

# 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 consommével

## QUAIL LEGS

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

## 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

<b>ÉDESBURGONYASTEAK</b>  	3200,-
konfitált édesburgonya-szelet pirítva fűszerekkel, házi ketchuppel, csicseriborsó-hasábbal, sonkahagymával, fekete olívával	
<b>SWEET POTATO STEAK</b>  	
confit sweet potato roasted with herbs, home-made ketchup, chickpea fries, shallots and black olives	
<b>HARCSA</b>  	6900,-
pirított harcsafilé vörösbor glaze-zal fényezve, édesköménypürével, sóban, hamuval sült zellergumóval, édeskömény-salátával	
<b>CATFISH</b>  	
roasted catfish fillet with red wine glaze, fennel puree, celery roasted in a salt ash crust and fennel salad	
<b>GYÖNGYTYÚK</b> 	5600,-
pirított gyöngytyúkmell, gyöngytyúk-terriner, házi szalonnás kelkáposzta ragun, sült fokhagymás tejföllel, marinált mustármaggal, burgonya fondant-nal	
<b>GUINEA FOWL</b> 	
seared Guinea fowl breast and terrine served on a home-made bacon-cabbage ragout with roasted garlic sour cream, marinated mustardseeds and potato fondant	
<b>KACSA</b> 	4900,-
kacsamell, konfitált kacsacomb sült sütőtökkel és pürével, kacsamájas árpakásával és marinált tőzegáfonyával	
<b>DUCK</b> 	
duck breast and confit duck leg with roasted squash and squash puree, foie gras hulled barley and marinated cranberries	
<b>MANGALICAPÖRKÖLT</b>	5500,-
mangalicapofa-pörkölt, pörköltjús-vel, gombás töltött tészta, savanyított gombákkal, petrezselyem pürével	
<b>MANGALICA PORK STEW</b>	
mangalica pork cheeks stew with stew jus, mushroom agnolotti, pickled mushrooms and parsley puree	
<b>SZARVAS</b> 	8200,-
sült szarvasgerinc, szarvassonka, vörösbormártással, kéksajtós burgonyapürével, szederrel	
<b>VENISON</b> 	
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 & CAMEL 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	
SAJTTORTA erdei gyümölcs, málna gél	2300,-
CHEESECAKE wild berries, raspberry gel	



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](http://www.ariahotelbudapest.hu)

Asztalfoglalás / Table reservation:  
[restaurant@ariahotelbudapest.com](mailto: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 kollégánknak. /  
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 posírozott tojással /	3200,-
MUSHROOM RISOTTO with poached egg	
ARIA BURGER hasábburgonyával és coleslaw-val /	3800,-
ARIA BURGER with french fries and coleslaw	
CÉZÁR SALÁTA grillezett csirkemellel /	3600,-
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 kollégánknak. /

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