

MENÜ / MENU

12:00 - 22:00 óra között / between 12 pm - 10 pm

ELŐÉTELEK / APPETIZERS

ÁR / PRICE

BÉLSZÍN CARPACCIO

3500,-

vékonyan szeletelt bélszín, kecskesajtkrém, fenyőmagos, quinoás morzsával, konfitált citromhéjjal

BEEF CARPACCIO

thin sliced beef loin, goat creamcheese with pine nut and quinoa crumble and confit lemon peel

RÉPA

2300,-

marinált, sült színes répák, narancsos glaze-zal fényezve, mandulasajttal, kimchivel

CARROT

marinated heirloom carrots with an orange glaze, almond cheese and kimchi

AVAR

2800,-

sült hízott kacsamáj, aszalt szilva piskótán, kacsamell sonkával, burgonyachips-levelekkel, lyoni hagymával, marinált szilvával

MEADOW

roasted foie gras on a prune sponge cake, with duck breast ham, potato chips leaves, Lyonnaise onion and marinated plum

FÜRJCOMB

3900,-

fürjcomb és újhagyma tempura, sült fokhagymás majonézhabbal, hagyma consommével

QUAIL LEGS

quail legs and scallion tempura, with roasted garlic mayonnaise foam and onion consommé

HÚSLEVES

1900,-

marhahúsleves egy kevés tyúkhússal, húsos derelyével, zöldségekkel, gombával

BEEF BROTH

beef broth with chicken, meat dumplings, vegetables and mushrooms

HALÁSZLÉ

2300,-

harcshalászlé-alap, pisztránggal, kaviárral

TRADITIONAL HUNGARIAN FISH SOUP

catfish stock with trout and caviar

FŐÉTELEK / MAIN DISHES

ÁR / PRICE

ÉDESBURGONYASTEAK  	3200,-
konfitált édesburgonya-szelet pirítva fűszerekkel, házi ketchuppel, csicseriborsóhasábbal, sonkahagymával, fekete olívával	
SWEET POTATO STEAK  	
confit sweet potato roasted with herbs, home-made ketchup, chickpea fries, shallots and black olives	
HARCSA  	6900,-
pirított harcsafilé vörösbor glaze-zal fényezve, édesköménypürével, sóban, hamuval sült zellergumóval, édeskömény-salátával	
CATFISH  	
roasted catfish fillet with red wine glaze, fennel puree, celery roasted in a salt ash crust and fennel salad	
GYÖNGYTYÚK 	5600,-
pirított gyöngytyúkmell, gyöngytyúk-terriner, házi szalonnás kelkáposzta ragun, sült fokhagymás tejföllel, marinált mustármaggal, burgonya fondant-nal	
GUINEA FOWL 	
seared Guinea fowl breast and terrine served on a home-made bacon-cabbage ragout with roasted garlic sour cream, marinated mustardseeds and potato fondant	
KACSA 	4900,-
kacsamell, konfitált kacsacomb sült sütőtökkel és pürével, kacsamájas árpakásával és marinált tőzegáfonyával	
DUCK 	
duck breast and confit duck leg with roasted squash and squash puree, foie gras hulled barley and marinated cranberries	
MANGALICAPÖRKÖLT	5500,-
mangalicapofa-pörkölt, pörköltjus-vel, gombás töltött tészta, savanyított gombákkal, petrezselyem pürével	
MANGALICA PORK STEW	
mangalica pork cheeks stew with stew jus, mushroom agnolotti, pickled mushrooms and parsley puree	
SZARVAS 	8200,-
sült szarvasgerinc, szarvassonka, vörösbormártással, kéksajtós burgonyapürével, szederrel	
VENISON 	
roasted venison loin and cured venison with red wine sauce, blue cheese mashed potatoes and blackberries	

DESSZERTEK / DESSERTS

ÁR / PRICE

KRÉMES narancsos csokoládékrémes	2100,-
CUSTARD CAKE orange and chocolate custard cake	
MEGGY & KARAMELL amaretto ganache, mákropogós, amarena fagyalt és karamell-cremeaux	2100,-
CHERRY & CAMEL amaretto ganache, poppy seed crisp, amarena ice-cream and caramel cremeaux	
KECSKESAJT MOUSSE kecskesajt-mousse, birsalma-sorbet és dió-thuille	2100,-
GOAT CHEESE MOUSSE goat cheese mousse, quince sorbet and walnut thuille	
SAJTTORTA erdei gyümölcs, málna gél	2300,-
CHEESECAKE wild berries, raspberry gel	



gluténmentes / gluten free



laktózmentes / lactose free



vegetáriánus / vegetarian

IK Hotels Kft.

Aria Hotel Budapest by Library Hotel Collection

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

Budapest H-1051, Hercegprímás utca 5. / +36 20 438 8824

www.ariahotelbudapest.hu

Asztalfoglalás / Table reservation:

restaurant@ariahotelbudapest.com

Áraink HUF-ban értendők. Áraink az ÁFA-t és a 15% szervízdíjat tartalmazzák. /

Our prices are in HUF. VAT and 15% service charge is included.

Esetleges ételérzékenységet kérjük jelezze kollégánknak. /

Should you have any special dietary requirements, please contact a member of staff.