

ROOM SERVICE MENU

	ÁR / PRICE
SAJTVÁLOGATÁS / CHEESE SELECTION sárgabarack chutney, zölddió-püré / apricot chutney, green walnut puree	2300,-
FELVÁGOTT ÍZELÍTŐ / COLD CUTS PLATTER Mangalica sonka, Csabai szalámi, szürkemarha szalámi, Pick téli szalámi, kacsamájas zsír, chilis gyöngyhagyma, csemege uborka, tojáskrém / Mangalitza ham, Csabai salami, grey cattle salami, Pick salami, duck liver spread, chili pearl onions, pickles, egg cream	3800,-
CÉZÁR SALÁTA / CAESAR SALAD bébi római saláta, cézáröntet, szalonna, parmezán, csirkemell / baby roman salad, caesar dressing, bacon, parmesan, chicken breast	3500,-
SZENDVICS HÁZI PANINI KENYÉRBEN / SANDWICH IN HOME-MADE PANINI BREAD lazac / sonka / sajt / csirke és bacon saláta, uborka, paradicsom, fűszeres sajtkrém, burgonya chips / salmon / ham / cheese / chicken and bacon salad, cucumber, tomato, spicy cheese cream, potato chips	2700,-
HÚSLEVES / BEEF AND HEN BOUILLON répa, gomba, cukorborsó / carrot, mushroom, sugar snap pea	2100,-
SAJTTORTA / CHEESECAKE erdei gyümölcs, málna gél / wild berries, raspberry gel	2300,-
KÉZMŰVES BONBON / HAND-MADE BONBONS 2 darab / 2 pieces	750,-
FRISS GYÜMÖLCS / FRESH FRUIT	3900,-
NUT MIX	1300,-
BURGONYA CHIPS / POTATO CHIPS	1300,-
MACARON 1 darab / piece több ízben / different flavours	460,-

IK Hotels Kft.
Aria Hotel Budapest

F&B Director: Tibor Baán / Assistant F&B Director: Olga Katona & Csaba Pálfi
F&B Manager: Zoltán Darabos / Executive Chef: Gergely Kövér / Pastry Chef: Zsuzsanna Szabó

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 és a 15% szervízdíjat tartalmazzák.
Our prices are in HUF. / VAT and a 15% service charge is included.