



ANANTARA

NEW YORK PALACE
BUDAPEST HOTEL

In room
indulgence



Reggeli

6:30 – 11:00

Glutén, laktóz és egyéb mentes termékek elérhetőek,
kérjük érdeklődjön Room Service Kollégáinknál.

Amerikai reggeli ^{1, 3, 5, 6, 7, 8, 15}   15 000 HUF

Friss narancs- vagy grapefruitlé.

Kenyér- és pékáruválogatás, lekvárvariáció, méz és vaj, felvágott, sajtjal és gyümölcssaláta.

Választható meleg ételek:

amerikai palacsinta áfonyaszósszal, rántotta vagy tükörtojás, sült bacon.

Amerikai kávé tejjel vagy szójatejjel, tea vagy forró csokoládé.

Anantara Hotel reggeli ^{1, 3, 5, 7, 8, 15}  15 000 HUF

Friss narancs- vagy grapefruitlé.

Kenyér- és pékáruválogatás, lekvárvariáció, méz és vaj, felvágott, sajtjal és gyümölcssaláta.

Választható meleg ételek:

omlett a vendég kérése szerint / rántotta / tükörtojás

/ egg benedict baconnal. Amerikai kávé tejjel / szójatejjel

/ tea / forró csokoládé.

Egészséges reggeli ^{1, 3, 5, 6, 7, 8, 15}    11 500 HUF

Friss narancs- vagy grapefruitlé.

Kenyér- és pékáruválogatás, lekvárvariáció, méz és vaj.

Friss kevert saláta dresszingszel,

szezonális gyümölcssaláta, poke-bowl,

zabkása juharsziruppal és gyümölcsökkel.

Amerikai kávé tejjel vagy szójatejjel vagy tea.

Kontinentális reggeli ^{1, 3, 5, 7, 8, 15}  10 500 HUF

Friss narancs- vagy grapefruitlé.

Kenyér- és pékáruválogatás, lekvárvariáció, méz és vaj,

szezonális gyümölcssaláta, felvágott és sajt szelekció.

Amerikai kávé tejjel vagy szójatejjel, tea, vagy forró csokoládé.

Magyaros reggeli ^{1, 3, 5, 7, 8, 15}  15 000 HUF

Friss narancs- vagy grapefruitlé.

Kenyér- és pékáruválogatás, lekvárvariáció, méz és vaj,

szezonális gyümölcssaláta, felvágott és sajt szelekció,

lecsó kolbásszal és tükörtojással.

Amerikai kávé tejjel vagy szójatejjel, tea vagy forró csokoládé.

Közel-keleti reggeli ^{1, 3, 5, 7, 8, 11, 16}   15 000 HUF

Friss narancs- vagy grapefruitlé.

Kenyér- és pékáruválogatás, lekvárvariáció, méz

és vaj, szezonális gyümölcssaláta, csicseriborsókrém

paradicsomos paprika salsával és pitával,

padlizsánkrém kovászos kenyérrel.

Amerikai kávé tejjel vagy szójatejjel, tea, vagy forró csokoládé.

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák.



A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.


A feltüntetett ár Euroban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.




Breakfast


6:30 am – 11:00 am


Gluten-free, lactose-free and other special dietary options are available.
Please contact our Room Service team for more information.



American breakfast ^{1, 3, 5, 6, 7, 8}   39,5 EUR
Fresh orange juice or fresh grapefruit juice, selection of bread and pastries, selection of jams, honey and farmed butter, cold cuts, cheese and fruit salad.
Choice of additional dishes:
american pancake with blueberry syrup, scrambled egg or fried egg, crispy bacon. American coffee with full fat milk or soy milk, tea or hot chocolate..

Anantara Signature Breakfast ^{1, 3, 5, 7, 8, 15}  39,5 EUR
Fresh orange juice or fresh grapefruit juice, selection of bread and pastries, selection of jams, honey and farmed butter, cold cuts, cheese and fruit salad.
Choice of additional dishes:
omelette made to order / scrambled egg / fried egg / egg benedict with bacon. American coffee with full fat milk or soy milk, tea or hot chocolate.

Healthy breakfast ^{1, 3, 5, 7, 8, 15}    30 EUR
Fresh orange juice or fresh grapefruit juice, selection of bread and pastries, selection of jams, honey and farmed butter, bowl of freshly cut vegetables and salads with dressing, fresh fruit salad, poke-bowl, oatmeal with maple syrup and fruits. American coffee with full fat milk or soy milk or tea.

Continental breakfast ^{1, 3, 5, 7, 8, 15}  27,5 EUR
Fresh orange juice or fresh grapefruit juice.
Selection of bread and pastries, selection of jams, honey and farmed butter, fresh fruit salad, variation of cold cuts and cheese. American coffee with full fat milk or soy milk, tea or hot chocolate.

Hungarian breakfast ^{1, 3, 5, 7, 8, 15}  39,5 EUR
Fresh orange juice or fresh grapefruit juice. Selection of bread and pastries, selection of jams, honey and farmed butter, fresh fruit salad, variation of cold cuts and cheese. Hungarian ratatouille „lecsó” with sausage and fried egg. American coffee with full fat milk or soy milk, tea or hot chocolate.

Arabic breakfast ^{1, 3, 5, 7, 8, 11, 16}   39,5 EUR
Fresh orange juice or fresh grapefruit juice, selection of bread and pastries, selection of jams, honey and farmed butter, fresh fruit salad, hummus with tomato, paprika salsa and crispy pita bread. Baba ghanoush /eggplant salad/ on sourdough bread. American coffee with full fat milk or soy milk, tea or hot chocolate.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in EUR are just an estimate and do not reflect the daily exchange rate.

Napközben elérhető reggeli ételek

6:30 – 23:00

Kontinentális reggeli ^{1, 3, 5, 7, 8}  10 500 HUF

Friss narancs- vagy grapefruitlé.

Kenyér- és pékáruválogatás, lekvárvariáció, méz és vaj, szezonális gyümölcssaláta, felvágott és sajt szelekció.

Amerikai kávé tejjel vagy szójatejjel, tea, vagy forró csokoládé.




Egg benedict lazaccal ^{1, 3, 4, 7, 15}   7250 HUF
vagy baconnal 6150 HUF

Sonkás-sajtos melegszendvics tejfölös salátával ^{1, 3, 7, 10}  csemegeuborkával és savanyított hagymával 6150 HUF

Éjszaka elérhető ételek

23:00 – 7:00

LEVES ÉS SNACK

Gulyásleves ^{1, 3, 9}   Gluténmentes változatban is elérhető.  5750 HUF
csipetkével és csípőspaprikával

Anantara Cézár saláta ^{1, 2, 3, 4, 7, 10}   Gluténmentes változatban is elérhető.  8450 HUF
Ropogós római salátalevelek klasszikus cézár öntettel, grillezett csirkemellel, pirított kenyérkockával és parmezánnal.

Pizza Margherita ^{1, 7, 16} 6550 HUF
Pizzatészta, paradicsomszósz, mozzarella, rukkola

Sajtos-sonkás pizza ^{1, 7, 15} 7050 HUF
Pizzatészta, paradicsomszósz, mozzarella, sonka, rukkola

DESSZERTEK

New York csokoládétorta, ^{1, 3, 5, 7, 8} 5250 HUF
félíg szárított meggyel

Sajttorta házi baracklekvárral ^{1, 3, 5, 7, 8} 4750 HUF

Almás pite vaníliahabbal ^{1, 3, 5, 7, 8} 4750 HUF

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.

A feltüntetett ár Euroban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

All day breakfast

6:30 am – 11:00 pm

Continental breakfast ^{1, 3, 5, 7, 8}  27,5 EUR

Fresh orange juice or fresh grapefruit juice.
Selection of bread and pastries, selection of jams, honey and
farmed butter, fresh fruit salad, variation of cold cuts and cheese.
American coffee with full fat milk or soy milk, tea or hot chocolate.


Egg benedict with bacon ^{1, 3, 4, 7, 15}   16 EUR
or with salmon 19 EUR



Grilled ham and cheese sandwiches ^{1, 3, 7, 10}  
with salad and sour cream dressing 16 EUR
pickled onion and pickles

Night selection

23:00 pm – 7:00 am

SOUP AND SNACKS

Goulash soup ^{1, 3, 9} Available in gluten free option.  15 EUR
with home-made noodles and hot paprika on the side

Anantara Caesar salad ^{1, 2, 3, 4, 7, 10} Available in gluten free option.   22 EUR
Crispy roman lettuce dipped in classic Caesar dressing,
grilled farm chicken breast and with croutons and parmesan.

Pizza Margherita ^{1, 7, 16} 17 EUR
Pizza dough, tomato sauce, mozzarella, rucola

Pizza ham and cheese ^{1, 7, 15} 18,5 EUR
Pizza dough, tomato sauce, mozzarella, ham, rucola

DESSERTS

New York chocolate cake ^{1, 3, 5, 7, 8} 14 EUR
with half dried sour cherry

Cheese cake with home-made apricot jam ^{1, 3, 5, 7, 8} 12,5 EUR

Apple pie with vanilla mousse ^{1, 3, 5, 7, 8} 12,5 EUR
and whipped cream

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in EUR are just an estimate and do not reflect the daily exchange rate.

Ebéd és vacsora



11:00 – 23:00

ELŐÉTELEK



Marinált lazac mustárral és friss kaporral 4, 7, 10    7450 HUF

Kacsamáj parfait meggy, pisztácia és kalács 1, 3, 7, 8, 10  9550 HUF

Pirított garnéla koktélpáradicsommal, chilivel és kovásztolt kenyérral 1, 2, 17   7450 HUF

Marha tatár szendvics 1, 3, 10   8450 HUF
Kovásztolt pirított kenyéren, kapribogyóval, worchesterrel, dijoni mustárral, tojással és tojáskrémrel

LEVESEK

Gulyásleves 1, 3, 9 Gluténmentes változatban is elérhető   5750 HUF
csipetkével és csípőspaprikával

Zellerkrémleves lestyánnal 9    4850 HUF

Zöldborsó consommé töltött gyöngytyúkmellel 7, 9  4850 HUF

SALÁTÁK

Anantara Cézár saláta 1, 2, 3, 4, 7, 10   8450 HUF

Ropogós római salátalevelek klasszikus cézár öntettel, grillezett csirkemellel, pirított kenyérkockával és parmezánnal.

Ropogós római salátalevelek klasszikus cézár öntettel, rákkal, pirított kenyérkockával és parmezánnal. 10 450 HUF

Pirított céklasaláta gránátalmával és pekándióval 1, 6, 8, 9    6950 HUF

SZENDVICSEK

Marinált lazac mustárral friss kaporral rozskenyéren tálalva. 1, 4, 7, 10  Gluténmentes változatban is elérhető  7450 HUF

Anantara club szendvics, sült burgonyával 1, 3, 7, 15  7950 HUF
Gluténmentes változatban is elérhető

Pirított kenyér, csirkemell, majonéz, paradicsom, jégsaláta, ropogós bacon és tükörtojás.

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.

A feltüntetett ár Euroban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

Lunch & Dinner



11:00 am – 11:00 pm

STARTERS



Marinated salmon, mustard and fresh dill 4, 7, 10    19,5 EUR

Duck liver with sour cherry pistachio and milk loaf 1, 3, 7, 8, 10  25 EUR

Shrimp with garlic, 1, 2, 17  
cherry tomato, chili and sourdough bread 19,5 EUR

Beef tartare sandwich 1, 3, 10   22 EUR
Prepared on sourdough toast, flavoured with capers, worcestershire and dijon mustard, topped with egg and egg yolk cream



SOUPS

Goulash soup with home-made noodles and hot paprika on the side 1, 3, 9 Available in gluten free option.   15 EUR

Celery soup and lovage 9    12,5 EUR

Green pea consommé with stuffed guinea fowl breast 7, 9  12,5 EUR

SALADS

Anantara Caesar salad 1, 2, 3, 4, 7, 10   22 EUR
Crispy roman lettuce dipped in classic Caesar dressing, with the following toppings, grilled farm chicken breast, croutons and parmesan.

Crispy roman lettuce dipped in classic Caesar dressing, with prawns, croutons and parmesan 27,5 EUR

Roasted beetroot salad with pomegranate and pecan 1, 6, 8    18 EUR

SANDWICHES

Marinated salmon slices rye bread, mustard and fresh dill. 1, 4, 7, 10  Available in gluten free option.  19,5 EUR

Anantara style open club sandwich 1, 3, 7, 15  21 EUR
Available in gluten free option.

French fries, mayonnaise, crunchy bacon, tomato, iceberg lettuce and fried egg.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in EUR are just an estimate and do not reflect the daily exchange rate.



FŐÉTELEK

Rántott mangalica karaj

petrezselymes burgonyával ^{1, 3, 7, 15}  13 850 HUF

Angus marhaburger ^{1, 3, 7, 11, 15}  9950 HUF

Remoulade, cheddar sajt, pirított hagyma,
bacon, paradicsom, ketchup és hasábburgonya

Borjú osso bucco ^{7, 9}   10 950 HUF

Vörösboros mártás, burgonyapüré és szilvakompót

Grillezett lazacfilé ^{4, 7}    12 550 HUF

választható körettel

Campanelle tészta erdei gombákkal ^{1, 9}   8950 HUF

Gluténmentes változatban is elérhető




Pizza Margherita ^{1, 7, 16} 6550 HUF



Pizza tészta, paradicsom szósz, mozzarella,
rukkola, paradicsom


Sajtos-sonkás pizza ^{1, 7, 15} 7050 HUF

Pizza tészta, paradicsom szósz, mozzarella, sonka,
rukkola, paradicsom

VÁLASZTHATÓ KÖRETEK A FŐÉTELEK MELLÉ 2250 HUF

Fokhagymás baby paraj   

Hasábburgonya   

Habos burgonyapüré ⁷ 

Kevert saláta paradicsommal, mustáros dresszingsel ^{10, 18, 20}  

Pirított cukkini ^{8, 11, 16}  

THAI SPECIALITÁSOK

Vörös currys csirke ^{2, 4, 6, 8, 16, 17}    10 850 HUF

Padlizsán, kaffír lime, kókusztej, jázminrizs

Phad Thai Goong ^{2, 3, 4, 5, 8, 14, 17}    10 850 HUF

Hagyományos Pad Thai tigrisrákkal

Thai sült rizs tarisznyarákkal ^{2, 3, 4, 6, 14}    12 550 HUF

Tükörtojás, chili, snidling, szeletelt paradicsom,
tarisznyarék belekeverve


Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.

A feltüntetett ár Euroban csak irányadó, a számla kiállítása
magyar forintban történik.

MAIN COURSES

Mangalica pork schnitzel ^{1, 3, 7, 15} 
with parsley potatoes 36,5 EUR

Angus beef burger ^{1, 3, 7, 11, 15} 
Bacon, cheddar, remoulade, roasted onion
tomato, ketchup and french fries 26 EUR

Osso bucco braised in red wine sauce ^{7, 9} 
with potato puré and plum compote 29 EUR




Grilled salmon fillet ^{4, 7}   
Served with your preferred garnish. 33 EUR




Forest mushroom campanelle pasta ^{1, 9}  
Available in gluten-free option 23,5 EUR


Pizza Margherita ^{1, 7, 16} 17 EUR
Pizza dough, tomato sauce, mozzarella,
rucola, tomato

Pizza ham and cheese ^{1, 7, 15} 18,5 EUR
Pizza dough, tomato sauce, mozzarella, ham,
rucola, tomato

GARNISCH / PORTION 6,5 EUR

Baby spinach   



French fries   

Mashed potato ⁷ 




Mixed salad with tomato and with mustard dressing ^{10, 18, 20}  

Roasted courgette ^{8, 11, 16}   

THAI SPECIALITIES













Chicken in Red Curry ^{2, 4, 6, 8, 16, 17}   
Eggplant, kaffir lime, coconut milk, jasmine rice 28,5 EUR

Phad Thai Goong ^{2, 3, 4, 5, 8, 14, 17}   
Traditional Pad Thai with tiger prawns 28,5 EUR










Thai Crab Fried Rice ^{2, 3, 4, 6, 14}   
Chilli, spring onion, fried egg, sliced tomato
and the crab mixed in 33 EUR

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in EUR are just an estimate and do not reflect the daily exchange rate.

WELLNESS ÉTELEK

- Pirított céklasaláta gránátalmával** ^{1, 6, 8}    6950 HUF
és pekándióval
- Zellerkrémleves lestyánnal** ⁹    4850 HUF
- Grillezett lazacfilé kevert salátával** ^{4, 7}   13 050 HUF
- Supreme csirkemell illatos jázminrizzsel** ^{7, 10}   10 950 HUF
- Sült karfiol csicszeriborsóval** ^{5, 8}    8450 HUF

DESSZERTEK ÉS ÉDESSÉGEK

- Túrós palacsinta** ^{1, 3, 7} 4750 HUF
Vaníliás túrókrém és eperpüré
- Almás pite** ^{1, 3, 5, 7, 8} 4750 HUF
Vaníliakrém és tejszínhab, vaníliafagyi
- Sajttorta** ^{1, 3, 5, 7, 8} 4750 HUF
Házi baracklekvárral
- Somlói galuska** ^{1, 3, 5, 7, 8} 4750 HUF
Az 1958-as brüsszeli vilákiállítás nyertes desszertkülönlegesség
- New York csokoládétorta** ^{1, 3, 5, 7, 8} 5250 HUF
- Málnás pisztáciás torta** ^{3, 5, 8}   4950 HUF
- Rizspuding meggyel**    4850 HUF
- Szezonális szeletelt gyümölcsök**    4750 HUF
- Házi fagylalt kehely** ^{1, 3, 5, 7, 8} 4250 HUF
3 gombóc házi fagylalt, szezonális gyümölccsel és tejszínhabbal. Kérjük a pontos ízekért keresse Room Service kollégáinkat.
- Kézműves sajtok** ^{1, 7}  8250 HUF
Magyar sajtmanufaktúrákból, túrós pogácsával, lekvárokkal (Vászolyi Balaton sajt, Szent Jakab sajt)

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.

A feltüntetett ár Euroban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

WELLNESS DISHES

Roasted beetroot salad ^{1, 6, 8}   	18 EUR
with pomegranate and pecan	
Celery soup and lovage ⁹   	12,5 EUR
Grilled salmon fillet with mixed salad ^{4, 7}  	34 EUR
Supreme chicken with jasmin rice ^{7, 10}  	29 EUR
Roasted cauliflower with chickpea ^{5, 8}   	22 EUR






DESSERTS AND SWEETS

Hungarian pancake ^{1, 3, 7}	12,5 EUR
Stuffed with cottage cheese served with vanilla cream and strawberry coulis	
Apple pie ^{1, 3, 5, 7, 8}	12,5 EUR
With vanilla mousse and whipped cream and with vanilla icecream	
Cheese cake ^{1, 3, 5, 7, 8}	12,5 EUR
With home-made apricot jam	
Somlói sponge cake ^{1, 3, 5, 7, 8}	12,5 EUR
Award winning cake at the 1958 Brussels World's Fair	
New York chocolate cake ^{1, 3, 5, 7, 8}	14 EUR
Raspberry and pistachio cake ^{3, 5, 8}  	13 EUR
Rice pudding with sour cherry   	12,5 EUR
Sliced seasonal fruits   	12,5 EUR
Home-made ice cream cup ^{1, 3, 5, 7, 8}	11 EUR
3 scoops of ice cream with seasonal fruits and whipped cream. Please contact our Room Service Colleagues for the seasonally available flavours	
Hungarian Farm Cheese ^{1, 7} 	21,5 EUR
Handcrafted cheese selection, scones with cottage cheese and home-made jam (Vászoly Balaton cheese, St. Jakab cheese)	






Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in EUR are just an estimate and do not reflect the daily exchange rate.

Gyerek menü


EGÉSZSÉGES

- Kevert saláta mozzarellával és paradicsommal ^{7, 10, 16}  3950 HUF
- Csirkehúsleves zöldségekkel ^{1, 3, 9}   3550 HUF
- Spenótfőzelék lágytojással ^{3, 7, 16}  3950 HUF
- Grillezett csirkemell kevert salátával ¹⁰   5550 HUF

KOMFORT ÉTELEK

- Marha burger ^{1, 3, 7, 11, 15} 6850 HUF
- Paradicsom, salátalevél, cheddar sajt, remoulade mártás, ketchup
- Rántott hal ^{1, 3, 4, 7, 10}  6250 HUF
- választható köret:
kevert saláta, burgonyapüré, rizs, hasábburgonya
- Rántott csirkemell ^{1, 3, 7, 10}  6250 HUF
- választható köret: kevert saláta paradicsommal
és mustáros dresszingsel, burgonyapüré, rizs, hasábburgonya
- Paradicsomos campanelle tészta ^{1, 9, 16}    4750 HUF

DESSZERTEK

- Fagyikehely 2 gombóc ^{3, 5, 7, 8}  3650 HUF
- Kérjük a választható ízekért
keresse Room Service kollégáinkat.
- Palacsinta ^{1, 3, 5, 7, 8, 16} 3250 HUF
- Választható az alábbi ízekben - nutellás, túrós, lekváros
- Almás pite ^{1, 3, 5, 7, 8} 3950 HUF
- Vaníliakrém és tejszínhab, vaníliafagyi
- New York csokoládétorta ^{1, 3, 5, 7, 8} 4650 HUF

ITALOK

- Eper smoothie ⁷ 3950 HUF
- Mango smoothie ⁷ 3950 HUF
- Juice szelekció 2450 HUF
- Narancs, alma, eper, ananász, tőzegáfonya
- Tropical wind Mocktail 3250 HUF
- Édes citrom szirup, ananász és szóda
- Dream in New York 3250 HUF
- Mango, maracuja szirup, ananász, szóda
- Házi málnaszörp 3250 HUF
- Házi bodzasörp 3250 HUF







Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.






A feltüntetett ár Euroban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

Kids menu


HEALTHY

- Mixed salad with mozzarella and with tomato ^{7, 10, 16}  10,5 EUR
- Chicken consommé with vegetables ^{1, 3, 9}   9 EUR
- Creamed spinach with soft-boiled egg ^{3, 7, 16}  10,5 EUR
- Grilled chicken breast with mixed salad ¹⁰   14,5 EUR

COMFORT

- Beef burger ^{1, 3, 7, 11, 15} 18 EUR
Tomato, lettuce, cheddar cheese, remoulade sauce, ketchup
- Fishfingers ^{1, 3, 4, 7, 10}  16,5 EUR
optional sides: mixed salad with tomato and mustard dressing,
mashed potato, rice, French fries
- Fried chicken breast ^{1, 3, 7, 10}  16,5 EUR
optional sides:
mixed salad, mashed potato, rice, French fries
- Tomato campanella pasta with parmesan ^{1, 9, 16,}    12,5 EUR

DESSERTS

- Ice cream cup 2 scoops** ^{3, 5, 7, 8}  9,5 EUR
Please contact our Room Service Colleagues
for the seasonally available flavours
- Pancake** ^{1, 3, 5, 7, 8, 16} 8,5 EUR
nutella, cottage cheese, jam
- Apple pie** ^{1, 3, 5, 7, 8} 10,5 EUR
with vanilla mousse and whipped cream and with vanille icecream
- New York chocolate cake** ^{1, 3, 5, 7, 8} 12 EUR

BEVERAGES

- Strawberry smoothie** ⁷ 10,5 EUR
- Mango smoothie** ⁷ 10,5 EUR
- Juice selection** 6,5 EUR
Orange, apple, strawberry, pineapple, cranberries
- Tropical wind Mocktail** 8,5 EUR
Sweet lemon syrup, pineapple and soda
- Dream in New York** 8,5 EUR
Mango, Passionfruit syrup, Soda, physalis
- Home-made raspberry syrup** 8,5 EUR
- Home-made elderflower syrup** 8,5 EUR

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in EUR are just an estimate and do not reflect the daily exchange rate.

Itallap

HABZÓ BOROK

	POHÁR 150 ml	ÜVEG 750 ml
Hungária Extra dry Magyarország - Etyek	3 650 HUF	18 250 HUF
Kreinbacher Prestige Brut Magyarország - Somló	10 750 HUF	53 750 HUF
Kreinbacher Rosé Brut Magyarország - Somló	10 750 HUF	53 750 HUF

CHAMPAGNE

Taittinger brut Franciaország - Reims	18 850 HUF	94 252 HUF
Taittinger rosé Franciaország - Reims	18 850 HUF	94 252 HUF
Möet & Chandon Imperial Franciaország - Reims	11 650 HUF	58 250 HUF
Veuve Clicquot Brut Franciaország - Reims	12 500 HUF	62 500 HUF
Louis Roederer Brut Vintage 2015 Franciaország - Reims	-	94 250 HUF

PROSECCO

Villa Sandi - Asolo Brut Biodiversity DOCG Olaszország - Veneto	5 250 HUF	26 250 HUF
Villa Sandi - DOC Rosé Millesimato Olaszország - Veneto	5 250 HUF	26 250 HUF

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák.
A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.
A feltüntetett ár Euroban csak irányadó, a számla kiállítása
magyar forintban történik.

Beverages

SPARKLING WINES

	GLASS 150 ml	BOTTLE 750 ml
Hungária Extra dry Hungary - Etyek	9,5 EUR	47,5 EUR
Kreinbacher Prestige Brut Hungary - Somló	28 EUR	140 EUR
Kreinbacher Rosé Brut Hungary - Somló	28 EUR	140 EUR

CHAMPAGNE

Taittinger brut France - Reims	49,5 EUR	247,5 EUR
Taittinger rosé France - Reims	49,5 EUR	247,5 EUR
Möet & Chandon Imperial France - Reims	30,5 EUR	152,5 EUR
Veuve Clicquot Brut France - Reims	33 EUR	165 EUR
Louis Roederer Brut Vintage 2015 France - Reims	-	248 EUR

PROSECCO

Villa Sandi - Asolo Brut Biodiversity DOCG Italy - Veneto	14 EUR	70 EUR
Villa Sandi - DOC Rosé Millesimato Italy - Veneto	14 EUR	70 EUR

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in EUR are just an estimate and do not reflect the daily exchange rate.

FEHÉRBOROK

	POHÁR 150 ml	ÜVEG 750 ml
Vabrik - Chardonnay Etyek	4 950 HUF	24 750 HUF
Lisicza - Zöldveltelíni Pécs	4 450 HUF	22 250 HUF
Hernyák - Sauvignon Blanc Etyek	4 950 HUF	24 750 HUF
Laposa - 4 Hegy Olaszrizling Badacsony	5 250 HUF	26 250 HUF
Royal Tokaji - Mád Furmint Mád	7 050 HUF	35 250 HUF
Váli - Szürkebarát Badacsony	5 450 HUF	27 250 HUF
Androsics - Irsai Olivér Balaton	4 450 HUF	22 250 HUF
Royal Tokaji - Hárslevelű	6 290 HUF	31 450 HUF
Váli - Tabula Rasa Rajnai rizling Badacsony	4 950 HUF	24 750 HUF

ROZÉBOROK

Figula - Rosé Balatonfüred	4 050 HUF	20 250 HUF
Gere - Rosé Villány	4 050 HUF	20 250 HUF

VÖRÖSBOROK

Malatinszky Signature - Cabernet Sauvignon Villány	4 850 HUF	24 250 HUF
Androsics - Merlot Balaton	4 850 HUF	24 250 HUF
Váli - Pinot Noir Badacsony	4 950 HUF	24 750 HUF
Németh János - Deviant Syrah Szekszárd	4 850 HUF	24 250 HUF
Bolyki - Bikavér Eger	4 850 HUF	24 250 HUF
Mészáros Hidaspetre - Cabernet Franc Szekszárd	6 290 HUF	31 450 HUF
Bock - Royal cuvée Villány	6 290 HUF	31 450 HUF

DESSZERTBOR

Simkó - Tokaji Sárgamuskotály Tokaj - semi-sweet	4 250 HUF	21 250 HUF
Royal Tokaj - Cuvée Tokaj	4 850 HUF	24 250 HUF
Grand Tokaj 5 puttonyos Tokaj	8 850 HUF	44 250 HUF

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.

A feltüntetett ár Euroban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

WHITE WINES	GLASS 150 ml	BOTTLE 750 ml
Vabrik - Chardonnay Etyek	13 EUR	65 EUR
Lisicza - Zöldveltelíni Pécs	11,5 EUR	57,5 EUR
Hernyák - Sauvignon Blanc Etyek	13 EUR	65 EUR
Laposa - 4 Hegy Olaszrizling Badacsony	14 EUR	70 EUR
Royal Tokaji - Mád Furmint Mád	18,5 EUR	92,5 EUR
Váli - Szürkebarát Badacsony	14,5 EUR	72,5 EUR
Androsics - Irsai Olivér Balaton	11,5 EUR	57,5 EUR
Royal Tokaji - Hárslevelű	16,5 EUR	82,5 EUR
Váli - Tabula Rasa Rajnai rizling Badacsony	13 EUR	65 EUR

ROSÉ WINES

Figula - Rosé Balatonfüred	10,5 EUR	52,5 EUR
Gere - Rosé Villány	10,5 EUR	52,5 EUR

RED WINE

Malatinszky Signature - Cabernet Sauvignon Villány	13 EUR	65 EUR
Androsics - Merlot Balaton	13 EUR	65 EUR
Váli - Pinot Noir Badacsony	13 EUR	65 EUR
Németh János - Deviant Syrah Szekszárd	13 EUR	65 EUR
Bolyki - Bikavér Eger	13 EUR	65 EUR
Mészáros Hidaspetre - Cabernet Franc Szekszárd	16,5 EUR	82,5 EUR
Bock - Royal cuvée Villány	16,5 EUR	82,5 EUR

DESSERT WINE

Simkó - Tokaji Sárgamuskotály Tokaj - semi-sweet	11 EUR	55 EUR
Royal Tokaj - Cuvée Tokaj	13 EUR	65 EUR
Grand Tokaj 5 puttonyos Tokaj	23 EUR	115 EUR

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in EUR are just an estimate and do not reflect the daily exchange rate.

ALKOHOLMENTES

	POHÁR 150 ml	ÜVEG 750 ml
Hungária habzóbor Magyarország - Etyek	4 450 HUF	22 250 HUF
Villa Sandi sparkling Olaszország - Veneto	4 450 HUF	22 250 HUF
Laposa Olaszrizling Magyarország - Balaton	4 850 HUF	24 250 HUF
Codorniu Zero Red Cava Spanyolország	4 850 HUF	24 250 HUF
Copenhagen sparkling tea Dánia	4 950 HUF	24 750 HUF

KÜLFÖLDI BOROK

FEHÉRBOROK

Villa Maria - Sauvignon Blanc Új-Zéland - Marlborough	5 850 HUF	29 250 HUF
H. Zonin Regions - Pinot Grigio Olaszország - Veneto	4 650 HUF	23 250 HUF
Laroche - St. Martin Chablis Franciaország - Chablis	-	44 850 HUF
Topf Grüner Veltliner Wechselberg Ausztria - Kamptal	-	35 850 HUF
Robert Weil Riesling Qba Németország - Rheingau	-	52 900 HUF

ROZÉBOROK

Roederer Provence Rose Franciaország - Provence	-	39 900 HUF
--	---	------------

VÖRÖSBOROK

H. Nicolas Catena Alamos - Malbec Argentina - Mendoza	5 850 HUF	29 250 HUF
Cecchi - Chianti Classico Olaszország - Toscana	5 250 HUF	26 250 HUF
Lafite Rothschild Legende Franciaország - Bordeaux	5 850 HUF	29 250 HUF
Villa Maria Pinot Noir Új-Zéland - Malborough	5 850 HUF	29 250 HUF
Escudo Rojo Baronessa Chile - Central Valley	-	26 250 HUF
Roederer Chateau De Pez Franciaország - Bordeaux	-	79 850 HUF

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.

A feltüntetett ár Euroban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

ALCOHOL-FREE	GLASS 150 ml	BOTTLE 750 ml
Hungária sparkling wine Hungary - Etyek	12 EUR	60 EUR
Villa Sandi sparkling wine Italy - Veneto	12 EUR	60 EUR
Laposa Olaszrizling wine Hungary - Balaton	13 EUR	65 EUR
Codorniu Zero Red Cava Spain	13 EUR	65 EUR
Copenhagen sparkling tea Denmark	13 EUR	65 EUR

INTERNATIONAL WINE

WHITE WINE

Villa Maria - Sauvignon Blanc New Zeland – Marlborough	15,5 EUR	77,5 EUR
H. Zonin Regions - Pinot Grigio Italy - Veneto	12 EUR	60 EUR
Laroche - St. Martin Chablis France - Chablis	-	118 EUR
Topf Grüner Veltliner Wechselberg Austria - Kamptal	-	94,5 EUR
Robert Weil Riesling Qba Germany - Rheingau	-	139 EUR

ROSÉ WINE



Roederer Provence Rose France - Provance	-	105 EUR
---	---	---------

RED WINE


H. Nicolas Catena Alamos - Malbec Argentin - Mendoza	15,5 EUR	77,5 EUR
Cecchi - Chianti Classico Italy - Toscana	14 EUR	70 EUR
Lafite Rothschild Legende France - Bordeaux	15,5 EUR	77,5 EUR
Villa Maria Pinot Noir New-Zeland - Malborough	15,5 EUR	77,5 EUR
Escudo Rojo Baronessa Chile - Central Valley	-	69 EUR
Roederer Chateau De Pez France - Bordeaux	-	210 EUR

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in EUR are just an estimate and do not reflect the daily exchange rate.

ÜVEGES SÖRÖK

Staropramen	3650 HUF
Kézműves sörkülönlegességek (330 ml) 	4550 HUF
Budapest Meggyes (330 ml) 	4550 HUF
Heineken (330 ml)	3650 HUF
Heineken (330 ml) alkoholmentes	3650 HUF

LIMONÁDÉKÜLÖNLEGESSÉGEK



Klasszikus limonádé (cukor, citrom, ásványvíz)	4450 HUF
New York limonádé  (citrom, lime, frissen facsart narancslé, bodza, ásványvíz)	4450 HUF
Bazsalikomos-epres limonádé (bazsalikom, eper, citrom, ásványvíz)	4450 HUF
Grapefruit-maracuja limonádé (passiógyümölcs, frissen facsart grapefruitlé, citrom, ásványvíz)	4450 HUF
Uborkás limonádé (citrom, lime, uborka)	4450 HUF

GIN TONIC


Gin Mare (Fever Tree Mediterrán tonic, rozmaring, olívbogyó)	6750 HUF
Hendrick's Gin (Thomas Henry, uborka szárított rózsaszírom)	6750 HUF
Monkey 47 (Thomas Henry, lime, borókabogyó)	6750 HUF

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák.
A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.
A feltüntetett ár Euroban csak irányadó, a számla kiállítása
magyar forintban történik.

BOTTLED BEERS

Staropramen	9,5 EUR
Handcrafted beer specialities (330 ml) 	12 EUR
Budapest Sour Cherry (330 ml) 	12 EUR
Heineken (330 ml)	9,5 EUR
Heineken (330 ml) alcohol free	9,5 EUR

SELECTION OF LEMONADE SPECIALITIES

Classic lemonade (sugar, lemon, water / soda)	11,5 EUR
New York lemonade  (lemon, lime, fresh orange juice, elderflower, water / soda)	11,5 EUR
Basil-strawberry lemonade (basil, strawberry flavour, lemon, water / soda)	11,5 EUR
Grapefruit-passion fruit lemonade (Passion fruit, fresh grapefruit, lemon, water /soda)	11,5 EUR
Cucumber lemonade (lemon, lime, cucumber)	11,5 EUR

GIN TONIC SELECTION

Gin Mare (Fever Tree Mediterranean tonic, Rosemary, olives)	18 EUR
Hendrick's Gin (Thomas Henry, Cucumber, Dried roses)	18 EUR
Monkey 47 (Thomas Henry, lime, juniper berries)	18 EUR

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in EUR are just an estimate and do not reflect the daily exchange rate.

KÁVÉ



Eszpresszó kávé	2950 HUF
Dupla eszpresszó	3850 HUF
Amerikai kávé	3850 HUF
Cappuccino	4250 HUF
Tejeskávé	4250 HUF
Jeges kávé	4650 HUF
Ír kávé	4650 HUF

TEAVÁLASZTÉK

JING TEA

Yunnan White Peony - Fehér Tea	4250 HUF
Rooibos - Herbal Tea	4250 HUF
Fekete áfonya és hibiszkus - Herbal Tea	4250 HUF
Menta - Herbal Tea	4250 HUF
Citromfű és gyömbér - Herbal Tea	4250 HUF
Kamilla - Herbal Tea	4250 HUF
Sencha - Zöld Tea	4250 HUF
Ceremonial Matcha - Zöld Tea	4250 HUF
Jázmin - Zöld Tea	4250 HUF
Assam Breakfast - Fekete Tea	4250 HUF
Darjeeling - Fekete Tea	4250 HUF
Earl Grey - Fekete Tea	4250 HUF

ÁSVÁNYVIZEK

New York víz, szénsavas, szénsavmentes (300 ml) 	2650 HUF
New York víz, szénsavas, szénsavmentes (700 ml) 	4450 HUF
S. Pellegrino, szénsavas (750 ml)	4850 HUF
Acqua Panna, szénsavmentes (750 ml)	4850 HUF

ÜDÍTŐK

Coca-Cola (250 ml)	2950 HUF
Coca-Cola Zero (250 ml)	2950 HUF
Fever Free Indian Tonic (250 ml)	3150 HUF
Fever Free Light Tonic (250 ml)	3150 HUF
Red bull (250 ml)	4050 HUF
Házi citromos jeges tea (400 ml)	3850 HUF

GYÜMÖLCSLEVEK

Almalé, narancslé, őszibaracklé (200 ml)	2650 HUF
Frissen facsart gyümölcslevek (200 ml)	4450 HUF
Friss narancs- vagy grapefruitlé, vagy ABC gyümölcslé (alma, cékla, répa)	

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.

A feltüntetett ár Euroban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

COFFEE



Espresso	7,5 EUR
Double espresso	10 EUR
American coffee	10 EUR
Cappuccino	11 EUR
Caffé Latte	11 EUR
Ice coffe	12 EUR
Irish coffee	12 EUR

TEA SELECTION

JING TEA

Yunnan White Peony - White Tea	11 EUR
Rooibos - Herbal Tea	11 EUR
Blackcurrant and Hibiscus - Herbal Tea	11 EUR
Peppermint - Herbal Tea	11 EUR
Lemongrass and Ginger - Herbal Tea	11 EUR
Whole Chamomile Flowers - Herbal Tea	11 EUR
Sencha - Green Tea	11 EUR
Ceremonial Matcha - Green Tea	11 EUR
Jasmine Pearls - Green Tea	11 EUR
Assam Breakfast - Black Tea	11 EUR
Darjeeling Second Flush - Black Tea	11 EUR
Earl Grey - Black Tea	11 EUR

MINERAL WATERS

New York water, still or sparkling (300 ml) 	7 EUR
New York water, still or sparkling (700 ml) 	11,5 EUR
S. Pellegrino, sparkling (750 ml)	12,5 EUR
Acqua Panna, still (750 ml)	12,5 EUR

SOFT DRINKS

Coca-Cola (250 ml)	7,5 EUR
Coca-Cola Zero (250 ml)	7,5 EUR
Fever Free Indian Tonic (250 ml)	8 EUR
Fever Free Light Tonic (250 ml)	8 EUR
Red bull (250 ml)	10,5 EUR
Home-made lemon Ice Tea (400 ml)	10 EUR

FRUIT JUICES

Apple juice, orange juice, peach juice (200 ml)	7 EUR
Freshly squeezed fruit juices (200 ml)	11,5 EUR
Fresh orange juice or fresh grapefruit juice, or ABC juice (apple, beetroot, carrots)	

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in EUR are just an estimate and do not reflect the daily exchange rate.

Exclusive Teadélután

18 900 HUF / fő

Hétfőtől vasárnapig 12:00 – 18:00 óra között

Kedves Vendégünk!

Kérjük forduljon felénk bizalommal, amennyiben szobájában szeretné elfogyasztani a személyre szabott Teadélután válogatásunkat. Kollegáink örömmel segítenek kiválasztani a megfelelő teát az alábbi édes és sós falatokhoz.

Gazdagítsa délutáni teáját egy pohár habzóborral vagy pezsgővel

Villa Sandi - Asolo Brut Biodiversity DOCC	5250 HUF
Möet & Chandon Imperial Champagne, France	11 650 HUF
Bellini Barack püré, prosecco	7450 HUF


SÓS SNACK VÁLOGATÁS

Tea javaslatunk a sós snack válogatáshoz: **EARL GREY TEA.**

Kacsamáj terrine, briós és füge chutney ^{1, 3, 8,} 

Klasszikus marhatatár ^{1, 3, 10}


Fűszeres marhahús, kapribogyó és shalotta hagyma

Ropogós sajtos polenta szarvasgomba szeletekkel ^{1, 3, 7} 

Meleg raclette ^{1, 7, 16}

Sajtos melegszendvics savanyúuborkával

Uborkás szendvics, sajtkrém és kerti zsázsa^{1, 7}

Marinált pisztráng, teljes kiőrlésű kenyér,
kapor, édeskömény és majonéz ^{1, 4, 10} 

SÜTEMÉNYEK

Tea javaslatunk a süteményekhez: **BERRY SENSATION.**

Angol teasütemény mazsolával és mazsola nélkül, vajkrémmel ^{1, 3, 7}

Képviselőfánk, vaníliakrém ^{1, 3, 7, 8}

Rákóczi túrós ^{1, 3, 5, 7, 8}

Mini csokoládétorta ^{1, 3, 5, 7, 8}

Exclusive High Tea

43 EUR / person

**Available from Monday to Sunday
from 12:00 pm – 6:00 am**

Dear Guest,
please feel free to contact our colleagues if you'd like to enjoy your personalized afternoon tea in your room. They will kindly assist you to select the best matching tea for the sweet and salty afternoon tea snack.

Enhance your afternoon tea with a glass of sparkling wine or champagne

Villa Sandi - Asolo Brut Biodiversity DOCG	14 EUR
Möet & Chandon Imperial Champagne, France	30,5 EUR
Bellini Peach puree, prosecco	19 EUR

SAVORY SNACK SELECTION

Our tea recommendation for the savory snacks: EARL GREY TEA.

Duck liver on toasted brioche and fig chutney ^{1, 3, 8} 

Steak tartar ^{1, 3, 10}

Hand chopped spicy beef with capers and shallots

Cheese pollenta ^{1, 3, 7} 



Deep fried and finished with shaved truffle

Warm raclette ^{1, 7, 16}

Toasted cheese sandwich with cornishons

Cucumber ^{1, 7}

The classic sandwich with cream cheese and cress

Cured trout fillet whole wheat grain bread
with dill and fennel mayonnaise ^{1, 4, 10}  

DESSERTS

Our tea recommendation for the desserts: BERRY SENSATION.

Scones with and without raisin, clotted cream ^{1, 3, 7}

Choux pastry filled with vanilla cream ^{1, 3, 7, 8}

Rákóczi Cottage Cheese Cake ^{1, 3, 5, 7, 8}

Mini pastry tart with chocolate and tonka beans ^{1, 3, 5, 7, 8}

ÉTELALLERGIÁK ÉS ÉTRENDI KORLÁTOZÁSOK

Ételallergiával és táplálkozási szokásaival kapcsolatban forduljon hozzánk bizalommal.

-  1. Glutént tartalmazó gabonafélék
-  2. Rákfélék
-  3. Tojás
-  4. Hal és a belőle készült ételek
-  5. Földimogyoró és a belőle készült ételek
-  6. Szójabab és a belőle készült ételek
-  7. Tej és az abból készült ételek, beleértve a laktózt is
-  8. Diófélék
-  9. Zeller és a belőle készült ételek
-  10. Mustár és belőle készült ételek
-  11. Szezámag és a belőle készült ételek
-  12. Kéndioxid (so₂)
-  13. Csillagfűrt és a belőle készült ételek
-  14. Puhatestűek és belőle készült ételek
-  15. Sertést tartalmaz
-  16. Vegetáriánusok számára is elkészíthető
-  17. Csípős étel
-  18. Vegánok számára fogyasztható
-  19. Laktózmentes
-  20. Gluténmentes
-  Hazai gazdaságból származó alapanyag
-  Fenntartható gazdaságból származó alapanyag

Ételeinkhez kizárólag tanyasi tojást használunk, magyarországi farmokról. Az étlapon kizárólag tanyasi csirkét és kacsát használunk magyarországi farmokról. Válogatott minőségű ausztrál hátszín használunk étlapunkon. Kiváló minőségű magyar pisztrángjaink a Royal haltenyészetből érkeznek. Kiváló minőségű borjúhúsaink Uruguayból érkeznek. A tenger gyümölcseihez a legjobb minőségű norvégiai lazacot és garnélarákot használjuk.

FOOD ALLERGIES AND DIETARY RESTRICTIONS

Please inquire with senior management if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

-  1. Cereals containing gluten
-  2. Crustaceans
-  3. Eggs
-  4. Fish and dishes made of fish
-  5. Peanuts and dishes made with peanuts
-  6. Soybean and dishes made with soybean
-  7. Dairy products and dishes made with milk
-  8. Nuts
-  9. Celery and dishes cooked with celery
-  10. Mustard and dishes made with mustard
-  11. Sesame seeds and dishes made with sesame seeds
-  12. Sulphur dioxin
-  13. Lupine and dishes made with lupine
-  14. Molluscs and dishes made with molluscs
-  15. Contains pork
-  16. Can be made for vegetarians
-  17. Spicy food
-  18. Suitable for vegans
-  19. Lactose free
-  20. Gluten free
-  Locally sourced ingredients
-  Raw ingredients from sustainable economy

For our dishes we use only free-range eggs from Hungary. On the menu all the poultry is free-range chicken and duck from Hungarian farms. For our steaks and beef dishes we serve high-quality rib-eyes steak from Uruguay. Our Hungarian rainbow trout comes from the Royal fish farm. Our veal is from Austria. For our seafood dishes we use salmon and shrimps from Norway.

