

MENÜ / MENU

12:00 - 22:00 óra között / between 12 pm - 10 pm

ELŐÉTELEK / STARTERS

ÁR / PRICE

KACSAMÁJ BRULÉE

balzsamecetes epersalátával, borsos ropogóssal és házi brióssal /

DUCKLIVER BRULÉE

with balsamic strawberry salad, pepper crisp and home-made brioche

3400,-

BÉLSZÍN TATÁR

fürj tojással, sült kapribogyóval és mustár fagylalttal /

BEEF TARTARE

with quail egg, roasted capers and mustard icecream

4100,-

FÜSTÖLT PISZTRÁNG

tárkonyos caipirinha jéggel és joghurttal /

SMOKED TROUT

with tarragon scented, caipirinha ice and yogurt

3200,-

NYÁRI ZÖLDSÉGSALÁTA

paradicsom fagylalttal /

SUMMER SALAD

with tomato sorbet

2200,-

Esetleges ételérzékenységet kérjük jelezze kollégáinknak. /

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

FŐÉTELEK / MAIN DISHES

ÁR / PRICE

CSIRKE SUPRÉME gombás házi gnocchival, spárgával és égetett póréhagymával / CHICKEN SUPRÉME with home-made mushroom gnocchi, asparagus and burnt leek	5400,-
SÜLT PORCHETTA ÉS RÁNTOTT SERTÉSSZŰZ lencsesalátával / ROASTED PORCHETTA AND FRIED PORK TENDERLOIN with lentil salad	4800,-
PIRÍTOTT BÁRÁNY BORDA ÉS PÁROLT LAPOCKA cukkinivel és kecsketej krokettel / PAN FRIED LAMB RIBS AND BRAISED LAMB SHOULDER with zucchini and goat milk croquette	6900,-
HARCSAFILÉ sült karfiollal, marinált fekete kagylóval és lilakáposzta gazpachoval / CATFISH FILLET with roasted cauliflower, marinated black mussels and red cabbage gazpacho	6900,-
RIB-EYE STEAK vörösbor mártással, langyos paradicsomsalátával és burgonya gratinnal / RIB-EYE STEAK with red wine sauce, warm tomato salad and potato gratin	12000,-
PATISSZON TEMPURA pesto levessel és fekete rizzsel / PATTY PAN SQUASH TEMPURA with pesto soup and riso nero	3500,-

Esetleges ételérzékenységet kérjük jelezze kollégáinknak. /

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

DESSZERTEK / DESSERTS

ÁR / PRICE

FEHÉR CSOKOLÁDÉ GANACHE

rózsavizes málna géllal és szezám praliné fagyalattal /

2100,-

WHITE CHOCOLATE GANACHE

with rosewater raspberry gel and sesame pralinée ice cream

AZÁLEA CSOKOLÁDÉ MOUSSE

passiógyümölcs levestel és kakaó babos mogoró morzsával /

2100,-

AZÉLEA CHOCOLATE MOUSSE

with passion fruit soup and cacao nib and hazelnut crumble

YUZU KRÉM

bergamot sorbet-val és lime ganache-sal /

2100,-

YUZU CREAM

with bergamot sorbet and lime ganache

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.com

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 a 15% service charge is included.

Esetleges ételérzékenységet kérjük jelezze kollégáinknak. /

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