



Éttermünkben a bisztrókonyha könnyedsége párosul az otthonos, házias ízekkel. Minden tányér mögött gondos előkészítés, friss alapanyagok és a főzés iránt érzett szenvedély áll. Hisszük, hogy az emlékeket ízekben is meg lehet őrizni – és néha újra lehet őket álmodni.

In our restaurant, the lightness of the bistro kitchen is combined with cozy, home-made flavors. Behind each plate there is a careful preparation, fresh ingredients and a passion for cooking. We believe that memories can be preserved in flavors – and sometimes they can be reinvented.

Chef

Marczinek Norbert

Hilaris Hotels Executive Chef

Krausz Gábor

Hotel Manager

Geiger Violetta

ÉTLAP

MENU CARD



3 FOGÁSOS FÉLPANZIÓS VACSORA SZÁLLODAI VENDÉGEINK SZÁMÁRA

Előétel / Leves: kérjük válasszon á la carte kínálatunkból, lapozzon

Főétel: kérjük válasszon á la carte kínálatunkból, lapozzon

Desszert: kérjük válasszon á la carte kínálatunkból, lapozzon

Az á la carte ételek árát a félpánziós vacsora tartalmazza, kivétel ez alól:
Ribeye steak, melynek felára: 12.490 Ft / fő / alkalom

3-COURSE HALF-BOARD DINNER FOR OUR HOTEL GUESTS

Appetizer / Soup: please choose from our á la carte menu, turn the page

Main course: please choose from our á la carte menu, turn the page

Dessert: please choose from our á la carte menu, turn the page

The price of á la carte dishes is included in the half-board dinner,
with the exception of:
Ribeye steak: 12.490 HUF / person / occasion

ELŐÉTELEK

STARTERS

Kacsamáj brulée



portói boros lilahagymalekvár, savanyúság, kalács ① ③ ⑦4 190 HUF

Duck liver Brulée – red onion chutney with port, pickled vegetables, brioche

Sült Padlizsán



füstölt gomolya, miso-s padlizsán krém,

jégcsapretek, savanyított újhagyma ⑥ ⑦ ⑧3 490 HUF

Roasted eggplant – smoked gomolya cheese, miso eggplant cream,
icicle radish, pickled spring onion

Pisztráng ceviche



wasabis zöldborsó krém, cukorborsó,

csepegtetett paradicsom, kapor ④4 790 HUF

Trout ceviche – wasabi greenpeas puree, snow peas, strained tomatoes, dill

*A symphony
of flavors.*

LEVESEK

SOUPS

Görögdinnye leves



töppesztett paradicsom, fekete olíva, citrusos édeskömény, thai zöld curry3 990 HUF

Watermelon soup – sundried tomatoes, black olives,
citrus marinated fennel, thai green curry

Gulyásleves



csipetke, kovászos kenyér ① ③ ⑨4 690 HUF

Goulash soup – pinched egg noodles, sourdough bread

SALÁTÁK

SALADS

Cézár saláta tojással



baby római, parmezános kenyérchips ① ③ ④ ⑦ ⑩3 790 HUF

Ceasar salad with soft-boiled egg – baby gem lettuce, crispy bread, parmesan

Cézár saláta csirkével

baby római, parmezános kenyérchips ① ③ ④ ⑦ ⑩5 090 HUF

Ceasar salad with chicken – baby gem lettuce, crispy bread, parmesan

Cézár saláta tigrisrákkal

baby római, parmezános kenyérchips ① ② ③ ④ ⑦ ⑩5 690 HUF

Ceasar salad with tiger prawns – baby gem lettuce, crispy bread, parmesan

Cukkini saláta



feta sajt, fenyőmag, citrusos vinaigrette,

ruccola, bazsalikom, kígyóuborka ⑦ ⑧ ⑩2 790 HUF

Zucchini salad – feta cheese, pine nuts, citrus vinaigrette, ruccola, basil, cucumber

FŐÉTELEK
MAIN COURSES

- Ponzus sült káposzta steak



cseresznye chutney, karalábé krém,
szezámmagos rizs chips, körte ① ⑥ ⑪4 990 HUF

Ponzu marinated roasted cabbage – cherry chutney, kohlrabi puree,
sesamseeds rice chips, pear
- Tanyasi csirkemellfilé



polenta krém, barnavajas kukorica, citrusos vajhab,
pak choy, mangó, chilli majonéz ③ ⑦ ⑧ ⑩5 990 HUF

Free ranged chicken breast fillet – broccoli, ginger, tarragon beurre blanc
- Rántott sertésszűz



sültburgonya püré, jus, kovászos uborka ① ③ ⑦ ⑨3 950 HUF

Crumbed pork tenderloin – baked potato puree, jus, pickled,
Hungarian fermented cucumber
- Fogas Kárpáti

parajos tigrisrák ravioli, kapros rákmártás, vajtök, snidling ① ② ③ ④ ⑦ ⑨7 590 HUF

Pike-perch à la Carpathia – spinach tiger prawn ravioli,
dill shrimp sauce, butternut squash, chives
- Ribeye steak



3 fázisos sült burgonya, cukkini saláta, miso-s fűszervaj, jus ⑥ ⑦ ⑧ ⑨19 490 HUF

Ribeye steak – 3 stage-roasted potatoes, zucchini salad, miso butter, jus

DESSZERTEK

DESSERTS

Túrógombóc



fahéjas tejfölhab, szezonális gyümölcsragu ① ③ ⑦ 3 590 HUF

Cottage cheese balls – sourcream foam with cinnamon, seasonal fruit jam

Klasszikus madártej



kesudió, melasz, sárgabarack, szamorodni ③ ⑦ ⑧ 4 390 HUF

Classis floating island – cashew nuts, molasses, apricote, szamorodni wine

The perfect ending.

REGGELI KÍNÁLATUNK BREAKFAST OFFER

Tükörtojás



Fried eggs ③ ⑩

Omlette



Feltétek (3 választható): sonka, bacon, lazac, paraj, gomba, sajt, paradicsom, kolbász ③ ⑦ ⑩

Omlette – sides (please choose 3): ham, bacon, salmon, spinach, mushroom, cheese, tomato, sausage

Eggs Benedict



2 tojás, angol muffin, sonka, hollandi mártás ① ③ ⑦

Eggs Benedict - 2 eggs, english muffin, ham, hollandaise sauce

Eggs Royale



2 tojás, angol muffin, lazac, hollandi mártás ① ③ ④ ⑦

Eggs Royale - 2 eggs, english muffin, salmon, hollandaise sauce

Eggs Florentine



2 tojás, angol muffin, paraj, hollandi mártás ① ③ ⑦

Eggs Florentine - 2 eggs, english muffin, spinach, hollandaise sauce

Avokádó

Fried eggs



Lazac gravlax

Salmon gravlax



Paraj

Spinach



Serrano sonka

Serrano ham



Gluténmentes kenyér

Gluten Free Ham



*A refined start
to your day.*

ALLERGÉNEK
ALLERGENES

- 1glutén / gluten
- 2rák / crustaceans
- 3tojás / eggs
- 4hal / fish
- 5mogyoró / peanut
- 6szója / soy
- 7tej / milk
- 8diófélék / nut
- 9zeller / celery
- 10mustár / mustard
- 11szezámmag / sesame seeds
- 12kéndioxid, szulfít / sulfur dioxide, sulfite
- 13lupin / csillagfürt
- 14puhatestűek, kagyló / molluscs, shellfish

FONTOS! Teljes allergénmentességet nem tudunk biztosítani, mivel az allergének megtalálhatók konyhánkban, ezért keresztszennyeződés előfordulhat.

IMPORTANT! We cannot provide complete allergen-freeness, as allergens can be found in our kitchen, so cross-contamination can occur.

-  Vegetáriánus | vegetarian
-  Vegán | vegan
-  kérhető gluténmentesen | optional gluten free
-  gluténmentes | gluten free
-  kérhető tej/laktózmentesen | optional milk/lactose free
-  tej/laktózmentes | milk/lactose free

Az árak forintban (HUF) értendők, és tartalmazzák az ÁFÁ-t.
All prices are in HUF and include VAT.

Szállodavezető / Hotel Manager: Geiger Violetta
Üzemeltető / Operator: Reed Hotelservice Kft.,
1031-Budapest, Péter u. 4.

