

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

FELVÁGOTT ÍZELÍTŐ
mangalica sonka, Csabai szalámi, 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

SÜTŐTÖK SALÁTA
tökmag-sajt, passiógyümölcs, kevert saláta /
ROASTED SQUASH SALAD
pumpkin seed cheese, passion fruit, mixed greens

CÉZÁR SALÁTA
bébi római saláta, cézáröntet, szalonna, parmezán, csirkemell , kruton /
CAESAR SALAD
baby roman salad, caesar dressing, bacon, parmesan, chicken breast, crouton

HÚSLEVES
répa, gomba, kelbimbó /
BEEF AND HEN BOUILLON
carrot, mushroom, brussels sprout

FRANCIA HAGYMALEVES
comté sajt, crouton /
FRENCH ONION SOUP
Comté cheese, croutons

1900,-

3300,-

2800,-

2900,-

1800,-

1300,-

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

PAPPARDELLE
paradicsom, cukkíni, paraj, padlizsán, bazsalikom, érlelt Parmezán /
PAPPARDELLE
tomato, zucchini, spinach, eggplant, basil, aged Parmesan

TENGERI SÜLLŐ
kevert saláta / sült burgonya / grillezett zöldségek /
PAN SEARED SEABASS FILLET
mixed salad / fried potato / grilled vegetables

PIRÍTOTT CSIRKEMELL
kevert saláta / sült burgonya / grillezett zöldségek /
GRILLED CHICKEN BREAST
mixed salad / fried potato / grilled vegetables

KACSACOMB
édesburgonyapüré, sonkahagyma, aszalt meggy /
ROASTED DUCK LEG
sweet potato purée, shallots, dried sour cherry

2300,-

2800,-

6500,-

3100,-

4400,-

DESSZERTEK / DESSERTS

SAJTTORTA

erdei gyümölcs, málna gél /

CHEESECAKE

wild fruits, raspberry gel

1990,-

FEKETE ERDŐ

meggy, csoki, pálinka /

BLACK FOREST

sour cherry, chocolate, palinka

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

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 tartalmazzák.
15% szervizdíjat számítunk fel az étel- és italfogyasztásra.

Our prices are in HUF. / VAT included.
We charge 15% service fee for food and beverages.

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, blood orange, hazelnut

3200,-

SÜTŐTÖK SALÁTA
tökmag-sajt, passiógyümölcs , 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, galambbegysaláta, parsileine öntet /
CHICKEN KIEV
parsley mash, lamb's lettuce, parsileine sauce

3500,-

BÉLSZÍN ROSSINI
marhabélszín, 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
vajmártás, marinált lilahagyma, daikon, chili, retek, sült tőkehal-golyók /
BLACK COD FILLET
beurre blanc, pickled red onion, daikon, chili, radish, cod fritters

4800,-

TENGERI SÜLLŐ
halászlémártás, házi metélt, fokhagymachips, leveles kel /
PAN SEARED SEABASS FILLET
fish soup sauce, homemade pasta, garlic chips, kale

5800,-

VADDISZNÓCOMB
vörösboros vaddisznócomb, gratin burgonya, kelbimbó /
BRAISED WILD BOAR LEG
wild boar leg with red wine, potato gratin, brussels sprout

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, fehércsoki, 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, zölddió-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

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 tartalmazzák. / 15% szervízdíjat számítunk fel az étel- és italfogyasztásra.
Our prices are in HUF. / VAT included. / We charge 15% service fee for food and beverages.