



Maia

• MODERN MEXICAN FUSION •

MENU

welcome to maia, step into our vibrant & fun world of modern mexican fusion, where creative cocktails meet savory street food & boldly crafted flavors. perfect for a night out with friends or a delicious meal, maia is the ultimate destination for adventurous foodies & cocktail lovers alike.

join the fiesta!

üdvözlünk a maiában, lépj be a modern mexikói fúzió vibráló és szórakoztató világába, ahol kreatív koktélok és merész ízvilágú ételek találkoznak. a maia tökéletes egy baráti estére és egy felejthetetlen étkezésre, mindazok számára, akik egyedülálló kulináris élményekre és különleges koktélokra vágnak.

csatlakozz a fiestához!

please note that 15 % service charge will be added to your bill.

a számla végösszege 15% szervízdíjat tartalmaz

1 euro = 345 ft

please inform your server if you have any food allergies or dietary requirements

kérem jelezze a felszolgálónak, amennyiben valamilyen étel intoleranciája van.

allergen information: 1. cereals containing gluten, 2. crustaceans, 3. eggs,

4. fish, 5. peanuts, 6. soybeans, 7. milk, 8. nuts, 9. celery, 10. mustard, 11. sesame seeds, 12. sulphur dioxide and sulphites, 13. lupin, 14. molluscs

ételallergének: 1. gluténtartalmú gabonafélék, 2. rákfélék, 3. tojás, 4. hal,

5. földimogyoró, 6. szójabab, 7. tej, 8. diófélék, 9. zeller, 10. mustár, 11. szezámmag, 12. kén-dioxid és szulfitok, 13. csillagfűrt, 14. puhatestűek (kagyló, tintahal, polip)



maiamexicanfusion

carnitas	2450	baja fish	2450
slow cooked pulled pork cooked w/onions & orange leaf pulled pork, hagymával és narancslevéllel		crispy beer-battered black cod, remoulade sauce, lime feketék tökehal ropogós vajas sórbundában lime-mal	1,4,12
chipotle sirloin	2450	crispy pork belly	2450
slow-roasted sirloin steak, chipotle mayon, fries, tomato salsa, topped w/pico de gallo		slow-cooked pork belly, lightly crisped, w/ wasabi mayo and passion fruit	3
lassan sült hátszín szelet, chipotle majonéz, hasábburgonya, paradicsomos salsa korianderrel	1,3,12	lassan sült sertéscsászár, enyhén ropogósra pirítva, wasabi majonézzel és maracujával	
pulpo zarandeado	2450	vegan chorizo	2450
grilled octopus w/smoky red pepper mayo grillezett polip füstölt pirospaprikás majonézzel	2,3,7	vegan chorizo, guacamole topped w/fresh homemade tomatillo salsa	6
roasted lamb	2450	vegán chorizo, guacamole, friss házi paradicsomos salsa	
slow roasted lamb served w/smooth hummus & orange- ginger káposzta pepper chutney		roasted sweet potato & feta	2450
lassan sült bárány, humusszal és narancs-gyömbéres káposzta chutney-val	11	roasted sweet potato, citrus-glazed quinoa, sweet káposzta pepper, ginger, toasted pak choi & crumbled feta	7
		sült édesburgonya, citrusos mázzal forgatott quinoa, édes káposzta paprika, gyömbér, pirított pak choi, morzsolt feta	

tortilla chips & salsa choice of mild or salsa verde spicy salsa •300 ft tortilla enyhén fűszeres vagy zöld salsával fűszeres salsa •300 ft	2450	maia caesar crisp romaine lettuce, creamy caesar dressing, parmesan, & garlic-butter croutons add: chicken •1200 ft shrimp •1500 ft ropogós római saláta, krémes caesar-öntet, parmezán és fokhagymás-vajas kruton extra feltét: csirke •1200 ft garnéla •1500 ft	4950 1,3,4,7
tortilla chips & guacamole tortilla guacamoléval pacific ceviche pineapple-coconut infusion, grilled scallops, herbed cod, tomato, cucumber & sweet melon ananász-kókusz infúzió, szent jakab kagyló, fűszerezett tőkehal, paradicsom, uborka, mézdinnye	3950	esquites mexican street corn salad with grilled corn, lime, feta, chili powder, & chives mexikói kukorica saláta grillezett kukoricával, lime-mal, fétával, chiliporral és metéltöbágymával	4750 3,7
pulpo al guacamole Crispy octopus w/fresh avocado cream & house tortilla chips Ropogós polip friss avokádókrémrel & házi tortilla chipsszel	5550 2,1	mango avocado shrimp fresh mango, avocado, arugula, w/mango vinaigrette friss mangó, avokádó, rukola, mangovinaigrette-vel maia's salad mixed garden leaves, fig, kumquat, crumbled feta cheese, toasted pistachios, pineapple, w/ a spicy sriracha pineapple vinaigrette vegyes kerti levelek, füge, kumkvat, morzsolt feta sajt, pirított pisztácia, ananász, fűszeres sriracha ananász öntet	4750 2 4750 7,8

maia caesar	4950
crisp romaine lettuce, creamy caesar dressing, parmesan, & garlic-butter croutons	
add: chicken -1200 ft shrimp -1500 ft	
ropogós római saláta, krémes caesar-öntet, parmezán és fokhagymás-vajas kruton	1,3,4,7
extra feltét: csirke -1200 ft garnéla -1500 ft	
esquites	4750
mexican street corn salad with grilled corn, lime, feta, chili powder, & chives	
mexikói kukorica saláta grillezett kukoricával, lime-mal, fétával, csiporrrel és metéltóhagymával	3,7
mango avocado shrimp	4750
fresh mango, avocado, arugula, w/mango vinaigrette	2
friss mangó, avokádó, rukkola, mangovinaigrette-vel	
maia's salad	4750
mixed garden leaves, fig, kumquat, crumbled feta cheese, toasted pistachios, pineapple, w/ a spicy sriracha pineapple vinaigrette	
vegyes kerti levelek, füge, kumkvat, morzsolt feta sajtt, pirított pisztácia, ananász, fűszeres sriracha ananász öntet	7,8

barbacoa loaded fries	6750	tequila sweet chili chicken	6350
french fries topped w/4 hour cooked pulled beef brisket, cheese, salsa, sour cream, & guacamole		fried chicken w/mango tequila & sweet chili side of pineapple rice +2000 ft	1,6,12
vegetarian- 4750 ft	7	sült csirke mangós tequilával és édes chilivel extra köret ananászos rizs +2000 ft	
sült krumpli, pulled beef, sajt, salsa, tejföl és guacamole		korean chicken quesabirria	6850
vegetáriánus- 4750 ft		3 homemade tortillas w/ marinated chicken breast topped w/melted cheese, kimchi, served w/ garlic sour cream	12,6,7,11
beef quesabirria	6950	3 házi tortilla, pácolt csirkemell, olvasztott sajttal, kimchivel, fokhagymás tejfővel	
quesadilla & taco fusion made w/3 homemade tortillas, 4 hour slow cooked beef brisket, melted cheese, served w/birria sauce	7	teriyaki chicken quesadilla	6350
quesadilla és taco fúziója 3 házi kukorica tortillával, 4 órán át főtt marhaszeggyel, olvasztott sajttal, birria szósszal		25 cm tortilla w/teriyaki chicken, gouda cheese, umami mayo, served w/miso dipping sauce & garlic sour cream	1,6,7,14
miso chipotle chicken chimichanga	5950	25 cm-es tortilla teriyaki csirkével, gouda sajttal és umami majonézsal töltve, miso mártogatással és fokhagymás tejfővel	
crispy chimichanga filled w/miso-chipotle chicken & mozzarella, topped w/black and white sesame seeds, salsa verde, & garlic sour cream	1,6,7,11	grilled honey melon & black tiger shrimp	6350
ropogós chimichanga miso-chipotlés csirkével és mozzarellával töltve, fekete-fehér szezámmaggal, salsa verdével és fokhagymás tejfővel		sweet grilled honey melon, tender black tiger shrimp, coriander cream, fresh herbs, & two warm tortillas	7,2,14
mole negro sweet potato	4950	édes grillezett sárgadinnye, black tiger garnélá, selymes korianderkrém, friss zöldségzserék és két friss tortilla	
grilled sweet potato, mole negro, garlic sour cream, & toasted seed mix	1,7,8,9,11		
grillezett édesburgonya, mole negro, fokhagymás tejföl és pirított magkeverék			

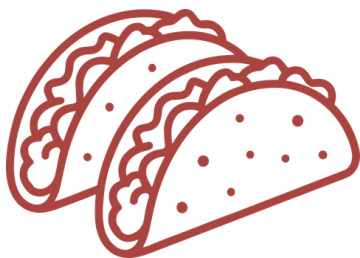
bbq ribs w/elote spice-rubbed ribs glazed in house-made bbq sauce, served w/fire-grilled cactus & charred corn. fűszeres pácban érejt eldals, házi bbq szósszal, grillezett kaktusszal és pirított kukoricával	9950	guajillo ribeye guajillo infused 250g grilled ribeye, served w/spring onions, homes-style potatoes, habanero poppers, salsa verde, & guacamole guajilóval pácolt 250g-os grillezett marha ribeye, újhagymával, házi burgonyával, habanero poppers, zöld fűszeres salsával és guacamolával	11950 1,7
japanese wagyu ribeye tacos 3 A5+ kagoshima wagyu ribeye tacos (160g), grilled to order, caramelized onions, salsa verde, lime & chives 3 A5+ kagoshima wagyu ribeye taco (160 g), rendelésre grillezve, karamellizált hagymával, salsa verdével, lime-mal és snidlinggel	17950		



Maia

• MODERN MEXICAN FUSION •

TACO TUESDAY
HAPPY HOUR



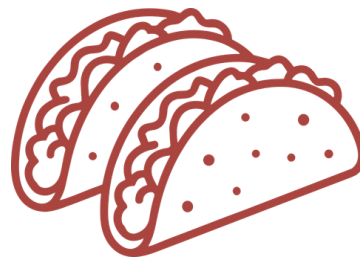
maiamexicanfusion



Maia

• MODERN MEXICAN FUSION •

TACO TUESDAY
HAPPY HOUR



maiamexicanfusion

TACOS		12.500 / per person / 1 főre	
carnitas		korean chicken quesabirria	
slow cooked pulled pork cooked w/onions & orange leaf pulled pork, hagymával és narancslevéllel		marinated chicken breast topped w/melted cheese, kimchi, served w/ garlic sour cream	
chipotle sirloin		pácolt csirkemell, olvasztott sajttal, kimchivel, fokhagymás tejföllel	
slow-roasted sirloin steak, chipotle mayon, fries, tomato salsa, topped w/pico de gallo		crispy pork belly	
lassan sült hátszín szelet, chipotle majonéz, hasábburgonya, paradicsomos salsa korianderrel		slow-cooked pork belly, lightly crisped, w/ wasabi mayo and passion fruit	
pulpo zarandeado		lassan sült sertécsászárr, enyhén ropogósra pirítva, wasabi majonézzel és maracujával	
grilled octopus w/smokey red pepper mayo		vegan chorizo	
grillezett polip füstölt pirospaprikás majonézzel		vegan chorizo, guacamole topped w/fresh homemade tomatillo salsa	
roasted lamb		vegán chorizo, guacamole, friss házi paradicsomos salsa	
slow roasted lamb served w/smooth hummus & orange-ginger kapia pepper chutney		roasted sweet potato & feta	
lassan sült bárány, humusszal és narancsos-gyömbéres kápia chutney-val		roasted sweet potato, citrus-glazed quinoa, sweet kapia pepper, ginger, toasted pak choi & crumbled feta	
baja fish		sült édesburgonya, citrusos mázzal forgatott quinoa, édes kápia paprika, gyömbér, pirított pak choi, morzsolt feta	
crispy beer-battered black cod, remoulade sauce, lime			
feketek tőkehal ropogós vajás sörbundában lime-mal			
beef quesabirria			
quesadilla & taco fusion made w/homemade tortillas, 4 hour slow cooked beef brisket, melted cheese, served w/birria sauce			
quesadilla és taco fúziója házi kukorica tortillával, 4 órán át főtt marhaszeggyel, olvasztott sajttal, birria szósszal			
MARGARITA PITCHERS		13.500 / liter	
spicy mango		coconut hibiscus	
mango, cinnamon, spice, tequila blanco		coconut, hibiscus, lime, velvet foam, tequila	
vibe: fiery, tropical, spicy		vibe: exotic, floral, tropical	
mangó, fahéj, fűszerek, tequila blanco		kókusz, hibiszkusz, lime, bársnyos hab, tequila	
vibe: tüzes, trópusi, csípős		vibe: egzotikus, virágos, trópusi	
enjoy unlimited tacos for up to 2 hours. simply order up to 2 tacos at a time, and we'll be happy to bring more once you've finished. dine-in only. A 15% service charge applies		enjoy unlimited tacos for up to 2 hours. simply order up to 2 tacos at a time, and we'll be happy to bring more once you've finished. dine-in only. A 15% service charge applies	
élvezd a korlátlan tacofogyasztást akár 2 órán keresztül! rendelj egyszerre legfeljebb 2 tacót, és amint elfogyott az adag, már hozzuk is a következőt . az ajánlat kizárólag helyben fogyasztásra érvényes. a számlára 15% szervízdíjat számítunk fel		élvezd a korlátlan tacofogyasztást akár 2 órán keresztül! rendelj egyszerre legfeljebb 2 tacót, és amint elfogyott az adag, már hozzuk is a következőt . az ajánlat kizárólag helyben fogyasztásra érvényes. a számlára 15% szervízdíjat számítunk fel	

TACOS		12.500 / per person / 1 főre	
carnitas		korean chicken quesabirria	
slow cooked pulled pork cooked w/onions & orange leaf pulled pork, hagymával és narancslevéllel		marinated chicken breast topped w/melted cheese, kimchi, served w/ garlic sour cream	
chipotle sirloin		pácolt csirkemell, olvasztott sajttal, kimchivel, fokhagymás tejföllel	
slow-roasted sirloin steak, chipotle mayon, fries, tomato salsa, topped w/pico de gallo		crispy pork belly	
lassan sült hátszín szelet, chipotle majonéz, hasábburgonya, paradicsomos salsa korianderrel		slow-cooked pork belly, lightly crisped, w/ wasabi mayo and passion fruit	
pulpo zarandeado		lassan sült sertécsászárr, enyhén ropogósra pirítva, wasabi majonézzel és maracujával	
grilled octopus w/smokey red pepper mayo		vegan chorizo	
grillezett polip füstölt pirospaprikás majonézzel		vegan chorizo, guacamole topped w/fresh homemade tomatillo salsa	
roasted lamb		vegán chorizo, guacamole, friss házi paradicsomos salsa	
slow roasted lamb served w/smooth hummus & orange-ginger kapia pepper chutney		roasted sweet potato & feta	
lassan sült bárány, humusszal és narancsos-gyömbéres kápia chutney-val		roasted sweet potato, citrus-glazed quinoa, sweet kapia pepper, ginger, toasted pak choi & crumbled feta	
baja fish		sült édesburgonya, citrusos mázzal forgatott quinoa, édes kápia paprika, gyömbér, pirított pak choi, morzsolt feta	
crispy beer-battered black cod, remoulade sauce, lime			
feketek tőkehal ropogós vajás sörbundában lime-mal			
beef quesabirria			
quesadilla & taco fusion made w/homemade tortillas, 4 hour slow cooked beef brisket, melted cheese, served w/birria sauce			
quesadilla és taco fúziója házi kukorica tortillával, 4 órán át főtt marhaszeggyel, olvasztott sajttal, birria szósszal			
MARGARITA PITCHERS		13.500 / liter	
spicy mango		coconut hibiscus	
mango, cinnamon, spice, tequila blanco		coconut, hibiscus, lime, velvet foam, tequila	
vibe: fiery, tropical, spicy		vibe: exotic, floral, tropical	
mangó, fahéj, fűszerek, tequila blanco		kókusz, hibiszkusz, lime, bársnyos hab, tequila	
vibe: tüzes, trópusi, csípős		vibe: egzotikus, virágos, trópusi	
enjoy unlimited tacos for up to 2 hours. simply order up to 2 tacos at a time, and we'll be happy to bring more once you've finished. dine-in only. A 15% service charge applies		enjoy unlimited tacos for up to 2 hours. simply order up to 2 tacos at a time, and we'll be happy to bring more once you've finished. dine-in only. A 15% service charge applies	
élvezd a korlátlan tacofogyasztást akár 2 órán keresztül! rendelj egyszerre legfeljebb 2 tacót, és amint elfogyott az adag, már hozzuk is a következőt . az ajánlat kizárólag helyben fogyasztásra érvényes. a számlára 15% szervízdíjat számítunk fel		élvezd a korlátlan tacofogyasztást akár 2 órán keresztül! rendelj egyszerre legfeljebb 2 tacót, és amint elfogyott az adag, már hozzuk is a következőt . az ajánlat kizárólag helyben fogyasztásra érvényes. a számlára 15% szervízdíjat számítunk fel	



Maia

• MODERN MEXICAN FUSION •

DESSERTS



maiamexicanfusion



DESSERTS

ice cream cinnamon roll 3550
warm cinnamon swirl, mascarpone cream, & velvety vanilla
ice cream 1,3,7
meleg fahéjas tekercs, mascarpone krémmel és
vaníliafagylalttal

cinnamon apple pie chimichanga 3550
crispy tortilla, caramelized cinnamon apple, lime, whipped
cream, finished w/caramel 1,3,7
ropogós tortilla, karamellizált fahéjas almával, lime-mal,
tejszínhabbal és karamellel tálalva

hazelnut chocolate brownie 3950
vanilla ice cream, vanilla foam & salted caramel 1,7,8
vaníliafagyival, vaníliás habbal és sós karamellával tálalva



DIGESTIVOS

licor 43 2000
italicus 3500
kahlua 2000
fernet branca 2000
vivir cafe 3750
frangelico 3000

CAFFÉ

espresso 1150
americano 1350
machiato 1150
cortado 1250
cappucino 1450
caffe latte 1550



BEER

draft estrella	2450
draft erdinger	2450
btl 0% estrella	1350

JUICE

apple / alma	1150
orange / narancs	1150
peach / barack	1150

HOT DRINKS

espresso	1150
double espresso	1350
americano	1350
machiato	1150
cortado	1250
cappuccino	1450
flat white	1750
café latte	1550

SOFT DRINKS

coca-cola	1150
coca-cola zero	1150
sprite zero	1150
fanta	1150
ginger ale	1150
homemade lemonade	1750
dry tonic	1750
aegean tonic	1750
grapefruit soda	1750
ginger beer	1750

TEA

black / fekete	2150
earl grey / earl grey	2150
green / zöld	2150
forest fruit / erdei gyümölcs	2150
mint / menta	2150

WATER

still/mentes	1550
sparkling/szénsavas	1550
aqua panna 0.75l/mentes	2250
san pellegrino sparkling 0.75l/szénsavas	2250

Maia

• MODERN MEXICAN FUSION •

DRINKS

SIGNATURES

italo colada pineapple, bergamot liquor, hazelnut liquor vibe: sweet, smooth, sexy trópusi kókusz, ananász, bergamottlikőr, mogyorólikőr vibe: édes, bársonyos, szexi	4500
mería sour passion, lemon, spiced rum, peach liquor, velvet foam vibe: vibrant, exotic, velvety maracuja, citrom, fűszeres rum, őszibarack likőr vibe: vibráló, egzotikus, bársonyos	4500
amalfi coast lemon, vanilla liquor, dry vermouth, prosecco vibe: sparkling, elegant, sunny citrom, vanília likőr, száraz vermouth, prosecco vibe: pezsgő, elegáns, napsütéses	4500
milk money mexico silky vanilla, tonka, apple, banana liquor, vodka vibe: tropical, smooth, lush selymes vanília, tonkabab, alma, banánlikőr, vodka vibe: trópusi, lágy, dús	4500
berraco rich black berry liquor, lemon, soda, gin vibe: citrusy, bubbly, berry explosion gazdag szederlikőr, citrom, szóda, gin vibe: citrusos, játékos, élénk gyümölcsös	4500



MARGARITAS

classic lime, orange liquor, tequila blanco vibe: refreshing, citrusy lime, narancslikőr, tequila blanco vibe: frissítő, citrusos	4500
spicy mango mango, cinnamon, spice, tequila blanco vibe: fiery, tropical, spicy mangó, fahéj, fűszerek, tequila blanco vibe: tüzes, trópusi, csípős	4500
coconut hibiscus coconut, hibiscus, lime, velvet foam, tequila blanco vibe: exotic, floral, tropical kókusz, hibiszkusz, lime, bársonyos hab, tequila blanco vibe: egzotikus, virágos, trópusi	4500
grosella lime, blackcurrant liquor, mezcal vibe: citrusy, smokey, layered lime, feketeribizli likőr, mezcal vibe: citrusos, füstös, rétegezett	4800
frozen strawberry & basil frozen strawberry & basil strawberry, basil, tequila blanco vibe: fruity, sweet, lush eper, bazsalikom, tequila blanco vibe: jeges, gyümölcsös, édes, buja	4800
frozen mint & elderflower mint, elderflower, tequila blanco vibe: bright, smooth & delicate menta, bodza virág, tequila blanco vibe: jeges, lágy, ízletes, ragyogó	4800

MEXICAN CLASSICS

paloma grapefruit soda, lime, tequila blanco vibe: light, citrusy, aromatic grapefruit szóda, lime, tequila blanco vibe: könnyed, citrusos, aromás	4500
maia mezcal negroni mezcal, bitter liquor, red vermouth, orange foam vibe: intense, bittersweet, late-night temptation mezcal, keserű likőr, vörös vermut, narancs hab vibe: intenzív, keserédes, késő esti kísértés	4500
mexican mule ginger beer, lime, tequila blanco vibe: exotic, refreshing, ginger kick gyömbérsör, lime, tequila blanco vibe: egzotikus, frissítő, gyömbéres	4500
micelada tomato, spicy sauce, beer vibe: spicy, tangy paradicsom, csípős szósz, sör vibe: ínycsiklandó, frissítő, csípős	3550

TEQUILA EXPERIENCE

three expressions. three characters.
blanco, reposado, and añejo — discover how time
transforms tequila
három típus. három karakter.
blanco, reposado és añejo — fedezd fel, hogyan
formálja az idő a tequilát



MOCKTAILS

vibras martini vibrante 0.0%, strawberry, tonic vibe: yeah its a vibe martini vibrante 0.0%, eper, tonic vibe: igen, ez egy életérzés	3500
maia mule tanqueray 0.0%, passion fruit syrup, ginger ale vibe: vibrant, tropical, spices tanqueray 0.0%, maracuja, gyömbér vibe: vibráló, trópusi, fűszeres	3500
solara picante mango, cinnamon, spice w/tajin vibe: sun-kissed, vibrant, spicy mangó, fahéj, fűszerek vibe: napérlette, élénk, pikáns	3500
palma rosa coconut, hibiscus, lime, velvet foam vibe: floral, silky, lush kókusz, hibiszkusz, lime, bársonyos hab vibe: virágos, selymes, dús	3500

tequila	3 x 3 cl
kah	9950
don julio	10950
patron	11950
clase azul	44950



WINE

CHAMPAGNE/PROSECCO

	GLS	BTL
bortolomio miol prosecco brut, veneto, italy	3650	14950
carassia method tradicional rosé, transylvania, romania	6450	25800
kreinbacher prestige brut, somló, hungary	6575	26300
paul bara brut reserve, champagne, france		36750
piper-heidsieck cuvéé extra brut, france, champagne		63050

WHITE

	GLS	BTL
béla és bandi chardonnay, balatonszőlős, hungary	2750	10800
balassa kacska, furmint, tokaj, hungary	3450	13800
st. andrea napbor, eger, hungary	3900	15500
figula sóskút olaszrizling, balatonszőlős, hungary	4600	18450
montes limited sauvignon blanc, d.o.valle de leyda, chile	4650	18500
fritz haag riesling, muzel, austria	5950	24500

ROSE

	GLS	BTL
sauska rozé, villány, hungary	2450	10200
whispering angel, france, provance		31150

RED

	GLS	BTL
béla és bandi kékfrankos, balatontonszőlős, hungary	2750	10800
etyeki kúria pinot noir, sopron, hungary	3450	13800
felline primitivo di manduria, puglia, italy	6500	25990
st. andrea merengő eger, hungary		32050
antinori pian delle vigne, brunello, toscana, italy		42750

SWEET

	GLS	BTL
kikelet late harvest, tokaj, hungary	4990	19990



SPIRITS

VODKA	4 cl	BTL	SINGLE MALT	4 cl	BTL	MEZCAL	4 cl	BTL	TEQUILA	4 cl	BTL
absolut blue	2500	37500	glenmorangie 12y	3000	44900	del maguey vida	3250	48500	don ramón plata	2500	37500
belvedere	3250	48500	kilchoman machir bay	4000	59500	del maguey chichicapa	7500	112000	don ramón reposado	4000	59500
grey goose	3500	52000	talisker 10y	4250	63500	don ramón espadín black	3800	56500	ocho blanco	3250	35000
absolut elyx	4500	67000	oban 14y	6500	96900	ilegal joven	4950	74000	oca reposado	4000	42500
seven hills tokaj furmint	4000	59500	macallan double cask 12y	5750	85500	código ancestral joven	14800	220000	patron silver	4800	71500
			macallan sherry oak 12y	9000	133900	addicion	16000	239000	patron reposado	5300	78900
GIN	4 cl	BTL	macallan double cask 18y	30000	445000	clase azul durango	23000	342000	patron anejo	7000	104500
tanqueray	2000	29900	macallan sherry oak 18y	55000	815000	clase azul guerrero	23000	342000	patron el cielo	10700	159900
bombay sapphire	2500	37500	IRISH	4 cl	BTL	clase azul san luis potosi	23000	342000	kah blanco	4500	66900
seven hills tokaj	3000	44900	jameson	2750	58500				kah reposado	4750	69900
bobby's	3000	44900				LIQUEUR	4 cl		kah anejo	5000	74900
hendrick's	3250	48500	JAPANESE	4 cl	BTL	bailey's	2000		don julio blanco	4200	62500
tanqueray no.10	3250	48500	nikka from the barrel	4250	45500	briotett crème de cassis de dijon	1800		don julio reposado	5050	75500
bombay premier cru	3500	52000	hibiki	7500	112000	briotett banane	1800		don julio anejo	5500	81900
gin mare	3500	52000	yamazaki 12	27500	410000	briotett cafe	1800		don julio 1942	18000	270000
copperhead	4500	67000				briotett violette	1800		addicion reposado	13500	199900
monkey 47	4750	69900	RUM	4 cl	BTL	briotett fraise des bois	1800		addicion anejo	16000	239000
amass los angeles	5000	74900	bacardi carta blanca	2500	53500	briotett melon	1800		clase azul plata	8500	127000
			bacardi spiced	2750	58500	kahlúa	2000		clase azul reposado	14000	210000
BOURBON & RYE	4 cl	BTL	bacardi 8	3000	44900	luxardo maraschino	2000		clase azul gold	22500	335000
stauning hØst	2700	39900	bacardi 10	4750	69900	fernet branca 39%	2000		clase azul anejo	41000	610000
stauning rye	2700	39900	don papa	4100	61000	unicum	2000				
jack daniel's gentlemen jack	3250	48500	diplomatico mantuano	2750	41000	unicum szilva	2000		PISCO	4 cl	BTL
jack daniel's single barrel	3750	55900	diplomatico reserva	3750	59000	unicum barista	2000		capel especial	2000	29900
octomore	25000	370900	brugal 1888	4250	63500	licor 43	2000				
			equiano original	4500	67000	frangelico	3000		COGNAC	4 cl	BTL
BLENDED SCOTCH	4 cl	BTL	zacapa centenario xo	12000	178500	vivir cafe	3750		henessy V.S.	2850	42500
Johnnie Walker Black Label	2500	37500							baché gabrielsen xo	5500	81900
Monkey Shoulder	3250	48500	DIGESTIVE	4 cl		VERMOUTH	4 cl				
			aperol	2000		9diDante inferno	2200		NON-ALCOHOLIC	4 cl	
			bitter fusetti	2000		9diDante purgatorio	2200		tanqueray 0.0%	1700	
			bitter fusetti cacao	2200		9diDante paradiso	2200		sober rum 0.0%	2800	
			italicus	3500					martini vibrante 0.0%	2000	