
ELŐÉTELEK

VORSPEISEN | STARTERS

- Tatár beefsteak 120 g, pirítós, marinált zöldségek** (A C J I) **4.850 Ft**
120 g Beefsteak Tatar, Toast, marinierte Gemüse
120 g Beefsteak tatar, toast, marinated vegetables
- Kacsamáj pástétom, briós, lilahagymalekvár** (A H I L) **4.690 Ft**
Entenleberpastete, Brioche, rote Zwiebelmarmelade
Duck liver pâté, brioche, red onion jam
- Hortobágyi húsos palacsinta** (A C G) **3.290 Ft**
Hortobágyer Fleischpalatschinken
Hortobágyi pancake stuffed with meat
- Gambas al ajillo, kovászos kenyér** (A B) 🍷 **4.790 Ft**
Garnelen in Knoblauchöl, Sauerteigbrot
Garlic prawns, sourdough bread
- Sajtválogatás 2 személyre, kovászos kenyér** (A G H) **6.990 Ft**
Käseplatte für 2 Personen, Sauerteigbrot
Cheese plate for two, sourdough bread

LEVESEK

SUPPEN | SOUPS

- Húsleves, lúdgégetészta** (A C I) **1.750 Ft**
Fleischbrühe, Nudeln
Bouillon, noodles
- Húsleves, májgombóc** (A C I) **1.950 Ft**
Fleischbrühe, Leberknödeln
Bouillon, liver dumplings
- Füstölt sajtkrémleves, sajtos pizzakorong** (A G I) **2.690 Ft**
Geräucherter Käse-Suppe, Käse-Pizzarad
Smoked cheese cream soup, cheese pizza bread
- Gulyásleves, köményes pizzakorong** (A C I) **3.950 Ft**
Gulaschsuppe, Kümmel Pizzarad
Hungarian goulash soup, cumin pizza bread

FŐÉTELEK

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

Cézár saláta, roston csirkemell, parmezán (A C D G) Caesar Salat, Hähnchensteak vom Rost, Parmesan Caesar salad, grilled chicken steak, parmesan	4.990 Ft
Cézár saláta, grillezett garnéla, parmezán (A B C D G) Caesar Salat, gegrillte Garnelen, Parmesan Caesar salad, grilled prawns, parmesan	5.590 Ft
Egészben sült pisztráng, friss saláta, petrezselymes burgonya, fűszervaj (D G J) Forelle im Ganzen gebraten, Salat, Petersilienkartoffeln, Gewürzbutter Whole fried trout, salad, parsley potatoes, spice butter	5.490 Ft
Tököfzelék, pankómorzsás fogasfilé, kovászos kenyér (A C D G) Kürbisgemüse mit Dill, Zanderfilet im Pankomantel, Sauerteigbrot Vegetables marrow with dill, zander fillet in panko crumbs, sourdough bread	5.450 Ft
Grillezett csirkemell, cheddar sajtszósz, csónakburgonya, lilakáposztasaláta (A G) Gegrillte Hähnchenbrust, Cheddar-Käsesosse, Pommes frites, marinierter Rotkohl Grilled chicken breast, cheddar cheese sauce, french fries, marinated red cabbage	5.490 Ft
Sajtkérges csirkemell, serpenyős burgonya, kerti saláták (A C G I) Hähnchenbrust in Käsekruste gebacken, Gartensalat, Bratkartoffeln Chicken breast baked in cheese crust, salad, potatoes	5.390 Ft
Cordon bleu csirkemellből, hasáburgonya, rizs (A C G) Cordon bleu vom Hünchenbrust, Pommes frites, Reis Chicken breast Cordon bleu, french fries, rice	5.390 Ft
Rántott sajt, tartármártás, hasáburgonya, rizs (A C G) Gebackene Käse, Tartarsosse, Pommes frites, Reis Fried cheese, sauce tartar, french fries, rice	4.990 Ft
Deák burger (házi buci, Angus pogácsa, bacon, tükörtojás, paradicsom, cheddar, lilahagymalekvár), steakburgonya, barbecue szósz (A C F G J K) Deak Burger (hausgemachtes Brötchen, Angus-Hamburgerfleisch, Bacon, Spiegelei, Tomaten, Cheddar, Zwiebelmarmelade), Pommes frites, Barbecue-Sosse Deak's burger (homemade bun, Angus beef patty, bacon, fried egg, tomatoes, cheddar, red onion jam), french fries, barbecue sauce	4.990 Ft

FŐÉTELEK

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

Glutenfree burger (gluténmentes buci, Angus pogácsa, bacon, cheddar, lilahagymalekvár, tükörtojás), hasábburgonya, barbecue szósz(C F G J K) **5.290 Ft**

Glutenfree Burger (Glutenfree Brötchen, Angus-Hamburgerfleisch, Bacon, Spiegelei, Cheddar, Zwiebelmarmelade), Pommes frites, Barbecue-Sosse

Glutenfree burger (glutenfree bun, Angus beef patty, bacon, fried egg, cheddar, red onion jam), french fries, barbecue sauce

Borskérges sertésszűz, erdei gombás pappardelle (A C G I) **5.790 Ft**

Schweinefilet mit Pfefferkruste, Pappardelle mit Waldpilzen
Pepper-crusted pork tenderloin, pappardelle with wild mushrooms

Óriás rántott karaj, bajor burgonyasaláta, tökmagolaj (A C H J) **5.590 Ft**

Riesenschnitzel aus Schweinskarree, Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl
Giant pork schnitzel, potato salad with pumpkin seed oil

Bélszín steak 200g, parászburgonya, grillzöldség, borsmártás, fűszervaj (A G I J) **9.990 Ft**

Lendensteak, Bratkartoffeln, Grillgemüse, Pfeffersosse, Gewürzbutter
Beefsteak, potatoes, grill vegetables, pepper sauce, herb butter

Vörösboros marhapofa, pirított szalvétagombóc, ördögsekér gomba (A C G L) **5.990 Ft**

Rinderbacke in Rotweinsauce, gerösteter Serviettenknödel, Kräuterseitling
Red wine braised beef cheek, toasted bread dumpling, king oyster mushroom

Rozé kacsamell, édesburgonya püré, shimeji gomba (A C G I J L) **6.890 Ft**

Rosé Entenbrust, Süsskartoffelpüree, Shimeji-Pilze
Rosé duck breast, mashed sweet potatoes, shimeji mushrooms

Bőségtál 2 személyre: Cordon bleu, rántott sajt, sajtkérges csirkemell, borskérges sertésszűz, grill zöldség, borsmártás, rizs, hasábburgonya (A C G I J L) **11.990 Ft**

Schlemmerplatte für 2 Personen: Cordon bleu, gebackener Käse, Hähnchenbrust in Käsekruste, Schweinemedallions in Pfefferkruste, Grillgemüse, Pfeffer-Sosse, Reis, Pommes frites

Mixed plate for 2 persons: Cordon bleu, fried cheese, chicken breast baked in cheese crust, pork medallions in pepper crust, pepper-sauce, rice, french fries

VEGÁNÉTELEK

VEGAN

Falafel, mangós bulgur saláta, citrusos-dijoni mustáros öntet VEGÁN (A J) **4.890 Ft**

Falafel, Mango-Bulgur-Salat, Zitrus-Dijon-Senf-Dressing

Falafel, mango bulgur salad, citrus-Dijon mustard dressing

Csicseriborsós zöldségragu, jázmin rizs **4.890 Ft**

Gemüseragout mit Kichererbsen, Jasminreis

Vegetable stew with chickpeas, jasmine rice

Vegán Deák burger (vegán-glutenfree buci, vegán pogácsa, vegán cheddar sajt, lilahagymalekvár, saláta, paradicsom), hasábburgonya, ketchup (F J K) **5.290 Ft**

Vegan Deak Burger (Vegan Glutenfree Brötchen, Vegan-Hamburgerfleisch,

Vegan-Cheddar-Käse, rote Zwiebelmarmelade, Salat, Tomaten), Pommes frites, Ketchup

Vegan Deak's burger (vegan glutenfree bun, vegan patty, vegan cheddar cheese, red onion jam, lettuce, tomatoes), french fries, ketchup

Vegán körte torta, körte mousse (A H F) **2.690 Ft**

Vegan Birne Torte, Birne-Mousse

Vegan pear cake, pear mousse

GYEREKEKNEK AJÁNLJUK

FÜR KINDER | FOR CHILDREN

Rántott csirkemell, hasábburgonya, ketchup (A C) **3.590 Ft**

Gebackene Hühnerbrust, Pommes frites, Ketchup

Fried chicken breast, french fries, ketchup

Mini Pizza (paradicsomszósz, sajt, sonka, kukorica) (A G) **2.650 Ft**

Mini Pizza (Tomatensauce, Käse, Schinken, Mais)

Mini Pizza (tomato sosse, cheese, ham, corn)

Bolognai ragu, tészta, sajt (A G) **2.990 Ft**

Pappardelle Bolognese, Käse

Pappardelle Bolognese, cheese

DESSZERTEK
DESSERTS

Kemencés túros palacsinta, aszaltszilva (A C G)	2.690 Ft
Topfen-Palatschinken, Dörripflaumen Cottage cheese pancakes, prunes	
Csokoládészuflé, házi eperlekvár, vanília fagylalt (A C F G H)	2.590 Ft
Schokoladen Soufflé, hausgemachte Erdbeermarmelade, Vanilleeis Chocolate soufflé, homemade strawberry jam, vanilla ice cream	
Vegán körte torta, körte mousse (A H F)	2.690 Ft
Vegan Birne Torte, Birne-Mousse Vegan pear cake, pear mousse	
Gesztenyepüré, csokoládé- vagy áfonyaöntet (G)	2.390 Ft
Kastanienpüree, Chokolade- oder Preiselbeerensosse Chestnut puree, chocolate- or blueberry sauce	
Főnök Úr kehely	2.690 Ft
3 gombóc vanília fagyi, őrsegi tökmagolaj, pirított mogyoró (C E F G H)	
Boss Eisbecher (3 Kugeln Vanille Eis, geröstete Haselnuss, Kürbiskernöl) Boss cup (3 scoops of vanilla ice cream, pumpkin seed oil, nuts)	
Jegeskáv	2.190 Ft
2 gombóc vanília fagyi, tejszínhab (C G)	
Eiskaffe (2 Kugeln Vanille Eis, Schlagsahne) Ice coffee (2 scoops of vanilla ice cream, whipped cream)	

SAVANYÚSÁGOK
SAUERGEMÜSE | PICKLES

Házi csalamádé	990 Ft
Pusztasalat / Mixed homemade pickles	
Lilakáposztasaláta	990 Ft
Marinierter Rotkohl / Marinated red cabbage	
Uborkasaláta	1.290 Ft
Gurkensalat / Cucumber salad	
Almapaprika (J)	990 Ft
Apfelpaprika / Apple pepper	
Csemegeuborka (J)	990 Ft
Delikatessgurken / Pickled cucumber	
Bajor burgonyasaláta, tökmagolaj (A I J)	1.590 Ft
Bayerische Kartoffelsalat, Kürbiskernöl Bavarian potato salad, pumpkinseed oil	
Friss saláta tál	1.990 Ft
Frischer Salat Teller / Fresh salad cup	

STANGLIK
STANGERL | STICKS

Fokhagymás (A) Knoblauch / Garlic	1.990 Ft
Sajtos (A G) Käse / Cheese	2.790 Ft
Sajtos-baconos (A G) Käse-Bacon / Cheese-bacon	2.990 Ft

PIZZÁK
PIZZAS

1. Margherita (psz., sajt) (A G) Margherita (Tomatensauce, Käse) Margherita (tomato sauce, cheese)	3.490 Ft
2. Sonkás-kukoricás (psz., sonka, kukorica, sajt) (A G) Prosciutto (Tomatensauce, Käse, Schinken, Mais) Prosciutto (tomato sauce, ham, corn, cheese)	3.890 Ft
3. Diavolo (psz., csípős szalámi, sajt) (A G) 🍌 Diavolo (Tomatensauce, scharfes Salami, Käse) Diavolo (tomato sauce, spicy salami, cheese)	3.990 Ft
4. Prosciutto Crudo (psz., páрмаi sonka, ruccola, kóktélparadicsom, parmezán, sajt) (A G) Prosciutto Crudo (Tomatensauce, Parma-Schinken, Rucola, Tomaten, Parmesan, Käse) Prosciutto Crudo (tomato sauce, parma ham, rucola, tomatoes, parmesan, cheese)	4.690 Ft
5. Hawaii (psz., sajt, sonka, ananász, oregánó) (A G) Hawaii (Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas, Oregano) Hawaii (tomato sauce, ham, cheese, ananas, oregano)	3.990 Ft
6. Tonhalas (psz., tonhal, hagyma, sajt) (A D G) Thunfleisch (Tomatensauce, Thunfleisch, Zwiebeln, Käse) Tuna (tomato sauce, tuna, onion, cheese)	4.190 Ft
7. Quattro Formaggi (psz., mozzarella, brie, gorgonzola, füstölt sajt) (A G) Quattro Formaggi (Tomatensauce, Mozzarella, Brie Käse, Gorgonzola, Raucherkäse) Quattro Formaggi (tomato sauce, mozzarella, brie, gorgonzola, smoked cheese)	4.190 Ft

PIZZÁK

PIZZAS

- 8. Ungherese (tejfölös alap, kolbász, bacon, hagyma, paprika, hegyes erős paprika, sajt)** (A G) 🍷 **4.190 Ft**
Ungherese (Rahm, Wurst, Bacon, Zwiebel, Paprika, scharfes Paprika, Käse)
Ungherese (sour cream, sausage, bacon, onion, pepper, hot pepper, cheese)
- 9. Cremoso (psz., sajt, krémsajt, sonka, kukorica, friss paradicsom, rucola)** (A G) **4.190 Ft**
Cremoso (Tomatensauce, Käse, Streichkäse, Schinken, Mais, frische Tomaten, Rucola)
Cremoso (tomato sauce, cheese, cream cheese, ham, corn, fresh tomatoes, rucola)
- 10. Deák kedvenc (psz., csípős szalámi, 4 sajt, bazsalikom, póré)** (A G) 🍷 **4.490 Ft**
Deák's Lieblingspizza (Tomatensauce, scharfes Salami, 4 Käse, Basilie, Poree)
Deák's favourite (tomato sauce, spicy salami, 4 cheese, basil, leek)
- 11. Pizza Pollo (tejfölös alap, sajt, lilahagyma, grillezett csirkecsíkok)** (A G I) **4.190 Ft**
Pizza Pollo (Rahm, Käse, Zwiebel, gegrillte Hühnerschreifen)
Pizza Pollo (sour cream, cheese, onion, grilled chicken breast)
- 12. Salamino (psz., csemege szalámi, sajt)** (A G) **3.890 Ft**
Salamino (Tomatensauce, delikat Salami, Käse)
Salamino (tomato sauce, delikat salami, cheese)
- 13. Pizza Bolognese (psz., bolognai ragu, sajt)** (A G) **4.190 Ft**
Pizza Bolognese (Tomatensauce, Ragout Bolognese, Käse)
Pizza Bolognese (tomato sauce, ragú Bolognese, cheese)

PIZZA FELTÉTEK

PIZZA BEILÄGEN | PIZZA TOPPINGS

sajt [G] Käse / cheese	800 Ft	pármai sonka Prosciutto Crudo / prosciutto crudo	800 Ft
szalámi Salami / salami	800 Ft	rucola, gomba, paprika Rucola, Pilz, Paprika / rucola, mushroom, pepper	800 Ft
sonka, bacon, kolbász Schinken, Bacon, Wurst / ham, bacon, sausage	800 Ft		

ÜDÍTŐK, ÁSVÁNYVIZEK

SOFT DRINKS, MINERAL WATERS

Málna szörp Bodza szörp	1.450 Ft/0,5l 2.600 Ft/1l
Limonádé (ZÖLDALMA, MARACUJA, CITROM, EPER, CUKORMENTES EPER, MANGÓ)	1.750 Ft/0,5l 3.300 Ft/1l
Szóda	110 Ft/dl
Pepsi Cola, Pepsi Cola Max	950 Ft/0,25l
Schweppes Orange, Schweppes Tonic	950 Ft/0,25l
Canada Dry, 7Up Zero	950 Ft/0,25l
Narancs Juice 100%, Ananászlé 100%	500 Ft/dl
Áfonyalé, Almalé, Őszibaracklé	400 Ft/dl
Jeges tea	400 Ft/dl
Fever Tree Tonic	1.300 Ft/0,2l
Theodora szénsavas / mentes ásványvíz	950 Ft/0,33l
Theodora szénsavas / mentes ásványvíz	1.490 Ft/0,75l
Aqua Panna	1.100 Ft/0,25l
Red Bull, Red Bull light	1.290 Ft/0,25l

KÁVÉK, TEÁK

COFFEE, TEA

Ristretto	890 Ft	Matcha Latte	1.690 Ft
Espresso	890 Ft	Matcha tonic	2.050 Ft
Espresso Macchiato	990 Ft	Matcha friss narancslé (Matcha, fresh orange juice)	2.590 Ft
Caffe Lungo (hosszú kávé)	950 Ft	Forró csokoládé (G) (natúr, mogyoró, fahéj, karamell, fehér) (natur, hazelnut, cinnamon, caramel, white)	1.390 Ft
Cappuccino (tejjhabbal)	1.350 Ft	Növényi tej	350 Ft
Caffe Latte	1.550 Ft		
Ízesített Caffe Latte (mogyoró, fahéj, karamell, cukormentes vanília) (hazelnut, cinnamon, caramel, sugar-free vanilla)	1.750 Ft	Koffeinmentes változatot is szívesen készítünk! We are happy to prepare a decaffeinated version as well.	
Cortado	990 Ft	Szálas tea	1.390 Ft
Flat white	1.990 Ft	Méz	300 Ft
Jegeskávé	2.190 Ft		
Espresso Tonic (jég, tonic, espresso)	1.840 Ft		

Deák bögre – 1.900 Ft

Kézműves, pöttyös bögrénk agyagból készül, öt különböző színben elérhető. Tökéletes kiegészítője a reggeli kávédnak vagy teádnak!

Deák cappuccino bögrével – 2.850 Ft

Élvezd cappuccinódat stílusosan!

Deák mug – 1.900 Ft

Our handmade polka-dotted mug is made of clay and comes in five different colors. The perfect companion for your morning coffee or tea!

Deák cappuccino with a mug – 2.850 Ft

Enjoy your cappuccino in style!



CSAPOLTSÖRÖK
DRAFT BEERS

Radler	1.630 Ft/0,5l
Soproni	780 Ft/0,3l 1.300 Ft/0,5l
Soproni Óvatos Duhaj IPA	840 Ft/0,3l 1.400 Ft/0,5l
Krusovice Svetlé	840 Ft/0,3l 1.400 Ft/0,5l
Edelweiss	960 Ft/0,3l 1.600 Ft/0,5l
Birra Moretti	900 Ft/0,3l 1.500 Ft/0,5l
Budweiser	900 Ft/0,3l 1.500 Ft/0,5l
Grimbergen Ambrée (BARNA)	870 Ft/0,3l 1.450 Ft/0,5l
Kronenbourg Blanc 1664	675 Ft/0,25l 1.350 Ft/0,5l
Heineken Alc. 0,0%	900 Ft/0,25l 1.800 Ft/0,5l

ÜVEGES SÖRÖK
BEERS IN BOTTLES

Gösser citromos Alc.0,0%	1.200 Ft/0,33l
Heineken	1.200 Ft/0,33l
Heineken Alc.0,0%	1.200 Ft/0,33l
Soproni 1895	1.200 Ft/0,5l
Corona Extra	1.300 Ft/0,355l
Peroni	1.200 Ft/0,33l
Gyömbérsör Alc.0,0%	1.300 Ft/0,25l

—• WHISKEY •—

Jim Beam	750 Ft/2cl
Jack Daniel's	900 Ft/2cl
Jameson	750 Ft/2cl
Johnnie Walker Red	750 Ft/2cl
Chivas Regal	900 Ft/2cl
Maker's Mark	1.000 Ft/2cl

—• RÖVID ITALOK •—

Bailey's	750 Ft/2cl
Jägermeister	750 Ft/2cl
Zwack Unicum	750 Ft/2cl
Zwack Unicum Szilva	750 Ft/2cl
Zwack Unicum Barista	750 Ft/2cl
Zwack Unicum Orange Bitter	750 Ft/2cl
Zwack Unicum Riserva	800 Ft/2cl
Limoncello	750 Ft/2cl
Molinari Sambuca	750 Ft/2cl
Martini (dry, sweet)	1.000 Ft/1dl
Martini Fiero	1.250 Ft/1dl
Averna	1.600 Ft/4cl
Campari	1.700 Ft/8cl
Metaxa 7*	850 Ft/2cl

—• TEQUILA •—

Sierra Tequila Blanco (Silver)	750 Ft/2cl
Sierra Tequila Reposado (Gold)	750 Ft/2cl
Patron Silver Tequila	1.100 Ft/2cl

—• PÁLINKÁK •—

Grappa Fior Di Vite	750 Ft/2cl
Kosher szilva	850 Ft/2cl
1Csepp Pálinka	
Sárgabarack	1.300 Ft/2cl
Fekete ribiszke	1.300 Ft/2cl
Meggy	1.300 Ft/2cl
Birs	1.300 Ft/2cl
Penyigei szilva	1.300 Ft/2cl
Fekete cseresznye - málna	1.500 Ft/2cl

Márkházi Barack	990 Ft/2cl
Márkházi Birs	990 Ft/2cl
Márkházi Meggy	990 Ft/2cl

—• GIN •—

Gordon's	750 Ft/2cl
Bombay	950 Ft/2cl
Tanqueray NO.10	1.150 Ft/2cl
Beefeater Pink Strawberry	900 Ft/2cl
Bulldog	950 Ft/2cl
Hendrick's	1.200 Ft/2cl

—• RUM •—

Bacardi	750 Ft/2cl
Havana	750 Ft/2cl
Deadhead	1.200 Ft/2cl
Diplomatico Reserva	1.200 Ft/2cl
Matusalem Gran Reserva 15	1.250 Ft/2cl
Zacapa 23	1.350 Ft/2cl
Don Papa	1.350 Ft/2cl

VODKA

Finlandia	750 Ft/2cl
Absolut	800 Ft/2cl
Stolichnaya	750 Ft/2cl
Grey Goose	1.250 Ft/2cl
Beluga	1.250 Ft/2cl
Skinny Bitch - Vodka szóda (FINLANDIA, SZÓDA, CITROM)	2.290 Ft

PARTY BOX

GRATIS ÜDÍTŐVEL

Bacardi Box (0,5L BACARDI + 6 Ü. PEPSI COLA GRATIS)	18.750 Ft
Finlandia Box (0,5L FINLANDIA + 6 Ü. SCHWEPPES GRATIS)	18.750 Ft
Jack Daniel's Box (0,5L JACK DANIEL'S + 6 Ü. PEPSI COLA GRATIS)	22.500 Ft
Red Bull hajó (1L ABSOLUT VODKA + 6 DB 0,25L RED BULL GRATIS)	40.000 Ft

PEZSGŐK

PROSECCO

Hungária Extra Dry	1.990 Ft/0,2l 6.000 Ft/0,75l
Hungária Rosé	6.000 Ft/0,75l
Törley Charmant Doux	1.700 Ft/0,2l 5.500 Ft/0,75l
Törley Gála	740 Ft/dl 5.500 Ft/0,75l
Törley Gála Alc.0,0%	740 Ft/dl 5.500 Ft/0,75l
Cinzano Prosecco	950 Ft/dl 7.000 Ft/0,75l
Deák Flamingo Ciao Bolla	750 Ft/dl 5.625 Ft/0,75l
Merotto "Colbello" Valdobbiadene Superiore Prosecco Extra Dry DOCG	11.000 Ft/0,75l

KOKTÉLOK

COCKTAILS

Bulanga Shot (6db) (Havana rum, Red-Bull, maracuja szirup)	3.690 Ft	Hugo (Deák Flamingo Ciao Bolla, bodzaszörp, szóda, menta)	2.490 Ft
Cuba Libre (Bacardi, lime, cola)	2.290 Ft	Limoncello Spritz (Limoncello, Deák Flamingo Ciao Bolla, szóda)	2.490 Ft
Mojito Original (Havana rum, menta, barna cukor, lime, szóda)	2.290 Ft	Moscow Mule (gyömbérsör, Stolichnaya, limelé)	3.000 Ft
Mojito Zöldalmás (Bacardi, menta, lime, szóda, zöldalma szirup)	2.290 Ft	Skinny Bitch (Finlandia, szóda, citrom)	2.290 Ft
Mojito Deák (Bacardi, menta, lime, szóda, maracuja szirup, gyömbér)	2.590 Ft	Gin Fizz (Gordon's gin, cirtomlé, cukor szirup, szóda)	2.290 Ft
Pina Colada (Bacardi, kókusz szirup, tejszín, ananászlé)	2.590 Ft	Gin Tonic (Gordon's gin, Schweppes tonic, citrom)	2.490 Ft
Tequila Sunrise (Sierra tequila, narancslé, grenadine)	2.590 Ft	Negroni (Gordon's gin, Martini Rosso, Campari)	2.890 Ft
Cosmopolitan (Finlandia, Triple Sec, lime, áfonyalé)	2.590 Ft		
Sex on the beach (Finlandia, Peachtree, áfonyalé, narancslé)	2.590 Ft		
Long Island (Finlandia, Bacardi, Gordon's gin, Triple Sec, lime, cola)	2.990 Ft		
Deák déja vu (Bacardi, maracuja szirup, lime, menta, áfonyalé)	2.590 Ft		
Margarita (Sierra tequila, Triple Sec, lime) Ízesítések: eper, maracuja, zöldalma	2.590 Ft		
Mai Tai (Havana rum, Apricot brandy, mandula szirup, lime, ananászlé)	2.590 Ft		
Aperol Spritz (Aperol, Deák Flamingo Ciao Bolla, szóda)	2.650 Ft		

ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Virgin Mojito (nádcukorszirup, menta, szóda, lime)	1.450 Ft
Virgin Pina Colada (kókuszszirup, tejszín, ananászlé)	1.450 Ft
Sunrise Free (narancslé, grenadine, citromlé)	1.450 Ft

FEHÉR BOROK
WHITE WINES

		
Deák Flamingo Bianco / Steigler	800 Ft/dl	6.000 Ft/0,75l
Steigler BIO Zöldveltelini	900 Ft/dl	6.750 Ft/0,75l
Steigler Furmint Bio		7.500 Ft/0,75l
Gangl Sauvignon Blanc	800 Ft/dl	6.000 Ft/0,75l
Törtl Irsai Olivér	800 Ft/dl	6.000 Ft/0,75l
Taschner Soproni Irsai Olivér	800 Ft/dl	6.000 Ft/0,75l
Winelife Olaszrizling	800 Ft/dl	6.000 Ft/0,75l
Winelife Supernova (félédes)	800 Ft/dl	6.000 Ft/0,75l
Vincellér Soproni Zenit késői szüret (édes)	1.700 Ft/dl	8.500 Ft/0,5l

ROZÉ BOROK
ROSÉ WINES

Deák Flamingo Rozé / Steigler	800 Ft/dl	6.000 Ft/0,75l
Iváncsics Soproni Merlot Rozé	800 Ft/dl	6.000 Ft/0,75l
Vincellér Zweigelt Rozé	800 Ft/dl	6.000 Ft/0,75l

VÖRÖSBOROK
RED WINES

Deák Flamingo Rosso / Steigler	800 Ft/dl	6.000 Ft/0,75l
Steigler Kékfrankos	900 Ft/dl	6.750 Ft/0,75l
Steigler Merlot	1.200 Ft/dl	9.000 Ft/0,75l
Eszterházy Kúria Sopron Kékfrankos	1.100 Ft/dl	8.250 Ft/0,75l
Taschner Édes kettős (félédes)	900 Ft/dl	6.750 Ft/0,75l
Törtl Cabernet Sauvignon	900 Ft/dl	6.750 Ft/0,75l
Iváncsics Quartett Cuvée		8.000 Ft/0,75l
Luka Cabernet Sauvignon		11.000 Ft/0,75l

II. kategóriájú üzlet Üzemeltető: Ristoretto Kft.
Ügyvezetők: Pölöskey Dóra, Halász Zsolt
Menedzsereink: Halász Mercédes, Takács Regina
Üzletvezetőink: Rózsa Andrea, Zsirai Béla
Séf: Dominek Csaba
Séf helyettes: Simon Viktor
Az étlap érvényes: 2026.06.22-től.

A fogyasztói árak forintban értendők, és tartalmazzák az áfát.
Csomagolás +300 Ft/doboz. Vendégek által hozott sütemény és torta felszolgálati díja 2.000 Ft/
doboz. Fél adag rendelése esetén az ár 70%-át számoljuk fel! A helyben fogyasztott italok és ételek
árához 12% szervízdíjat számítunk fel. Elvitel esetén a DRS-köteles italok után + 50 Ft/db visszaváltási
díjat számítunk fel.

Restaurant II. Kategorie Inbetriebhalter: Ristoretto Kft.
Die Speisekarte ist gültig ab 22.06.2026

Alle Preisangaben erfolgen in HUF, inklusive MwSt.
Packung +300 HUF/Dose. Serviergebühr für von Gästen mitgebrachte Kuchen und Torten: 2.000 HUF
pro Schachtel. Bei halber Portion verrechnen wir Ihren 70% vom Endpreis. Die Rechnung enthält 12%
Servicegebühr. Für Getränke, die dem Pfandsystem (DRS) unterliegen, wird bei Mitnahme ein Pfand
von 50 Ft pro Stück berechnet.

Restaurant II. category Operated by: Ristoretto Kft.
The menu card is available from 22.06.2026

Prices are listed in hungarian forint incl. VAT. Package +300 HUF/box. Serving fee for cakes and pastries
brought by guests: 2.000 HUF per box. In case of order of half dish you can calculate on 70% of total
price. The bill includes an 12% service charge. A deposit fee of HUF 50 per item applies to takeaway
beverages subject to the DRS deposit return system.

A-GLUTÉN /

GLUTENHALTIGES GETREIDE / GLUTEN

B-RÁKFÉLÉK /

KREBSTIERE / CRUSTACEANS

C-TOJÁS /

EIER / EGG

D-HAL /

FISCHE / FISH

E-FÖLDIMOGYORÓ /

ERDNÜSSE / PEANUTS

F-SZÓJABAB /

SOJABOHNEN / SOYBEANS

G-TEJ /

MILCH / MILK

H-DIÓFÉLÉK /

SCHALENFRÜCHTE / NUTS

I-ZELLER /

SELLERIE / CELERY

J-MUSTÁR /

SENF / MUSTARD

K-SZEZÁMMAG /

SESAMSAMEN / SESAME SEEDS

L-KÉN-DIOXID ÉS SZULFITOK /SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE / SULPHUR
DIOXIDE**M-CSILLAGFÜRT /**

LUPINEN / LUPIN

O-PUHATESTŰEK /

WEICHTIERE / MOLLUSCS

WIFI JELSZÓ: Deak2020

“ Minden vendéget úgy szolgálunk ki, mintha saját szeretteink ülnének az asztalnál. ”

Az éttermünknek otthont adó épület az **1880-as években épült** a századfordulón ITALIA néven kávézó működött benne, nevezetessége, hogy itt kortyolták először a Soproniak a gőzlgő eszpresszót. Működött itt tánciskola, vendéglő és kerthelyiség cigányzenével – ez volt az a hely, ahol az emberek találkoztak, ettek, ittak, ünnepeltek.

Ezt a patinás teret álmodtuk újra méltón a múltjához. **A teljes felújítást követően ma már közel 180 vendéget tudunk fogadni**, legyen szó a hangulatos belső terekről vagy a buja növények üde ölelésében található hangulatos kert-helyiségünkről. Az épület homlokzatán Deák Ferenc szobra is a megújulás és a hagyomány összefonódását jelképezi.

Mi itt a Deákban hiszünk abban, hogy a jó vendéglátás nemcsak az ételekről szól, hanem élményről, figyelmességről és közösségről. Az olaszos hangulat nálunk nem díszlet, hanem életérzés – lámpásokkal, gyertyafénnyel, kellemes zenével, minőségi italokkal és kedves mosollyal tálalt finom fogásokkal. Igazi lokálpatriótaként kizárólag válogatott soproni borokat kínálunk – **a díjnyertes hegykői pálinkák és a soproni sör méltó kíséretében.**

Hitvallásunk egyszerű:

minden vendéget úgy szolgálunk ki, minth a saját szeretteink ülnének az asztalnál.
Ez tükröződik a felszolgálásban és abban a figyelemben, amit vendégeink nap mint nap tapasztalnak.

Több mint harminc éve vagyunk a vendéglátás világában, de ma is ugyanaz a szenvedély hajt bennünket. Büszkék vagyunk rá, hogy közel 50 család megélhetéséhez járulhatunk hozzá – ez a felelősség ösztönöz minket arra, hogy munkánkat becsülettel, alázattal és szeretettel végezzük.

A Deák, ahol a múlt és a jelen, a hagyomány és a modern gasztronómia találkozik nemcsak egy étterem számunkra, hanem közös álmunk megvalósulása.

Köszönjük, hogy megtisztelték bizalmukkal és minket választottak.
Reméljük, hamarosan újra vendégeink között üdvözölhetjük Önöket!

Pölöskey Dóra és Halász Zsolt
tulajdonosok

