

étlap és itallap



muzikuss.
KLUB & BISZTRÓ



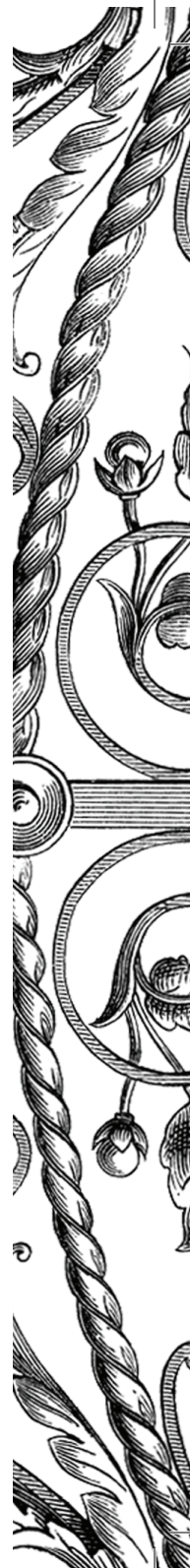


Előételek, saláták / Appetizers, and salads

Erdélyi ízeltő tál gyimesi pityókás kenyérrel <i>Transylvanian cold platter with Gyimes potato bread</i>	1890 Ft
Olívás tonhalsaláta tojással, mozzarellával <i>Tuna salad with olives, eggs and mozzarella</i>	1590 Ft
Cézársaláta csirkemelcsíkokkal, illatos parmezánnal, fokhagymás krutonnal <i>Caesar salad with chicken breast strips, parmesan and garlic croutons</i>	1590 Ft
Cézársaláta serpenyős királyrákkal, illatos parmezánnal, fokhagymás krutonnal <i>Caesar salad with pan fried king prawns, parmesan and garlic croutons</i>	1990 Ft
Grillezett kecskesajt aszalt paradicsomos rizottóval, zöldsalátával <i>Grilled goat cheese with sun-dried tomato risotto and green salad</i>	1990 Ft

Tapasok / Tapas

Padlizsánkrém <i>Aubergine paste</i>	690 Ft
Olívával pácolt kecskesajt <i>Marinated goat cheese with olives</i>	750 Ft
Gorgonzolával töltött aszalt paradicsom <i>Sun-dried tomato stuffed with gorgonzola</i>	690 Ft
Zsályás-almás kacsapástétom tepertővel <i>Sage and apple duck rillette with cracklings</i>	890 Ft
Tapastál (padlizsánkrém, olívával pácolt kecskesajt, gorgonzolával töltött aszalt paradicsom és zsályás-almás kacsapástétom-falatkák) <i>Tapas platter</i>	1690 Ft





Szendvicsek, snackek / Sandwiches, snacks

Ciabatta páрмаi sonkával, brie sajttal és grillezett paprikával <i>Ciabatta with Parma ham, brie and grilled bell pepper</i>	990 Ft
Ciabatta padlizsánkrémmel, tojással és paradicsommal <i>Ciabatta with aubergine paste, eggs and tomatoes</i>	890 Ft
Ciabatta tonhallal, tojással, fokhagymás majonézzel <i>Ciabatta with tuna, eggs and garlic mayonnaise</i>	990 Ft
Ciabatta paradicsommal, mozzarellával, pestóval <i>Ciabatta with mozzarella, tomatoes and pesto</i>	890 Ft
Frissen sült lapcsánka tejföllel, reszelt sajttal <i>Freshly baked potato roundel with sour cream and grated cheese</i>	790 Ft
Hamburger à la Lucernaire (Hamburger marhahúsból cheddar sajttal, sült burgonyával és majonézes káposztával) <i>Hamburger à la Lucernaire (Cheeseburger with cheddar, served with french fries and coleslaw)</i>	1690 Ft
Tortilla chips sajtszósszal és paradicsom salsával <i>Tortilla chips with cheddar sauce and tomato salsa</i>	790 Ft



Levesek / Soups

Francia hagymaleves kecskesajtos krutonnal 790 Ft

French onion soup with goat cheese croutons

Húsleves gazdagon csirkemellel, 790 Ft

házi passatelli tésztával, zöldséghasábokkal

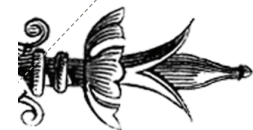
Chicken broth with home made passatelli pasta and vegetable wedges

Argentín gulyásleves 1190 Ft

Argentine beef goulash

Jalapeños sajtleves cheddar sajtból cipóban tálalva 990 Ft

Jalapeno and cheddar cheese soup served in a bread bowl





Főételek / Main courses

Muzikum penne (Paradicsomos penne tejszínes csirkemellcsíkokkal, parmazánforgácsokkal) <i>Tomato penne with creamy chicken breast strips, parmesan shavings</i>	1990 Ft
Négysajttal töltött csirkemell bazsalikomos vargányával, burgonyakrémmel <i>Four cheese stuffed chicken breast with mashed potatoes, creamy porcini and basil sauce</i>	2390 Ft
Császárhúsban sült csirkemellfilé serpenyős burgonyával, dijoni mustár mártással <i>Bacon wrapped chicken breast with pan-fried potatoes, dijon mustard sauce</i>	2390 Ft
Confit de Canard (Zsírjában sült kacsacomb rozmaringos burgonyával, diós-körtés zöldsalátával) <i>Duck confit served with rosemary potatoes and a walnut and pear green salad</i>	2590 Ft
Rózsaszínre sült kacsamell lapcsánkával, párolt lilakáposztával <i>Roasted duck breast with with potato roundel and braised red cabbage</i>	2690 Ft





Házi burgonyás gnocchi gorgonzolás kacsamellesíkokkal <i>Homemade potato gnocchi with gorgonzola and grilled strips of duck breast</i>	2190 Ft
Egészben sült sertésszűz parmezános rizottóval, pirított vargányával <i>Roasted whole pork tenderloin with parmesan risotto and sautéed porcini</i>	2590 Ft
Háromborsos sertésszűz tejfölös jalapeño-val, petrezselymes burgonyával <i>Three pepper pork medallions served with jalapeño sour cream and parsley potatoes</i>	2390 Ft
Vörösborban készült marhapofa dödöllével, házi csalamádéval <i>Braised beef cheeks in red wine with fried potato dumplings, home made pickles</i>	2390 Ft
Lucernaire Steak (Bélszín steak pirított burgonyával, fényezett fokhagymával) <i>Lucernaire Steak (Beef tenderloin steak with sautéed potatoes and glazed garlic cloves)</i>	3990 Ft
Norvég lazacfilé vajban párolva metélőhagymás burgonyakrémmel, pórézalmával <i>Norwegian salmon in butter served with creamy mashed potatoes with chives and fried leek</i>	3190 Ft

Ajánlat nem csak vegetáriánusoknak!
Not just for vegetarians



Zsályás-mézes almaragu dijoni mustárral, petrezselymes burgonyával <i>Dijon mustard apple casserole with sage and honey served with parsley potatoes</i>	1290 Ft
Padlizsánkrém sült mediterrán zöldségekkel, friss bagettel <i>Aubergine paste served with grilled mediterranean vegetables and freshly baked baguette</i>	1490 Ft
Jójóka kedvence (Koktélpáradicsomos spagetti klasszikus pestóval, parmezánforgácsokkal) <i>Spaghetti with cherry tomatoes, pesto and parmesan shavings</i>	1490 Ft
Burgonyás gnocchi fokhagymás parajlevelekkel, mozzarellával <i>Potato gnocchi with garlic spinach leaves and mozzarella</i>	1590 Ft
Kecskesajtos burger marinált sült paprikával, aiolival, hasábburgonyával <i>Goat cheese burger with marinated bell pepper, aioli and french fries</i>	1890 Ft





Desszertek/ Desserts

Frissen sült mákos guba forró meggyöntettel <i>Poppy seed bread pudding with hot cherry sauce</i>	690 Ft
Somlói habos galuska tejszínes csokoládémártással <i>Somló sponge cake with creamy chocolate sauce</i>	890 Ft
Csokoládémousse kávé narancsöntettel, pálinkaropogóssal <i>Chocolate mousse with orange and coffee sauce, brandy snap</i>	790 Ft
Mascarpone-s sajtorta vörösboros áfonyával <i>Mascarpone cheesecake with blueberry and red wine sauce</i>	890 Ft
Crème brulée <i>Crème brulée</i>	890 Ft

Áraink Forintban értendők és tartalmazzák az áfá-t.
A számla végösszege felszolgálati díjat nem tartalmaz.

Our prices are in HUF and include VAT. The bill does not include the service charge.

muzikum.
KLUB & BISZTRÓ

1088 Budapest, Múzeum u. 7.
Tel: +36202217767
bisztro@muzikum.hu

Konyhafőnök : Guth Gergely
Chef: Guth Gergely

Üzletvezető: Kindornai Attila
Restaurant manager: Attila Kindornai

Üzletvezető-helyettes: Nemeček László
Assistant manager: László Nemeček

www.muzikum.hu
facebook/muzikum.hu







*szeszes italok * spirits*






Aperitívek és keserűk / Aperitifs & Bitters.....4cl

Unicum	690 Ft
Unicum Next	690 Ft
Unicum Szilva	690 Ft
Becherovka	690 Ft
Jägermeister	690 Ft
Aperol	8 cl.....1000 Ft
Campari	8 cl.....950 Ft
Martini bianco	8 cl750 Ft
Martini dry	8 cl750 Ft
Martini rosso	8 cl.....750 Ft
Martini rosato	8 cl750 Ft

Vodka.....4cl

Sobieski	630 Ft
Kalinka	630 Ft
Russian Standard Original	750 Ft
Russian Standard Gold	900 Ft
Absolut Blue	700 Ft
Absolut Vanilia	700 Ft
Finlandia	700 Ft
Grey Goose	1250 Ft
Grey Goose la poire	1250 Ft



Rum.....4cl

Bacardi Superior	690 Ft
Bacardi Oro	750 Ft
Bacardi black	800 Ft
Bacardi 151°	1100 Ft
Captain Morgan Spiced	700 Ft
Havana Club 7 years	1000 Ft
Matusalem Platino	850 Ft
Sailor Jerry Premium	900 Ft
Stroh 80%	950 Ft

Gin.....4cl

Finsbury	690 Ft
Bombay Sapphire	800 Ft

Tequila.....4cl

Sierra Silver	690 Ft
Sierra Reposado	690 Ft
Mezcal Beneva	790 Ft

Konyak / Cognac - Brandy.....4cl

Metaxa 5*	690 Ft
Hennessy VS	1150 Ft
Courvoisier VSOP	1250 Ft

Whiskey / Whisky.....4cl

Jim Beam	690 Ft
Jim Beam Black	900 Ft
Jim Beam Red Stag	750 Ft
Jim Beam Devil's	750 Ft
Johnnie Walker Red	690 Ft
Johnnie Walker Black	950 Ft
Ballantines	690 Ft
Chivas Regal 12 years	1050 Ft
Glenlivet 15 years French Oak	1550 Ft
Glenlivet 18 years	1950 Ft
Jack Daniel's	900 Ft
Jack Daniel's Gentleman Jack	1100 Ft
Jack Daniel's Single Barell	1350 Ft
Bushmills Original	800 Ft
Bushmills Black Bush	900 Ft

Likőrök és párlatok / Liqueurs4cl

Absinthe Green	950 Ft
Absinthe Red	950 Ft
Bailey's	690 Ft
Cachaca Ypioca	750 Ft
Calvados	850 Ft
Cointreau	950 Ft
Feeney's	690 Ft
Frangelico	850 Ft
Grand Marnier	1100 Ft
Kahlua	690 Ft
Malibu	690 Ft
Ouzo	690 Ft
Ricard Pastis	690 Ft
Sambuca	690 Ft
Southern Comfort	690 Ft
Disaronno	890 Ft

Pezsgők / Champagne0,75 l

Törley Charmant Doux	1800 Ft
Törley Muscateller	1800 Ft
Törley Gála	1800 Ft
Hungária Extra Dry	3200 Ft
Hungária Irsai Olivér	3200 Ft
Martini Asti	4800 Ft
Martini Prosecco	4800 Ft







üçütlük * soft drinks



Üdítők / Soft Drinks0,25l

Coca Cola	350 Ft
Coca Cola light	350 Ft
Sprite	350 Ft
Fanta narancs / Fanta Orange	350 Ft
0,25 l	
Kinley gyömbér / Ginger ale	350 Ft
Kinley tonic	350 Ft
0,1 l	
Szódavíz / Soda	60 Ft

Rostos üdítők / Fruit Juices0,1 l

Alma / Apple	110 Ft
Ananász / Pineapple	110 Ft
Áfonya / Cranberry	110 Ft
Feketeribizli / Black Currant	110 Ft
Narancs / Orange	110 Ft
Őszibarack / Peach	110 Ft
0,2 l	
Paradicsomlé / Tomato	350 Ft

Jeges teák / Ice tee0,25 l

Nestea citrom / Lemon	350 Ft
Nestea barack / Peach	350 Ft

*
*
*
*
*



Ásványvíz / Mineral Water0,33 l

Naturaqua
szénsavmentes / still

330 Ft

Naturaqua szénsavas /
sparkling

330 Ft



Energiaital / Energy Drinks0,25 l

Red Bull

590 Ft

Red Bull cukormentes /
sugar free

590 Ft





*söröök * beers*



Csapolt Sör / Draught Beer.....0,3 l.....0,5 l

Soproni	370 Ft	490 Ft
Zlatý Bažant	470 Ft	590 Ft
Edelweiss	590 Ft	780 Ft

Üveges Sör / Bottled Beer.....0,5 l

Heineken	690 Ft
Edelweiss / Wheat beer	780 Ft
Soproni Démon / Dark beer	590 Ft

Alkoholmentes Sör / Non-alcoholic.....0,5 l

Soproni Maxx	490 Ft
Gösser Zitrone 0,0 %	490 Ft

Cider.....0,33

Strongbow gold	490 Ft
----------------	--------





*Kaveh * coffee*



Kávék / Coffee

Espresso	330 Ft
Espresso macchiato	360 Ft
Espresso tejszínhabbal	360 Ft
Hosszú kv	330 Ft
Tejeskávé	430 Ft
Cappuccino	430 Ft
Muzikum extra tejes kávé	590 Ft
Ír Kávé / Irish Coffee	990 Ft
Ír whiskey, hosszú kávé, tejszín, szerecsendió reszelék	
Coffee Bailey's bailey's, hosszú kávé, tej, tejhab, csokoládé reszelék	990 Ft

Forró csoki / Hot Chocolate

Tejcsoki, Fehér csoki, Narancsos 490 Ft

Dilmah teák

earl gray, english breakfast, natur green,
peppermint, caramell,
strawberry, spicy berry

490 Ft

*
*
*
*
*



A black silhouette of a cocktail glass with a stem and a wide, shallow bowl. The glass is filled with several long, thin, pointed objects, possibly straws or cocktail picks, each topped with a small, dark, round object. A bright pink banner is positioned horizontally across the middle of the glass, with two small, folded corners on either side. The background is a light gray with a fine, repeating pattern of small, dark, circular dots.

*Koktelok * cocktails*

Klasszikus / Classic

GIN FIZZ gin, cukor, friss citrom juice, szódavíz	1100 Ft
VODKA FIZZ vodka, cukor, friss citrom juice, szódavíz	1100 Ft
MOJITO rum, friss menta, friss lime, cukor, szódavíz	1100 Ft
CUBA LIBRE rum, friss lime, cola	1100 Ft
CAIPIRINHA cachaca, friss lime, barnacukor	1100 Ft
CAIPIRISSIMA rum, friss lime, barnacukor	1100 Ft
CAIPIROSKA vodka, friss lime, barnacukor	1100 Ft
COINTREAU CAIPRINHA cointreau, friss lime, barnacukor	1400 Ft
COSMOPOLITAN vodka, cointreau, friss lime juice, áfonyalé	1300 Ft
BLOODY MARY vodka, friss citrom juice, só, bors, worchester, tabasco, paradicsomlé	1200 Ft
WHITE RUSSIAN vodka, kahlua, tejszín	1100 Ft



Klasszikus / Classic

BLACK RUSSIAN vodka, kahlua	1100 Ft
ORGASMUS bailey's, amaretto, triple sec, tejszín	1200 Ft
SCREAMING ORGASM bailey's , amaretto, vodka, kahlua , tejszín	1400 Ft

Sour

WHISKEY SOUR whiskey, cukor, friss citrom juice	1100 Ft
VODKA SOUR vodka, cukor, friss citrom juice	1100 Ft
TEQUILA SOUR tequila, cukor, friss citrom juice	1100 Ft
FRANGELICO SOUR frangelico, cukor, lime, friss narancs juice	1400 Ft

Pezsgő / Champagne

KIR ROYAL creme de cassis, champagne	1100 Ft
BELLINI őszibarackpüré, cukor, champagne	1100 Ft
MIMOSA friss narancslé, champagne	1100 Ft
TESTAROSSA friss eper, champagne	1100 Ft
STRAWBERRY MIMOSA friss narancslé, eperpüré, champagne	1100 Ft
FRENCH 75 gin, cukor, friss citrom juice, champagne	1200 Ft
APEROL SPRITZ aperol, champagne, szódavíz, friss narancs	1400 Ft
CALVADOS ROYAL calvados, friss eper, champagne	1400 Ft
CHAMPAGNE MOJITO rum, menta, friss lime, cukor, champagne	1400 Ft



Rövid Koktélok / Shooters

B52 kahlua, bailey's, cointreau	1200 Ft
BLOODY BRAIN peachtree, bailey's, grenadine	1200 Ft
KAMIKAZE (4 db shot-os pohár) vodka, triple sec, friss lime juice	1400 Ft
FRUIT KAMIKAZE (4 db shot-os pohár) vodka, triple sec , friss lime juice (választható zöldalma, maracuja, eper, málna, bodza ízekben)	1400 Ft
CHUPITO (4 db shot-os pohár) captain morgan, gyömbér, friss lime juice	1500 Ft
WOO-WOO (4 db shot-os pohár) vodka, peachtree, friss lime juice, ribizlilé	1500 Ft



Carribean, Tropical

PINA COLADA fehér rum, kókusz szirup, tejszín, ananászlé		1300 Ft
SEX ON THE BEACH vodka, peachtree, ananászlé, narancslé, áfonyalé		1300 Ft
STRAWBERRY COLADA fehér rum, kókusz szirup, eperszirup, tejszín, ananászlé		1300 Ft
TEQUILA SUNRISE tequila, narancslé, grenadine		1300 Ft
SWIMMING POOL vodka, fehér rum, blue curacao, kókusz szirup, tejszín, ananászlé		1300 Ft
RICCOCONE vodka, peachtree, kókusz szirup, maracuja szirup, tejszín, ananászlé, grenadine		1300 Ft
MARGARITA tequila, triple sec, friss citrom juice		1300 Ft
FROZEN MARGARITA tequila, triple sec, friss citrom juice		1300 Ft
DAIQUIRI ORIGINAL rum, friss lime juice, cukor		1300 Ft
FROZEN DAIQUIRI rum, friss lime juice, cukor, (választható málna, eper, zöldalma, maracuja, őszibarack ízekben)		1300 Ft
BBC bailey's, tejszín, kókusz szirup, ananászlé , friss banán		1300 Ft



Martini cocktails

VODKA MARTINI vodka, martini dry, olívbogyó	1100 Ft
DRY MARTINI gin, martini dry, olívbogyó	1100 Ft
BIANCO SPRITZ martini bianco, szódavíz, friss lime	1100 Ft
ROSATO SPRITZ martini rosato, szódavíz, friss lime	1100 Ft
ESPRESSO MARTINI vodka, kahlua, cukor, presszó kávé	1300 Ft
BIANCO ROYAL martini bianco, száraz pezsgő, friss lime	1100 Ft
ROSATO ROYAL martini rosato, száraz pezsgő, friss narancs	1100 Ft

Melegitalok / Hot Cocktails

HOT SAILOR gin, narancslé, rum, friss citrom	1300 Ft
GROG száraz fehérbor, barna rum, friss citrom, friss narancs, fahéj, barnacukor, forró víz	1100 Ft

Erős / Strong

MAI TAI fehér rum, barna rum, bacardi 151, peachtree, mandulaszirup, ananászlé, narancslé, friss lime	1700 Ft
LONG ISLAND ICE TEA fehér rum, vodka, tequila, gin, triple sec, cola, friss citrom, friss lime	1700 Ft
CARIBBEAN ICE TEA fehér rum, vodka, tequila, gin, blue curacao, ananászlé, friss citrom, friss lime	1700 Ft
MIAMIAN ICE TEA fehér rum, vodka, tequila, gin, peachtree, feketeribizli, friss citrom, friss lime	1700 Ft
HAWAIIAN ICE TEA fehér rum, vodka, tequila, gin, triple sec, ananászlé, narancslé, friss citrom, friss lime	1700 Ft
BAHAMA MAMA barnarum, bacardi 151, kávélikőr, kókuszlikőr, grenadinszirup, ananászlé, narancslé, friss lime juice	1700 Ft



Alkoholmentes / Alcohol free

SAFE SEX ON THE BEACH narancslé, őszibarackpüré, áfonyalé	700 Ft
VIRGIN PINA COLADA ananászlé, tejszín, kókusz szirup	700 Ft
VIRGIN MOJITO menta, lime, cukor, szódavíz	700 Ft
VIRGIN MARY paradicsomlé, friss citrom juice, só, bors, worchester, tabasco	700 Ft
HÁZI LIMONÁDÉ narancs, citrom, lime, cukor, szódavíz, (választható málna, eper, zöldalma, maracuja, bodza ízekben)	700 Ft

Áraink Forintban értendők és tartalmazzák az áfá-t.
A számla végösszege felszolgálati díjat nem tartalmaz.



1088 Budapest, Múzeum u. 7.
Tel: +36202222787
bisztro@muzikum.hu

Üzletvezető: Kindornai Attila
Üzletvezető-helyettes: Nemeček László

www.muzikum.hu
[facebook/muzikum.hu](https://facebook.com/muzikum.hu)



tripadvisor®

Kedves Vendégünk!

Értékelje a Muzikum Klub és Bisztrót
a www.tripadvisor.com oldalon,
és a vendégünk egy kávéra!

Dear Guest!

Write a review about us
on the www.tripadvisor.com
and be our guest for a coffee!

[FACEBOOK.COM/MUZI KUM KLUB](https://www.facebook.com/muzikumklub)