-sal + 4 x 0,5dl pohár kézműves borral)

5.590,- Ft

Borkóstoló (4 x 0,5 dl bor)

2.190,- Ft

Négyfogásos ételsor

3.990,- Ft

**Várjuk szeretettel a Harapó Mókus Vendéglőben!  
Harapjon be hozzánk! :-)**





## Aquincum Hotel Budapest

1036 Bp., Árpád fejedelem útja 94. | [www.aquincumhotel.com](http://www.aquincumhotel.com) | [info@aquincumhotel.com](mailto:info@aquincumhotel.com)

Az Aquincum Hotel Budapest a város egyik legrégebbi részén, Óbudán található, a Duna-parton, a híres Margitszigettel szemben, az Árpád-híd lábánál. Az elsősorban üzleti jellegű szálloda egyik legnagyobb vonzereje az otthonos környezet és a barátságos személyzet. A Budai hegyekre is nyíló gyönyörű panorámájával, 310 vendégszobájával, éttermével és kávézójával, a 14 sokoldalúan be rendezhető konferenciatermével és a méltán híres Aphrodite Spa fürdőjével, melynek termálvize egyenesen a Margitszigetről származik, szállodánk tökéletes kikapcsolódást nyújt pihenni vágyó és üzleti útra érkező vendégeink számára egyaránt.

**Szeptemberben a szálloda különleges, zamatos szőlő ajánlatokkal várja az érdeklődőket Ambrosia éttermében. Az őszi gyümölcs kedvelői pedig az izgalmas menüajánlaton belül megkóstolhatják a must levest, vagy akár a szőlő sorbet-et.**



## Mókus Sörkert & Grill Étterem

Bp., 1036 Mókus utca 1-3. | [www.mokussorkert.hu](http://www.mokussorkert.hu) | [info@mokussorkert.hu](mailto:info@mokussorkert.hu)

Éttermünk a macskaköves Belső-Óbudán, az Óbudai Társaskör, a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum és a Kéhli Vendéglő szomszédságában található. Büszkék vagyunk rá, hogy a Krúdy negyed alapító tagjai vagyunk.

Éttermünk kellemes hangulatot biztosít családi-, baráti összejövetelek, esküvők, születésnapok illetve vállalati rendezvények megtartásához. Az érdeklődők óriás kivetítőkön nézhetik a sportvilág nagyszabású eseményeit, kedvenc futballcsapatuk aktuális mérkőzéseit. Gesztenyefákkal árnyékolt kerthelyiségünkben kellemes fogyaszthatják el faszenes grillen készült specialitásainkat. A széles borválaszték mellett, a legtöbb féle csapolt sört kínáljuk Óbudán. A családok kisebb tagjait gyermeksarok és kis csíkos mókusok várják.

**Ajánlatunk 2016. október 16-ig: a rioi Olimpiai bronzérmes, Világ- és Európa Bajnok párbajtőrözőnk, Réldi Andrásról elnevezett 'Réldi Ezredes Párbajtőre' mellé vendégünk egy pohár (2dl) Szekszárdi száraz vörös borra a Merfelsz Pincészetből.**

(Marhahátszín-tekercs dijoni mustárral és érlelt sonkával nyársra fűzve hagymás tört burgonyával.)



# Rozmaring Kertvendéglő

1036 Bp., Árpád fejedelem útja 125. | [www.rozmaringkertvendeglo.hu](http://www.rozmaringkertvendeglo.hu) |  
[info@rozmaringkertvendeglo.hu](mailto:info@rozmaringkertvendeglo.hu)

Éttermünk a Duna partján egyedülálló panorámával, hangulatos kerthelyiséggel várja a finom falatokra és kellemes környezetre vágyó Vendégeket. Óbudai hangulat: „Az a pillanat amikor nem lehet eldönteni, hogy ki a Vendég és ki a Vendéglátó”

**A kiadványt felmutató Vendégek részére 10 % kedvezményt biztosítunk készpénzes fizetés esetén, kizárólag a Gasztróhetek ideje alatt.**

„A mi kedvencünk a Bodri Rozil!” Kóstolják meg Önök is!

# Pastrami

1036 Bp., Lajos utca 93-99. | [www.pastrami.hu](http://www.pastrami.hu) | [pastrami@pastrami.hu](mailto:pastrami@pastrami.hu)

**Szeptember 11-25-ig a Pastrami étterem különleges menüvel várja gasztrómániás vendégeit.**

Ha kényeztetni akarják ízlelőbimbóikat, elsőként kóstolják meg a padlizsán veloute-t füstölt sonka forgáccsal, aztán jöhet a konfitált kacsa-comb kakukkfűves szilvával és zelleres burgonyapürével, végül pedig gyömbéres körtetorta feketeribizli chatnival! Ugye jól hangzik? Hát még milyen finommmmm! Ha nem tud ellenállni a csábításnak, a Pastrami az Ön – nekünk kedves – mohóságát egy pohár Szekszárdi Vida Merlot-val jutalmazza! Ellen ne álljon! Jó étvágyat!



24



25

# Stelázi

1036 Bp., Nagyszombat utca 8. | www.stelazsietterem.hu | stelazsi@stelazsietterem.hu

A Stelázi Kávézó, Étterem és Borbárban, családias hangulatban, a bevált hagyományos ételeket újragondolva, modern köntösben szeretnénk megidézni a múltat. Akár egy kávéra térne be üzleti partnerével, akár családi vagy baráti társaságban szeretne elkölteni egy ízletes vacsorát, szeretettel várjuk Óbuda egyik legújabb találkozópontján.

**Szeptember 21-én 18 órától Dániel Zsolt és Sándor Zsolt Kézműves bor fogadóórája kerül megrendezésre! A Fogadóórán Kovács Antal sommelier bajnokkal valamint a két kitűnő borással ismerkedhetsz meg. Érdemes benézni hozzánk, és kifagtatni a borok „minden-tudóit” ezekről a nedűkről.**

[www.stelazsietterem.hu/kezmuves-bor-fogadoora-a-stelazsiban](http://www.stelazsietterem.hu/kezmuves-bor-fogadoora-a-stelazsiban)

Várja Önt nagy szeretettel a Stelázi Csapata!



**Fröccs lap**

bor + szóda = fröccs

**Kruidy fröccs**  
9 dl + 1 dl

**Gláziúr**  
4 dl + 1 dl

**Kisfröccs - Sütty**  
1 dl + 1 dl

**Székelymester**  
6 dl + 4 dl

**Nagyfröccs**  
2 dl + 1 dl

**Göri fröccs**  
1-2 dl + 1 sprice

**Sóker fröccs**  
1 dl + 9 dl

**Glosszülépis**  
1 dl + 2 dl

**Majfla**  
1/2 l + 1/2 l

**Glázmester**  
3 dl + 2 dl

**Cratos**  
1 l + 1/2 l

**Vicseházmester**  
2 dl + 3 dl

**Lámpás**  
1 1/2 l + 1/2 l

FRÖCCS



