

# Kedvenc pálinkáink.

Club 88 Étterem.



## Pálinkafogyasztás legfőbb szabálya.

*A pálinkát szobahőmérsékleten lassan kortyolgatva,  
Ízlelgetve, 16-18 Celsius fokon illik fogyasztani.*

*Amikor a pálinkát lehűtik vagy lefagyasztott pohárba töltik, mérhetetlen kárt okoznak a pálinkának és fogyasztójának. Ilyenkor ugyanis elveszíti értékét, amiért fogyasztjuk: az illatát, a gyümölcsösségét. Az aromaalkotók „bezárkóznak” az alkoholérzet felerősödik, az etilalkohol neutrális jellege dominál, elnyomva a pálinka páratlan értékeit.*

*Ne hallgasson azokra, akik esküsznek a hűtött pálinkára!*

*Pálinkáink ára 4 cl.-re értendő.*

## Koktélok.

<i>GIN FIZZ</i>	1400.-
<i>(Friss citrom, gin, szóda)</i>	
<i>MOJITO</i>	1400.-
<i>(lime, menta, fehér rum, szóda)</i>	
<i>CUBA LIBRE</i>	1600.-
<i>(lime, fehér rum, cola)</i>	
<i>WHITE RUSSIAN</i>	1600.-
<i>(Vodka, Kahlúa, tejszín)</i>	
<i>MARGARITA</i>	1600.-
<i>(Friss citrom, tequila, cointreau)</i>	
<i>B – 52</i>	1800.-
<i>(Kávélikőr, bailey's, cointreau)</i>	





(Vodka, baracklikőr, ribizli és narancslé)

SEX ON THE BEACH 1900.-

(Campari, kókuszlikőr, tejszín, ananászlé)

CAMPARI SUNRISE 2100.-

BLOODY MARY 1600.-

(Citrom, vodka, worcester, tabasco, só, bors, paradicsomlé)

PINA COLADA 1800.-

(Fehérrum, kókusz szirup, tejszín, ananász)

LONG ISLAND ICE TEA 3100.-

(Lime, fehér rum, vodka, gin, tequila, narancs likőr, cola)

LIMONÁDÉ (szezonális) 950.-

(Friss gyümölcsökkel.)

## ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK KÉRHETŐK.

### Madarasi.



Madarason és környékén az emberek mezőgazdaságból éltek, mindennapokhoz hozzátartozott a pálinka fogyasztása is. Ezt látva Balla Péter úr 1943-ban megépítette pálinkafőzdéjét, ahol évente 40-50 ezer liter pálinkát állítottak elő. 47%

SÁRGABARACK,

BIRS,  
ALMA,  
SZILVA,  
KÖRTE,

1300.-



### Panyolai.

Pálinkáinkat 1700-as évektől ugyanazzal a hittel, odaadással készítjük. Eredményeinket nem a szerencsének, hanem a különleges természeti adottságainknak és töretlen szatmári hagyományainknak köszönhetjük, melyek több száz évre nyúlnak vissza. 40%



FEKETE CSERESZNYE,  
SZATMÁRI SZILVA,  
RUBINMEGGY,  
ARANYALMA,  
KAJSZI BARACK,  
SZAMÓCA. 1400.-



### Zimek.

Zimek Pálinka Manufaktúra 2005 óta folytatja tevékenységét Zamárdiban. Kezdetől fogva a Balaton környékén termő gyümölcsökre alapozta a főzde működését.

40 -55%

HORDÓS TÖRKÖLY,  
SZILVA, MEGGY,  
PIROS VILMOS,  
VADÓSZIBARACK,  
FEKETE RIBIZLI,  
FÖLDI SZEDER,  
IRSAI SZŐLŐ,  
ÉDESARANYALMA

