

**iguana**  
bar & grill

La CANTINA  
de BUDAPEST

AUTENTIKUS  
MEXIKÓI-AMERIKAI  
ÉTTEREM

## ❖ TÖRTÉNETÜNK ❖

---

*Üdvözlünk az Iguana Étteremben, amely 1997 óta fogadja vendégeit.*

*Az Iguana-t a mexikói ízekért rajongó és azt Budapestről hiányoló itt élő amerikaiként alapítottuk. A három coloradoi srác Cory Skolnik, Chris Fly és Mo Ortiz. Étlapunk megjeleníti azokat az ételeket amelyeken felnőttünk: fűszeres Enchilada-k, Burrito-k San Francisco stílusban, ropogós Chimichanga-k, Cory legendás Jalapeno Poppers-e és a Jenő féle Quesadilla!*


*Olyan helyet álmotunk, ahol kitűnő mexikói-amerikai kedvenceinket fogyaszthatjuk vidám baráti társaságban hideg sör és Margarita kíséretében.*

*Reméljük, és azon dolgozunk, hogy ti is legalább olyan jól érezzétek magatokat nálunk, amennyire mi szeretjük ezt a helyet!*

*Salud!*



## ELŐÉTELEK

**CHIPS ÉS SALSA**  Friss, házi készítésű kukorica chips.  
Csípős roja salsa és nem csípős házi salsával .....2920-Ft  
Elviteles adag .....3690-Ft

### CHIPS

1390-Ft /Elvitelre: 2150-Ft


Válogasd hozzá házi készítésű szószainkat

**SALSA:**  Paradicsom, hagyma, koriander  
.....550-Ft /Elvitelre: 640-Ft

**ROJA SALSA:**   
Enyhén füstölt csípős, serrano paprikát salsával keverjük  
.....990-Ft /Elvitelre: 1170-Ft

**FÜSTÖLT CSÍPŐS CHIPOTLE SALSA:**   
Adobo szószos füstölt Jalapeño paprikát salsával keverjük  
.....990-Ft /Elvitelre: 1170-Ft

**CHILI CON QUESO:**   
Olvasztott sajt, és izgalmas fűszerek finom kombinációja  
.....1100-Ft /Elvitelre: 1640-Ft

**GUACAMOLE DIP:**   
Avokádó, hagyma, korian-der, paradicsom  
.....2990-Ft /Elvitelre: 3190-Ft

**IGUANA 4-ES FOGAT CHIPS-el**   
Házi salsa, roja salsa, chili con queso, guacamole  
.....5670-Ft /Elvitelre: 6990-Ft

**IGUANA 5-ÖS FOGAT CHIPS-el**   
Házi salsa, tejföl, chipotle salsa, chili con queso, guacamole  
.....6050-Ft /Elvitelre: 7290-Ft

**GUACAMOLE ELŐÉTEL CHIPS-el**   
Avokádó, hagyma, koriander, paradicsom felhasználásával  
készül ez a hagyományos mexikói étel  
.....4990-Ft /Elvitelre: 5990-Ft


**MEXIKÓI VEGYESTÁL (2 FŐ RÉSZÉRE)** <sup>1,3,7,11,12</sup>  
Taqitos, poppers és csirkefalatkák ízelítője.  
Kétfajta szószba mártogathat .....4990-Ft


**FÜSZERES CSIRKESZÁRNYAK** <sup>1,3,6,7,9,10</sup>  
A pácolt csirkeszárnyat kisütjük, ranch szósszal és BBQ  
mártással kínáljuk, angol zellert adunk hozzá. ....3290-Ft



**JALAPEÑO POPPERS** <sup>1,3,7,12</sup>   
Jalapeño chilipaprika fűszeres sajttal töltve, titkos bundába  
csomagolva és kisütve. Sehol sem készül így mint az Iguana-ban.  
.....2990-Ft

**GRILLEZETT KUKORICA** <sup>3,7</sup>   
Parmezánba forgatva chipotle majonézzel. ....1890-Ft

**CONTRAMAR TOSTADA** <sup>3,4,7</sup>  
Ropogós kukorica tortilla chipotle majonézzel, citrusos szójában  
érelt tonhallal, avokádó szeletekkel, korianderrel és szárított  
póréhagymával. ....4290-Ft

**CHORIZO** <sup>1,6,7,10</sup>   
Négy kis mexikói csípős kolbász nyárson, grillen sütvé, BBQ  
öntettel. Friss búza tortillát adunk hozzá. ....2790-Ft

**TAQUITOS** <sup>7</sup> Kukorica tortilla fűszerezett töltelékkel,  
összegöngyölve és finoman kisütve. 6 darabot találunk  
guacamolével, tejjel, salátával és paradicsommal.  
Csirkével .....2790-Ft  
„Especiale” (marha és sertés)  .....3190-Ft

**NACHOS ORIGINAL** <sup>7,12</sup>  
Friss, házi tortillachips megpakolva babpürés salsával, olvasztott  
sajttal, kockára vágott paradicsommal, tejjel, guacamolével  
és jalapenoval mint Mexikóban  .....3290-Ft  
Csirkével vagy marhával .....4390-Ft  
CHIPS csak sajttal sütvé  .....2390-Ft

**CSIRKEFALTKÁK  
SZEZÁMMAGOS BUNDÁBAN** <sup>1,3,10,11</sup>  
Rántott csirkemell csíkok, mézes-mustáros öntettel .....2690-Ft

## LEVESEK

**KUKORICA KRÉMLEVES** <sup>1,7,12</sup>  
Piritott bacon-nel és békikukoricával .....2200-Ft

**JALAPEÑO KRÉMSAJTLEVES** <sup>1,7,12</sup>   
A legjobb csípős leves, amit valaha kitaláltak .....2200-Ft

**FAJITA CSIRKE LEVES** <sup>1,6,7</sup>  
Fajita fűszerekkel, kaliforniai paprikával, fekete babbal,  
korianderrel, tejjel tálaljuk .....2400-Ft

**GUADALAJARA LEVES** <sup>1,7,12</sup>   
Sűrű leves marhahússal, zöldségekkel, babbal, házi fűszerekkel  
és tejjel. Sajttal töltött tortillával .....2800-Ft

## QUESADILLÁK

Két búzalisztes tortilla közé sajtot és az alábbi variációkat töltjük, majd grillen megsütjük, tetejére pedig egy kanál guacamole-t és jalapeño paprika szeleteket teszünk.

### IGUANA QUESADILLA

Sajttal és roston sült zöldpaprikával, hagymával töltve. Tejfőllel, guacamoléval, jalapeñoval, paradicsommal a tetején kínáljuk.

Vegetáriánus <sup>1,3,7,12</sup> ..... 3990-Ft  
Csirkével <sup>1,3,7,12</sup> ..... 4990-Ft  
Steak-vel <sup>1,3,6,7,12</sup> ..... 6490-Ft

### HAGYOMÁNYOS SAJTOS QUESADILLA <sup>1,3,7,12</sup>

Egyszerű, de fenséges. Tejfőllel, paradicsommal és guacamoléval, jalapeñoval tálaljuk.

..... 3590-Ft

### JENŐ-FÉLE QUESADILLA <sup>1,3,7,12</sup>

Házi készítésű chorizóval (mexikói kolbász), paradicsommal, fehérsajttal töltjük és parmezánnal hintjük. Salátával, paradicsommal, tejfőllel, jalapeñoval és guacamoléval tesszük asztalára.

..... 4690-Ft

### BLACKENED LAZAC QUESADILLA <sup>1,3,4,6,7,12</sup>

Fűszeres pácban érlelt lazac csíkok, kevés lime-mal, olvasztott sajttal, és a speciális barbecue majonéz öntetünkkel.

..... 6390-Ft

### PESTO QUESADILLA <sup>1,3,5,7,12</sup>

Fehér sajt, parmezán, szárított paradicsom, házi készítésű pesto szósz.

..... 4190-Ft



## BURGEREK

### LA HAMBURGUESA <sup>1,3,7</sup>

Frissen darált marhabúsból készül. Tetejére hagymát, salátát, paradicsomot teszünk és házi készítésű "buci"-ban tálaljuk. Mellé sült burgonyát és chipotle majonéz öntetet adunk.

..... 4350-Ft

### SAJTBURGER <sup>1,3,7</sup>

Cheddar sajtot olvasztunk a burgerre.

..... 4600-Ft

### BACON SAJTBURGER <sup>1,3,7</sup>

Egy kicsit mindenkől. Finom sajtburgerünkre ropogós bacon szeleteket teszünk.

..... 4850-Ft

### CHILIBURGER <sup>1,3,7</sup>

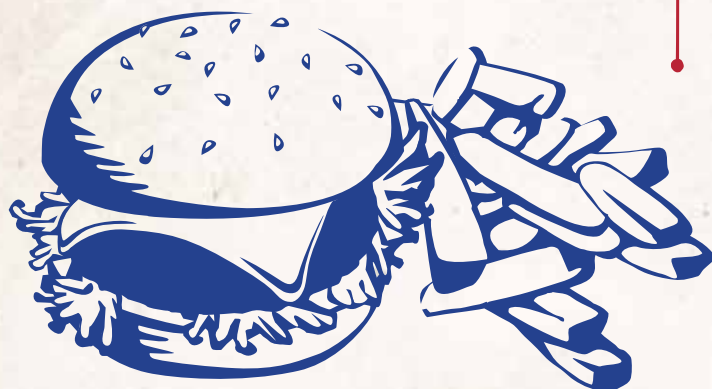
Hamburguesa tűzveszélyes chili con carne-val leöntve.

..... 4850-Ft

### VEGETÁRIÁNUS BURGER <sup>1,3,7</sup>

Házi készítésű "buci"-ban Vegán növényi alapanyagból készült hamburger pogácsával!

..... 4990-Ft



PRÓBÁLJA KI  
MICHELADA-VAL!



## SPECIALITÁSAINK

### POBLANO CSIRKE A LA MO <sup>1,7,12</sup>

Omlós csirkemell sűrű zöldchilis, fehérboros cukkinimártással. Grillezett zöldségekkel és mexikói rizzzel tálaljuk.

.....5390-Ft

### TACOS AL PASTOR <sup>12</sup>

A mexikóvárosi "taqueria"-k kedvence: Fűszeres pácolt sertés 4 kukorica tortillában. Lime-mal korianderrel, aprított hagymával és persze ananással szórjuk meg. Salsával és guacamoléval tálaljuk.

.....5390-Ft

### MONTERREY BURRITO / VAGY BOWL

Pácolt bélszíncsikok vagy csirkemell, babpüré, tejföl, saláta, guacamole és sajt tortillába göngyölve, mexikói rizzzel, babpürével, paradicsommal, tejjöllel és salsával tálaljuk.

Csirkével <sup>1,3,7</sup> .....5290-Ft

Bélszínnel <sup>1,3,6,7</sup> .....6990-Ft

### BBQ OLDALAS <sup>1,6,10</sup>

Sertésoldalas házi BBQ szósszal. Grillezett kukoricával és sültburgonyával ajánljuk.

.....6700-Ft

### CHIMICHANGAS <sup>1,7</sup>

A Chimichanga egy ropogósra süített burrito. A töltelék lehet fűszeres csirkemell, vagy csípős „tinga” marhabús és sajt.

Tejjöllel, salsával, guacamoléval és mexikói rizzzel tálaljuk.

Csirke .....5290-Ft

“Especiale” (marha és sertés)  .....5890-Ft

### JENŐ FÉLE QUESADILLA <sup>1,3,7,12</sup>

Házi készítésű chorizóval (mexikói kolbász), paradicsommal, fehérsajttal töltjük és parmezánnal hintjük. Salátával, paradicsommal, tejjöllel és guacamoléval, jalapeñoval tesszük asztalára.

.....4690-Ft

### BAJA HAL TACÓ <sup>1,3,7</sup>

Eredeti Baja kaliforniai recept alapján. 3 Búza tortillában, fűszerezett tőkehal sörmasszában, pico de gallo-val, lime-al, lila káposztával és citrusos öntettel.

.....6100-Ft

### IGUANA STEAK <sup>1,3,6,7,10</sup>

Mert egy steak legyen férfias! A házi steaket sajttal töltött zöldpaprikával (csípős!), serpenyős póréhagymás burgonyával, négybors és chipotle mártással tálaljuk.

.....9990-Ft

### TACOS ALEJANDRO

4 puba kukorica tortilla, rajta grillezett csirke csikok, hagyma, lime, koriander, chipotle salsával és guacamoleval

.....5390-Ft

### ENCHILADAS <sup>7</sup> ESPECIALE

Három friss kukoricatortilla megtöltve csípős Chipotle tinga szószban pácolt, tépett marhabússal, darált sertéshússal, házi szósszal leöntjük, sajttal megszórjuk, mexikói rizzzel és babbal tálaljuk.

.....5490-Ft

### ENCHILADAS <sup>5,7,8</sup> DE MOLE

Készülj fel: ez egy különleges mexikói specialitás! Három friss kukoricatortilla megtöltve darabolt csirkemellel, leöntve enyhén csípős mole szósszal ami ancho és pasillas chiliből, különféle magvakból és tényleg! csokoládéból készül.

Tejjölt csurgatunk rá. Mexikói rizzzel és babpürével tálaljuk.

.....5190-Ft

FÜSZERES ÉTELEINKHEZ  
KÓSTOLJA MEG  
KÜLÖNLEGES JÉGHIDEG  
MEXIKÓI  
SÖREINKET

### LAZACSZELET MANGÓ-SALSÁVAL <sup>4</sup>

A grillezett, pácolt lazacot zöld rizzzel és mango-salsával tálaljuk.

.....7390-Ft

### VEGETÁRIÁNUS TÁL <sup>1,3,7,12</sup>

Grillezett kerti zöldségek rizzzel, babpürével. Sajtos tortillával és guacamoleval tálaljuk.

.....4990-Ft

## CHILIK

Friss házi tortillával

### TÜZVESZÉLYES VÖRÖS CHILI<sup>1</sup> 🌶️

Az Iguana klasszikus chili con carne-ja. A darált marhabúst megpírtjuk és a mi titkos receptünk alapján, füstölt marhából készült főzetünkben temérdek chilivel, hagymával, paradicsommal, fokhagymával és babbal, kétféle sörben megfőzzük. 1-es, 3-as, 5-ös veszélyességi fokozatban kapható.

kicsi .....3200-Ft  
nagy .....4300-Ft

### WHOOOP-ASS CHILI<sup>1</sup> 🌶️

Steak és még több steak órákig főzve barna sörben, gigantikus mennyiségű és fajtájú fűszerrel. Ebben babot nem talál. „Csak annak, aki forrón szereti.”

kicsi ..... 3990-Ft  
nagy .....5300-Ft

### VEGETÁRIÁNUS CHILI<sup>1,12</sup> 🌱

Nagy fehér hominy kukorica babbal, gombával, zöldfűszerekkel és chilikkel fűszerezett paradicsomos ragu.

kicsi .....3400-Ft  
nagy .....4400-Ft

## FAJITÁK

Pácolt, csíkokra vágott bélszín, hátszín, csirkebús, királyrák vagy zöldségek párolva és forró vastálon szervírozva hagymával és paprikával. Mellé 3 friss tortilla, guacamole, tejföl, sajt, rizs, Pico de gallo és babpüré jár.

### CSIRKE<sup>1,6,7</sup>

Lehet csípős vagy nem csípős .....5890-Ft

### CARNE ASADA<sup>1,6,7</sup> 🌶️

(hátszínből készül) .....6690-Ft

ZÖLDSÉG<sup>1,6,7</sup> 🌱 .....5290-Ft

### COMBO<sup>1,6,7</sup>

Csirke és steak vegyesen .....7290-Ft

## TACÓK

Három friss, házi készítésű puha kukorica tortilla az alábbi töltelékekkel. Ízlés szerint választható „Gringo” stílusban: ropogós kagyló formára sült tortillával!

### ADOBO POLLO<sup>7</sup>

Grillezett csirkemell csik adobo chiliben pácolva, de nem csípős. Saláta, sajt, friss lime és paradicsom.

A körete: babpüré, mexikói rizs.

.....4900-Ft

### CARNE ASADA<sup>7</sup> 🌶️

Hátszínből készül. Saláta, sajt, friss lime és paradicsom.

A körete: babpüré, mexikói rizs.

.....5890-Ft

### PULLED PORK CARNITAS<sup>6,7,9,12</sup>

Fűszeres tépelt sertés oldalashús, savanyított lilahagymával, kecskesajttal és rojo salsával.

.....5790-Ft

### TACOS DE CAMARONES<sup>2,7</sup>

Fokhagymás királyrák, avokádó krém, hagyma, koriander és marinált retek.

.....7390-Ft

### VEGETÁRIÁNUS<sup>7</sup> 🌱

Grillezett zöldségekkel, kecskesajttal szórjuk meg. Saláta, friss lime és paradicsom. A körete: babpüré, mexikói rizs.

.....4400-Ft

STEAK<sup>1,6,7</sup> .....8290-Ft

KIRÁLYRÁK<sup>1,2,6,7</sup> .....7890-Ft

SURF & TURF<sup>1,2,6,7</sup>

Bélszín-csik és királyrák sült hagymával gazdagon fűszerezzve .....8090-Ft



## BURRITÓK

Hatalmas tortillánkat a választott töltelékkel, sajttal, babpürével és salátával töltjük. Paradicsom, tejföl kerül mellé. Minden burritot mexikói rizsszel, paradicsommal, tejföllel és babpürével tálalunk.

### MONTERREY BURRITO / VAGY BOWL

Pácolt bélszíncsikok vagy csirkemell, babpüré, tejföl, saláta, guacamole és sajt tortillába göngyölve.

Csirkével <sup>1,3,7</sup> .....5290-Ft  
Bélszínnel <sup>1,3,6,7</sup> .....6990-Ft

### CARNE ASADA <sup>1,7</sup>

Füstölt chipotle chiliben pácolt hátszíncsikokkal. Tálaláskor zöldchilivel leöntjük.

.....5690-Ft

### ADOBO POLLO <sup>1,7</sup>

Fűszerekkel pácolt csirkemell csikokkal.

.....4900-Ft

### VEGETARIÁNUS <sup>1,7</sup>

Gombával, cukkínivel, paprikával.

.....4390-Ft

### WHOOOP-ASS BURRITO <sup>1,7</sup>

Whoop-ass chilivel.

.....6290-Ft

## SALÁTÁK

### IGUANA CAESAR

Római salátára olívaolajat, parmezánt, fokhagymát, szardellapasztát, feketeborsot, citromlét öntünk és fokhagymás, pirított kenyérkockákat adunk hozzá. Kívánságára a Caesar társulhat fűszeres pácolású vagy csípős csirkemellel.

kicsi <sup>1,3,7,10</sup> .....2800-Ft  
nagy <sup>1,3,7,10</sup> .....3400-Ft  
csirkemellel: <sup>1,3,7,10</sup> .....+1400-Ft  
lazacall: <sup>1,3,4,7,10</sup> .....+3400-Ft  
rákkal: <sup>1,2,3,7,10</sup> .....+3400-Ft

### FAJITA CSIRKESALÁTA <sup>12</sup>

Csirkemell csikokat friss korianderrel, fokhagymával, lime-mal pácolunk, hagymával grillezzük, jégsalátával, ruccolával és paradicsommal tálaljuk.

.....4500-Ft

## ENCHILADÁK

Három friss kukoricatortillát megtöltünk, összegöngyölünk, a hozzávaló ízletes csípős házi szósszal leöntjük, sajttal megszórjuk. Mexikói rizsszel és babbal tálaljuk.

### ENCHILADAS <sup>7</sup> ESPECIALE

Csípős Chipotle tinga szószban pácolt tépett marhabús és darált sertésbús

.....5490-Ft

### VEGETARIÁNUS <sup>7</sup>

Grillezett zöldségekkel és sajttal töltve.

.....4390-Ft

### ENCHILADAS DE MOLE <sup>5,7,8</sup>

Készülj fel: Ez egy különleges Mexikói specialitás!

Darabolt csirkemell leöntve enyhén csípős mole szósszal ami ancho és pasillas chiliből, különféle magvakkból és csokoládéből készül. Sajt helyett tejjölt csurgatunk rá.

.....5190-Ft

### QUINOA SALÁTA <sup>1</sup>

Quinoa grillezett kukoricával, fekete babbal, koktél paradicsommal, római salátával, lilahagymával, avokádóval és lime vinegrettel.

.....4100-Ft

  
**NE FELEJTSE**  
**MINDEN ÉTELÜNK**  
**RENDELHETŐ**  
**ELVITELRE IS!**

## DESSZERTEK

### SAJTTORTA <sup>1,3,7,12</sup>

Igazi sajttortát áfonya öntettel tálalunk.

.....2100-Ft

### SÜLT FAGYI <sup>3,7</sup>

Az Iguana forró-hideg attrakciója.

Vanília fagyis gombóc ropogós bundában sültve.

.....2100-Ft

### IGUANA CSOKIS BROWNIE FAGYLALTTAL <sup>1,3,5,7,8</sup>

Az Iguana régi kedvence, még több csokival mint eddig.

.....2400-Ft

### IGUANA TORTA <sup>3,5,7,8</sup>

Csokitorta, könnyű fehércsokis tejszínes krémmel és erdei gyümölcs öntettel.

.....2300-Ft

### CHURROS <sup>1,3,7</sup>

Olajban sült tészta rudacskák csokoládéval és tejszínhabbal.

.....2100-Ft

### MEXIKÓI SOMLÓI <sup>1,3,7</sup>

Séfünk mexikói változata somlóira, ananással, tequilával.

.....2250-Ft

### A NAP FAGYLALTAI <sup>7</sup>

A vásztékért érdeklődj a felszolgálótól.

.....2100-Ft



**TORTA RENDELÉS!**  
SAJTTORTÁNKAT  
(10 SZELETES) ÉS  
IGUANA TORTÁNKAT  
(16 SZELETES)  
egészben is megrendelheti!  
+36 1 331 4352

## TURMIXOK <sup>7</sup>

BANÁN, EPER, CSOKI, VANÍLIA .....1990-Ft

## ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK / MOKTÉLOK

VIRGIN MOJITO .....1990-Ft

VIRGIN PIÑA COLADA <sup>7</sup> .....1990-Ft

VIRGIN MARY .....1990-Ft

VIRGIN DAIQUIRI *lime, eper, banán, mangó* ....1990-Ft

VIRGIN APEROL SPRITZ .....2290-Ft

VIRGIN GIN-TONIC .....2290-Ft

VIRGIN PALOMA .....2290-Ft

VIRGIN MEZCAL MARGARITA .....2290-Ft

## GYEREK MENÜ

12 éves korig

### CSIBEFALATKÁK <sup>1,3</sup> HASÁBBURGONYÁVAL

.....1750-Ft

### MINI NACHO TÁL <sup>7</sup> (vegetáriánus vagy csirkés)

.....1750-Ft

### MINI QUESADILLA <sup>1,7</sup> CSIRKÉVEL

.....2100-Ft

## KÁVÉ

ESPRESSO .....	690-Ft
CAPPUCCINO <sup>7</sup> .....	860-Ft
HOSSZÚKÁVÉ .....	690-Ft
MACCHIATO <sup>7</sup> .....	760-Ft
LATTE MACCHIATO <sup>7</sup> .....	1090-Ft
CORTADO <sup>7</sup> .....	790-Ft
MELANGE <sup>7</sup> .....	1390-Ft
ESPRESSO TONIC .....	1590-Ft
FAGYIS KÁVÉ <sup>7</sup> .....	1690-Ft
ÍR KÁVÉ <sup>1,7</sup> <i>Ír Whiskey-vel (Jameson)</i> .....	2290-Ft
MEXIKÓI KÁVÉ <sup>7</sup> <i>Kahlua, tequila</i> .....	2290-Ft
FORRÓ CSOKI <sup>7</sup> <i>Klasszikus / fehér</i> .....	1390-Ft
KOFFEINMENTES <i>(bármelyik fajta)</i> ...+	170-Ft
<i>Zabtejjel</i> .....	+270-Ft

**KÉRJE TEA  
KÍNÁLATUNKAT!**

*tea*.....990-Ft

## GYÜMÖLCSLEVEK

*kicsi: 3dl nagy: 5dl*

ŐSZIBARACK .....	310-Ft /dl
PINK GRAPEFRUIT 100% .....	310-Ft /dl
ANANÁSZ 100% .....	310-Ft /dl
NARANCS 100% .....	310-Ft /dl
ALMA 100% .....	310-Ft /dl
PARADICSOM 100% .....	310-Ft /dl
CRANBERRY .....	310-Ft /dl
ICE TEA <i>(citrom, barack)</i> .....	310-Ft /dl

## ÜVEGES ÜDÍTŐK

### SZENTKIRÁLYI *(szénsavas, szénsavmentes)*

0.33 L .....	740-Ft
0.75 L .....	1630-Ft

### RÖMERQUELLE *(szénsavas, szénsavmentes)*

0.33 L .....	890-Ft
--------------	--------

COCA-COLA 0.25 L .....

790-Ft

COCA-COLA ZERO 0.25 L .....

790-Ft

COCA-COLA CHERRY COKE 0.25 L .....

790-Ft

RED BULL, RED BULL LIGHT 0.25 L .....

1700-Ft

### THREE CENTS

*(tonikok, gyömbérsör, grapefruit és cherry szóda)*

0.2 L .....	1700-Ft
-------------	---------

## ÜDÍTŐK

*kicsi: 3dl nagy: 5dl*

COCA-COLA .....

310-Ft /dl

COCA-COLA ZERO .....

310-Ft /dl

KINLEY GYÖMBÉR .....

310-Ft /dl

KINLEY TONIC .....

310-Ft /dl

SPRITE ZERO .....

310-Ft /dl

SZÓDA .....

90-Ft /dl

## FRISSEN FACSART ÜDÍTŐK

### FRISS NARANCSLÉ

3 dl .....	1650-Ft
------------	---------

5 dl .....	2750-Ft
------------	---------

### FRISS LIMONÁDÉ

3 dl .....	1210-Ft
------------	---------

5 dl .....	1760-Ft
------------	---------

kancsó 1.5 l .....	4840-Ft
--------------------	---------

### LIME-ONADE

3 dl .....	1420-Ft
------------	---------

5 dl .....	2190-Ft
------------	---------

kancsó 1.5 l .....	6040-Ft
--------------------	---------

*Kérhetsz a limonádédba: menta, eper, mangó, bodza, zöldalma és cseresznye ízesítést is.*

*3 dl-hez +220-Ft, 5 dl-hez +330-Ft, 1.5 l-hez +830-Ft*

## CSAPOLT SÖRÖK

### IGUANA<sup>1</sup>

3 dl.....	940-Ft
5 dl.....	1490-Ft
kancsó 1.5 L.....	4350-Ft

### STELLA ARTOIS<sup>1</sup>

2.5 dl.....	970-Ft
4 dl.....	1510-Ft
kancsó 1.5 L.....	5370-Ft

### BUDVAR<sup>1</sup>

3 dl.....	1160-Ft
5 dl.....	1890-Ft
kancsó 1.5 L.....	5370-Ft

### LEFFE DARK<sup>1</sup>

2.5 dl.....	1090-Ft
5 dl.....	2080-Ft
kancsó 1.5 L.....	6150-Ft

### MICHELADA<sup>1</sup>

Sózott pohárszél sok-sok  
lime-mal...  
Mexikó City stílusban.  
Rendelheted csípősen is!

3 dl.....	1160-Ft
5 dl.....	1930-Ft
kancsó 1.5 L.....	5340-Ft



## VERMOUT/ BITTER

6 cl

<b>DOMENICO ULRICH VERMOUTH DI TORINO</b> (extra dry, bianco, rosso) .....	1690-Ft
<b>CAMPARI</b> .....	1690-Ft
<b>FUSETTI BITTER</b> .....	3490-Ft

## ÜVEGES SÖRÖK

<b>CORONA</b> 3.55 dl.....	1950-Ft
<b>CORONA</b> 3.55 dl 5+1 üveg ajándék.....	9750-Ft
<b>CORONA CERO 0.0%</b> (alkoholmentes) 3.3 dl.....	1950-Ft
<b>STAROPRAMEN<sup>1</sup></b> 3.3 dl.....	1190-Ft
<b>HOEGAARDEN BÚZASÖR<sup>1</sup></b> 3.3 dl.....	1690-Ft
<b>ESTRELLA DAURA</b> (gluténmentes) 3.3 dl.....	1690-Ft

## WHISKEY<sup>1</sup>

4 cl

<b>RED BREAST 12Y</b> .....	3390-Ft
<b>JACK DANIELS</b> .....	1990-Ft
<b>BULLEIT RYE</b> .....	2490-Ft
<b>JAMESON</b> .....	1690-Ft
<b>WOODFORD</b> .....	2690-Ft

## SINGLE MALT<sup>1</sup>

4 cl

<b>GLENMORANGIE 12Y</b> .....	2700-Ft
<b>LAPHROAIG 10Y</b> .....	2990-Ft

## RUM

4 cl

<b>BACARDI CARTA BLANCA</b> .....	1790-Ft
<b>PAMPERO ANIVERSARIO</b> .....	2190-Ft
<b>KRAKEN</b> .....	1990-Ft
<b>DIPLOMATICO RESERVA</b> .....	2690-Ft
<b>RON ZACAPA 23</b> .....	3390-Ft

## COGNAC

4 cl

<b>HENNESSY V.S.</b> .....	3200-Ft
----------------------------	---------

## PÁLINKA

4 cl

### GYULAI PÁLINKA MANUFAKTÚRA:

BIRS .....	2990-Ft
KAJSZI .....	2990-Ft
CSERESZNYE .....	2990-Ft

## KESERŰ LIKŐRÖK

4 cl

UNICUM.....1690-Ft

UNICUM  
SZILVA.....1990-Ft

UNICUM  
ORANGE  
BITTER.....1990-Ft

UNICUM  
BARISTA.....1990-Ft

UNICUM  
RISERVA.....2290-Ft



## GIN<sup>1</sup>

4 cl

MALFY ROSA .....

BEEFEATER.....1860-Ft

BOMBAY SAPPHIRE.....1490-Ft

TANQUERAY TEN.....1860-Ft

GIN MARE.....2290-Ft

HENDRICK'S GIN.....2690-Ft

*Kérje  
BORLAPUNKAT!*

## VODKA

4 cl

VENICE<sup>1</sup> (cukor mentes) .....1590-Ft

STOLICHNAYA<sup>1</sup>.....1690-Ft

BELVEDERE<sup>1</sup>.....2290-Ft

CIROC (glutén mentes) .....2490-Ft

CIROC (ízésített és glutén mentes) .....2490-Ft

## LIKŐRÖK

BAILEY'S 6cl<sup>7</sup>.....1690-Ft

KAHLUA 6cl .....1690-Ft

AMARETTO SOFIA 6cl .....1690-Ft

GRAND MARNIER 4cl.....1890-Ft

COINTREAU 4cl.....1890-Ft

BODZA 4cl.....1690-Ft

CASSIS NOIR DE BOURGOGNE 4cl.....1690-Ft

EL JISPANO JALAPENO 4cl.....2790-Ft

## PROSECCO

VILLA SANDI PROSECCO DOC II FRESCO BRUT  
0.2L.....3620-Ft

PASQUA CECILIA BERETTA PROSECCO BRUT  
MILLESIMATO DOCG  
0.75L.....9990-Ft

## PEZSGÖK

HUNGARIA EXTRA DRY 0.2L.....2200-Ft

HUNGARIA EXTRA DRY 0.75L.....8240-Ft

CAVA SUMARROCA BRUT 0.75L.....9490-Ft

MOET & CHANDON 0.75L.....37990-Ft

LAURENT-PERRIER CUVÉE BRUT 0.75L...29990-Ft

## TEQUILA BLANCO 4cl

"pibentetett" tequila, ami maximum 2 hónapig  
tölgyfabordókban érlelt

### BLANCO TEQUILA KÓSTOLÓ 3x2cl

Casa Vieja, Don Julio és Patrón.....4290-Ft

**EL JIMADOR BLANCO** .....1990-Ft

Citrusok és fűszerek.

**CASA VIEJA BLANCO** .....2290-Ft

Gyógynövények, mandula és pekán dió.

**AHA TORO BLANCO** .....2960-Ft

Ásványosság, citrusok és gyógynövények.

Hosszan tartó tiszta lecsengés.

**PATRÓN SILVER** .....2990-Ft

100%-os Weber kék agave-ból, kézzel készített tequila.

Citromfű, citromhéj és mézdinnye. Friss és letisztult.

**DON JULIO BLANCO** .....3180-Ft

Citrusok és agave. Könnyed és édeskés.

**CÓDIGO 1530 BLANCO** .....3290-Ft

Menta, fű, virágok és gyógynövények. Tökéletesen kiegyensúlyozott.

## TEQUILA REPOSADO

4cl

"pibentetett" tequila, ami 2 hónaptól  
egy évig terjedő ideig tölgyfabordókban érlelt

### REPOSADO TEQUILA KÓSTOLÓ 3x2cl

Aha Toro, Don Julio és Código.....5090-Ft

**EL JIMADOR REPOSADO**.....2080-Ft

Vanília, karamell. Enyhén fűszeres.

**AHA TORO REPOSADO**.....3290-Ft

Pírtott gabona, citromhéj és fehérbors.

**PATRÓN REPOSADO**.....3290-Ft

Vanília, méz és trópusi gyümölcsök. Lágy és ízletes.

**DON JULIO REPOSADO**.....3690-Ft

Étsokoládé, vanília és fahéj. Bársonyos és meleg lecsengés.

**CÓDIGO 1530 REPOSADO**.....4390-Ft

Karamell, tölgy és bors. Kiegyensúlyozott kellemes ízek.



## TEQUILA ANEJO 4cl

"pibentetett" tequila, ami minimum 1, maximum  
3 évig tölgyfabordókban érlelt

### ANEJO TEQUILA KÓSTOLÓ 3x2cl

Casa Vieja, Aha Toro és Don Julio.....5590-Ft

**CASA VIEJA ANEJO** .....2940-Ft

Csokoládé, szárított gyümölcsök, fa és vanília. Összetett és kerek.

**PATRÓN ANEJO** .....3690-Ft

Fűszerek, narancs és tejkaramell. Kifinomult és ízletes.

**AHA TORO ANEJO**.....4140-Ft

Szegfűszeg, pírtott ananász és kakaó. Változatos ízvilág.

**DON JULIO ANEJO**.....4140-Ft

Vadméz, főtt agave és vajkaramell. Üde és könnyű.

**CÓDIGO 1530 ANEJO** .....6590-Ft

Vanília, tölgy, karamell és vajkaramell. Szelíd selymes.

**DON JULIO 1942 ANEJO 2 Y**.....9990-Ft

Meleg tölgyes, vanília és pírtott agave. Hosszan tartó és gazdag.

## TEQUILA LIKÖR

**CAZCABEL TEQUILA 4cl kókusz vagy kávé** .....2190-Ft

"Ágyas" Silver tequila. Enyhén édeskés.

### BLANCO-REPOSADO-ANEJO TEQUILA KÓSTOLÓ 3x2cl

Patrón.....4990-Ft

### SPECIÁLIS KÓSTOLÓ PALETTA 3x2cl

Código, Ojo de Tigre mezcal és Don Julio 1942 Anejo  
.....9890-Ft

## SANGRITA

Azon kívül, hogy tisztán isszák, a tequilát Mexikóban  
gyakran fogyasztják Sangritával ("kis vér"). Az  
alkoholmentes keverék ízei (amik eredetileg maradék  
gyümölcs, saláta levek voltak) igazán jól kiegészítik és  
felfrissítik a Tequilákat.

### MINDEN TEQUILÁHOZ AJÁNLJUK

Paradicsom, gránátalma, lime, narancs,  
citrom, csipős szósz, só és bors.

## MEZCAL

A mezcal az agave letisztított részéből készül, jellegzetes füstös ízéről ismert.  
4cl

**SAN COSME**.....2690-Ft

Földes agave, ásványok, citrusok és só.

**DEL MAGUEY VIDA CLÁSICO**.....2990-Ft

Gyömbér, fahéj és mandarin.

**DERRUMBES OAXACA**.....3690-Ft

Bogyós gyümölcsök, zöldbors és bőr.

**CÓDIGO 1530 ARTESANAL**.....4290-Ft

Feketecezesznye és földes jegyek.

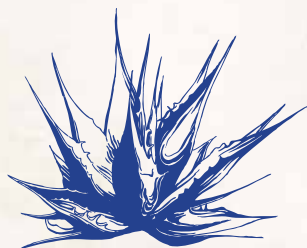
**OJO DE TIGRE MEZCAL REPOSADO**.....2990-Ft

Vanília, tölgy és lágy, krémes íz.

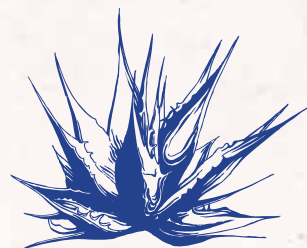
### MEZCAL KÓSTOLÓ 3x2cl

Del MagueyVida, Derrumbes Oaxaca, Código Artesanal

.....5490-Ft



## IGUANA SIGNATURES KOKTÉLOK



**GREEN BEAST**.....4290-Ft

Füstös mezcal keveredik az uborkával és mentával, miközben a chili épp csak bizserget

**SEÑORITA**.....3890-Ft

Fűszeres Kraken rum, Cointreau, friss narancslé és lime.

**GINGER'S RUDE COSMOPOLITAN**.....3290-Ft

A klasszikus Cosmopolitan merész változata. Tequila és friss gyömbér ad karaktert, élénk citrusos jegyekkel.

**SMOKY PINEAPPLE SOUR**<sup>1</sup>.....4390-Ft

Egy sour koktél füstös csavarral. Scotch és bourbon friss ananással.

**SPRITZ DE CANARIO**.....3890-Ft

Füstös mezcal, koriander, baracklikőr és tonik, egy kis proseccóval, az igazi trópusi hangulatért.

**IGUANA MULE**.....4190-Ft

Mezcal, mangó tea szirup, egy kis chili és gyömbérsör kíséri a füstös, csípős édességet.

**ESPRESSO JALISCO**.....3490-Ft

Tequila helyett vodka, amit a menta frissessége és a vanília édessége egészít ki.

**IGUANA LUX**<sup>1</sup>.....3890-Ft

Gin & Tonic mediterrán ízekbe öltöztetve. Friss grapefruit, bodza és olívabogyó, kézműves tonikkal felöntve.

**MEZCAL PASSION**.....4190-Ft

Üdítő elegye a füstös mezcal-nak, trópusi passiógyümölcsnek és friss bazsalikomnak, amit proseccóval koronázunk meg.

**JALAGRAPE**.....3890-Ft

Mezcal, grapefruit szóda és jalapeno karikák, az utánozhatatlan ízélményért.

**MEZCAL NEGRONI**.....4190-Ft

A klasszik Negroni most kapott egy kis füstösséget!

**IGUANA SPRITZ**.....3490-Ft

Tequila, mangó és egy leheletnyi chili proseccóval. Gyümölcsös, erőteljes és fűszeres. Mi kell még?

**SANGRIA BLANCA DE IGUANA**.....3890-Ft

Gyümölcsösen frissítő Sangria variáció passiógyümölcscsel, ananással és fehér borral. Nyár egy koktélban.

## KOKTÉLOK

### MARGARITA

*Frozen vagy On the Rocks*

#### LIME VAGY EPER

0,25l.....	2400-Ft
1l.....	9600-Ft
1,5l.....	13400-Ft

#### MANGÓS MARGARITA BANÁN MARGARITA ZÖLDALMÁS MARGARITA SZEZONÁLIS MARGARITA

*Szezonális ajánlatunkról érdeklődjenek a felszolgálónál.*

0,25l.....	3100-Ft
1l.....	12400-Ft
1,5l.....	17600-Ft

**CORONA MARGARITA 0,5l.....3990-Ft**

### KLASSZIKUS KOKTÉLOK

**LA PALOMA.....3290-Ft**

*El Jimador Blanco tequila, friss pink grapefruitlé, lime, agave szirup és szóda.*

**MOJITO.....3290-Ft**

*Bacardi Carta Blanca rum, mentalevél, sok lime, szóda.*

**DAIQUIRI.....3290-Ft**

*Bacardi Carta Blanca rum, friss gyümölcs, citromlé (választható: banán v. eper v. lime v. mango).*

**PIÑA COLADA ?.....3290-Ft**

*Bacardi Carta Blanca rum, tejszín, kókusz szirup, ananászlé.*

**MAI TAI.....3890-Ft**

*Barna rum, 80%-os rum, Bacardi fehér rum, mandula szirup, ananászlé, citromlé.*

**SINGAPORE SLING !.....3890-Ft**

*Gin, cherry, citromlé, ananászlé, Bénédictine, grenadine, Angostura.*

**NEGRONI !.....3890-Ft**

*Beefeater, Ulrich Rosso, Campari.*

**APEROL SPRITZ.....3290-Ft**

*Aperol, prosecco, szóda, narancs szelet.*

**HUGO SPRITZ.....3290-Ft**

*Prosecco, bodza, lime, szóda és menta.*

**MOSCOW MULE.....3290-Ft**

*Venice vodka, gyömbérsör, lime és Angostura bitter, barna cukor.*

### SPECIÁLIS MARGARITA

**CADILLAC MARGARITA.....3100-Ft**

*El Jimador Reposado tequila, Grand Marnier, lime.*

**LUXURY MARGARITA.....3790-Ft**

*Aba Toro Reposado, friss limelé, agave szirup, vaníliás sókrusztával.*

**ANANÁSZ & ZSÁLYA MARGARITA.....3890-Ft**

*El Jimador Blanco tequila, friss limelé, agave szirup, friss ananász, zsálya és Vegg White.*

**MEZCAL MARGARITA.....4590-Ft**

*San Cosme mezcal, Cointreau, friss limelé, agave szirup, örölt borszórás.*

**THE MEXICAN.....4590-Ft**

*San Cosme mezcal, Cointreau, friss limelé, agave szirup, koriander, friss jalapeno.*

**FRUITY.....3890-Ft**

*El Jimador Blanco tequila, banán, kaffir lime, passio gyümölcs, barack likőr.*

**PEPINO PICANTE.....3490-Ft**

*El Jimador Blanco tequila, bodzaszörp, friss limelé, pár csepp tabasco, uborka.*

Bármelyik kedvenc koktélodat elkészítjük neked, amit nem találasz meg az itallapon. Legyen az egy Pornstar Martini, Espresso Martini vagy bármilyen klasszikus koktél.

*Gin & Tonic  
variációinkról érdeklődj  
a felszolgálódnál.*

### SANGRIA<sup>12</sup>

0,3l.....2790-Ft

1l.....7790-Ft

1,5l.....12990-Ft

## ✦ ÉLELMISZER ALLERGÉNEK ✦ ÚTMUTATÓ

- |   |                 |
|---|-----------------|
| 1. GLUTÉN  | 8. DIÓ FÉLÉK    |
| 2. RÁKFÉLÉK   | 9. ZELLER       |
| 3. TOJÁS  | 10. MUSTÁR      |
| 4. HAL  | 11. SZEZÁMMAG   |
| 5. FÖLDIMOGYORÓ   | 12. KÉN-DIOXID  |
| 6. SZÓJA  | 13. CSILLAGFÜRT |
| 7. TEJTERMÉK  | 14. PUHATESTŰEK |

*Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett  
nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket.*



**VEGETÁRIÁNUS**



**CSÍPŐS**



**MUCHO CSÍPŐS!!!**

*A számla végösszege 12% felszolgálati díjat tartalmaz.*

*Az asztal fogyasztását egy összegben tudjuk számlázni.*

*ÁFA-s számla igényét kérjük előre jelezze,*

*utólag nem áll módunkban kiállítani.*

*Érezzék jól magukat az Iguanaban!*

*Jó étvágyat kívánunk!*

*Budapest, V. Zoltán utca 16,*

*Telefonszám: 331-4352*

*Tulajdonos:*

*Iguana Restaurant Group Kft.*

*Étterem vezető: Mándly Tünde*

*Chef: Gödri Gábor*

*II. oszt.*