



RESTAURANT

REGIONAL CUISINE  
FOR COSMOPOLITANS

# BUSINESS LUNCH

## Intermezzo menü

hétköznapokon 12-15 óráig

5 000,-

### ELŐÉTELEK

Zöld saláta levelek, marinált sárgarépa,  
édeskömény és napraforgómag (LM, GM)

vagy

Pirított karfiolkrémleves, karfiol rózsák,  
füstölt paprika, barna kenyér ropogós (LM)

### FŐÉTELEK

Hortobágyi palacsinta, füstölt borjú nyelv,  
parajlevél és savanyított fokhagyma (LM)

vagy

Rántott malactarja, beluga lencse,  
lilahagyma-püré, zöld alma és  
savanyított lila hagyma (LM)

vagy

Zsályás süttők rizottó, tökmagpraliné,  
parmezánhab (GM)

vagy

Aria burger

2 000,- felár

vagy

Liba pot roast, sült répákkal és bébicsiperkével

2 000,- felár

### DESSZERT

Császármorzsa, baracklekvár és vanília fagyalt

Az ár tartalmazza a 3 fogást, Liszt kenyér és víz szervizt,  
az ÁFA-t és 15% szervizdíjat.

Asztalfoglalás a +36 20 438 8824 telefonszámon.



RESTAURANT

REGIONAL CUISINE  
FOR COSMOPOLITANS

# BUSINESS LUNCH

## Intermezzo menu

on weekdays between 12 - 3 pm

5 000,-

### STARTERS

Mixed salad leaves, marinated carrot,  
fennel and sunflower seeds (LF, GF)

or

Roasted cauliflower cream soup,  
smoked paprika, brown bread chips (LF)

### MAIN COURSES

Hortobagy pancakes with smoked veal tongue,  
spinach and garlic escabeche (LF)

or

Pork spare schnitzel, beluga lentil,  
onion purée, green apple and pickled onion (LF)

or

Pumpkin risotto with sage, pumpkin seed praliné,  
parmesan mousse (GF)

or

Aria burger

2 000,- surcharge

or

Goose pot roast with roasted carrots  
and baby champignons

2 000,- surcharge

### DESSERT

Emperor's crumbs, apricot jam and vanilla ice cream

Price is in HUF, includes 3 courses, signature bread and  
water service, VAT and 15% service charge.

Table reservation at +36 20 438 8824.