

**SZAMOS MARCIPÁN
ESZTERGOMI KÖZPONTI KÁVÉHÁZ**

CENTRAL CAFÉ OF ESZTERGOM

**ÁRAINK AZ ÁFÁ-T TARTALMAZZÁK.
OUR PRICES INCLUDE VAT.**

**TORTARENDELÉST FELVESZÜNK!
WE ARE WELCOME TO MAKE YOUR CAKE ORDER!**

**KÉRJÜK TEKINTSE MEG A VITRINBEN BEMUTATOTT
NAPI AJÁNLATAINKAT ÉS CUKORMENTES, LAKTÓZMENTES
ÉS GLUTÉNMENTES SÜTEMÉNYEINKET IS!
WE HAVE SUGER-FREE, LACTOSE-FREE AND GLUTEN-FREE
CAKES AND MORE SELECTION AT THE SHOWCASE.**

**ESZTERGOM, 2500 VÖRÖSMARTY U. 2.
TEL.: 06-33-520 570**

**NYITVA TARTÁS / OPENING TIMES
MINDEN NAP / EVERY DAY**



ESZTERGOMI KÖZPONTI KÁVÉHÁZ

KÁVÉHÁZ ♦ CUKRÁSZDA



CENTRAL CAFÉ OF ESZTERGOM

CAFE ♦ CONFECTIONERY

A RÓZSÁBÓL INDULT KI AZ EGÉSZ



Az apa nélkül nevelkedő, szegény sorsú szentendrei szerb fiúcska, a kis Szávics Mladen - aki még a Balkánról menekült ősei vérével örökölte a keleti édességek iránti vonzalmát - éppen cukrásztanuló volt a nagyhírű Augustz E. József Krisztina körüti üzletében. Egy szép napon - a harmincas évek elején - a céghez egy dán cukrász vetődött, aki megmutatta: kellő ügyességgel, figyelemmel és sok-sok gyakorlással a cukros, mandulás masszából, a marcipánból, csinos rózsákat lehet készíteni.

Jó pár óra, nap, hónap, év és évtized, és sok-sok százezer marcipánrózsa telt és kelt el azóta. Asszony is került, persze cukrászdából, lettek szép gyerekek, mára az unokák is fölcseperedtek, isteni szerencse, remek, derék vő jött a házhoz és mind megtanult rózsát készíteni, rózsával vészték át a nehéz éveket, rózsával lett ki a zsebpénz, rózsából került az ösztöndíjpótlék, a mellékereset, és végül a múltban gyökerezve, a közelmúlt viszontagságain edződve, a mai kedvező adottságokat jól kihasználva, rengeteg munkával, családi összefogással ebből a rózsából hajtott ki a kilencvenes évek közepére a többszáz dolgozót foglalkoztató, a magyar piac kilencven százalékát szolgáló, hét országba szállító, ígéretesen fejlődő pilisvörösvári marcipáncég, a Szamos, amely 1987-ben megnyitotta a pesti Belváros egyik legszebb üzletét is.

Persze Szamos bácsi már kezdettől kísérletezett ezzel a varázslatos, keleti eredetű, hántolt mandulából és cukorból összegyúrt anyaggal. Marcipánból ugyanis minden elkészíthető. A kis Szamos gyerekek minden jeles alkalommal, születésnapon, karácsonykor, húsvétkor a legváltozatosabb, a legmeghökkenőbb, különleges, sosem volt, de mindig egyként finom marcipánfiguráknak örvendeztek. (Nem véletlen talán, hogy a szakmában maradt mind a három.)

Ma már százezrek osztozhatnak a kis cukrászcsemetek egykori örömeiben.

A cég ma már korántsem csak marcipánmasszát, rózsát, figurát készít, hanem a legkülönfélébb édességeket, tortát és nem utolsósorban pralinékat. A receptek többsége Szamos Mátyás leleményességét dicséri. Ahány darabka, annyi forma, annyi íz, annyi specialitás, megannyi meglepetés.

Matyi bácsi még megérte, hogy a kis családi vállalkozásból Európa-hírű nagyüzem fejlődjön, és megérte azt is, hogy a termelés mellett mind nagyobb szerepe legyen a vendéglátásnak, hogy egymás után nyíljanak a Szamos-cukrászdák, és majdnem megélte azt is, hogy szülővárosában, Szentendrén is fölkerüljön a Szamos név egy cukrászdának csillogó üvege fölé.

Szamos Mátyás Szentendrén, a cukrászdától öt perc sétányira nyugszik az ortodox szerb temetőben.

Matyi bácsi hazatért kétszeresen is.

SZÉNSAVAS ÜDÍTŐK / CARBONATED SOFT DRINKS

Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta, Tonic, Gyömbér.....	0,25 l	550 Ft
Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta, Tonic, Ginger Ale		

ÁSVÁNYVIZEK / MINERAL WATER

RÖMERQUELLE	0,33 l	600 Ft
Szénsavas / sparkling		
Szénsavmentes / still		
FONYÓDI	0,25 l	500 Ft
Szénsavas / sparkling		
Szénsavmentes / still		

PALACKOS SÖRÖK / BOTTLED BEER

HEINEKEN		
Üveges sör / bottled beer	0,33 l	1290 Ft
DREHER GOLD		
Üveges sör / bottled beer	0,33 l	1290 Ft

PEZSGÓ / CHAMPAGNE

TÖRLEY CHARMANT DOUX		
Édes pezsgő / sweet champagne		
Palack / bottle	0,2 l	1650 Ft
HUNGARIA EXTRA DRY		
Száraz pezsgő / dry champagne		
Palack / bottle	0,2 l	1650 Ft

LIMONÁDÉK / LEMONADE

CITRUSOS LIMONÁDÉ

CITRUS LEMONADE

Közepes / medium	0,31	960 Ft
Nagy / large.....	0,51	1600 Ft

MÁLNÁS-GYÖMBÉRES LIMONÁDÉ

LEMONADE WITH RASPBERRY-GINGER

Közepes / medium	0,31	960 Ft
Nagy / large.....	0,51	1600 Ft

BODZÁS- GYÖMBÉRES LIMONÁDÉ

LEMONADE WITH ELDER- GINGER

Közepes / medium	0,31	960 Ft
Nagy / large.....	0,51	1600 Ft

GYÜMÖLCSLEVEK / NATURAL FRUIT JUICES

FRISSEN FACSAJT NARANCSLÉ

FRESH ORANGE JUICE

Kicsi / small.....	0,21	900 Ft
Közepes / medium	0,31	1350 Ft

ROSTOS ÜDÍTŐK	0,21	600 Ft
----------------------------	------	--------

Barack, narancs, alma, feketeribizli

FRUIT JUICES

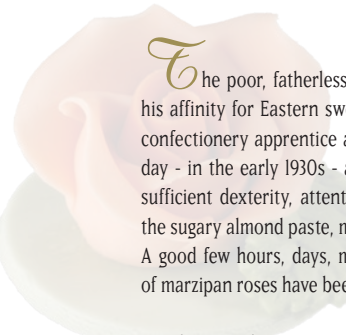
Peach, orange, apple, blackcurrant

JEGES TEÁK / ICE TEA

FUZETEA

Citrom, barack	0,251	550 Ft
Lemon, peach		

THE WHOLE THING STARTED WITH ROSES



The poor, fatherless Serbian boy from Szentendre, little Mladen Szávics - who inherited his affinity for Eastern sweets through the blood of his Balkan refugee ancestors - was just a confectionery apprentice at the famous shop of József E. Auguszt on Krisztina Boulevard. One day - in the early 1930s - a Danish confectioner joined the shop, who demonstrated that with sufficient dexterity, attention and lots and lots of practice, pretty roses could be made from the sugary almond paste, marzipan.

A good few hours, days, months, years and decades have passed and hundreds of thousands of marzipan roses have been sold since then.

He also found a wife, in a confectionery of course. They had beautiful children, and even their grandchildren have grown up since then. Fortunately, a fine and upstanding son-in-law joined the family business and along with the children and grandchildren they all learned to make roses. Roses helped them tide over the difficult years. Roses were a source of pocket money, scholarship allowance, extra income and, finally, rooted in the past, hardened by the ups and downs of recent times, availing of current favourable conditions, with a lot of work and by joining forces, by the mid-nineties the family had built Szamos, an up-and-coming marzipan company based in Pilisvörösvár with several hundred employees, serving ninety percent of the Hungarian market, and supplying to seven countries, which in 1987 opened one of the nicest shops in downtown Pest.

Of course old Mr Szamos experimented with this magical, eastern blend of peeled almonds and sugar from the outset, as anything can be made from marzipan. On every special occasion, birthdays, Christmas, Easter the little Szamos children were delighted to receive the most varied array of amazing, unique, original and always intact delicious marzipan figures (it is perhaps no coincidence that all three kids stayed in the business).

Today, hundreds of thousands of customers have the chance to share the erstwhile joy of the little confectioners to be.

The company now makes much more than just marzipan fondant, roses and figures; it produces a wide range of sweets, cakes and last but not least, delicious desserts. The majority of the recipes praise the ingenuity of Mátyás Szamos, so many shapes, flavours, specialties, and surprises.

Old Mátyás lived to see the family business turn into a large-scale operation known throughout Europe. He also lived to see, parallel to production, the growing role of hospitality in the business, Szamos confectioneries opening one after another and almost lived to see the Szamos name adorn the top of the shiny window of a confectionery in his hometown of Szentendre.

Mátyás Szamos rests a five minute walk from the confectionery in the Serbian Orthodox cemetery in Szentendre.

Old Matyi returned home twice.



ESZPRESSZÓ 650 Ft
ESPRESSO



ESZPRESSZÓ MACCHIATO 790 Ft
Eszpresszó kávé, tejhab
ESPRESSO MACCHIATO
Espresso coffee, milk foam



AMERICANO 750 Ft
Eszpresszó kávé, forró víz
AMERICANO
Espresso coffee, hot water



TEJESKÁVÉ 950 Ft
Eszpresszó kávé, forró tej
CAFFEE LATTE
Espresso coffee, hot milk



CAPPUCCINO 950 Ft
Eszpresszó kávé, habosított tej
CAPPUCCINO
Espresso coffee, whipped milk



CAPPUCCINO GRANDE 1200 Ft
Dupla eszpresszó kávé, habosított tej
CAPPUCCINO GRANDE
Double espresso coffee, whipped milk



ICE LATTE 950 Ft
Eszpresszó kávé, hideg tej, jég
ICE LATTE
Espresso coffee, cold milk, ice



SZAMOS KÁVÉ 1050 Ft
Eszpresszó kávé, vaniliás forró tej
SZAMOS COFFEE
Espresso coffee, hot vanilla milk



JOGHURTOS ERDEI GYÜMÖLCS TORTA
(SZEZONÁLIS).....1200 Ft
 Piskótalapon joghurtos erdei gyümölcs krém,
 tükrörszelével a tetején
YOGHURT FOREST FRUIT CAKE (SEASONAL)
 Sponge cake sheets filled with creamy forest fruit



EPERTORTA (SZEZONÁLIS).....1200 Ft
 Kakaós piskóta lapon tejszínes eperkrém,
 gyümölcscsel díszítve
STRAWBERRY CAKE (SEASONAL)
 Creamy strawberry cream on cocoa sponge
 cake sheet, decorated with fruit



GESZTENYE MOUSSE TORTA (SZEZONÁLIS).....1300 Ft
 Gesztenyés piskótalapok, rumos gesztenye
 moussal töltve
CHESTNUT MOUSSE CAKE (SEASONAL)
 Chestnut sponge cake sheets filled with rum
 chestnut mousse



SZICÍLIAI CITROMTORTA (SZEZONÁLIS).....1200 Ft
 Piskótalapon citromos tejszínkrém
CREAMY LEMON CAKE (SEASONAL)
 Creamy lemon cream on sponge cake sheet



E-8o TORTA1300 Ft
 Dobos lapok között kávékrém és tejszínhabbal
 lazított párizsi krém, marcipánnal rétegelve
E-8o CAKE
 Coffee cream and Parisian cream loosened with
 cream between Dobos sheets layered with marzipan



SACHER TORTA1200 Ft
 Csokoládés piskóta, baracklekvárral töltve,
 csokoládés mázzal bevonva
SACHER CAKE
 Chocolate sponge cake filled with apricot jam,
 coated in chocolate



MEGGYES LINZERTORTA1200 Ft
 Diós linzer tészta fahéjas, mogyorós
 meggytöltelékkel
SOUR CHERRY LINZER CAKE
 Walnut shortcake with cinnamon, hazelnut,
 sour cherry filling



PUNCS TORTA1200 Ft
 Piskótalap, lekvárral, rumos töltelékkel töltve,
 teteje fondannal díszítve
SPONGE CAKE
 Sponge cake with jam and rum fillings,
 decorated with fondant



SZILVAGOMBÓC TORTA1300 Ft
 Sacher lapok között vaníliás tejszínkrém aszalt
 szilvával, szilvalekvárral és marcipán desszerttel
PLUM DUMPLING CAKE
 Vanilla creamy cream between sacher sheets
 with dried plums, plum jam and marzipan dessert



LATTE MACCHIATO1050 Ft
 Eszpresszó kávé, forró tej, tejhab
LATTE MACCHIATO
 Espresso coffee, hot milk, milk foam



MÉZES KÁVÉ1150 Ft
 Eszpresszó kávé, forró tej, tejhab, méz
HONEY COFFEE
 Espresso coffee, hot milk, milk foam, honey



FLAT WHITE1200 Ft
 Dupla ristretto, habosított tej
FLAT WHITE
 Double ristretto, whipped milk



JEGES KÁVÉ (SZEZONÁLIS)1590 Ft
 Eszpresszó kávé, vanília fagyalt, tejszínhab
ICE COFFEE (SEASONAL)
 Espresso coffee, vanilla ice cream, whipped cream



FORRÓ CSOKOLÁDÉ (SZEZONÁLIS)1,5 dl 1400 Ft
HOT CHOCOLATE (SEASONAL)



KAKAÓ 2 dl 1050 Ft
COCOA

EXTRÁK / EXTRAS

TEJ1 dl 250 Ft
MILK

HÁZI TEJSZÍNLAB 1 adag 430 Ft
WHIPPED CREAM 1 portion

MÉZ 1 adag 130 Ft
HONEY 1 portion

BÁRMELY KÁVÉ RENDELHETŐ NÖVÉNYI VAGY LAKTÓZMENTES TEJJEL +330 Ft
ANY COFFEE CAN BE ORDERED WITH VEGETABLE OR LACTOSE-FREE MILK

**ITALAINK KOFFEINMENTES KÁVÉBÓL IS KÉRHETŐEK.
 ALL OUR DRINKS ARE AVAILABLE AS DECAFFEINATED.**

ZÖLD TEA - teljes tisztaságú, testes íz 1050 Ft
GREEN TEA SENCHA SENPAI

ZÖLD TEA, ÍZESÍTETT - egyedülálló sencha keverék 1050 Ft
FLAVOURED GREEN TEA GRÜN MATINEE

FEKETE TEA - a tradicionális aromájú, gazdag ízvilágú, erős tea 1050 Ft
BLACK TEA ENGLISH BREAKFAST

FEKETE TEA, ÍZESÍTETT - Indiai és Ceylon-i teák keveréke 1050 Ft
FLAVOURED BLACK TEA ROYAL EARL GREY

GYÓGYNÖVÉNY TEA - kellemes és frissítő 1050 Ft
HERBAL TEA GINGSENG VALLEY

GYÓGYNÖVÉNY TEA, ÍZESÍTETT - borsmenta 1050 Ft
FLAVOURED HERBAL INFUSION SMOOTH MINT

GYÜMÖLCSTEA, ÍZESÍTETT - különleges gyümölcsös kompozíció 1050 Ft
FLAVOURED FRUIT INFUSION RED FRUIT FLASH



**TEÁINKAT A LEGMAGASABB MINŐSÉGŰ, GONDOSAN
 KIVÁLOGATOTT TEALEVELEKKEL AZ ALTHAUS TEA BIZTOSÍJTJA**



DOBOSTORTA1200 Ft

Egyenként sültött doboslapok, csokoládékrémmel töltve, dióval panírozva és karamell lappal díszítve

DOBOS CAKE

Individually baked Dobos sheets filled with chocolate cream, crumbed in walnut and decorated with caramel sheets



ŐRSÉG ZÖLD ARANYA TORTA1500 Ft

Tökmagolajos, mandulalisztes piskóta lapon, vanília fehér csokoládés mousse, tökmagpraliné és málnaszelé betétekkel

THE GREEN GOLD OF ŐRSÉG

Vanilla white chocolate loose ganache on pumpkinseed oil and almond sponge cake sheet with raspberry jelly and pumpkin-seed pralines



BARACKOS TÚRÓTORTA1200 Ft

Piskótalapon őszibarack és tejszínes túrókrém, gyümölcssel díszítve

PEACH CHEESECAKE

Peach and creamy cottage cheese cream on a sponge cake sheet, decorated with fruit



MARZIPÁN TORTA1200 Ft

Piskótalapok csokoládékrémmel és marcipánnal rétegelve

MARZIPAN CAKE

Sponge cake sheets layered with chocolate cream and marzipan



KARAMELLÁS KÁVÉTORTA1250 Ft

Kávés piskótalapok, tejszokoládés és fehér csokoládés kávékrémmel töltve, karamell mázzal áthúzva

COFFEE CAKE WITH CARAMEL

Coffee sponge cake sheets filled with milk and white chocolate coffee cream, striped with caramel



TRÜFFEL TORTA 1250 Ft
 Csokoládés-diós piskóta tejszínes
 csokoládékrémrel töltve
TRUFFLE CAKE
 Chocolate-walnut sponge cake filled
 with chocolate cream



ESZTERHÁZY TORTA 1300 Ft
 Darált dió és tojásfehérje hab keverékéből egyenként
 süített lapok, narancslikőrös diós krémrel töltve
ESZTERHÁZY CAKE
 Sheets baked individually from the mixture of
 ground walnuts and beat-up egg whites, filled with
 orange liqueur and walnut cream



MANDULATORTA 1250 Ft
 Dobos cukorral áthúzott piskótalapok, fehér-
 csokoládés, mandulapralinés krémrel töltve
ALMOND CAKE
 Sponge cake sheets covered with Dobos sugar
 filled with white chocolate, almond praline cream



SZATMÁRI SZILVATORTA 1300 Ft
 Aszalt szilvával süített piskóta lapok között
 mandulapralinés és csokoládékrém
SZATMÁRI PLUM CAKE
 Sheets baked with dried plum with
 chocolate cream and almond nougat



TEJSZÍNES CSOKOLÁDÉTORTA 1200 Ft
 Csokoládés piskóta lapok között tejszínes
 csokoládékrém
CHOCOLATE CAKE
 Chocolate-sponge cake filled with chocolate cream



POGÁCSA 10 dkg **595 Ft**
 Gouda sajtos, burgonyás, tökmagos Egységár: 5950 Ft/kg
SCONE
 Gouda cheese, potato, pumpkin seeds



TÚRÓS POGÁCSA 10 dkg **595 Ft**
 Tehéntúrós kelt tészta Egységár: 5950 Ft/kg
COTTAGE SCONE
 Yeast pastry with curd cheese



KÖNNYŰ SÓS TEASÜTEMÉNY 10 dkg **595 Ft**
 Könnyű leveles és vajos tészta Egységár: 5950 Ft/kg
 sajttal megszórva
LIGHT SALTY TEA BISCUITS
 Light flaky and buttered pastry
 powdered with cheese



POZSONYI KIFLI **800 Ft**
 Pozsonyi tészta, mákkal vagy dióval töltve
BRATISLAVA CRESCENT
 Crispy pastry with walnut or poppy-seed filling



MANDULÁS KIFLI **950 Ft**
 Mandulamarcipánból és tojásfehérjéből készült
 tészta, szeletelt mandulába hempergetve
ALMOND CRESCENT
 Dough made of almond marzipan and
 egg-white, rolled in sliced almond



MINYON 650 Ft/db
Félgömb alakú marcipános tészta, krémmel töltve, fondanttal áthúzva, különböző ízekben

MIGNON
Semispherical marzipan dough filled with cream, coated in fondant, indifferent flavours



SOMLÓI GALUSKA 1650 Ft

Vaníliás, kakaós és diós piskótalapok sárgakrémmel, mazsolával, dióval töltve, csokoládéöntettel és tejszínhabbal díszítve

SOMLÓ TRIFLE
Vanilla, chocolate and walnut sponge cake sheets filled with yellow cream, raisins walnut, decorated with chocolate dressing and whipped cream



GESZTENYEPÜRÉ (SZEZONÁLIS) 1490 Ft

Gesztenyepüré tejszínhabbal tálalva, konyakmeggyel díszítve

MASHED CHESTNUTS WITH WHIPPED CREAM (SEASONAL)
Chestnut puree served with whipped cream and cognac cherry



SZAMOS KRÉMES 1100 Ft

Leveles vajastésza lapok között, tejszínnel lazított vaníliakrém

SZAMOS KRÉMES /CREAM-FILLED PASTRY/
Vanilla cream loosened with cream between flaky short pastry



TIRAMISU (SZEZONÁLIS) 1200 Ft

Piskótalapon konyakos, mézes, kávélikőrös Rothschild piskóta darabok és mascarpone krém

TIRAMISU (SEASONAL)
Rothschild sponge cake with coffee liqueur filled with mascarpone cream



ISLER.....690 Ft

Diós linzertészta ribizlilekvárral töltve
csokoládéval mártva

ISCHLER

Walnut linzer shortcake filled with
red-currant jam coated in chocolate



PÁRIZSI CSÚCS (SZEZONÁLIS).....650 Ft

Párizsi krém marcipán talpon

PARISIAN CREAM DESSERT (SEASONAL)

Parisian cream on marzipan base



**DIÓS LINZER RIBIZLILEKVÁRRAL
VAGY BARACKLEKVÁRRAL**.....790 Ft

Diós lekváros szelet

**WALNUT SHORTCAKE WITH RED-CURRANT JAM
OR PEACH JAM**

Walnut jam shortcake



LINZERKARIKA.....690 Ft

Linzertészta baracklekvárral töltve,
dióval megszórva

LINZER RING

Linzer shortcake filled with apricot jam,
powdered with walnut



ESZTERHÁZY-TALLÉR.....1200 Ft

Darált dió és tojásfehérje hab keverékéből
egyenként sült lapok, kávé krémmel töltve,
dióval díszítve

ESZTERHÁZY-MEDALLION

Sheets baked individually from the mixture
of ground walnuts and beat-up egg whites,
filled with light coffee cream