





HOLIDAY BEACH BUDAPEST

★★★★

WELLNESS & CONFERENCE HOTEL

Előételek - Starters - Vorspeisen



Bébi-spenót saláta lágytojással

Baby spinach salad with soft-boiled egg

Babyspinat-Salat mit weichgekochtem Ei

1 700 Ft



Füstöltlázac-mousse vörösboros szamócapürével, citrusos salátával

Smoked salmon mousse with red wine strawberry purée
and salad with citrus dressing

Räucherlachs-Mousse an Erdbeerpüree mit Rotwein
und Salat mit Zitrusdressing



2 900 Ft



Fehérboron pirított sütötökkockák rukkolás vajmártással, serranorózsákkal

Pumpkin cubes roasted with white wine,
garnished with arugula butter sauce and serrano ham roses

Geröstete Kürbiswürfel in Weißwein

garniert mit Rucola-Buttersauce und Serranorosen

2 900 Ft



**Kacsarilette friss hajtásokkal,
uborkagyűrűkkel, tokaji zselével**

Duck rilette with fresh sprouts, cucumber rings
and Tokaj wine jelly
Enten-Rillettes mit frischen Sprossen, Gurkenringen
und Tokajer Weingelee



2 900 Ft



Cézár saláta szardellás csirkemellel

Caesar salad complemented with chicken breast and anchovies
Caesar Salat ergänzt mit Hähnchenbrust und Sardellen

3 200 Ft

Sajttál

Cheese platter
Käseplatte

2 700 Ft



Levesek - Soups - Suppen



**Kókusztejes parajkrémleves
kecskesajtos reszeléssel, friss parajjal**

Creamy spinach soup with coconut milk,
grated goat's cheese and fresh spinach
Spinatcremesuppe mit Kokosmilch, geriebenem
Ziegenkäse und frischem Spinat

1 900 Ft



Tormakrémleves pirított csülökkoronggal

Cream of horseradish soup with roasted pork ossobuco
Meerrettich-Cremesuppe mit geröstetem Ossobuco vom Schwein

1 900 Ft



Karamellás sütőtökrémleves lime-os mascarponeval

Cream of caramelized pumpkin soup with lime-scented mascarpone
Karamellisierte Kürbiscremesuppe serviert mit Limetten-Mascarpone-Creme

1 900 Ft



**Kávés kacsaleves húsával, zöldséggolyókkal,
friss hajtásokkal**

Duck soup with boiled duck meat, coffee,
vegetable balls and fresh sprouts

Entensuppe mit gekochtem Entenfleisch, Kaffee,
Gemüseknödeln und frischen Sprossen



2 300 Ft



Halászlé pontykockákkal, gyufatésztával

Fisherman's soup with carp cubes and matchstick noodles

Fischsuppe mit Karpfenwürfeln und Streichholz-Nudeln

2 600 Ft



Főételek - Main Courses - Hauptgerichte



Kecskesajtos papardelle kemencében sütte

Oven-baked goat cheese pappardelle

Ofengebratene Pappardelle mit Ziegenkäse

3 300 Ft



Házi füstölt csülkös ravioli snidlingmártással

Ravioli with smoked pork shank filling, topped with chive sauce

Ravioli mit Fleischfüllung aus hausgeräucherter

Schweinshachse, serviert mit Schnittlauchsauce

3 500 Ft



Bőrös fogasfilé füstölt hagymás céklapürével,

zöldfűszermorzsás cukkiniszeletekkel

Pike-perch fillet with skin served with beetroot puree enhanced

with smoked onions and zucchini slices with herb crumbs

Zanderfilet mit Haut gebraten, dazu Rote-Bete-Püree mit geräucherten

Zwiebeln und Zucchinischeiben mit Kräuterstreuseln

4 300 Ft



**Zsályás-citromos vajban sült szürkeharcsa
pak choi-os fejtett babbal**

Wels catfish fried in butter with sage and lemon,
served with young beans with pak choi

In Salbei-Zitronen-Butter gebratener Flusswels an Bohnen mit Pak Choi

5 900 Ft



**Zöldfűszerekkel átítatott vajos csirkemellkorongok fokhagymás
csicsókamártással, gerslirizottóval**

Herb-marinated chicken breast medallions fried in butter, served with
garlic-infused Jerusalem artichoke sauce and barley risotto

Buttergebratene Hähnchenbrust-Medaillons in Kräutermarinade,
serviert mit Topinambur-Sauce mit Knoblauch und Graupenrisotto

3 800 Ft



Csibekockák paprikás mártással, házi dödöllével

Chicken cubes in paprika sauce with homemade roasted potato dumplings

Hähnchenwürfel in Paprikasauce mit hausgemachtem Kartoffelsterz

3800 Ft



Ázsiai pulykamell tojáskocsonyás jázminrizzsel

Asian-style turkey breast and jasmine rice fried with scrambled eggs

Putenbrust auf asiatische Art an Jasminreis mit Rührei

3 900 Ft



Szójás pulykamell pirított tésztaival, jégcsapretekkel

Turkey breast with soy sauce, fried noodles and daikon radish

Putenbrust mit Sojasauce, gebratenen Nudeln und Winterrettich

3 900 Ft



**Barnasörös sertésragu héjában sült burgonyával,
almás-pezsgős fehér káposztával**

Dark beer-braised pork stew with jacket potatoes

and white cabbage with sparkling wine and apple

Schweineragout in Braunbiersauce mit Ofenkartoffeln

und Sektkraut mit Apfel

4 500 Ft





Szűzermék brassói mártással, kacsasíron pirított burgonyával, konfitált fokhagymával

Pork medallions with Brasov-style sauce, potatoes roasted in duck fat and garlic confit

Schweinefilet-Medaillons mit Brassoer Sauce, in Entenfett gerösteten Kartoffeln und konfitiertem Knoblauch

4 900 Ft



Sertésszűzszeletek bécsi bundában házi burgonyasülttel és házi vegyes savanyúsággal

Breaded pork tenderloin cutlets Vienna style with homemade roast potatoes and homemade mixed pickles

Wiener Schnitzel vom Schweinefilet mit hausgemachten Bratkartoffeln und mit hausgemachtem gemischtem Eingelegtem

4 900 Ft



Báránycsülök rozmaringos csicseriborsó-rizottón tálalva

Lamb shank served on chickpea risotto with rosemary

Lammhachse serviert auf Kichererbsen-Risotto verfeinert mit Rosmarin

9 900 Ft



Gyerekeknek / For Kids / Für Kinder:



Cornflakes-bundában sült jércemell hasáburgonyával

Cornflake-crusted pullet breast with French fries

Poulardenbrust mit Cornflakes-Panade und Pommes frites

3 800 Ft / 2 800 Ft



Rántott sajt jázminrizzsel

Breaded cheese with jasmine rice

Panierter Käse mit Jasminreis

3 200 Ft / 2 300 Ft



Desszertek - Desserts - Desserts

**Laktózmentes sült tejbegríz szamócaréteggel,
karamelltetővel**

Baked lactose-free semolina pudding
with strawberry layer and caramel topping

Laktosefreier Grießbrei mit Erdbeerschicht Karamelldecke

2 100 Ft



További desszertjeinket tekintsék meg kínálóvitrinünkben!

Please see our display cabinet for today's selection of desserts.

Bitte beachten Sie auch unser Dessert-Angebot in unserer Vitrine.

BORLAP – WINE LIST

Fehérborok - White wines

Feind Sauvignon Blanc 2018 (Balatonfüred-Csopak)



7 200- Ft



990- Ft/1dl

Könnyed, száraz, reduktív eljárással készített fehérbor. Illatában és zamatában a fajta jellegéből adódóan egresre és bodzára emlékeztető jegyeket találhatunk. Friss savai lendületet adnak a bornak.

It is a typical, light red reductiv white wine. Very characteristic for the grape itself not only on the nose, but on the palate as well. There is gooseberry, elderberry and fresh mown hay among their notes.

Tokaji Sárgamuskotály 2018 (Tokaj)



7 500- Ft



1 050- Ft/1dl

Az illatok és ízek parfümösek (narancsvirág), intenzívek, de nem túlzóak. Alkohol-, sav- és cukortartalma harmonikusan olvad egybe illat-, aroma- és zamatanyagaival.

The intensive but not strong fragrances and bouquet recall perfumes (orange blossoms). Alcohol, acid and sugar content of this wine wonderfully harmonise with its bouquet and scent.

Szőllősi Irsai Olivér 2018 (Neszmély)



7 800- Ft



1 090- Ft/1dl

Halvány zöldes-sárga szín, muskotályos, bodzás illatok párosulnak egy leheletnyi citrusossággal. Könnyed, légies bor, melyet a friss savak tesznek igazán üdévé.

Végén egy kis édességgel zár a maradékcukornak köszönhetően. Fogyasztását behűtve (9-10°C) aperitifként vagy sajtok, levesek mellé ajánljuk.

Pale greenish-yellow colour, muscat and elderberry aromas paired with a hint of citrus. Light, airy white wine, which it the acids make it truly refreshing. Closes with a little of sweetness as a result of the residual sugar. Consumption (9-10°C) as aperitif or recommended next to cheese and soups.

Laposa Friss Olaszrizling 2018 (Badacsony)



8 200- Ft



1 150- Ft/1dl

Világos szalmaszín, tiszta és határozott illatvilág. Benne kevés bodza és fanyar keserűmandula jegyek. Savai kellőek, semmiképpen nem túlzóak. Egyensúlya jó. Lecsengése közepesen hosszú.

Pale straw yellow with a firm and straightforward bouquet conveying hints of bitter almond and elder. Capable but by no means excessive in its acidity, with a sound balance and a reasonably long aftertaste.

Kristinus Chardonnay 2018 (Balatonboglár)



8 500- Ft



1190- Ft/1dl

Könnyű, élénk savakkal rendelkező, száraz fehérbor. Illatában és ízében nagyszerűen mutatkozik meg a szőlőfajta jellegzetes-, pikáns fűszereket felvonultató aromája, körtés, almás gyümölcsjegyekkel kiegészítve.

Light, dry white wine with lively acids. On the nose, it shows up the typical picant aromas of the grape. On the palate, we are delighted by the couple of apple and pear.

Royal Tokaji Mád Furmint 2016 (Tokaj)



11 500- Ft

Szép egyensúlyú illatos Furmint, melynél a fajtajelleg szépen jelenik meg zöldfűszeres, gyümölcsös jegyek kíséretével. Részben hordós, részben tartályos válogatott tételek házasításával készült. Ízében a frissesség és elegancia jellemzi, hosszú gazdag lecsengéssel.

This unique grape produce fresh and aromatic wine with aromas of grape flowers and fruit. The final blend is approximately half barrel-fermented and half tank-fermented. On the palate the wine is dry and sleek with a long round finish.

Rosé borok - Rose wines

Molnár és Fia rozé 2018 (Mátra)



7 200- Ft



990- Ft/1dl

Kedves, könnyű gyümölcsös bor, melyet teraszos nyári csevejek mellé ajánlhatnánk. Minden alkalomhoz illő frissítő jégkockával egy forró nyári napon.

Könnyű ételekhez vagy aperitifként fogyasszuk. Élvezze a bor friss zamatait 11-12 °C fokra lehűtve.

Light and refreshing fruity wine for those hot summer days. Appropriate for all occasions, enjoyable with snacks, light meals, or simply as a refreshment.

Serve chilled at 11-12 °C, a quencher with ice cubes.

Taschner Kékfrankos rozé 2018 (Sopron)



7 600- Ft



1090- Ft/1dl

A mélyebb lélegzetvételi rosék egyik képviselője. Visszafogott gyümölcsösség az illatban. Ritkán lehet élvezni egy neutrális rosét. A bor könnyed, cseresznyés és egy roséra sült borjúsüz kiváló kísérője lehet. Szénsav frissíti és üdévé teszi. A végén kesernyés.

This wine is representative of the Rosés of deeper breadth. In the bouquet there is some reserved fruitiness. A neutral Rosé can rarely be enjoyed. The wine is easy, with cherry, and offers an outstanding accompaniment to a nice beef sirloin. It is the carbonic acid that makes it fresh and healthy. In its finish, it is slightly sour.

Riczu rozé 2018 (Villány)



8 700- Ft



1200- Ft/1dl

Merlot, Kékfrankos kékszőlők 50-50% párosítása. Zamatokban teli íz világ, gyümölcsös élénk sav jellemzi. Illatában a málna és a tropikális gyümölcsök dominálnak.

50-50% pairing of Merlot and Kékfrankos blue grapes. A taste full of flavors, characterized by fruity, vivid acids. Its scent is dominated by raspberry and tropical fruits.

Vörösborok - Red wines

Günzer Tamás Feeling 2017 (Villány)



8 000- Ft



1100- Ft/1dl

Merlot, Cabernet Franc, Kékfrankos és Cabernet Sauvignon házasítás Villányi Védett Eredetű Classicus Száraz Vörösbor. Igazán könnyű, gyümölcsös, jó ivású vörösbor. Kedvesség, simaság, kevés cserzőanyag jellemzi. A "mindennapok bora"; Fogyasztását 16-17°C-on ajánljuk.

Blending of Merlot, Cabernet Franc, Bläufrankish and Cabernet Sauvignon. A light fruity and easy to drink red wine indeed. Gentleness, smoothness, low tannin are the features of this "everyday wine". We suggest to consume it on 16-17°C.

Winelife Kékfrankos 2018 (Sopron)



8 500- Ft



1190- Ft/1dl

Szép hagymahéj szín, intenzív, gyümölcsös illattal. Szájban teljesen száraz, elsősorban karcsú, kellemes savakkal jelentkezik. Jól kiegyensúlyozott, harmonikus ízvilágú, gazdag bor.

Nice onionskin colour with intensive fruity scent. It is a perfectly dry rich wine with pleasant acids and a well-balanced, harmonious taste.

Petrény Cabernet Sauvignon 2015 (Eger)



9 100- Ft



1250- Ft/1dl

Világszerte ismert, karakteres, mélyvörös színű bor. Az érett gyümölcs tanninain kerekített a tölgyfahordós érlelés meghosszabbítva az egyébként sem rövid ízt, gazdagítva a fajtára oly jellemző feketeribizli beütést.

This dark red wine reminding us mainly of morello has a peculiar fruity taste, which is a characteristic feature of these wine-cellars. It is acidic, has a nice tannin and is easy to consume. A youthful, harmonic, perfect wine made precisely.

Bolyki Indián Nyár 2016 (Eger)



9 900- Ft



1350- Ft/1dl

Kellemes zamatú, sötétvörös, kissé fanyar vörösbor. A fiatal bor még szőlőre emlékeztető illatú, később fűszeres zamatú. Apróvadételekhez, pörköltekhöz kiváló kísérő. Fogyasztását 16-18 °C-on ajánljuk.

Dark red wine with pleasant bouquet and aroma. The flavours of the young wine reminds us of red berries. Through age it becomes spicy. It is a distinguished follower of small game and dishes with paprika. Best served at 16-18°C.

Merfelsz Görögszó Merlot 2015 (Szekszárd)



14 900- Ft

100 % Merlot, Szekszárd egyik nevezetes dűlőjéből, a Görögszóból. A pincére jellemző enyhén túlérlett alapanyagból, visszafogott hordóhasználattal testes, ámde gyümölcsös bor került a palackba. A gasztronómia legtöbb területén használható, de baráti beszélgetésekhez is ajánlható.

100 % Merlot, coming from one of Szekszárd's outstanding fields, with the name Görögszó. Characterizing also for the winery, the grapes were originally overripened to a small extent and with moderate use of barrels, a fruity wine with a nice body was filled into the bottles.

Mészáros "Hidaspetre" Cabernet Franc 2016 (Szekszárd)



15 900- Ft

A világhírű bordói fajta a Cabernet Sauvignonhoz hasonlóan szépet mutat Szekszárdon. A borvidékre jellemző mediterrán éghajlat teszi valóban különlegessé. Fűszeres bor hosszú utóízzel, fahordóban érlevé.

The world famous Bordeaux variety, like Cabernet Sauvignon, is beautiful in Szekszárd. What makes the wine region special is the mediterranean climate. A spicy wine with a long aftertaste, aged in a wooden barrel.

Bock Royal Cuvee 2013 (Villány)



16 900- Ft

A harmonikus borban a Pinot noir jellegzetes és intenzív illata, erősebb savgerince és zamatgazdagsága, továbbá elegáns barrique hordós érleltsége jelent igazi élményt. Pörköltökhöz, vad húshoz, érett sajtokhoz és ünnepi alkalmakhoz kínáljuk. Ajánlott fogyasztási hőmérséklet 17-18 °C.

The characteristic and intensive fragrance of Pinot noir, its stronger acid backbone and rich flavour, as well as the elegant barrique maturing are the real experience in this harmonious wine. Recommended with stewed meats, game, mature cheeses and on festive occasions. Best for consumption at 17-18°C.

ITALLAP - DRINK LIST - GETRÄNKE KARTE

Koktélok - Cocktails

Cuba Libre 1 690 Ft

Bacardi Carta Blanca, Coca Cola, Lime

Bacardi carta Blanca, Coca Cola, lime juice

Sex On The Beach 1 950 Ft

Bols Vodka, narancslé, feketeribizlilé, őszibarack likőr

Bols Vodka, orange juice, blackcurrant juice, peach liquor

Aperol Spritz 2 090 Ft

Aperol likőr, Villa Sandi Prosecco, narancsszeletek, szódavíz

Aperol liqueur, Villa Sandi Prosecco, orange slices, sparkling water

Royal Yuzu Gin Tonic 2 290 Ft

Beefeater gin, Royal Bliss Berry Sensation Tonic, citromhéj, limehéj

Beefeater gin, Royal Bliss Yuzu Sensation Tonic, lemon peel, lime peel

Holiday Berry Sensation 2 590 Ft

Beefeater gin, Royal Bliss Berry Sensation Tonic, eperpüré, citromlé,
cukorszirup, friss bazsalikomlevél

Beefeater gin, Royal Bliss Berry Sensation Tonic, strawberry puree,
lemon juice, sugar syrup, fresh basil leaves

Alkoholmentes koktélok -

Nonalcoholic cocktails

Holiday Berry Sensation 1 290 Ft

Royal Bliss Berry Sensation Tonic, eperpüré, citromlé, cukorszirup, friss
bazsalikomlevél

Royal Bliss Berry Sensation Tonic, strawberry puree, lemon juice,
sugar syrup, fresh basil leaves

Bora Bora 1 290 Ft

Ananászlé, gyömbér, gránátalma szirup, lime

pineapple juice, ginger ale, grenadine, lime juice

Cognac, Brandy (4 cl)

Metaxa***** 1 590 Ft

Hennessy Fine de Cognac 2 990 Ft

Hennessy XO 9 900 Ft

Remy Martin VS 2 100 Ft

Remy Martin VSOP 3 400 Ft

Remy Martin XO 8 700 Ft

Likőrök - Liqueurs (4 cl)

Bailey's 1 390 Ft

Grand Marnier 1 800 Ft

Cointreau 2 100 Ft

Whisky (4 cl)

Johnnie Walker Red Label 1 450 Ft

Chivas Regal 12 years 2 200 Ft

Glenfiddich 15 years 4 490 Ft

Jameson 1 650 Ft

Jim Beam 1 490 Ft

Jack Daniel's 1 790 Ft

Rum (4 cl)

Bacardi Carta Blanca 1 390 Ft

Bacardi Black 1 690 Ft

Vermutok – Vermouths (8 cl)

Martini Bianco	1 350 Ft
Martini Extra Dry	1 490 Ft
Campari Bitter	2 200 Ft

Vodka (4 cl)

Russian Standard Original	1 390 Ft
Finlandia	1 450 Ft
Absolut	1 490 Ft
Stolichnaya	1 500 Ft

Pálinkák – Spirits (4 cl)

Panyolai mézes-fahéjas alma / Honey Cinnamon Apple	1 650 Ft
Panyolai rubinmeggy / Sour Cherry	1 790 Ft
Panyolai elixír fekete cseresznye / Black cherry	1 790 Ft
Panyolai elixír birsalma / Quince	1 790 Ft
Panyolai elixír Irsai Olivér / Grape	1 790 Ft
Panyolai elixír kajsziparack / Apricot	1 990 Ft
Panyolai SQ szatmári szilva / Premium plum	1 950 Ft
Panyolai SQ vilmoskörte / Premium pear	1 950 Ft

Tequila (4 cl)

Sierra silver	1 500 Ft
Sierra gold	1 500 Ft

Keserűk – Bitters (4 cl)

Jägermeister	1 250 Ft
Becherovka	1 250 Ft
Zwack Unicum	1 290 Ft
Zwack Unicum Szilva	1 290 Ft

Gin (4 cl)

Beefeater	1 590 Ft
Gordon's	1 690 Ft
Bombay Sapphire Gin	1 790 Ft

Pezsgők – Sec / Champagne (0,75 l)

Törley alkoholmentes (Non-alcoholic)	5 600 Ft
Törley Excellence Rosé	7 600 Ft
Törley Excellence Dry	7 600 Ft
Törley Excellence Doux sárgamuskotály	7 600 Ft
Hungária Extra Dry	8 900 Ft
Villa Sandi Prosecco 0,1 L	1 290 Ft
Villa Sandi Prosecco	9 200 Ft

Csapolt sör – Draft beer

Soproni 0,3 l	790 Ft
Soproni 0,5 l	990 Ft

Palackozott sörök – Bottled beer

Heineken 0,33 l	1090 Ft
Heineken alkoholmentes 0,33 l (Non-alcoholic)	1090 Ft
Gösser citromos 0,33 l (Radler)	1090 Ft
Soproni Démon 0,5 l (Dark beer)	1 190 Ft
Soproni IPA 0,5 l	1 190 Ft
Edelweiss 0,5 l	1 590 Ft

Energitalok – Energy drinks (0,25 l)

Red Bull	1 290 Ft
Red Bull cukormentes (sugar free)	1 290 Ft

Szénsavas üdítők – Soft drinks (0,25 l)

Coca Cola	690 Ft
Coca Cola Zero	690 Ft
Coca Cola Zero citrom (Lemon)	690 Ft
Fanta	690 Ft
Kinley Tonic	690 Ft
Kinley Gyömbér (Ginger Ale)	690 Ft
Sprite Zero	690 Ft
Virgin Mojito	690 Ft

Ásványvizek – Mineral water

Natur Aqua 0,33 l	690 Ft
Natur Aqua 0,75 l	1 190 Ft
Römerquelle 0,33 l	890 Ft
Römerquelle 0,75 l	1 390 Ft

Gyümölcslevek – Juices (0,25 l)

Cappy alma (Apple)	690 Ft
Cappy barack (Peach)	690 Ft
Cappy ananász (Pineapple)	690 Ft
Cappy narancs (Orange)	690 Ft
Fuze tea citrom (Lemon)	690 Ft
Fuze tea barack (Peach)	690 Ft
Frissen facsart narancslé (Fresh squeezed orange juice) 0,1 l	600 Ft

Prémium alkoholmentes üdítők –

Premium non alcoholic drinks (0,2 l)

Royal Bliss Bohemian Berry Sensation	1 290 Ft
Royal Bliss Yuzu Sensation Tonic	1 290 Ft
Royal Bliss Ginger Beer Taste	1 290 Ft
Royal Bilss Creative Tonic	1 290 Ft

Limonádék – Lemonades (0,5 l)

Felfrissülés limonádé	1 090 Ft
Citrus lemonade	
Narancs limonádé	1 090 Ft
Orange lemonade	

Kávé, tea – Coffee, tea

Espresso	690 Ft
Dupla Espresso	1 290 Ft
Hosszú kávé (Long black)	690 Ft
Cappuccino	790 Ft
Cappuccino szójatejjel (with soy milk)	990 Ft
Melange	790 Ft
Latte macchiato	890 Ft
Latte macchiato szójatejjel (with soy milk)	990 Ft
Koffeinmentes kávé (Coffeine free)	650 Ft

Forró csokoládé (Hot chocolate)	790 Ft
---------------------------------	--------

Baileys Kávé, alkoholos (Baileys coffee, alcoholic)	1 800 Ft
Ír Kávé, alkoholos (Irish coffee, alcoholic)	1 950 Ft

Tea	790 Ft
-----	--------







Vegetáriánusok is fogyaszthatják / Suitable for vegetarians / Vegetarische Speisen



Gluténmentes étel / Glutenfree dishes / Glutenfrei Speisen

Allergiatáblázatunkat kérje felszolgáló kollégánktól! / Please ask our allergy table from our waiter colleague!

Fragen Sie bitte unseren Allergietabelle von unserem Kellner!

I. kategóriába sorolt üzlet / First Category Restaurant

Áraink az Áfát tartalmazzák / VAT is included

Áraink a szervízdíjat tartalmazzák. / Service charge is included to our prices.

Chef: Hahner Mihály

Asztalfoglalás / Reservation: +36-1 436-7160

Cím / Address: H-1039 Budapest III., Piroska utca 3-5.

E-mail: gastro@holidaybeach.hu

www.nebro.hu

