

MENÜ / MENU

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

ELŐÉTELEK / STARTERS

SAJTVÁLOGATÁS

sárgabarack chutney, zölddió-püré /

CHEESE SELECTION

apricot chutney, green walnut purée

2200,-

FELVÁGOTT ÍZELÍTŐ

mangalica sonka, Csabai kolbász, szürkemarha szalámi, Pick téli szalámi, kacsamájás zsír, chilis gyöngyhagyma, csemege uborka, tojáskrém /

COLD CUTS PLATTER

mangalitza ham, Csabai salami, grey cattle salami, Pick salami, duck liver spread, chili pearl onions, pickles, egg cream

3800,-

NYÁRI KEVERT SALÁTA

kevert saláta, paradicsom sorbet, nyári zöldségek /

MIXED SUMMER GREENS

mixed greens, tomato sorbet, summer vegetables

3200,-

CÉZÁR SALÁTA

bébi római saláta, cézáröntet, szalonna, parmezán, csirkemell , kruton /

CAESAR SALAD

baby roman salad, caesar dressing, bacon, parmesan, chicken breast, crouton

3300,-

HÚSLEVES

répa, gomba, cukorborsó /

BEEF AND HEN BOUILLON

carrot, mushroom, sugar snap peas

2100,-

FRANCIA HAGYMALEVES

comté sajt, crouton /

FRENCH ONION SOUP

Comté cheese, croutons

1500,-

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

2600,-

PAPPARDELLE

paradicsom, kukkíni, paraj, padlizsán, bazsalikom, érlelt Parmezán /

PAPPARDELLE

tomato, zucchini, spinach, eggplant, basil, aged Parmesan

3200,-

TENGERI SÜLLŐ

kevert saláta / sült burgonya / grillezett zöldségek /

PAN SEARED SEABASS FILLET

mixed salad / fried potato / grilled vegetables

7500,-

PIRÍTOTT CSIRKEMELL

kevert saláta / sült burgonya / grillezett zöldségek /

GRILLED CHICKEN BREAST

mixed salad / fried potato / grilled vegetables

3600,-

KACSACOMB

édesburgonyapüré, sonkahagyma, aszalt meggy /

ROASTED DUCK LEG

sweet potato purée, shallots, dried sour cherry

5100,-

DESSZERTEK / DESSERTS

SAJTTORTA

erdei gyümölcs, málna gél /

CHEESECAKE

wild fruits, raspberry gel

2300,-

RIGÓJANCSI

csokoládé textúrák, szeder /

RIGÓJANCSI

chocolate textures, blackberry

2300,-

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

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 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.

MENÜ / MENU

18:00 - 22:00 óra között / between 6 pm - 10 pm

ELŐÉTELEK / STARTERS

HÚSLEVES

házi tortellini, répa, gomba, cukorborsó /

BEEF AND HEN BOUILLON

homemade tortellini, carrot, mushroom, sugar snap peas

2100,-

FRANCIA HAGYMALEVES

comté sajt, crouton /

FRENCH ONION SOUP

comté cheese, croutons

1500,-

KACSAMÁJ BONBON

cékla, vérnarancs, török mogyoró /

DUCK LIVER BONBON

beetroot, blood orange, hazelnut

3700,-

NYÁRI KEVERT SALÁTA

kevert saláta, paradicsom sorbet, nyári zöldségek /

MIXED SUMMER GREENS

mixed greens, tomato sorbet, summer vegetables

3200,-

FŐÉTELEK / MAIN DISHES

RÁK ÉS POLIP GUMBO

rákfarok, polip, bomba rizs, okra /

SEAFOOD GUMBO

prawn tail, octopus, „bomba” rice, okra

4900,-

KIJEVI JÉRCEMELL

petrezselymes burgonyapüré, galambbegysaláta, parsileine öntet /

CHICKEN KIEV

parsley mash, lamb's lettuce, parsileine sauce

4000,-

BÉLSZÍN ROSSINI

marhabélszín, kacsamáj, pirított gombák, vörösboros
szarvasgomba jus, paraj /

TOURNEDOS ROSSINI

beef tenderloin, foie gras, seared mushrooms, red wine
truffle jus, spinach

11400,-

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

3700,-

FEKETE TŐKEHAL

vajmártás, marinált lilahagyma, daikon, chili, retek, sült tőkehal-golyók /

BLACK COD FILLET

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

5500,-

TENGERI SÜLLŐ

halászlémártás, házi metélt, fokhagymachips, kelkáposzta /

PAN SEARED SEABASS FILLET

fish soup sauce, homemade pasta, garlic chips, kale

6700,-

VADDISZNÓCOMB

vörösboros vaddisznócomb, gratin burgonya, zöld spárga /

BRAISED WILD BOAR LEG

wild boar leg with red wine, potato gratin, green asparagus

5400,-

KACSACOMB

édesburgonya püré, sonkahagyma, aszalt meggy /

ROASTED DUCK LEG

sweet potato purée, shallots, dried sour cherry

5100,-

DESSZERTEK / DESSERTS

FEKETE ERDŐ

meggy, csoki, pálinka /

BLACK FOREST

sour cherry, chocolate, palinka

2300,-

CHAI MOUSSE

chai, fehércsoki, piskóta, fűszerek /

CHAI MOUSSE

chai, white chocolate, pistachio, spices

2100,-

KARAMELL ÉS KÖRTE

körte, gyömbér, étcsoki /

CARAMEL AND PEAR

pear, ginger, dark chocolate

1800,-

SAJTVÁLOGATÁS

sárgabarack chutney, zölddió-püré /

CHEESE SELECTION

apricot chutney, green walnut purée

2300,-

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

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 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.