

MENÜ / MENU

12:00 - 18:00 óra között / between 12 pm - 6 pm

## ELŐÉTELEK / STARTERS

### SAJTVÁLOGATÁS

sárgabarack chutney, zölddió-püré /

### CHEESE SELECTION

apricot chutney, green walnut purée

1900,-

### FELVÁGOTT ÍZELÍTŐ

mangalica sonka, Csabai szalámi, szürkemarha szalámi, Pick téli szalámi, kacsamájás zsír, chilis gyöngyhagyma, csemege uborka, tojáskrém /

### COLD CUTS PLATTER

mangalitzsa ham, Csabai salami, grey cattle salami, Pick salami, duck liver spread, chili pearl onions, pickles, egg cream

3300,-

### SÜTŐTÖK SALÁTA

tökmag-sajt, passiógyümölcs, kevert saláta /

### ROASTED SQUASH SALAD

pumpkin seed cheese, passion fruit, mixed greens

2800,-

### CÉZÁR SALÁTA

bébi római saláta, cézáröntet, szalonna, parmezán, csirkemell, kruton /

### CAESAR SALAD

baby roman salad, caesar dressing, bacon, parmesan, chicken breast, crouton

2900,-

### HÚSLEVES

répa, gomba, kelbimbó /

### BEEF AND HEN BOUILLON

carrot, mushroom, brussels sprout

1800,-

### FRANCIA HAGYMALEVES

comté sajt, crouton /

### FRENCH ONION SOUP

Comté cheese, croutons

1300,-

## FŐÉTELEK / MAIN DISHES

### SZENDVICS HÁZI PANINI KENYÉRBEN

lazac / sonka / sajt / csirke és bacon, saláta, uborka, paradicsom, fűszeres sajtkrém, burgonya chips /

### SANDWICH IN HOME-MADE PANINI BREAD

salmon / ham / cheese / chicken and bacon

salad, cucumber, tomato, spicy cheese cream, potato chips

2300,-

### PAPPARDELLE

paradicsom, cukkini, paraj, padlizsán, bazsalikom, érlelt Parmezán /

### PAPPARDELLE

tomato, zucchini, spinach, eggplant, basil, aged Parmesan

2800,-

### TENGERI SÜLLŐ

kevert saláta / sült burgonya / grillezett zöldségek /

### PAN SEARED SEABASS FILLET

mixed salad / fried potato / grilled vegetables

6500,-

### PIRÍTOTT CSIRKEMELL

kevert saláta / sült burgonya / grillezett zöldségek /

### GRILLED CHICKEN BREAST

mixed salad / fried potato / grilled vegetables

3100,-

### KACSACOMB

édesburgonyapüré, sonkahagyma, aszalt meggy /

### ROASTED DUCK LEG

sweet potato purée, shallots, dried sour cherry

4400,-

## DESSZERTEK / DESSERTS

### SAJTTORTA

erdei gyümölcs, málna gél /

### CHEESECAKE

wild fruits, raspberry gel

1990,-

### FEKETE ERDŐ

meggy, csoki, pálinka /

### BLACK FOREST

sour cherry, chocolate, palinka

1990,-

Gerbeaud Gasztronómia Kft.

F&B Director: Fekete Marcell / Assistant F&B Director: Katona Olga  
F&B Manager: Darabos Zoltán / Chef: Kövér Gergely / Pastry Chef: Szabó Zsuzsanna  
Budapest H-1051, Hercegprímás utca 5. / +36 20 438 8824

[www.ariahotelbudapest.com](http://www.ariahotelbudapest.com)

Asztalfoglalás / Table reservation:  
[restaurant@ariahotelbudapest.com](mailto:restaurant@ariahotelbudapest.com)

Esetleges ételérzékenységet kérjük jelezze kollégáinknak.  
Should you have any special dietary requirements, please contact a member of staff.

Áraink HUF-ban értendők. / Áraink az ÁFA-t tartalmazzák.  
15% szervizdíjat számítunk fel az étel- és italfogyasztásra.

Our prices are in HUF. / VAT included.  
We charge 15% service fee for food and beverages.