FŐŐRSÉG
ÉTTEREM ÉS KÁVÉHÁZ

ROYAL GUARD
RESTAURANT & CAFÉ

ÉTTERMI FILOZÓFIÁNK
Szolgálatnak tekintjük szolgáltatásainkat

A Főőrség Étterem és Kávéház küldetése, hogy a felszolgált ételeken és borokon keresztül bemutassa a Kárpát-medence gazdag és változatos konyhaművészetét, valamint emléket állítson a magyar testőrségeknek, akik akár életük árán is hűséggel szolgálták hazánkat. A történelmi Magyarország vármegyéiből toborzott katonák szülőföldjén, személyes történetein keresztül szeretnénk bemutatni a régió gasztronómiai sokszínűségét, izgalmas világát.

OUR MISSION
We consider our services as duties

The mission of the Royal Guard is to showcase the rich and diverse culinary heritage of the Carpathian Basin through the dishes and wines served, while also paying tribute to the Hungarian guards who served our nation with unwavering loyalty, even at the cost of their lives. We aim to highlight the gastronomic diversity and vibrant culture of the regions of historical Hungary by sharing the personal stories and hometown flavors of the soldiers recruited from the various counties.





M.69 (1, 6, 9, 12)

Ropogós malaccsülök szablyaélen, pékné burgonya, házi csalamádé, jus

12 500 Ft

két személyre: 19 950 Ft

HU Az 1869 mintájú lovas tiszti szablya kicsinyített mására tálalt malaccsülöknek nehéz ellenállni, melynek bőre ropogós, belül pedig omlós, vajpuha. Ez a kettősség a vizuális látványon felül feledhetetlen gasztronómiai élményt nyújt kedves vendégünknek, melyért érdemes lesz visszajárni.

M.69 (1, 6, 9, 12)

Crispy pork knuckle on a saber, roasted potato, pickles, jus

35,7 €

for two people: 57,0 €

EN It's hard to resist the pork knuckle served on a miniature replica of the 1869 cavalry officer's saber with its crispy skin and tender, buttery interior. This duality, beyond the visual spectacle, offers an unforgettable gastronomic experience for our dear guests, one worth coming back for.

Császármorzsa
(1, 3, 7)

Budapest / Bécs
3 900 Ft

két személyre: 6 500 Ft

HU **A legenda szerint ez a 19. századi édesség először Sissi, a magyar királyné számára készült, és rövid időn belül a magyar családok egyik kedvenc desszertje lett. Étlapunkról bécsi és budapesti verzió is választható. Kóstolja meg a cseresznyelekvárral vagy almaraguval kínált császármorzsáinkat.**

Kaiserschmarrn
(1, 3, 7)

Budapest / Wien
11,1 €

for two people: 18,6 €

EN According to legend, this 19th-century dessert was first made for Sissi, the Hungarian queen, and soon became a favorite treat among Hungarian families. You can choose between the Viennese and Budapest versions from our menu. Taste our Kaiserschmarrn served with cherry jam or apple compote.



Gránátos Induló
(1, 3, 9)

„Gránátos Induló” ízelítő a Magyar Honvédek ételeiből (házi tészta, burgonya, debreceni, kakastaréj, kovászolt uborka)

4 950 Ft

Grenadier-marsch
(1, 3, 9)

'Gránátos Induló' – selection inspired by traditional Hungarian soldiers' dishes (homemade pasta, potatoes, Debreceni sausage, rooster comb, fermented pickles)

14,1 €

Gulyás ízelítő trió

(1, 3, 5, 8, 9, 12)

Tradicionális magyar, székely, palóc

4 850 Ft

Goulash tasting trio

(1, 3, 5, 8, 9, 12)

Traditional Hungarian, "Székely", and "Palóc"

13,9 €



ELŐÉTEL, SZENDVICS, SALÁTA
STARTER, SANDWICH, SALAD



Magyaros kenegető válogatás zalai házi prószával (Alföldi kacsamáj mousse, Gyulai kolbászkrém, Tóalmási sonka rillette) két személyre (1, 7, 10, 12)

Traditional Hungarian spread selection with homemade savory cornmeal bake (Duck liver mousse, “Gyula” sausage cream, “Tóalmás” ham rillettes) for two people

5 950 Ft / 17,0 €



Kacsamájpástétom savanyított hagymákkal, pirítóssal (1, 5, 7, 8, 11)

Duck liver pâté with marinated onions, toast

4 250 Ft / 12,1 €



Szendvics trió (füstölt sonka, padlizsánkrém, őrségi kecskesajtkrém)
(1, 5, 7, 8, 11)

Sandwich selection (smoked ham, aubergine
cream, goat cheese spread)

4 650 Ft / 13,3 €

A végszámlához 15% szervizdíjat számolunk fel.
We apply a 15% service charge to the final bill.
(1 € / 350 HUF)

ELŐÉTEL, SZENDVICS, SALÁTA
STARTER, SANDWICH, SALAD



Főőrség saláta tökmaggal (3, 4, 7, 8, 10)

Royal Guard salad with pumpkin seeds

3 650 Ft / 10,4 €

+ Csirkével / with chicken: 2 150 Ft / 6,1 €
+ Kecskesajttal / with goat cheese (7)**: 2 150 Ft / 6,1 €**
+ Garnélával / with shrimp (2, 4)**: 2 750 Ft / 7,9 €**
+ Fogassal / with pikeperch (4)**: 2 750 Ft / 7,9 €**



Grillezett kecskesajt sültcékla-salátával
(7, 8)

Grilled goat cheese
with roasted beetroot salad

5 950 Ft / 17,0 €



Hideg ízelítő a Kárpát-medencéből (szarvasgombás sajt, füstölt malomkerék sajt, füstölt sonka, mangalicakolbász, házi májas, juhtúrós körözött, vajválogatás)
(1, 5, 7, 8, 11)

Cold selection from Carpathian Basin
(truffle cheese, smoked ham, mangalica sausage, smoked liver pâté, spicy cottage cheese, butter selection)

5 950 Ft / 17,0 €

Házi kovászos kenyér válogatás (parasztkenyér, hatmagvas) (1, 5, 8, 11) **1 100 Ft / 3,1 €**
Homemade sourdough bread selection (traditional, six seedy)

Házi fűszervaj friss kenyérrel (1, 5, 7, 8, 11) **1 500 Ft / 4,3 €**
Homemade butter with fresh bread

Házi prósza (1, 7) **950 Ft / 2,7 €**
Homemade savory cornmeal bake



Tradicionális marhagulyás

(1, 3, 5, 8, 9, 11)

Tradicionális marhagulyás tálban, csipetkével, friss házi kenyérrel

4 250 Ft

Kérhető csészében is: 2 950 Ft

Traditional beef goulash soup

(1, 3, 5, 8, 9, 11)

Traditional beef goulash soup with pinch noodles and fresh bread (large)

12,1 €

small: 8,4 €

LEVESEK
SOUPS



Fácánerőleves benne főtt húsával, zöldségekkel, házi tésztával (1, 3, 9)

Pheasant consommé with slow-cooked meat, vegetables and homemade pasta

3 650 Ft / 10,4 €



Mézes sütőtökkrémleves gyömbérrel (9)

Pumpkin cream soup with honey and ginger

3 250 Ft / 9,3 €



Gulyás ízelítő trió (tradicionális magyar, székely, palóc)
(1, 3, 5, 8, 9, 12)

Goulash tasting trio (traditional Hungarian, "Székely", and "Palóc")

4 850 Ft / 13,9 €

A végszámlához 15% szervizdíjat számolunk fel.
We apply a 15% service charge to the final bill.
(1 € / 350 HUF)

FŐÉTELEK
MAIN COURSES



Kárpáti rizottó
(garnéla, gomba, kapor) (1, 3, 7, 9, 12)

"Kárpáti" risotto (shrimps, mushrooms, dill)

5 650 Ft / 16,1 €

+ Garnélával / with shrimp (2, 4)**: 2 750 Ft / 7,9 €**



Kelkáposzta-főzelék (9)

Savoy cabbage stew with potato

3 250 Ft / 9,3 €

+ Csirkével / with chicken: 2 150 Ft / 6,1 €
+ Kecskesajttal / with goat cheese (7)**: 2 150 Ft / 6,1 €**
+ Garnélával / with shrimp (2, 4)**: 2 750 Ft / 7,9 €**
+ Fogasfilével / with pikeperch (4)**: 2 750 Ft / 7,9 €**



Kéksajtos házi szélesmetélt diómorzsával
(1, 3, 7, 8, 9)

Homemade pasta with gorgonzola, walnut

4 950 Ft / 14,1 €

A végszámlához 15% szervizdíjat számolunk fel.
We apply a 15% service charge to the final bill.
(1 € / 350 HUF)

FŐÉTELEK
MAIN COURSES

Csirkepaprikás galuskával, uborkasalátával
(1, 3, 7, 9)

Hungarian chicken paprikash with fried egg dumplings and cucumber salad

5 950 Ft / 17,0 €





Rántott sertésszűz sült burgonyával, remoulade mártással (1, 3, 7, 9, 10)

Pork tenderloin fried in breadcrumbs with fried potatoes, remoulade sauce

7 450 Ft / 21,3 €

Omlós tarja steak lecsós burgonyával (9)

Tender pork chuck steak with Hungarian-style potatoes

6 250 Ft / 17,9 €



A végszámlához 15% szervizdíjat számolunk fel.
We apply a 15% service charge to the final bill.
(1 € / 350 HUF)

FŐÉTELEK
MAIN COURSES



Rozé kacsamell vajas burgonyapürével, forraltboros körtével, körtés jus-vel (6, 7, 9, 12)

Rosé duck breast with buttery mashed potatoes, poached pear in mulled wine, and pear jus

8 650 Ft / 24,7 €



Grillezett fogas paszternákpürével, marinált zöldségekkel (4, 9)

Grilled pike perch with parsnip purée and pickled vegetables

8 950 Ft / 25,6 €



Bélszín steak vadas mártással, zsemlegombóccal, marinált répákkal, zellertejföllel (1, 3, 7, 9, 10, 12)

Tenderloin steak with "Vadas" hunter sauce, bread dumpling, pickled carrots, and celeriac sour cream

18 950 Ft / 54,1 €

A végszámlához 15% szervizdíjat számolunk fel.
We apply a 15% service charge to the final bill.
(1 € / 350 HUF)

DESSZERTEK
DESSERTS



Aranygaluska karamellfagylalttal (1, 3, 7, 8)

"Aranygaluska" golden dumpling with caramel ice cream

2 900 Ft / 8,3 €



Desszert válogatás

Eszterházy, Rákóczi-túrós, Sacher (1, 3, 7, 8)

Cake selection (Eszterházy, Rákóczi, Sacher)

3 500 Ft / 10,0 €

A végszámlához 15% szervizdíjat számolunk fel.
We apply a 15% service charge to the final bill.
(1 € / 350 HUF)

DESSZERTEK
DESSERTS



Klasszikus almás pite vaníliafagylalttal (1, 7, 8)

Traditional apple pie
with vanilla ice cream

2 700 Ft / 7,7 €



Somlói galuska (1, 3, 7, 8)

Somlói sponge cake

2 700 Ft / 7,7 €



Mézes dióval töltött szabolcsi alma (7, 8)

Stuffed apple with honey walnut,
vanilla sauce

2 900 Ft / 8,3 €

A végszámlához 15% szervizdíjat számolunk fel.
We apply a 15% service charge to the final bill.
(1 € / 350 HUF)

DESSZERTEK
DESSERTS



MELEGEN TÁLALVA
SERVED WARM

Meggyes vagy szilvás morzsapite
(1, 7)

Sour cherry or plum crumble

2 900 Ft / 8,3 €



Barackos túró (1, 3, 7, 8)

Peach cottage cheese dessert

3 100 Ft / 8,9 €



CUKORMENTES, LAKTÓZMENTES, VEGÁN
SUGAR-FREE, LACTOSE-FREE, VEGAN

Kamillás répatorta (8)

Chamomile carrot cake

3 100 Ft / 8,9 €

A végszámlához 15% szervizdíjat számolunk fel.
We apply a 15% service charge to the final bill.
(1 € / 350 HUF)

LIMONÁDÉ, HÁZI SZÖRP
LEMONADE, HOMEMADE SYRUP



Klasszikus limonádé

Classic lemonade

1 890 Ft / 5,4 €

Kancsó / Pitcher: 3 690 Ft / 10,5 €

Limonádéink 100% gyümölcspüréből készülnek, így nem tartalmaznak tartósítószert és mesterséges színezéket. Cukormentes változatban is kérhetők.

Our lemonades are made from 100% fruit purée, free from preservatives and artificial colorings. A sugar-free version is also available upon request.



Kékáfonyás limonádé

Blueberry lemonade

2 290 Ft / 6,5 €

Kancsó / Pitcher: 4 590 Ft / 13,1 €



Fehér őszibarackos limonádé

White peach lemonade

2 290 Ft / 6,5 €

Kancsó / Pitcher: 4 590 Ft / 13,1 €

A végszámlához 15% szervizdíjat számolunk fel.
We apply a 15% service charge to the final bill.
(1 € / 350 HUF)

LIMONÁDÉ, HÁZI SZÖRP
LEMONADE, HOMEMADE SYRUP



Főőrség szörp (csipkebogyó-gyömbér)

Royal Guard cordial (rosehip-ginger)

1 890 Ft / 5,4 €



Gránátalmás matcha narancs

Matcha orange with pomegranate

2 590 Ft / 7,4 €



Fűszeres birs szörp

Spiced quince cordial

1 890 Ft / 5,4 €



Szilva-kardamom szörp

Plum-cardamom cordial

1 890 Ft / 5,4 €

A végszámlához 15% szervizdíjat számolunk fel.
We apply a 15% service charge to the final bill.
(1 € / 350 HUF)

ÜDÍTŐ, ÁSVÁNYVÍZ
SOFT DRINKS, MINERAL WATER

NORDAQ (0,33 l) szűrt víz / premium water	**890 Ft / 2,5 €**
NORDAQ (0,75 l) szűrt víz / premium water	**1 290 Ft / 3,7 €**
NaturAqua ásványvíz (0,33 l) / mineral water	**990 Ft / 2,8 €**
NaturAqua ásványvíz (0,75 l) / mineral water	**1 490 Ft / 4,3 €**
Coca Cola	**1 290 Ft / 3,7 €**
Coca Cola Zero	**1 290 Ft / 3,7 €**
Fanta, Sprite	**1 290 Ft / 3,7 €**
Kinley ginger ale, tonic	**1 290 Ft / 3,7 €**
Cappy gyümölcslevek (alma, narancs, őszibarack) Cappy fruit juice selection (apple, orange, peach)	**1 290 Ft / 3,7 €**
Thomas Henry tonic water	**2 290 Ft / 6,5 €**
Red Bull / Red Bull cukormentes Red Bull / Red Bull sugar-free	**2 290 Ft / 6,5 €**

SÖR
BEER

Csapolt / Draft beer

	0,3 l	0,5 l
Borsodi	**1 290 Ft / 3,7 €**	**1 890 Ft / 5,4 €**
Staropramen	**1 490 Ft / 4,3 €**	**2 390 Ft / 6,8 €**

Üveges / Bottle

Staropramen dark (0,5 l)	**1 790 Ft / 5,1 €**
Stella Artois alkoholmentes (0,33 l) Stella Artois alcohol-free	**1 690 Ft / 4,8 €**
Hedon Helmut bajor búza (0,33 l) Hedon Helmut bavarian wheat beer	**2 950 Ft / 8,4 €**
Budaprés Cider Kedvesem (0,33 l) Budaprés Cider	**2 950 Ft / 8,4 €**

A végszámlához 15% szervizdíjat számolunk fel.
We apply a 15% service charge to the final bill.
(1 € / 350 HUF)

RÖVIDITAL, PÁLINKA
SPIRITS & LIQUEURS

4 CL

Unicum (szilva / plum, Barista Edition)	**1 990 Ft / 5,7 €**
Jägermeister	**1 990 Ft / 5,7 €**
Jameson	**2 490 Ft / 7,1 €**
Jack Daniel's	**2 490 Ft / 7,1 €**
Opera Gin	**2 990 Ft / 8,5 €**
Hendrick's	**3 490 Ft / 10,0 €**
Baileys	**1 990 Ft / 5,7 €**
Matusalem Classico	**2 290 Ft / 6,5 €**
Matusalem Platino	**2 290 Ft / 6,5 €**
Sauza Silver	**2 290 Ft / 6,5 €**
Grey Goose	**3 990 Ft / 11,4 €**
Beluga Noble	**4 690 Ft / 13,4 €**
Hennessy VS	**3 990 Ft / 11,4 €**
Laphroaig	**4 690 Ft / 13,4 €**
Rémy Martin XO	**14 990 Ft / 42,8 €**
Frangelico	**1 990 Ft / 5,7 €**
Disaronno Amaretto	**1 990 Ft / 5,7 €**
Limoncello	**2 990 Ft / 8,5 €**
Brill Prémium pálinka (lepotica szilva, cigánymeggy, birs, piros vilmoskörte, Irsai Olivér) Brill premium schnapps (plum, quince, sour cherry, red williams pear)	**3 990 Ft / 11,4 €**
Brill Prémium pálinka (málna, eper) Brill premium schnapps (raspberry, strawberry)	**4 990 Ft / 14,3 €**

A végszámlához 15% szervizdíjat számolunk fel.
We apply a 15% service charge to the final bill.
(1 € / 350 HUF)

KÁVÉ / TEA / FORRÓ ITALOK
COFFEE, TEA & HOT BEVERAGES



A kávék mellé felszolgált sütemény glutént, tejet, diót és tojást tartalmaz.
The pastries served with coffee contain gluten, milk, nuts, and eggs.

Royal kávé - a zserbó ízvilágával (1, 3, 7, 8)

Royal coffee – Gerbeaud cake flavored

2 290 Ft / 6,5 €



Juharszirupos matcha latte (7)

Matcha latte with maple syrup

2 890 Ft / 8,3 €



Forralt bor

Mulled wine

1 990 Ft / 5,7 €



Klasszikus forró csokoládé (7)

Hot Chocolate

1 990 Ft / 5,7 €



Tonkababos forró csokoládé (7, 8)

Hot Chocolate with tonka bean

2 490 Ft / 7,1 €

A végszámlához 15% szervizdíjat számolunk fel.
We apply a 15% service charge to the final bill.
(1 € / 350 HUF)

KÁVÉ / TEA / FORRÓ ITALOK
COFFEE, TEA & HOT BEVERAGES

		*Uganda prémium
Espresso	1290 Ft / 3,7 €	1490 Ft / 4,3 €
Dupla espresso / Double espresso	1990 Ft / 5,7 €	2190 Ft / 6,3 €
Hosszú kávé / Long coffee	1390 Ft / 4,0 €	1590 Ft / 4,5 €
Americano	1390 Ft / 4,0 €	1590 Ft / 4,5 €
Cortado	1390 Ft / 4,0 €	1590 Ft / 4,5 €
Latte Macchiato	1890 Ft / 5,4 €	2090 Ft / 6,0 €
Cappuccino	1990 Ft / 5,7 €	2190 Ft / 6,3 €
Caffe Latte	1890 Ft / 5,4 €	2090 Ft / 6,0 €
Melange	2190 Ft / 6,3 €	2390 Ft / 6,8 €
Flat White	1890 Ft / 5,4 €	2090 Ft / 6,0 €
Espresso tonic	2290 Ft / 6,5 €	
Ír kávé / Irish coffee	3490 Ft / 10,0 €	
Baileys kávé / Baileys coffee	3490 Ft / 10,0 €	
Kahlua kávé / Kahlua coffee	3490 Ft / 10,0 €	
Affogato / Affogato	2290 Ft / 6,5 €	
Alternatív tej (mandula, zab, kókusz) / Alternative milk options (almond, oat, coconut)	450 Ft / 1,3 €	
Dilmah tea (szálas) / Dilmah loose-leaf tea	1790 Ft / 5,1 €	

BRILLIANT BREAKFAST TEA
THE ORIGINAL EARL GREY
BLUEBERRY & POMEGRANATE
CEYLON YOUNG HYSON GREEN TEA
PURE PEPPERMINT LEAVES
SINGLE ESTATE DARJEELING
JASMINE PEAR DRAGON WHITE TEA
ELDERFLOWER & APPLE INFUSION

Kávébabjaink 70%-ban brazil, 30%-ban indiai ültetvényekről származnak. A nyers babokat házilag, helyben, saját kávépörkölőnkben 20 percen keresztül 180°C fokig felhevítve pörköljük. Ennek köszönhetően nyerik el kávéink telt aromájukat, mogyorós, szirupos karakterüket.

Our coffee beans are sourced from 70% Brazilian and 30% Indian plantations. The raw beans are roasted in-house, locally, in our own coffee roaster, heated for 20 minutes up to 180°C. This process gives our coffees their full-bodied aroma with a nutty, syrupy character.

***Ugandai Specialty Kávé**
Ugandan Specialty Coffee

A gyönyörű tájairól és gazdag kulturális örökségéről ismert Uganda kiváló éghajlati feltételekkel rendelkezik a kávétermesztéshez. A Rwenzori-hegység lejtőin termő arabika kávék különösen népszerűek az ínyencek körében, mert gyakran rendelkeznek csokoládés, diós ízjegyekkel, melyek közepes édességgel és gyümölcsös savassággal párosulnak. Komplex ízprofiljuk alkalmassá teszi őket espresso és tejes kávék elkészítésére egyaránt.

Known for its stunning landscapes and rich cultural heritage, Uganda offers exceptional climatic conditions for coffee cultivation. The Arabica coffees grown on the slopes of the Rwenzori Mountains are highly sought after by connoisseurs, as they often feature distinct chocolatey and nutty tasting notes, perfectly balanced with medium sweetness and a vibrant, fruity acidity. Their complex flavor profile makes them exceptionally versatile, ideal for both intense espressos and milk-based specialty coffees.

SPRITZ / KOKTÉL
SPRITZ / COCKTAIL



Sweet Moments

Matusalem Classico, Amaretto, alma, bitter
Matusalem Classico, Amaretto, apple, bitter

4 290 Ft / 12,3 €

Smokey Ruby

Matusalem Classico, Laphroaig, alma, bodza merlot
Matusalem Classico, Laphroaig, apple, elderberry merlot

5 990 Ft / 17,1 €





Dark Royal

Hennessy, Martini Rosso, dió, juharszirup, Angostura (8)
Hennessy, Martini Rosso, walnut, maple syrup, Angostura

5 490 Ft / 15,7 €

Autumn Reverie

Jack Daniel's, Cointreau, szilva, narancs, fahéj
Jack Daniel's, Cointreau, plum, orange, cinnamon

3 990 Ft / 11,4 €



A végszámlához 15% szervizdíjat számolunk fel.
We apply a 15% service charge to the final bill.
(1 € / 350 HUF)

SPRITZ / KOKTÉL
SPRITZ / COCKTAIL



Őszi Szeszély
“Capricious Autumn”

Jack Daniel’s, körte, alma, fahéj, citrus
Jack Daniel’s, apple, pear, cinnamon, citrus

3 990 Ft / 11,4 €

Berry Bean Martini

Chambord, Frangelico, espresso

4 290 Ft / 12,3 €





Huszáros Kajszi
“Hussar Apricot”

Kajszibarack Pálinka, Matusalem Classico, alma, menta
Apricot schnapps, Matusalem Classico, apple juice, mint syrup

5 490 Ft / 15,7 €

A végszámlához 15% szervizdíjat számolunk fel.
We apply a 15% service charge to the final bill.
(1 € / 350 HUF)

SPRITZ / KOKTÉL
SPRITZ / COCKTAIL



Hugo

Bodzaszirup, lime, menta, prosecco
Elderflower syrup, lime, mint, prosecco

3 990 Ft / 11,4 €

Aperol Spritz

Aperol, szóda, prosecco, narancs
Aperol, soda water, prosecco, orange

3 990 Ft / 11,4 €





Gin Tonik

Paprika gin, paradicsom, uborka, Thomas Henry tonik
Paprika Gin, tomato, cucumber, Thomas Henry tonic

4 990 Ft / 14,3 €

A végszámlához 15% szervizdíjat számolunk fel.
We apply a 15% service charge to the final bill.
(1 € / 350 HUF)

Próbáld ki!
Try it out!

SABRAGE

Sabrage a Főőrség éttermében

A sabrage egy hagyományos pezsgőbontási módszer, amely során
egy speciális sabrage karddal vagy pengével vágják le a pezsgő palack nyakát.
Ez a gyakorlat eredetileg a francia huszárok között vált népszerűvé
a 19. században látványossága és eleganciája miatt.

A francia hadseregben szolgáló huszárok hírések voltak bátorságukról és különleges megjelenésükről. A sabrage ebben a környezetben alakult ki, a huszárok technikája később fontos eseményeken és katonai ünnepségeken is elterjedt.

„Győzelem esetén megérdemeljük a pezsgőt,
vereség esetén pedig szükség van rá.”

Napoleon Bonaparte

Sabrage at the Royal Guard Restaurant

Sabrage is a traditional method of opening champagne, in which the
neck of the champagne bottle is sliced off using a special sabrage sword or blade.
This practice originally gained popularity among French cavalrymen in the
19th century due to its spectacle and elegance.

In the French army, the cavalrymen were renowned for their courage and distinctive appearance. Sabrage originated in this environment, the technique later spread to significant events and military ceremonies.

“In victory, you deserve Champagne; in defeat, you need it.”

Napoleon Bonaparte

FEHÉRVÁRI BORBIRTOK BRUT RESERVE	15 950 FT / 45,6 €
KISLAKI CHARDONNAY BRUT 2020	18 950 FT / 54,1 €
SAUSKA ROSÉ BRUT	19 950 FT / 57,0 €
POL ROGER RESERVE BRUT	49 950 FT / 142,7 €
PHILIPPONNAT ROYALE RESERVE NON DOSÉ	49 950 FT / 142,7 €
LAURENT-PERRIER ROSÉ BRUT	69 950 FT / 199,9 €
POL ROGER SIR WINSTON CHURCHILL 2015	179 950 FT / 514,1 €

BOR
WINE

Fehér / White

	1,5 dl	palack / bottle
Főőrség Irsai Olivér 2025 / Royal Guard “Irsai Olivér” 2025	1 550 Ft / 4,4 €	7 450 Ft / 21,3 €
Villa Gyetvai Pince Sauvignon Blanc 2024	1 950 Ft / 5,6 €	9 950 Ft / 28,5 €
Váli Pince Olaszrizling Badacsony 2024	1 950 Ft / 5,6 €	9 950 Ft / 28,5 €
Günzer Villányi Chardonnay Bocor-dűlő 2024	2 450 Ft / 7,0 €	12 250 Ft / 35,0 €
Zichy Anna Furmint 2021	2 150 Ft / 6,1 €	10 950 Ft / 31,3 €
St. Andrea Napbor 2025	2 550 Ft / 7,3 €	13 550 Ft / 38,7 €
Váli Pince Kéknyelű Badacsony 2023	-	11 950 Ft / 34,1 €
Miklós Csabi Kőhalmi Ezerjó 2024	-	9 950 Ft / 28,4 €
Bogdán Nagy-Somlói Juhfark 2022	-	8 950 Ft / 25,6 €
Szepsy Úrágya Furmint 2020	-	24 950 Ft / 71,3 €
Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2022	-	22 950 Ft / 65,6 €
William Fevre Chablis Bougros Grand Cru 2019	-	49 950 Ft / 142,7 €

Rosé / Rose

	1,5 dl	palack / bottle
Főőrség rosé 2025 / Royal Guard 2025	1 550 Ft / 4,4 €	7 750 Ft / 22,1 €
Vida Péter Tündérrózsa rosé 2024	-	8 950 Ft / 25,6 €

Desszertbor / Sweet Wine

	1 dl	palack / bottle
Csillagút Édes Szamorodni 2018	1 950 Ft / 5,6 €	9 950 Ft / 28,4 €
Zichy Anna Tokaji 5 puttonyos Aszú 2021	-	29 950 Ft / 85,6 €

BOR
WINE

Vörösbor / Red Wine

	1,5 dl	palack / bottle
Főőrség Cuvée 2024 / Royal Guard Cuvée 2024	1 850 Ft / 5,3 €	8 950 Ft / 25,6 €
Schieber Patina Merlot 2022	1 850 Ft / 5,3 €	9 550 Ft / 27,3 €
Balla Géza Ménesi Kadarka 2024	2 350 Ft / 6,7 €	11 750 Ft / 33,6 €
Liszkay Cabernet Franc Giulia 2023	1 950 Ft / 5,6 €	9 750 Ft / 27,9 €
Mészáros Bodzási Kékfrankos 2019	2 450 Ft / 7,0 €	12 250 Ft / 35,0 €
Kislaki Syrah 2020	2 250 Ft / 6,4 €	11 250 Ft / 32,1 €
Mészáros Grandiózus Malbec 2022	-	14 950 Ft / 42,7 €
Tóth Egri Bikavér Superior 2021	-	15 950 Ft / 45,6 €
Haraszthy Pinot Noir 2021	-	13 450 Ft / 38,4 €
Malatinszky Noblesse Cabernet Sauvignon 2015	-	24 950 Ft / 71,3 €
Késa “Paripa” (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot) 2021	-	19 950 Ft / 57,0 €
Balla Feketeleányka Sziklabor 2020	-	21 950 Ft / 62,7 €
Tiffán Elysium 2019	-	34 950 Ft / 99,9 €
Montes Folly Syrah 2020	-	44 950 Ft / 128,4 €
Les Pagodes de Cos Saint-Estèphe 2017	-	59 950 Ft / 171,3 €

Gyöngyözőbor, Pezsgő, Champagne / Sparkling Wine, Champagne

	1 dl	palack / bottle
Zichy Anna Brut Nature 2023	2 190 Ft / 6,3 €	14 950 Ft / 42,7 €
Kislaki Chardonnay Brut 2020	-	18 950 Ft / 54,1 €
Corte Molino Prosecco DOC	-	12 950 Ft / 37,0 €
Louis François Zero Dosage	-	15 950 Ft / 45,6 €
Fehérvári Borbirtok Brut Reserve	-	15 950 Ft / 45,6 €
Sauska Rosé Brut	-	19 950 Ft / 57,0 €
Pol Roger Reserve Brut	-	49 950 Ft / 142,7 €
Philipponnat Royale Reserve Non Dosé	-	49 950 Ft / 142,7 €
Laurent-Perrier Rosé Brut	-	69 950 Ft / 199,9 €
Pol Roger Sir Winston Churchill 2015	-	179 950 Ft / 514,1 €

GYERMEK ÉTLAP
KIDS MENU

Fácánerőleves benne főtt húsával, zöldségekkel (1, 3, 9)

Pheasant consommé with slow-cooked meat and vegetables

2 450 Ft / 7,0 €

Rántott csirkemellfilé hasábburgonyával (1, 3)

Chicken breast fillet fried in breadcrumbs with French fries

3 950 Ft / 11,3 €

Somlói galuska (1, 3, 7, 8)

Somlói sponge cake

1 950 Ft / 5,6 €

Ketchup, majonéz (1, 3, 7, 10)

Ketchup, mayonnaise

400 Ft / 1,1 €

Allergének / allergens

Glutén	**1**	Gluten	**Diófélék**	**8**	Nuts
Rákfélék	**2**	Shellfish	**Zeller**	**9**	Celery
Tojás	**3**	Eggs	**Mustár**	**10**	Mustard
Hal	**4**	Fish	**Szezámmag**	**11**	Sesame seeds
Földimogyoró	**5**	Peanuts	**Kén-dioxid**	**12**	Sulphur dioxide
Szójabab	**6**	Soybeans	**Csillagfürt (lupin)**	**13**	Lupin
Tej	**7**	Milk	**Puhatestűek**	**14**	Molluscs

Főőrség Étterem és Kávéház

Üzletvezetők / Managers
Karap László, Lukács Lóránt

Séf / Chef
Pék András

Cukrászséf / Pastry chef
Regenbach Attila