

MENÜ / MENU

18:00 - 22:00 óra között / between 6 pm - 10 pm

ELŐÉTELEK / STARTERS

HÚSLEVES

házi tortellini, répa, gomba, kelbimbó /

BEEF AND HEN BOUILLON

homemade tortellini, carrot, mushroom, brussels sprout

1800,-

FRANCIA HAGYMALEVES

comté sajt, crouton /

FRENCH ONION SOUP

comté cheese, croutons

1300,-

KACSAMÁJ BONBON

cékla, vérnarancs, török mogyoró /

DUCK LIVER BONBON

beetroot, blood orange, hazelnut

3200,-

SÜTŐTÖK SALÁTA

tökmag-sajt, passiógyümölcs, kevert saláta /

ROASTED SQUASH SALAD

pumpkin seed cheese, passionfruit, mixed greens

2800,-

FŐÉTELEK / MAIN DISHES

RÁK ÉS POLIP GUMBO

rákfarok, polip, bomba rizs, okra /

SEAFOOD GUMBO

prawn tail, octopus, „bomba” rice, okra

4200,-

KIJEVI JÉRCEMELL

petrezselymes burgonyapüré, galambbegysaláta, parsileine öntet /

CHICKEN KIEV

parsley mash, lamb's lettuce, parsileine sauce

3500,-

BÉLSZÍN ROSSINI

marhabélszín, kacsamáj, pirított gombák, vörösboros

szarvasgomba jus, paraj /

TOURNEDOS ROSSINI

beef tenderloin, foie gras, seared mushrooms, red wine

truffle jus, spinach

9900,-

LENCSE CURRY

sült és marinált színes répák, beluga lencse curry, házi fűszeres pita /

LENTIL CURRY

baked and marinated heirloom carrots,

beluga lentil curry, homemade spicy pita bread

3200,-

FEKETE TŐKEHAL

vajmártás, marinált lilahagyma, daikon, chili, retek, sült tőkehal-golyók /

BLACK COD FILLET

beurre blanc, pickled red onion, daikon, chili, radish, cod fritters

4800,-

TENGERI SÜLLŐ

halászlémártás, házi metélt, fokhagymachips, leveles kel /

PAN SEARED SEABASS FILLET

fish soup sauce, homemade pasta, garlic chips, kale

5800,-

VADDISZNÓCOMB

vörösboros vaddisznócomb, gratin burgonya, kelbimbó /

BRAISED WILD BOAR LEG

wild boar leg with red wine, potato gratin, brussels sprout

4700,-

KACSACOMB

édesburgonya püré, sonkahagyma, aszalt meggy /

ROASTED DUCK LEG

sweet potato purée, shallots, dried sour cherry

4400,-

DESSZERTEK / DESSERTS

FEKETE ERDŐ meggy, csoki, pálinka / BLACK FOREST sour cherry, chocolate, palinka	1990,-
CHAI MOUSSE chai, fehér csoki, piskóta, fűszerek / CHAI MOUSSE chai, white chocolate, pistachio, spices	1790,-
KARAMELL ÉS KÖRTE körte, gyömbér, étcsoki / CARAMEL AND PEAR pear, ginger, dark chocolate	1590,-
SAJTVÁLOGATÁS sárgabarack chutney, zölddió-püré / CHEESE SELECTION apricot chutney, green walnut purée	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

Asztalfoglalás / Table reservation:
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 ital fogyasztásra.
Our prices are in HUF. / VAT included. / We charge 15% service fee for food and beverages.