



MÚZEUM CUKRÁSZDA CONFECTIONERY



www.szamos.hu

A RÓZSÁBÓL INDULT KI AZ EGÉSZ



A z apa nélkül nevelkedő, szegény sorsú szentendrei szerb fiúcska, a kis Szávics Mladen - aki még a Balkánról menekült ősei vérével örökölte a keleti édességek iránti vonalmát - 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 mellékkereset, 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 legmeghökentőbb, 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.

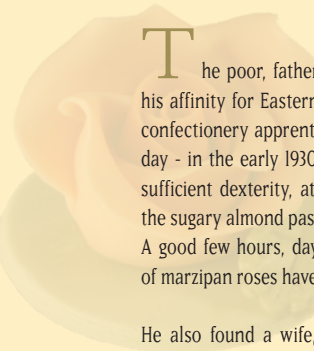
A cég ma már korántsem csak marcipánmasszát, rózsát, figurát készít, hanem a legkülönfélébb édességeket, tortát és nem utolsósorban pralinékat. A receptek többsége Szamos Mátyás leleményességét dicséri. Ahány darabka, annyi forma, annyi íz, annyi specialitás, megannyi meglepetés.

Matyi bácsi még megélte, hogy a kis családi vállalkozásból Európa-hírű nagyüzem fejlődjön, és megélte 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.

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.

TORTASZELETEK ♦ CAKE SLICES

DOBOSTORTA..... 1250 Ft
Egyenként sültt doboslapok, csokoládékrémrel töltve, dióval panirozva és karamell lappal díszítve

DOBOS CAKE

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

ESZTERHÁZY TORTA..... 1350 Ft
Darált dió és tojásfehérje hab keverékéből egyenként sültt lapok, narancslikörös 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..... 1300 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

MARCIÁN TORTA..... 1250 Ft
Piskótalapok csokoládékrémrel és marcipánnal rétegelve

MARZIPAN CAKE

Sponge cake sheets layered with chocolate cream and marzipan

TEJSZÍNES CSOKOLÁDÉ TORTA..... 1250 Ft
Csokoládés piskóta lapok között tejszínes csokoládékrém

CHOCOLATE CAKE

Chocolate-sponge cake filled with chocolate cream

TRÜFFEL TORTA..... 1350 Ft
Csokoládés-diós piskóta tejszínes csokoládékrémrel töltve

TRUFFLE CAKE

Chocolate-walnut sponge cake filled with chocolate cream

ŐRSÉG ZÖLD ARANYA TORTA..... 1550 Ft
Tökmagolajos, mandulalisztes piskóta lapon, vaníliás 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

Helyben fogyasztás esetén 15% szervízdíjat számítunk fel.

A 15% service charge will be added to your bill.

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. Our prices include VAT.



TORTASZELETEK ♦ CAKE SLICES

KARAMELLÁS KÁVÉTORTA	1300 Ft
Kávés piskótalapok, tejszokoládés és fehércsokoládés kávékrémmel töltve, karamell mázzal áthúzva	
COFFEE CAKE WITH CARAMEL	
Coffee sponge cake sheets filled with milk and white chocolate coffee cream, striped with caramel	
E-8o TORTA	1350 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 TORTA	1250 Ft
Csokoládés piskóta, baracklekvárral töltve, csokoládés mázzal bevonva	
SACHER CAKE	
Chocolate sponge cake filled with apricot jam, coated in chocolate	
GYÜMÖLCSÖS TÚRÓTORTA	1250 Ft
Piskótalapon őszibarack és tejszínes túrókrém, friss gyümölcssel díszítve	
FRUITY CHEESECAKE	
Peach and creamy cottage cheese cream on a sponge cake sheet, decorated with fresh fruit	
MEGGYES LINZERTORTA	1250 Ft
Diós linzer tészta fahéjas, mogyorós meggytöltelékkel	
SOUR CHERRY LINZER CAKE	
Walnut shortcake with cinnamon, hazelnut, sour cherry filling	
SZATMÁRI SZILVATORTA	1350 Ft
Aszalt szilvával sült piskóta lapok között mandulapraliné és csokoládékrém	
SZATMÁRI PLUM CAKE	
Sheets baked with dried plum with chocolate cream and almond nougat	
SZILVAGOMBÓC TORTA	1350 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	
PUNCS TORTA	1250 Ft
Piskótalap, lekvárral, rumos töltelékkel töltve, teteje fondannal díszítve	
SPONGE CAKE	
Sponge cake with jam and rum fillings, decorated with fondant	

Helyben fogyasztás esetén 15% szervízdíjat számítunk fel.

A 15% service charge will be added to your bill.

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. Our prices include VAT.



TORTASZELETEK ♦ CAKE SLICES

EPERTORTA (SZEZONÁLIS)	1250 Ft
Kakaós piskóta lapon tejszínes eperkrém, gyümölcssel díszítve	
STRAWBERRY CAKE (SEASONAL)	
Creamy strawberry cream on cocoa sponge cake sheet, decorated with fruit	
ÁFONYA TORTA (SZEZONÁLIS)	1250 Ft
Piskótalapon tejszínes áfonyakrém	
BLUEBERRY CAKE (SEASONAL)	
Sponge cake sheets filled with creamy blueberry	
SZICÍLIAI CITROMTORTA (SZEZONÁLIS)	1250 Ft
Piskótalapon citromos tejszínkrém	
CREAMY LEMON CAKE (SEASONAL)	
Creamy lemon cream on sponge cake sheet	
JOGHURTOS ERDEI GYÜMÖLCS TORTA (SZEZONÁLIS)	1250 Ft
Piskótalapon joghurtos erdei gyümölcs krém	
YOGHURT FOREST FRUIT CAKE (SEASONAL)	
Sponge cake sheets filled with creamy forest fruit	
GESZTENYE MOUSSE TORTA (SZEZONÁLIS)	1350 Ft
Gesztenyés piskótalapok, rumos gesztenye moussal töltve	
CHESTNUT MOUSSE CAKE (SEASONAL)	
Chestnut sponge cake sheets filled with rum chestnut mousse	

Helyben fogyasztás esetén 15% szervizdíjat számítunk fel.

A 15% service charge will be added to your bill.

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. Our prices include VAT.



**KUMKVATOS BROWNIE TÖRPEMANDARINOS
PEKÁNDIÓS CSOKOLÁDÉS DESSZERT** 1600 Ft
Pekándiós mandulalisztes brownie törpemandarinos pürével és pekándiós krémmel
HOZZÁADOTT LAKTÓZ ÉS BÚZALISZT NÉLKÜL

KUMKVATOS BROWNIE
Pecan almond flour brownie with kumquat pure and pecan cream
NO ADDED LACTOSE AND WHEAT FLOUR

TIGRISMOGYORÓS MÁLNÁS TÚRÓTORTA 1850 Ft
Tigrismogyorós piskótalapok közt fehércsokoládé mousse és málnapüré
HOZZÁADOTT CUKOR ÉS BÚZALISZT NÉLKÜL

RASPBERRY CURD CAKE WITH TIGERNUT FLOUR
Tiger nut sponge cakes filled white chocolate mousse and raspberry puree
NO ADDED SUGAR AND WHEAT FLOUR

TIGRISMOGYORÓS FEKETERIBIZLIS CSOKOLÁDÉTORTA 1850 Ft
Tigrismogyorós kakaós piskótalapok közt csokoládé krém és feketeribizlis lekvár
HOZZÁADOTT CUKOR, LAKTÓZ ÉS BÚZALISZT NÉLKÜL

BLACKCURRANT CHOCOLATE CAKE WITH TIGERNUT FLOUR
Tiger nut cocoa sponge cakes filled chocolate cream and blackcurrant jam
NO ADDED SUGAR, LACTOSE AND WHEAT FLOUR

MENTES ALMOND TORTA 1600 Ft
Tejcsokoládés szuflé lapokon fehércsokoládés mousse, kókusztejszínnel
HOZZÁADOTT CUKOR, LISZT ÉS TEJ NÉLKÜL

ALMOND DELIGHT CAKE
Milk chocolate souffle sheets with white chocolate mousse and coconut cream
NO ADDED SUGAR, LACTOSE AND GLUTEN

ISLER ÉDESÍTŐSZERREL 790 Ft
Diós linzertészta ribizlilekvárral töltve
HOZZÁADOTT CUKOR NÉLKÜL

ISCHLER WITH SWEETENERS
Walnut linzer shortcake filled with red-currant jam
NO ADDED SUGAR

LINZERKARIKA ÉDESÍTŐSZERREL 790 Ft
Linzertészta, baracklekvárral töltve, dióval megszórva
HOZZÁADOTT CUKOR NÉLKÜL

LINZER RING WITH SWEETENERS
Linzer shortcake, filled with apricot jam, powdered with walnut
NO ADDED SUGAR

Helyben fogyasztás esetén 15% szervizdíjat számítunk fel.

A 15% service charge will be added to your bill.

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. Our prices include VAT.



DESSZERTEK-KÁVÉHÁZI SÜTEMÉNYEK ♦ DESSERTS, COFFEE HOUSE PASTRIES

SZAMOS KRÉMES	1100 Ft
Leveles vajastésza lapok között, tejszínnel lazított vanília krém	
CREAM-FILLED PASTRY/	
Vanilla cream loosened with cream between flaky short pastry	
SOMLÓI GALUSKA	1650 Ft
Vanília, 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	
GYÜMÖLCSÖS LINZERKOSÁR (SZEZONÁLIS)	1100 Ft
Linzerkosárba töltött, tejszínnel lazított vanília krém, gyümölcsökkel díszítve	
FRUITY LINZER BASKET (SEASONAL)	
Creamy vanilla cream filled in linzer pie, decorated with fruits	
GESZTENYEPÜRÉ (SZEZONÁLIS)	1550 Ft
Gesztenyepüré tejszínhabbal tálalva, konyakmeggyel díszítve	
MASHED CHESTNUTS WITH WHIPPED CREAM (SEASONAL)	
Chestnut puree served with whipped cream and cognac cherry	
MINYON	650 Ft
Félgömb alakú marcipános tészta, krémmel töltve, fondanttal áthúzva, különböző ízekben	
MIGNON	
Semispherical marzipan dough filled with cream, coated in fondant, in different flavours	
ESZTERHÁZY-TALLÉR	1250 Ft
Darált dió és tojásfehérje hab keverékéből egyenként sült lapok, kávé krémel töltve, dióval díszítve	
ESZTERHÁZY-MEDALLION	
Sheets baked individually from the mixture of ground walnuts and beat-up egg whites, filled with light coffee cream decorated with walnut	
POZSONYI KIFLI	800 Ft
Pozsonyi tészta, mákkal vagy dióval töltve	
BRATISLAVA CRESCENT	
Crispy pastry with walnut or poppy-seed filling	

Helyben fogyasztás esetén 15% szervizdíjat számítunk fel.

A 15% service charge will be added to your bill.

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. Our prices include VAT.



DESSZERTEK-KÁVÉHÁZI SÜTEMÉNYEK ♦ DESSERTS, COFFEE HOUSE PASTRIES

ISLER	690 Ft
Diós linzertészta ribizlilekvárral töltve csokoládéval mártva	
ISCHLER	
Walnut linzer shortcake filled with red-currant jam coated in chocolate	
LINZERKARIKA	690 Ft
Linzertészta baracklekvárral töltve, dióval megszórva	
LINZER RING	
Linzer shortcake filled with apricot jam, powdered with walnut	
ANGOL PUNCS MEGGYES CSEMEGE	790 Ft
Tejsokoládéba töltött rumos piskóta megyszemmel	
ENGLISH PUNCH CHERRY DESSERT	
Chocolate covered rum flavoured sponge cake with cherry	
SÓS-KARAMELL GYÉMÁNT	790 Ft
Sós-karamelles, tejsokoládékrémes, marcipános sütemény tejsokoládéval mártva	
SALTED CARAMEL DIAMOND	
Marzipan pastry with salted-caramel milk chocolate cream, dipped in milk chocolate	
KÓKUSZ GYÉMÁNT	790 Ft
Kókuszos sütemény fehér csokoládéval mártva	
COCONUT DIAMOND	
Coconut pastry dipped in white chocolate	
PÁRIZSI CSÚCS (SZEZONÁLIS)	650 Ft
Párizsi krém marcipán talpon	
PARISIAN CREAM DESSERT (SEASONAL)	
Parisian cream on marzipan base	
MARZIPÁN BURGONYA (SZEZONÁLIS)	1250 Ft
Párizsi krémmel töltött piskóta, diómarcipánnal bevonva és kakaóporba hempergetve	
MARZIPAN POTATO (SEASONAL)	
Sponge cake filled with Parisian cream, coated in walnut marzipan, rolled in cacao powder	

Helyben fogyasztás esetén 15% szervizdíjat számítunk fel.

A 15% service charge will be added to your bill.

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. Our prices include VAT.



CUKRASZEDA

Lantos

Lantos
ANNO 1935

Lantos
ANNO 1935

SÓS APRÓSÜTEMÉNYEK ♦ SALTED PASTRIES

POGÁCSA 10 dkg **649 Ft**
Gouda sajtos, burgonyás, tökmagos
Egységár: 6490 Ft/kg

SCONE
Gouda cheese, potato, pumpkin seeds

TÚRÓS POGÁCSA 10 dkg **649 Ft**
Tehéntúrós kelt tészta
Egységár: 6490 Ft/kg

COTTAGE SCONE
Yeast pastry with curd cheese

KÖNNYŰ SÓS TEASÜTEMÉNY 10 dkg **649 Ft**
Könnyű leveles és vajas tészta sajttal megszórva
Egységár: 6490 Ft/kg

LIGHT SALTY TEA BISCUITS
Light flaky and buttered pastry powdered with cheese

SÓS TEASÜTEMÉNY 10 dkg **649 Ft**
Sós omlós tészta magvakkal vagy sajttal szórva
Egységár: 6490 Ft/kg

SALTY TEA BISCUITS
Salty crispy pastry powdered with seeds or cheese

Helyben fogyasztás esetén 15% szervízdíjat számítunk fel.

A 15% service charge will be added to your bill.

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. Our prices include VAT.



KÁVÉK ♦ COFFEES

ESZPRESSZÓ / ESPRESSO	730 Ft
ESZPRESSZÓ MACCHIATO / ESPRESSO MACCHIATO	870 Ft
AMERICANO / AMERICANO.....	830 Ft
TEJESKÁVÉ / CAFFEE LATTE	1050 Ft
CAPPUCCINO / CAPPUCCINO.....	1050 Ft
CAPPUCCINO GRANDE / CAPPUCCINO GRANDE.....	1300 Ft
LATTE MACCHIATO / LATTE MACCHIATO	1150 Ft
FLAT WHITE / FLAT WHITE.....	1290 Ft
Dupla ristretto, habosított tej / Double ristretto, whipped milk	
SZAMOS KÁVÉ / SZAMOS COFFEE	1150 Ft
Eszpresszó kávé, vaníliás forró tej / Espresso coffee, hot vanilla milk	
MÉZES KÁVÉ / MELANGE.....	1250 Ft
JEGES LATTE (SZEZONÁLIS) / ICE LATTE (SEASONAL)	1250 Ft
Eszpresszó kávé, hideg tej, jég / Espresso coffee, cold milk, ice	
JEGES KÁVÉ (SZEZONÁLIS) / ICE COFFEE (SEASONAL).....	1750 Ft
Eszpresszó kávé, vanília fagyalt, tejszínhab / Espresso coffee, vanilla ice cream, whipped cream	
FORRÓ CSOKOLÁDÉ (SZEZONÁLIS) / HOT CHOCOLATE (SEASONAL)	1,5 dl 1550 Ft
KAKAO / COCOA	2 dl 1150 Ft
EXTRÁK / EXTRAS	
TEJ / MILK	1 dl 270 Ft
HÁZI TEJSZÍNLAB / WHIPPED CREAM.....	1 adag 450 Ft
	1 portion
MÉZ / HONEY	1 adag 150 Ft
	1 portion
BÁRMELY KÁVÉ RENDELHETŐ NÖVÉNYI VAGY LAKTÓZMENTES TEJJEL.....	+350 Ft
ANY COFFEE CAN BE ORDERED WITH PLANT BASED OR LACTOSE-FREE MILK	

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

Helyben fogyasztás esetén 15% szervizdíjat számítunk fel.

A 15% service charge will be added to your bill.

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. Our prices include VAT.

TEÁK ♦ TEAS

ZÖLD TEA	1150 Ft
GREEN TEA SENCHA SENPAI	
ZÖLD TEA, ÍZESÍTETT	1150 Ft
FLAVOURED GREEN TEA GRÜN MATINEE	
FEKETE TEA	1150 Ft
BLACK TEA ENGLISH BREAKFAST	
FEKETE TEA, ÍZESÍTETT	1150 Ft
FLAVOURED BLACK TEA ROYAL EARL GREY	
GYÓGYNÖVÉNY TEA	1150 Ft
HERBAL TEA GINGSENG VALLEY	
GYÓGYNÖVÉNY TEA, ÍZESÍTETT	1150 Ft
FLAVOURED HERBAL INFUSION SMOOTH MINT	
GYÜMÖLCSTEA, ÍZESÍTETT	1150 Ft
FLAVOURED FRUIT INFUSION RED FRUIT FLASH	



Helyben fogyasztás esetén 15% szervízdíjat számítunk fel.

A 15% service charge will be added to your bill.

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. Our prices include VAT.

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		

Helyben fogyasztás esetén 15% szervizdíjat számítunk fel.

A 15% service charge will be added to your bill.

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. Our prices include VAT.



ITALOK ♦ BEVERAGES

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		

ÁSVÁNYVIZEK / MINERAL WATER

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

PALACKOS SÖRÖK / BOTTLED BEER

HEINEKEN		
Üveges sör / bottled beer	0,33 l	1390 Ft

DREHER GOLD		
Üveges sör / bottled beer	0,33 l	1390 Ft

PEZSGÓ / CHAMPAGNE

TÖRLEY CHARMANT DOUX		
Édes pezsgő / sweet champagne		
Palack / bottle	0,2 l	1790 Ft

TÖRLEY GÁLA SEC		
Száraz pezsgő / dry champagne		
Palack / bottle	0,2 l	1790 Ft

Helyben fogyasztás esetén 15% szervízdíjat számítunk fel.

A 15% service charge will be added to your bill.

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. Our prices include VAT.

SZAMOS ÜZLETEINK ♦ OUR STORES

Allee Cukrászda Allee Bevásárlóközpont, 1117 Budapest, Váli u. 3. Telefon: +36/30 423 6493	Naponta: 9.00 - 20.00
Allee Édességbolt Allee Bevásárlóközpont, 1117 Budapest, Váli u. 3., Telefon: +36/30 503 7402	H-Szo: 10.00 - 21.00 V: 10.00 - 19.00
Árkád Cukrászda Árkád Bevásárlóközpont 1106 Budapest, Örs vezér tér 25., Telefon: +36/30 535 0254	H-Szo: 10.00 - 20.00 V: 10.00 - 19.00
Budai Cukrászda 1126 Budapest, Böszörményi út 44-46., Telefon: +36/30 535 0255	Naponta: 9.00 - 19.00
Esztergomi Központi Kávéház Szamos Cukrászda 2500 Esztergom, Vörösmarty u. 2., Telefon: +36/30 451 4978	Naponta: 9.00 - 19.00
Ferihegy 2 Szamos Édesség Liszt Ferenc nemzetközi repülőtér - SkyCourt, 1185 Budapest, Ferihegy 2. Telefon: +36/30 961 4312	Naponta: 4.30 - 21.00
GOBUDA Cukrászda Gobuda Mall Bevásárlóközpont, 1034 Budapest, Bécsi út 154., Telefon: +36/30 734 1290	H-Szo: 10.00 - 20.00 V: 10.00 - 18.00
KÖKI Cukrászda KÖKI Terminal Bevásárlóközpont, 1191 Budapest, Vak Bottyán u. 75/b, Telefon: +36/30 535 0257	H-Szo: 10.00 - 20.00 V: 10.00 - 18.00
Mammut Édességbolt Mammut II. Bevásárlóközpont, 1024 Budapest, Lövőház u. 1-5., Telefon: +36/30 535 0258	H-Szo: 10.00 - 20.00 V: 10.00 - 18.00
MOM Park Cukrászda MOM Park Bevásárlóközpont, 1123 Budapest, Alkotás u. 53., Telefon: +36/30 639 8481	H-Szo: 9.00 - 20.00 V: 10.00 - 18.00
Pólus Cukrászda Pólus Center Bevásárlóközpont, 1152 Budapest, Szentmihályi út 131., Telefon: +36/30 687 3780	H-Szo: 10.00 - 20.00 V: 10.00 - 19.00
Savoya Cukrászda Savoya Park Bevásárlóközpont, 1117 Budapest, Hunyadi János út 19., Telefon: +36/30 746 6993	H-Szo: 9.00 - 20.00 V: 9.00 - 18.00
Sugár Cukrászda Sugár Bevásárlóközpont, 1148 Budapest, Örs vezér tere 24., Telefon: +36/30 535 0260	H-Szo: 9.00 - 20.00 V: 10.00 - 18.00
Marcipán Cukrászda 1052 Budapest, Párisi u. 3., Telefon: +36/30 535 0259	Naponta: 10.00 - 19.00
Szamos Cafe 1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 10., Telefon: +36/30 290 6655	H-P: 7.30-19.00 SZ-V: 9.00 - 19.00
Szamos Csokoládé Múzeum 1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 10., Telefon: +36/30 290 6655	Naponta: 10.00 - 18.00
Szamos Gourmet Ház 1052 Budapest, Váci u. 1., Telefon: +36/30 570 5973	Naponta: 10.00 - 20.00
Szamos Marcipán és Édességbolt 3300 Eger, Harangöntő u. 4., Telefon: +36/30 382 1392	Naponta: 9.00 - 17.00

SZAMOS ÜZLETEINK ♦ OUR STORES

Szamos Marcipán Kiállítás és Látványműhely, Édességbolt
2000 Szentendre, Dumtsa Jenő u. 12., Telefon: +36/30 565 9917

Naponta: 9.00 - 18.00

Szentendre Múzeum Cukrászda
2000 Szentendre, Dumtsa Jenő u. 14., Telefon: +36/30 548 0252

Naponta: 10.00 - 19.00

Szépkiállítás Cukrászda
1121 Budapest, Szépkiállítás u. 1., Telefon: +36/30 638 1685

Naponta: 9.00 - 19.00

Vörösvár Cukrászda - Diskont üzlet
2085 Pilisvörösvár, Szent Erzsébet u. 109., Telefon: +36/30 746 6994

Naponta: 9.00 - 18.00

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