



INTERCONTINENTAL.  
BUDAPEST



EBÉD ÉS VACSORA MENÜ  
LUNCH AND DINNER MENU

## MAGYAR SAROK

### ELŐÉTELEK

**Kecskesajt** 3 950  
Friss kecskesajt málnamorzsában,  
méz & mogoró ropogós, mesclun saláta,  
friss füge, feketeribizli-ecet 7, 10, 11

**Szarvasgombás libamáj terrine** 5 500  
Epres-rebarbarás chutney, granola morzsa,  
Tokaji redukció 2, 7, 10, 11

### LEVESEK

**Szürkemarha gulyásleves** 3 250  
Hagyományos gulyásleves, gyökérzöldségek,  
házi csipetke 1, 2, 4

**Újházi tyúkhúsleves** 2 650  
Zöldségek, lúdgége tészta 2

### FŐÉTELEK

**Mangalica sertésstarja, lecsó, sült burgonya** 6 550

**Racka juhpörkölt** 6 850  
Főtt burgonya, kovászos uborka 14

**Rosé kacsamell** 5 800  
Zöldspárga, zeller, gránátalma, zöldsaláta,  
feketeribizli vinegrette, puffasztott quinoa 1

## NEMZETKÖZI

### ELŐÉTELEK

**Egészséges saláta** 3 550  
Grillezett cukkini, ananász-bazsalikomos ragu,  
gyömbéres lime dressing, puffasztott quinoa, zöldsaláta

**Caprese** 3 650  
Bivalymozarella, marinált heirloom paradicsom,  
nektarin, rukkola, olívapor 7

**Roston sült polip** 6 400  
Koktélparadicsom chutney, edamame bab,  
fűszeres kápiakrém 8

### LEVES

**Spárgakrémleves** 2 600  
Zöldspárga, tejszín, szarvasgomba 1, 7

### TÉSZTÁK

**Spárgás-mascarponés panciotti** 3 400  
Paradicsomos bazsalikomöntet, rukkola,  
parmezánforgács 2, 4, 7

**Kardhal ravioli** 3 850  
Sáfrányos erőleves, kapribogyó, metélőhagyma 2, 4, 7

**Fekete tagliolini** 5 650  
Garnélarák, újhagyma, koktélparadicsom,  
bazsalikom 2, 3, 4, 7

## HUNGARIAN CORNER

### APPETIZERS

**Goat cheese**  
Raspberry crusted fresh goat cheese,  
honey & hazelnut croquant, mesclun mix,  
fresh figs, black currant vinegar 7, 10, 11

**Truffle foie gras terrine**  
Strawberry rhubarb chutney, granola crumble,  
Tokaji reduction 2, 7, 10, 11

### SOUPS

**Grey beef goulash**  
Traditional goulash, root vegetables,  
home-made "csipetke" egg barley 1, 2, 4

**"Újházy" hen broth**  
Vegetables "lúdgége" pasta 2

### MAIN COURSES

**Mangalitsa pork neck, "lecsó", fried potato**

**"Racka" sheep stew**  
Boiled potato, fermented cucumber 14

**Rosé duck breast**  
Green asparagus, celery, pomegranate, greens,  
black currant vinaigrette, quinoa puff 1

## INTERNATIONAL

### APPETIZERS

**Healthy salad**  
Grilled zucchini, pineapple basil ragout,  
ginger lime dressing, quinoa puff, greens

**Caprese**  
Mozzarella buffalo, marinated heirloom tomato,  
nectarine, arugula, olive dust 7

**Warm octopus**  
Cherry tomato chutney, edamame salad,  
spicy capsicum cream 8

### SOUP

**Asparagus soup**  
Green asparagus, cream, truffle 1, 7

### PASTAS

**Asparagus mascarpone panciotti**  
Tomato basil jus, arugula,  
parmesan shavings 2, 4, 7

**Swordfish ravioli**  
Saffron broth, capers, chives 2, 4, 7

**Squid ink tagliolini**  
Shrimps, spring onion, cherry tomato, basil 2, 3, 4, 7

## FŐÉTELEK

(Az ár tartalmaz köretet és mártást)

Tengeri durbincs 5	7 850
Lazac steak 5	8 500
Óriás tigrisrák 3	9 500
Fél bébicsirke roston (filézve)	6 400
Rib eye steak	12 500
Argentín bélszín (szabad tartású)	14 950

## KÖRETEK

Vegyes zöldségek, citrusos vinegrette	1 600
Gyömbérrel sült répa 7	1 600
Grillezett spárga	2 500
Petrezselymes bébiburgonya 7	1 600
Quinoa	1 600
Hasábburgonya	1 600
Jázmin rizs	1 600

## MÁRTÁSOK

Vargányagombamártás 7	1 400
Chimichurri Olívaolaj, borecet, petrezselyem, fokhagyma, chili, oregánó	1 400
Zöldbors mártás 7, 9, 14	1 400
Berni mártás 4, 7	1 400

## DESSZERTEK

Panama Csokoládé mousse, diós sós-karamella, passiógyümölcs ganache 2, 4, 7, 10	2 900
Joghurt-áfonya bomba Eper sorbet, erdei gyümölcs 2, 4, 7, 10	2 900
Red and yellow Mangó mousse, málnaszelé, chilis ananász flambé 2, 4, 7, 10	2 900
Rebarbara zselé Szeder sorbet, csokoládé ganache, mandula (Paleo-vegán, glutén, cukor, laktóz, állati származéktól mentes) 10	2 900

## MAIN COURSES

(Price includes side dish and sauce)

Sea bream 5
Salmon steak 5
Jumbo tiger prawn 3
Roasted half baby chicken
Rib eye steak
Argentinean beef tenderloin (grass fed)

## SIDE DISHES

Mix greens, citrus vinaigrette
Ginger roasted carrot 7
Roasted asparagus
Baby parsley potato 7
Quinoa
French fries
Jasmine rice

## SAUCES


Porcini mushroom sauce 7
Chimichurri Olive oil, wine vinegar, parsley, garlic, chili, oregano
Green pepper sauce 7, 9, 14
Sauce Béarnaise 4, 7

## DESSERTS

Panama Chocolate mousse, salted caramel with walnut, passion fruit ganache 2, 4, 7, 10
Yoghurt-blueberry bomb Strawberry sorbet, forest fruits 2, 4, 7, 10
Red and yellow Mango mousse, raspberry jelly, pineapple flambé with chili 2, 4, 7, 10
Rhubarb jelly Blackberry sorbet, chocolate ganache, almond (Paleo-vegán, gluten, sugar, lactose, animal-derived ingredient free) 10



ÉTEL ALLERGIA, VAGY ÉTEL ÉRZÉKENYSÉG  
FOOD ALLERGIES AND FOOD INTOLARANCE

1 Zeller Celery	4 Tojás Eggs	7 Tej Milk	10 Magvak Nuts	13 Szója Soya
2 Glutén Gluten	5 Hal Fish	8 Puhatestűek Mollush	11 Mogyoró Peanuts	14 Kén-dioxid Sulphur dioxide
3 Rákfélék Crustacean	6 Csillagfürt Lupin	9 Mustár Mustard	12 Szezám-mag Sesame seeds	 Sertéshús Pork

InterContinental® Budapest

Apáczai Csere János utca 12-14., 1052 Budapest, Hungary

T: +36 1 327 6333 • budapest@ihg.com • www.budapest.intercontinental.com