

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, orange, hazelnut

3200,-

### SÜTŐTÖK SALÁTA

tökmag sajt, passió gyümölcs, 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, galambbegy saláta, parsileine öntet /

### CHICKEN KIEV

parsley mash, lamb's lettuce, parsileine sauce

3500,-

### BÉLSZÍN ROSSINI

marha bélszín, 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

vaj mártás, marinált lilahagyma, daikon, chili, retek, sült tőkehal golyók /

### BLACK COD FILET

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

4800,-

### TENGERI SÜLLŐ

halászlé mártás, házi metélt, fokhagyma chips, leveles kel /

### PAN SEARED SEABASS FILET

fish soup sauce, homemade pasta, garlic chips, kale

5800,-

### VADDISZNÓ COMB

vörösboros vaddisznó comb, gratin burgonya, kelbimbó /

### BRAISED WILD BOAR LEG

pumpkin seed cheese, passionfruit, mixed greens

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, zöld dió 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](http://www.ariahotelbudapest.com)

Asztalfoglalás / Table reservation:  
[restaurant@ariahotelbudapest.com](mailto: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 ital fogyasztásra.  
Our prices are in HUF. / VAT included. / We charge 15% service fee for food and beverages.