

## MAGYAR SAROK

### ELŐÉTELEK

<b>Kecskesajt</b>	<b>4 200</b>
Kecskesajt, céklakrém, sült körte, kerti zöldek, pálinkás gesztenye <sup>7, 10</sup>	
<b>Szarvasgombás libamáj terrine</b>	<b>5 600</b>
Birsalma chutney, borsos piskótamorzsa, tokaji redukció <sup>2, 4, 7, 10, 11</sup>	
<b>Füstös szürkemarha carpaccio</b>	<b>4 900</b>
Dijoni mustárszós, kelbimbó, szarvasgombás pecorino sajt <sup>7,9</sup>	

### LEVESEK

<b>Szürkemarha gulyásleves</b>	<b>3 500</b>
Hagyományos gulyásleves, zöldségek, házi csipetke, friss zeller és kenyér <sup>1, 2, 4</sup>	
<b>Kakasleves</b>	<b>3 200</b>
Kakashús, zöldségek, passatelli tészta <sup>1,2,4,7</sup>	

### FŐÉTELEK

<b>Vörösborban érlelt őzgerinc</b>	<b>9 900</b>
Kelkáposzta, édesburgonya gratin, vörösbor jus <sup>1, 4, 7, 14</sup>	
<b>Mangalica sertéspofa</b>	<b>7 200</b>
Lila káposztakrém, sült burgonyanudli, szilva, pecsenyelé <sup>1, 2, 4, 7, 14</sup>	
<b>Eszterházy marhapofa</b>	<b>7 400</b>
Sous vide marhapofa, zsemlegombóc, krémes zöldségmártás <sup>1,2,4,7,9</sup>	
<b>Konfitált kacsacomb</b>	<b>7 500</b>
Csicsóka, almás kel- és lila káposztatekercs, birsalmapüré, kacsajus <sup>1,2</sup>	
<b>Báránygerinc</b>	<b>9 100</b>
Fehér bab cassoulet, füstös padlizsánkrém, narancsos paradicsomszós <sup>1,2</sup>	
<b>Fogas filé</b>	<b>7 300</b>
Sütőben sült téli zöldségek, sült bébi római saláta, ecetes lilahagyma <sup>1, 2, 14</sup>	

## HUNGARIAN CORNER

### APPETIZERS

<b>Goat cheese</b>	<b>4 200</b>
Beetroot cream, greens, Pálinka flavoured chestnut <sup>7, 10</sup>	
<b>Truffle foie gras terrine</b>	<b>5 600</b>
Quince chutney, pepper crumble, Tokaj wine reduction <sup>2, 4, 7, 10, 11</sup>	
<b>Smokey grey beef carpaccio</b>	<b>4 900</b>
Dijon mustard sauce, Brussels sprouts, truffle pecorino <sup>7,9</sup>	

### SOUPS

<b>Grey beef goulash</b>	<b>3 500</b>
Traditional goulash, vegetables, homemade “csipetke” pasta, fresh celery and bread <sup>1, 2, 4</sup>	
<b>Rooster soup</b>	<b>3 200</b>
Rooster meat, vegetables, passatelli pasta <sup>1,2,4,7</sup>	

### MAIN COURSES

<b>Venison loin marinated in red wine</b>	<b>9 900</b>
Savoy cabbage, sweet potato gratin, red wine jus <sup>1, 4, 7, 14</sup>	
<b>Mangalitzka cheek</b>	<b>7 200</b>
Red cabbage cream, roasted potato noodle, plum, jus <sup>1, 2, 4, 7, 14</sup>	
<b>Beef cheek “Eszterházy”</b>	<b>7 400</b>
Sous vide beef cheek, bread dumplings, creamy vegetable sauce <sup>1,2,4,7,9</sup>	
<b>Confit duck leg</b>	<b>7 500</b>
Jerusalem artichoke, apple savoy and red cabbage roll, mashed quince, duck jus <sup>1</sup>	
<b>Lamb loin</b>	<b>9 100</b>
White bean cassoulet, smokey eggplant cream, orange tomato sauce <sup>1,2</sup>	
<b>Pike perch fillet</b>	<b>7 300</b>
Oven baked winter vegetables, roasted sucrine, red onion flavoured with vinegar <sup>1, 2, 14</sup>	

## NEMZETKÖZI

### ELŐÉTELEK

<b>Egészséges téli saláta</b>	<b>3 600</b>
Kerti zöldek, körtekrém, gránátalma, sült édesburgonya, pírított fenyőmag <sup>10</sup>	
<b>Szezámragos tonhal Tataki</b>	<b>4 600</b>
Du Puy lencse, wasabi krém, narancsos-mézes szója dressing <sup>5, 12, 13</sup>	
<b>Házi füstölésű pisztráng</b>	<b>4 800</b>
Lime, gyömbéres cékla chutney, sült almaszós, rukkola saláta, színes céklák <sup>5</sup>	
<b>Rozé kacsamell</b>	<b>6 200</b>
Sült chilis-mézes sütőtök, zeller, gránátalma, kerti zöldek, csillagánizsos grapefruit vinaigrette, puffasztott quinoa <sup>1, 7, 10</sup>	

### LEVES

<b>Sütőtökrémleves</b>	<b>3 100</b>
Korianderrel és chilivel ízesítve <sup>1, 7, 10</sup>	

### TÉSZTÁK ÉS RIZOTTÓ

<b>Céklás gnocchi</b>	<b>6 400</b>
Parajszós, fűszeres kolbász morzsa <sup>1, 2, 4, 7</sup>	
<b>Chitarra tészta és Jakab kagyló</b>	<b>8 100</b>
Pancetta, tejszínes sáfrányszós, gremolata <sup>1, 2, 4, 7, 8</sup>	
<b>Szarvasgombás pizzoccheri tészta</b>	<b>6 500</b>
Sütőtökrém, bébiparaj <sup>1, 2, 4, 7, 10</sup>	
<b>Sáfrányos rizottó</b>	<b>7 100</b>
Napon szárított paradicsom, sült ricotta <sup>1, 7</sup>	

## INTERNATIONAL

### APPETIZERS

<b>Healthy winter salad</b>	<b>3 600</b>
Greens, pear cream, pomegranate, baked sweet potato, roasted pine nuts <sup>10</sup>	
<b>Tuna Tataki</b>	<b>4 600</b>
Sesame seeds, Du Puy lentil, wasabi cream, orange and honey soy dressing <sup>5, 12, 13</sup>	
<b>Homemade smoked trout</b>	<b>4 800</b>
Lime, ginger beetroot chutney, baked apple sauce, arugula salad, colour beets <sup>5</sup>	
<b>Rosé duck breast</b>	<b>6 200</b>
Chili and honey oven baked pumpkin, celery, pomegranate, greens, star anise grapefruit vinaigrette, quinoa puff <sup>1, 7, 10</sup>	

### SOUP

<b>Pumpkin cream soup</b>	<b>3 100</b>
Flavoured with coriander and chili <sup>1, 7, 10</sup>	

### PASTAS AND RISOTTO

<b>Beetroot gnocchi</b>	<b>6 400</b>
Spinach sauce, spicy sausages crumble <sup>1, 2, 4, 7</sup>	
<b>Chitarra pasta and St. Jacob mussels</b>	<b>8 100</b>
Pancetta, creamy saffron sauce, gremolata <sup>1, 2, 4, 7, 8</sup>	
<b>Truffle pizzoccheri pasta</b>	<b>6 500</b>
Pumpkin cream, baby spinach <sup>1, 2, 4, 7, 10</sup>	
<b>Saffron risotto</b>	<b>7 100</b>
Sun dried tomato, baked ricotta <sup>1, 7</sup>	

## FŐÉTELEK

(Az ár tartalmaz köretet és mártást)

Tengeri vörös sügér <sup>5</sup>	7 900
Lazac steak <sup>5</sup>	8 900
Tigrisrák <sup>3</sup>	9 900
Fél bébicsirke roston (filézve) <sup>7</sup>	6 600
Rib eye steak	12 900
Argentín bélszín (szabad tartású)	15 300

## KÖRETEK

Vegyes saláták, citrusos vinegrette	1 700
Sült gyökérzöldségek <sup>1</sup>	1 700
Petrezselymes bébiburgonya <sup>7</sup>	1 700
Szarvasgombás burgonyapüré <sup>7</sup>	1 700
Hasábburgonya <sup>2</sup>	1 700
Sült hasáb édesburgonya <sup>2</sup>	1 900
Jázmin rizs	1 700

## MÁRTÁSOK

Vargányagombamártás <sup>7, 9, 14</sup>	1 500
Zsályás szilva chutney	1 500
Zöldborsmártás <sup>7, 9, 14</sup>	1 500
Berni mártás <sup>4, 7</sup>	1 500

I. kategóriába sorolt üzlet

Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.  
A feltüntetett árakra 13% szervízdíjat számolunk fel.

Konyhafőnök: Bakó Zsolt

## MAIN COURSES

(Price includes side dish and sauce)

Red snapper <sup>5</sup>
Salmon steak <sup>5</sup>
Tiger prawn <sup>3</sup>
Roasted half baby chicken <sup>7</sup>
Rib eye steak
Argentinean beef tenderloin (grass fed)

## SIDE DISHES

Mix greens, citrus vinaigrette
Baked root vegetables <sup>1</sup>
Baby parsley potato <sup>7</sup>
Truffle mashed potato <sup>7</sup>
French fries <sup>2</sup>
Sweet potato fries <sup>2</sup>
Jasmine rice


## SAUCES

Porcini mushroom sauce <sup>7</sup>
Sage plum chunthey
Green pepper sauce <sup>7, 9, 14</sup>
Sauce Béarnaise <sup>4, 7</sup>

## DESSZERTEK

Csokoládé lávatorta	2 900
Vaníliaszósz, bogyós gyümölcsök, chilis kumkvat <sup>2,4,7,10</sup>	
Meleg mákos guba	2 900
Brandy-s aszalt szilva <sup>2,4,7</sup>	
Mézes-körtés crème brulée	2 900
Vilmos körte sorbet <sup>4,7</sup>	
Sütőtök praliné desszert	2 900
Fekete ribizli zselé, áfonyaragu <sup>2,4,7,10</sup>	
Paleo meggyes brownie, meggyragu	2 900
Paleo - glutén, cukor, laktóz mentes <sup>4,10</sup>	
Magyar sajtválogatás	5 200
Füge lekvár, zöldbólygó befőtt <sup>7,10</sup>	

## 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

First category restaurant.

Prices are in Hungarian Forint and include VAT.  
13% service charge will be added to your bill.

Executive Chef: Zsolt Bakó

InterContinental® Budapest

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

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

## DESSERTS

Warm chocolate lava cake
Vanilla sauce, fresh berries, chili kumquat <sup>2,4,7,10</sup>
Warm poppy seed sweet brioche
Prunes aged in brandy <sup>2,4,7</sup>
Honey pear crème brulée
Vilmos pear sorbet <sup>4,7</sup>
Pumpkin praline dessert
Black currant jelly, blue berry ragout <sup>2,4,7,10</sup>
Paleo sour cherry brownie, sour cherry ragout
Paleo - gluten, sugar, lactose free <sup>4,10</sup>
Hungarian cheese selection
Fig jam, green walnut preserves <sup>7,10</sup>