

MENÜ / MENU

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

ELŐÉTELEK / STARTERS

SAJT VÁLOGATÁS

sárgabarack chutney, zöld dió 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, passió gyümölcs, kevert saláta /

ROASTED SQUASH SALAD

pumpkin seed cheese, passion fruit, mixed greens

2800,-

CÉZÁR SALÁTA

bébi római saláta, cézár öntet, szalonna, parmezán, csirkemell , kruton /

CEASAR SALAD

baby roman salad, ceasar 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 FILET

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, sonka hagyma, 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,-

RIGÓJANCSI

csokoládé textúrák, szeder /

RIGÓJANCSI

chocolate textures, blackberry

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 to 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.