



**PIÑA**  
COCKTAIL BAR



---

AZ ANANÁSZ KIROBBANÓ ÍZVILÁGA ÉS TRÓPUSI HANGULATA  
INSPIRÁLTA MINDEN KOKTÉLUNK ALAPKONCEPCIÓJÁT, VILÁG- ÉS  
VENDÉGLÁTÁSUNK MÉLYEN AZONOSUL ENNEK A KIVÁLÓ GYÜMÖLCSNEK  
A TRADICIONÁLIS SZIMBOLIKÁJÁVAL.

A MEGIDÉZETT DZSUNGEL SOKSZÍNŰ VADSÁGA, AZ INDUSZTRIÁLIS  
ELEKTRONIKA BETONJA, ÉS A MI ELKÖTELEZETT SZENVEDÉLYŰNK  
ÖSSZHANGJA EZ A TECHTROPICAL KOKTÉLBÁR, AMIT HOZZÁNK  
HASONLÓ (KOKTÉL)ŐRŰLTEKNEK HOZTUNK LÉTRE.

---

## [ KOKTÉL ]

---

### MODERN CLASS

A KLASSZIKUSOK NEM HIÁBA AZOK, EZEKNEK A KOKTÉLOKNAK KOMOLY KULTÚRTÖRTÉNETI HÁTTERÜK VAN. AZ IDŐK SORÁN EGY-EGY RECEPTÚRÁNAK SZÁMOS VERZIÓJA JÖTT LÉTRE, TÖBBNYIRE AZ AKTUÁLIS FOGYASZTÓI IGÉNYEKNEK, AZ ELÉRHETŐ ALAPANYAGOKNAK, ÉS NEM UTOLSÓ SORBAN A DIVATNAK MEGFELELŐEN. A PIÑA KÍNÁLATÁBAN HASONLÓ MÓDON AKTUALIZÁLT KLASSZIKUS KOKTÉLOK SZEREPELNEK. A MODERN CLASS TANULMÁNYÚT A KOKTÉLTÖRTÉNELEMBE. BUDAPESTEN. MA.

---



#### LA NOVELA CUBANA

**3.300**

A klasszikus Daiquiri fehér rum, cukorszirup és valamilyen citrusféle – tipikusan limelé keveréke. Ezt az egyszerű koktélt Hemingway olyannyira kedvelte, hogy 1921-ben, a havana-i El Floridita bartenderé, Constanino Ribailagua megalkotta számára Hemingway Special néven ismert Daiquiri-receptet, amelybe a lime mellé grapefruitlé is került, a cukorszirupot pedig Maraschino-likőr helyettesítette. Ezt a receptet vettük alapul saját verzióinkhoz, melyben a citrusok kavalkádját egy kolumbiai narancssal érlelt rummal fokoztuk, a hangulatot pedig absinthe-tal kapcsoltuk Hemingway-re.



#### GIN PAHIT

**3.000**

A Gin Pahit látszólag egy rendkívül egyszerű, kétkomponensű koktél, valójában azonban egy végtelenül komplex ízvilágú egzotikum. A koktél Malaya brit grammatról származik, a maláj pahit szó keserűt jelent, miután az angolosan rideg gin mellett az ital másik összetevője az Angostura gyógynövénykeserű, melyből varázslatosan bomlik ki a rengeteg fűszer és gyógynövény aromája. Szerecsendió, angelikagyökér, encián, galgant, kardamom, kínafakéreg, szegfűszeg és narancs virágzik az italban.



#### CORPSE REVIVER #02

**3.100**

Ahogy a neve is jelzi, a Corpse Reviver koktélcsaládot a 18. Század közepe óta kínálják a másnaposság ellenszereként. A kettős számú Harry Craddock 1930-ban megjelent Savoy Cocktail Bookjának receptje alapján gin, curaçao, borpárlat, és citromlé egyenlő arányú keveréke néhány csepp absinthe-tal. Mi ezt a hagyományosan feszes receptúrát egy keményvonalas, zsibbadós lecsengésű ginnel és édes vérnarancslikőrrel keltettük életre.



#### OLD-FASHIONED 2.0

**2.000**

A koktél definícióját 1806-ban finomszesz, gyógynövénykeserű, víz és cukor potens keverékeként határozták meg először. Az Old-fashioned ennek megfelelően éppen ilyen; a mi verzióink azért kapta a 2.0 Nevet, mert az amerikai Bourbont egy mediterrán keserűnarancshéjból és aromás zöldfűszerekből főzött alkoholmentes és enyhén szénsavas italra fektetjük.

## [ KOKTÉL ]



### TITI

**3.000**

Az orvostudomány egyik furcsa alakjának, Serge Voronoff doktornak meggyőződése volt, hogy ha egy majom nemzőszeréből vett szövetet átoperál egy férfi testébe, akkor az kivételes életerőt nyújt majd páciensének. A procedura természetesen hatástalan volt, de mégsem eredménytelen, mert az elképzelés szürrealitása ihlette a beavatkozásról elnevezett Monkey Gland koktélt. A Titi a Monkey Glandhez hasonlóan gin, narancslé és házi grenadine narancsvörös keverékén alapul, absinthe helyett viszont bolíviai kokalevélpárlattal vadítottuk meg.



### NEGRONI SCARLATTO

**3.900**

1919-ben egy olasz férfi rendszeresen egy Americano nevű koktélt rendelt, ami Campari és édes vermut ugyanolyan arányú keveréke kevés szódával felhúzva. Egy különösen forró és kimerítő napon azt kérte bartenderétől, hogy szóda helyett rendhagyóan gint használjon. A bartender egy narancshéj-hasítékkal díszítette a koktélt, amely végül a törzsvendégről, Camillo Negroniról kapta nevét. Saját receptünk megalkotásakor a tradicionális alapot meghagytuk, a narancshéjat kumkvatra és narancskeserűre cseréltük, gimből pedig egy játékos barcelonait választottunk, melyben a borókát frissen vágott mediterrán zöldfűszerek és lendületes citrusok tarkítják.



### ESPRESSO MARTINI

**2.700**

Az Espresso Martini – eredetileg Espresso Vodka, az új neve ellenére sem valódi Martini koktél, hiszen hivatalosan vodkából és kávélikőrből készül. A receptúra eredete nem tisztázott, de ha hiszünk a mesének, 1983-ban a londoni Brasserie Soho-ba belépett egy agitált hölgy, és annyit kért, keverjenek neki valamit, „ami először felrázza, aztán a falhoz vágja”. Szerencsés véletlen, hogy a bárpult mögött az a Dick Bradsell állt, akinek a munkapultja éppen a kávégép mellé esett, így egyébként is egy kávékoktélon törte a fejét. A nyolcvanas évek Londonjában a vodka evidens választás volt, így már csak egy kevés kávélikőr hiányzott az ízek harmóniájához. A történet hangulatához illően, ehhez az italhoz mi egy sötét pörkölésű espressót és egy lágy, krémes jellegű vodkát választottunk, melynek extravagáns ízvilágában citrusok és intenzív feketeborsos jegyek dominálnak.



### FRUITY DOG

**2.600**

A Harry Craddock által jegyzett, híres Savoy Cocktail Bookban szerepelt egy egyszerű, frissen facsart grapefruitlével lazított ginkoktél. Néhány évvel később a gint vodkára cserélték, az új ital pedig a Greyhound nevet kapta. Ezután az agár só crustát és új nevet kapott; megszületett a harapósan fanyar Salty Dog. A mi kutyánk mókásabb fajta; tengeri sós rozsvodka játszik a friss grapefruitlével egy kevés házi grenadine társaságában.



### PALOMA TOMILLO

**2.500**

A Paloma egy őszinte ital, egyből két dolgot is elárul magáról: egyrészt, hogy spanyolul beszél, tehát evidens módon tequila alapú koktélról van szó, másrészt pedig galambot jelent, ami a szeretet, a béke és esetünkben egy kevés lime-, illetve vérnarancslé szimbóluma. Hogy bátor legyen, kakukkfűvel is megszórtuk. Széleseben szárnyal, ha nem vigyázol, elrepít!

## [ KOKTÉL ]

---

### CRAFT

A CRAFT KOKTÉLMOZGALOM FURCSA GONDOLATKÍSÉRLET - A KONYHAMŰVÉSZELET VILÁGÁBÓL INDULT KI ÉS TÁPLÁLKOZIK JELENLEG IS, ENNEK MEGFELELŐEN, EZEKBE AZ ITALOKBAN GYAKRAN MEGLEPŐ, EGYMÁSNAK LÁTSZÓLAG ELLENTMONDÓ PÁROSÍTÁSOKKAL TALÁLKOZHATSZ. CRAFT KÍNÁLATUNK VALÓJÁBAN EGY JÁTSZÓTÉR, AHOL MINDEN MÁSNÁL HANGSÚLYOSABB SZEREPE VAN A FANTASZTIKUS ÍZHARMÓNIAKNAK.

---



#### PIÑA PERFECTÉE

**2.800**

Képzeld el, hogy van középen egy ananász. Egyik oldalról az agávés, borsos, enyhén földes ízű tequila hevíti, a másiktól ráomlik a cachaça mézes gyümölcsössége, kicsit megmarja a lime, a rozmarin pedig elengedi fűszeres olajait. Mondok jobbat: ne képzeld el, kérj egyet és élvezd! Ez a ház itala – a piña kedvelőinek.



#### LA MEZCLA

**1.200**

Saké alapú shot koktélnak nagyon él, alig fél a pohárba. Orientális ízvilágában annyi tűz van, hogy szinte felrobban; édes-csípős-savanyú kardcsapás bátraknak.



#### THE NOBEL PRIZEFIGHTER

**2.300**

Ebben a koktélnak két rendkívüli karaktert ismerhetsz meg. Az 1737 óta változatlan recept alapján készülő zöld chartreuse 130 válogatott gyógynövény lenyűgözően herbális ízvilágához egy szokatlanul gyümölcsös és mézes cachaçát választottunk. A többszáz éves, fás, fűszeres tradíciót lágyan oldja fel a cukornád édes egzotikum. Ital nem kaphat nobel-díjat, de ez a koktél kétség kívül fenséges, ezért nálunk babérkoszorút hord.



#### VERDE

**1.100**

A Craft-mozgalom merészsége ízexpedícióra invitál, ez azonban nem változtat azon, hogy egyes italok egészen konkrét felhasználási móddal rendelkeznek. A pezsgő koktélok például kétség kívül ünneplésre valók. Ebben az italban a citromnád és a vanília orientális karaktere dominálja az olaszrizling lágy ásványosságát, amit egy csepp abszint-tal dúsítottunk.



#### BAY FIZZ

**2.900**

Ha az életben akkorát lépsz, mint amekkora távolság Skócia és Japán között van, akkor szükséged van egy méltó koktélnak, amely ugyanezt elérte. A Bay Fizz azoknak szól, akik révbe értek. Japán cseresznyevirággal, yuzuval és szakéval készített skót gin és friss citrommal, házi grenadine-nal és babérral fűszerezett prosecco győzelmi tánca.

## [ KOKTÉL ]



### REDS OF BALAM

4.200

A Maya mitológiában, miután a világot elöntötte a víz, Hurakán isten megalkotta az új világ őrzőit: a négy balamot. Elsőként a nevetőt, aztán az éjjelit, az ültöt, végül pedig a holdjaguárt. A Reds Of Balam ízvilágában ugyanezt a bonthatatlan világrendi egységet szimbolizálják az egyes elemek. A mi interpretációnkban a jaguártestvérek történetét Rye Whisky, egy rumoshordóban érlelt, gyümölcsös és vaníliás ízvilágú gin, vérnarancslikőr és egy árnyalatnyi házi grenadine meséli el.



### WACKO DIVISION

4.300

A piña nem csak az ananászt jelöli a spanyol nyelvben, így nevezik ugyanis az agávé növény szívét is, amiből a mezcal készül. Ezt a száraz, dohányos, fűszeres aromavilágú szeszt mi a vérnarancslikőr fűledt erotikájával, bársonyos maraschinóval és egzotikus kókuszvirágpárlattal kerekítettük örült álomvilággá. A mexikói mondás szerint minden rosszra mezcal való, és minden jóra is, de mi leginkább (koktél)örülteknek ajánljuk.



### 50

1.400

Az Unicum 40 féle gyógynövénynek és fűszernek köszönheti egyedülálló ízvilágát. A mi házi készítésű tonikunk 10 titkos összetevőt tartalmaz. Gondoltunk egy merészet, és összeadtuk őket.



### GINGERITA

2.800

Margarita temperamentumos barátnője szintén tequila alapú ital, de édeskés narancspárlat helyett pikáns, mézes-ginzenges jegyekkel játszó gyömbérlikört kevertünk hozzá, amit narancs és citrom friss kombinációja kísér. Óvatosan bánj vele, mert a te nyelved is felvágja!



### THE YELLOW STALLION

4.000

A Kentucky Derby-t hagyományosan kísérő klasszikus, a mint julep felkorbácsolt változata ez a versenygyőztes sárga lángcsóva. Friss ananász indítja rajtját. Erejét a bourbon, lendületét gyömbérpárlat, kitartását pedig néhány szem kubebabors adja. Vágtáját természetesen rengeteg jéggel hűtjük.

## [ KOKTÉL ]

### KOKTÉLVÁLOGATÁSOK

KOKTÉL SZELEKCIÓINKAT AZOKNAK AJÁNLJUK, AKIK MEG AKARJÁK ISMERNI AZ ALAPVETŐ KLASZSZIKUSOKAT ÉS AZ INNOVATÍV CRAFT KOKTÉLOK KONCEPCIÓJÁT.

#### THE CORE

13.000

NEGRONI SCARLATTO  
TITI  
GIN PAHIT  
CORPSE REVIVER #2

#### THE CONCEPT

16.700

PIÑA PERFECTÉE  
REDS OF BALAM  
GINGERITA  
WACKO DIVISION  
LA MEZCLA  
50

### DEGUSZTÁCIÓS VÁLOGATÁSOK

DEGUSZTÁCIÓS SZELEKCIÓINKAT AZOKNAK AJÁNLJUK, AKIK VELÜNK EGYÜTT SZERETNÉK FELFEDEZNI ITALAINK TÖRTÉNETÉT ÉS SZEMÉLYISÉGÉT.

#### FLAVORS OF CRISPY WATER

4.400

MAMONT VODKA  
BELUGA NOBLE VODKA  
KAUFFMAN HARD VODKA  
BELVEDERE UNFILTERED VODKA

#### SMALT

4.600

LAGAVULIN 16 SINGLE MALT  
KAVALAN SINGLE MALT  
CAOL ILA 12 SINGLE MALT

#### CITIZEN SUGAR KANE

6.700

PLANTATION 3 STARS BLANCO RUM  
ARCANE DELICATISSIME RUM  
GERMANA CAETANO'S CACHAÇA  
DICTADOR ORANGE 100 MONTHS RUM  
FLOR DE CAÑA CENTENARIO 18 RUM  
KRAKEN BLACK SPICED RUM

#### FROM CHICAGO TO KAVALAN

11.950

KOVAL BOURBON  
KNOB CREEK RYE  
NIKKA COFFEY GRAIN  
LAGAVULIN 12 SINGLE MALT  
REDBREAST 12 BLENDED MALT  
HAIG CLUB SINGLE GRAIN  
HIBIKI JAPANESE HARMONY  
KAVALAN SINGLE MALT

#### JUNIPER METHODS

6.500

TANQUERAY NO.10 GIN  
HAYMAN'S ROYAL DOCK NAVY STRENGHT GIN  
MONKEY 47 SLOE GIN  
DEATH'S DOOR GIN  
GILT SINGLE MALT GIN  
DICTADOR COLOMBIAN AGED WHITE GIN

#### THE BOTANICAL JOURNAL

5.000

OPIHR GIN  
BCN GIN  
JINZU GIN  
VOR ICELANDIC GIN



## [ ALKOHOL ]

### VOODKA

4 CL | ÜVEG

---

ABSOLUT ELYX	<b>1.800</b>	<b>  45.000</b>
BELUGA NOBLE	<b>2.000</b>	<b>  50.000</b>
BELVEDERE UNFILTERED	<b>2.400</b>	<b>  42.000</b>
KAUFFMAN HARD	<b>2.200</b>	<b>  38.500</b>
MAMONT	<b>2.200</b>	<b>  55.000</b>
RUSSIAN STANDARD ORIGINAL	<b>1.000</b>	<b>  25.000</b>

### GIN

4 CL | ÜVEG

---

BCN	<b>2.400</b>	<b>  42.000</b>
BOMBAY SAPPHIRE	<b>1.000</b>	<b>  25.000</b>
BOMBAY STAR OF BOMBAY	<b>1.900</b>	<b>  47.500</b>
DEATH'S DOOR	<b>2.400</b>	<b>  42.000</b>
DICTADOR COLUMBIAN AGED WHITE	<b>3.000</b>	<b>  52.500</b>
GILT SINGLE MALT	<b>2.000</b>	<b>  35.000</b>
HAYMAN'S ROYAL DOCK NAVY STRENGTH	<b>1.200</b>	<b>  21.000</b>
JINZU	<b>2.000</b>	<b>  35.000</b>
MONKEY 47 SLOE	<b>3.000</b>	<b>  37.500</b>
OPIHR	<b>1.800</b>	<b>  31.500</b>
TANQUERAY NO.10	<b>1.400</b>	<b>  24.500</b>
VOR ICELANDIC	<b>3.800</b>	<b>  47.500</b>

### WHISKEY | WHISKY

4 CL | ÜVEG

---

BULLEIT BOURBON	<b>1.200</b>	<b>  21.000</b>
KNOB CREEK RYE	<b>2.700</b>	<b>  33.250</b>
KOVAL BOURBON	<b>3.400</b>	<b>  42.500</b>
HIBIKI JAPANESE HARMONY	<b>4.200</b>	<b>  73.500</b>
JAMESON CASKMATES BLENDED MALT	<b>1.600</b>	<b>  28.000</b>
JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE BLENDED MALT	<b>1.900</b>	<b>  33.250</b>
MONKEY SHOULDER BLENDED MALT	<b>1.500</b>	<b>  26.250</b>
REDBREAST 12 BLENDED MALT	<b>3.400</b>	<b>  59.500</b>
HAIG CLUB SINGLE GRAIN	<b>3.400</b>	<b>  59.500</b>
NIKKA COFFEY GRAIN	<b>3.600</b>	<b>  63.000</b>
CAOL ILA 12 SINGLE MALT	<b>2.600</b>	<b>  45.500</b>
KAVALAN SINGLE MALT	<b>3.400</b>	<b>  59.500</b>
LAGAVULIN 16 SINGLE MALT	<b>3.200</b>	<b>  56.000</b>

## [ ALKOHOL ]

### COGNAC | BRANDY

4 CL | ÜVEG

---

MEUKOW VS COGNAC	<b>2.100</b>		<b>52.500</b>
GRAND MARNIER CORDON ROUGE	<b>1.800</b>		<b>31.500</b>
TORRES 10 GRAN RESERVA	<b>1.200</b>		<b>30.000</b>

### RUM | CACHAÇA

4 CL | ÜVEG

---

ARCANE DELICATISSIME	<b>2.200</b>		<b>38.500</b>
DICTADOR ORANGE 100 MONTHS	<b>2.800</b>		<b>49.000</b>
FLOR DE CAÑA CENTENARIO 18	<b>3.200</b>		<b>56.000</b>
HAVANA CLUB AÑEJO 3	<b>1.000</b>		<b>25.000</b>
KRAKEN BLACK SPICED	<b>2.000</b>		<b>35.000</b>
PLANTATION 3 STARS BLANCO	<b>1.400</b>		<b>24.500</b>
GERMANA CAETANO'S CACHAÇA	<b>1.800</b>		<b>31.500</b>

### TEQUILA | MEZCAL

4 CL | ÜVEG

---

AHA TORO AÑEJO	<b>3.000</b>		<b>52.500</b>
CALLE 23 AÑEJO	<b>2.200</b>		<b>38.500</b>
CORRALEJO REPOSADO	<b>1.800</b>		<b>45.000</b>
DON JULIO AÑEJO	<b>3.200</b>		<b>56.000</b>
MEZCAL LEYENDA MURCIELAGO	<b>2.800</b>		<b>49.000</b>

### SAKÉ

4 CL | ÜVEG

---

HAKKAISAN JUNMAI GINJO SAKÉ	<b>2.000</b>		<b>36.000</b>
-----------------------------	--------------	--	---------------

### PÁRLAT | LIKÖR | VERMUT

4 CL | ÜVEG

---

CEYLON ARRACK	<b>1.800</b>		<b>31.500</b>
UNICUM	<b>800</b>		<b>20.000</b>
UNICUM RISERVA	<b>1.800</b>		<b>31.500</b>
AGWA XO COCA DE CARTEL	<b>2.800</b>		<b>49.000</b>
APEROL	<b>1.000</b>		<b>25.000</b>
CAMPARI	<b>1.000</b>		<b>25.000</b>
CHARTREUSE GREEN	<b>1.600</b>		<b>28.000</b>
CHARTREUSE YELLOW	<b>1.600</b>		<b>28.000</b>

## [ ALKOHOL ]

COINTREAU BLOOD ORANGE	<b>2.600</b>		<b>45.500</b>
DOMAINE DE CANTON	<b>1.600</b>		<b>40.000</b>
KAHLÚA	<b>800</b>		<b>20.000</b>
THE BITTER TRUTH APRICOT BRANDY	<b>1.600</b>		<b>20.000</b>

LILLET BLANC	<b>1.000</b>		<b>18.750</b>
LILLET ROSE	<b>1.000</b>		<b>18.750</b>
LILLET ROUGE	<b>1.000</b>		<b>18.750</b>
NOILLY PRAT ORIGINAL DRY	<b>800</b>		<b>20.000</b>

### CSAPOLT SÖR

3 DL | 5 DL

KRUSOVICE SVETLÉ	<b>450</b>		<b>700</b>
EDELWEISS			<b>1.000</b>

### ÜVEGES SÖR

ÜVEG

HEINEKEN 0.33			<b>500</b>
---------------	--	--	------------

### CHAMPAGNE | PROSECCO

1 DL | ÜVEG

MEINKLANG (NEUSIEDLERSEE) 2015 PROSA PINOT NOIR GYÖNGYÖZŐBOR	<b>800</b>		<b>6.000</b>
MÖET & CHANDON BRUT IMPERIAL			<b>32.000</b>

### AUTENTIKUS BOROK

1 DL | ÜVEG

SZÁSZI ENDRE (BADACSONY) 2015 OLASZRIZLING	<b>600</b>		<b>4.500</b>
MÁTYÁS ANDRÁS (KISÚJFALU) 2015 CHARDONNAY	<b>1.200</b>		<b>9.000</b>
GAJDOS PINCE (EGER) 2015 ROSÉ	<b>600</b>		<b>4.500</b>
MAURER OSZKÁR (VAJDASÁG) 2013 BIRTOKVÖRÖS	<b>800</b>		<b>6.000</b>
CHATEAU LE PUY (COTES DE FRANCS BORDEAUX) 2011 DUC DE NAUVES	<b>1.600</b>		<b>12.000</b>

## [ SZOFT, KÁVÉ ]



# TOÑIK ÑAD ÑOB GREÑ

## HÁZI KÉSZÍTÉSŰ

TONIK-, CITROMNÁD-VANÍLIA-, GRENADINE-, ÉS BABÉRSZIRUPJAINK TITKOS RECEPT ALAPJÁN, TELJESEN ORGANIKUSAN KÉSZÜLNEK. KÓSTOLD MEG, ÉS BELESZERETSZ, SZÓVAL VEGYÉL EGY PÁR ÜVEGGEL OTTHONRA IS!

**TOÑIK, ÑAD, GREÑ, ÑOB** **600**

AQUA FRESCA **500**

Az aqua fresca frissítő keverékét tisztított vízből, jéggel, uborkával, thai citromnáddal, bazsalikkal és citrusokkal készítjük.

AQUA LOCA **500**

Az aqua loca az aqua fresca gyümölcsösebb társa, feketeáfonyával, ananással, kumkvattal és rozmaringgal, szintén tisztított vízből, jéggel készítjük.

KINNIE **600**

A Kinnie mediterrán keserűnarancshéjből és aromás zöldfűszerekből készült alkohol- és koffeinmentes máltai üdítőital különlegesség.

**SZÓDA** **DL**

**100**

## KÁVÉ

ESPRESSO **300**

RISTRETTO **300**

AMERICANO **500**

ESPRESSO TOÑIK **900**

ESPRESSO KINNIE **1.000**

## [ SNACK ]

### SNACK

---

OLÍVAVÁLOGATÁS	<b>1.000</b>
FŰSZERREL PIRÍTOTT MAGVAK	<b>1.000</b>
GYÜMÖLCSNYÁRS	<b>1.000</b>



ÜZEMELTETŐ: MIÚT3 KFT., 1075 BUDAPEST, MADÁCH IMRE ÚT 3.  
ÜZLETVEZETŐ ÉS KREATÍV SÉF: VÁRADI LILI

A FELTŰNTETETT ÁRAK AZ ÁFÁ-T TARTALMAZZÁK,  
TÖVÁBBI INFORMÁCIÓÉRT FORDULJ KOLLÉGÁINKHOZ.

