

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 consommeával

QUAIL LEGS

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

HÚSLEVES

1900,-

marhahúsleves egy kevés tyúkhússal, húsos derelyével, zöldségekkel, gombával

BEEF BROTH

beef broth with chicken, meat dumplings, vegetables and mushrooms

HALÁSZLÉ

2300,-

harcsahalászlé-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, csicseriborsó-hasábbal, 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, édeskömény-pürével, 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-terrinen, 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, kéksajtos 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 & CARAMEL

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



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 kollégáknak. /

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

EBÉD / LUNCH

12:00 - 16:00 óra között / between 12 pm - 16 pm

ÁR / PRICE

GOMBA RISOTTO 3200,-
posírozott tojással /

MUSHROOM RISOTTO
with poached egg

ARIA BURGER 3800,-
hasáburgonyával és coleslaw-val /

ARIA BURGER
with french fries and coleslaw

CÉZÁR SALÁTA 3600,-
grillezett csirkemellel /

CAESAR SALAD
with grilled chicken breast

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 kollégáknak. /

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