

## SNACKEK AZ ASZTALRA

Olivák | 1 500

Kovászos kenyér, sós vaj  
🍷🍷 | 1 500

Hummusz tahini, pita kenyér 🍷🍷 | 3 900

Ízelítő magyar és nemzetközi  
felvágottakkal | 5 400

Válogatás magyar és nemzetközi sajtokból  
🍷🍷🍷 | 6 900

## ELŐÉTELEK

Szarvastatár, mézes dijoni mustár, kapri  
🍷 | 5 900

Kacsamáj terrine meleg brióssal, fűszeres  
szilva, dió 🍷🍷🍷 | 7 800

Nizzai saláta, vörös tonhal tataki 🍷 | 5 900

Karamellizált sütőtök saláta, kecskesajt,  
pirított tökmag 🍷🍷 | 5 900

## LEVESEK

Alföldi gulyásleves,  
kovászos kenyér | 4 300

Sült zellerleves, birskörte chutney,  
petrezselyem olaj | 3 700

## HÚSMENTES FOGÁSOK

Parajos-ricottás ravioli, tejszínes  
paradicsom mártással 🍷🍷 | 5 200

Cékla risotto, grillezett kecskesajt,  
mogyoró 🍷🍷 | 5 400

## DESSZERTEK

Aranygaluska vaníliásodóval 2-3 fő részére  
🍷🍷🍷🍷 | 6 900

Étcsokoládés-kávés mousse, narancs  
🍷🍷🍷 | 3 600

Szilvás pite, fahéjszósz 🍷🍷🍷 | 3 600

A Fekete-erdőtől egészen a Fekete-tengerig,  
különleges (v)ízeken viszünk végig, a Duna menti  
országok változatos gasztronómiai hagyományait  
idézzük meg. A legfrissebb, szezonális, helyi  
alapanyagokkal, autentikus ételsorral, kulináris-  
kulturális élményekkel és természetesen a szokásos  
DNB fordulattal várunk.

## FEKETE-ERDŐTŐL

### A FEKETE-TENGERIG



Tradicionális borjú bécsi, osztrák burgonyasaláta  
vagy hasábburgonya, vörösáfonya lekvár  
🍷🍷 | 9 200

Csirkepaprikás szabad tartású csirkéből, tojásos  
galuska, uborkasaláta  
🍷🍷🍷 | 6 400

Ropogós kacsacomb, lilakáposzta krém, pirított  
burgonya, karamellizált alma | 7 200

Házi szélesmetélt vargánya gombákkal  
és bélszín csíkokkal 🍷🍷🍷 | 6 900

Karfiol steak, sült hagymakrém, gránátalma,  
pikáns zöldfűszer relish | 4 900

## MEGOSZTVA JÓ

Egészben sült aranydurbincs (1000g) 2 fő részére,  
választható 2 féle körettel és 1 szósszal | 22 900

Tomahawk steak (1000g) 2 fő részére,  
választható 2 féle körettel és 1 szósszal | 33 900

## JOSPER GRILL

Ez a kivételes grill pirít, füstöl és magas  
hőmérsékleten süt, a természetes aromákat  
megtartva, gazdag, füstös ízt ad az ételeknek.  
Tapasztald meg a tökéletesen grillezett  
steakeket, halakat és zöldségeket!

Kékúszójú tonhal steak 300g | 12 900

Bőrén sült lazac steak | 9 300

DNB burger, sajt, bacon, hasábburgonya  
🍷🍷 | 5 800

Francia bárányborda 300g | 14 900

Bélszín steak 240g | 13 900

Szárazon érlelt Rib-Eye steak 300g | 14 700

Omaha hátszín steak 350g | 19 900

A Jospert kínálatunkban csakis friss  
alapanyagokból grillezzük. Egyszerűen  
fűszerezve, köret nélkül tálaljuk.

## KÖRETEK

Hasábburgonya | 1 900

Édesburgonya hasáb | 2 300

Szarvasgombás burgonyapüré 🍷 | 2 500

Serpenyőben sült zöldségek | 2 300

Kerti saláta levelek, koktélpáradicsom,  
reszelt répa | 1 900

## SZÓSZOK

Erdei gomba 🍷 | 1 300

Zöldbors 🍷 | 1 300

Chimichurri | 1 300

Hollandi 🍷 | 1 300

🍷 laktózt tartalmaz 🍷 tojást tartalmaz 🍷 glutént tartalmaz 🍷 magvakat tartalmaz 🍷 alkoholt tartalmaz

Gyűjts Marriott Bonvoy® pontokat éttermünkben, vagy bárunkban, még akkor is, ha nem szállodánk vendége vagy!  
Váltsd be pontjaidat ingyenes éjszakákra, páratlan élményekre és sok minden másra. További információért, kérjük keresd kollégáinkat!

Gondosan összeállított borlapunk célja, hogy tovább fokozza a kulináris élményt, és segítsen megtalálni a megfelelő bort minden ízlésnek. Válogatásunk Németország, Ausztria, Szlovákia és Magyarország gazdag borhagyományaiából merít, az egyedülálló és változatos borkészítési gyakorlatokról híres régiókból. A választás egyszerűsítése érdekében borainkat elsődleges ízprofiljuk szerint kategorizáltuk. Akár a Sauvignon Blanc könnyed és ropogós jegyeit kedveli, akár a Cabernet Sauvignon merész, testes karakterét, itallapunkat úgy alakítottuk ki, hogy végigkalauzolja a borok elragadó világán.

## PEZSGŐK

*Próbáld ki a Szarvastatárral*

Kreinbacher Extra Dry, NV	2 400	13 500
Sauska Brut, NV	3 500	15 900
Sauska Rosé Brut, NV	3 900	17 500
Schloss Gobelsburg Brut Reserve, NV 		26 800
Sauska Furmint Brut		27 900
MOËT & CHANDON Brut Impérial	5 300	29 900
Leclerc Briant Abyss 		125 000



## ILLATOS FEHÉREK

*A cékla rizottó tökéletes párja*

Sauska Sárgamuskotály	2 100	10 900
Pannonhalmi Főapátság Rajnai Rizling	2 500	13 400
Polz Sauvignon Blanc Spiegel 	3 300	15 900
Somlói Vándor Öregtőkék Juhfark 		23 600
Leitz Berg Schlossberg GG Riesling 		37 600

## GYÜMÖLCSŐS VÖRÖSEK

*Párosítsd DNB Burgerrel*

Oremus Pinot Noir	2 500	12 900
Sauska Kadarka	2 700	13 700
Bott Frigyes Kékfrankos 		16 500
Umathum Zweigelt 		17 500

## TESTES VÖRÖSEK

*Ideális a Jospert grill fogásokhoz*

2HA Cabernet Franc 	3 900	22 400
Heimann Barbár	4 500	23 900
Bock Villányi Franc Essencia		27 900
Dorli Muhr Syrah 	5 200	28 500
Sauska Cabernet Sauvignon Ördögárok	5 400	28 900
Gere Solus Merlot		28 900
Sauska Cuvée 7 Villány		26 500
Bock Capella		34 900
St. Andrea Agapé Bikavér, Grand Superior		55 700


## RÖNNYŰ FEHÉREK

*Tökéletes választás a Bécsi szelethez*

Sauska Furmint	2 100	10 900
Villa Tolnay Olaszrizling 		11 900
Leth Grüner Veltliner Klassik 	3 300	15 900
Zelna "Farkó-kő" Olaszrizling 	3 900	20 700
Bott Frigyes Hárslevelű 		21 300
Szarka Pince Juharos Furmint 		21 900

## KOMPLEX FEHÉREK

*Lazac steakkel az igazi*

Lackner Tinnacher Ried Eckberg Weissburgunder 	2 100	11 900
Világi Winery Chardonnay Terroir Selection	3 700	17 900
Oremus Mandolás Furmint	3 900	23 500
St. Andrea Mária Cuvée Grand Superior	5 700	29 900
Prager Riesling "Wachstum Bodenstein" Smaragd 		37 900

## ROSÉK

*Ropogós kacsacomb mellé ajánljuk*

Sauska Rosé	2 300	10 900
Umathum Rosa 		17 500

## DESSZERTBOROK

*A kacsamáj terrine-nel lesz igazán ikonikus*

Oremus Édes Szamorodni, 2018	2 900	14 800
Sauska Late Harvest, 2022	3 300	16 500
Disznókő Tokaji Aszú 5 Puttonyos, 2013	4 900	24 900

*Minden pohár 125ml, kivétel a desszertbor, mely 70ml.  
 Minden üveg 750ml, kivétel a desszertbor, mely 500ml.*

*DNB Budapest evokes diverse gastronomic traditions along its namesake, the Danube. Overlooking this magical flow of blue, DNB takes inspiration from the river's various regions, sourcing the freshest ingredients locally to create an authentic and contemporary, culinary cultural experience.*

## FOR THE TABLE

Olives | 1 500

Sourdough bread,  
seasoned butter (🍷🌱) | 1 500

Hummus tahini, pita bread (🌱🌱) | 3 900

Chef's selection of cold cuts | 5 400

Selection of local and international cheese  
(🌱🌱🌱) | 6 900

## STARTERS

Venison tartare, honey Dijon mustard,  
capers (🌱) | 5 900

Duck liver terrine, brioche, spiced plum,  
walnut (🍷🌱🌱) | 7 800

Niçoise salad with red tuna tataki  
(🌱) | 5 900

Caramelized pumpkin salad, goat cheese,  
roasted pumpkin seeds (🌱🌱) | 5 900

## SOUPS

„Gulyás“ from Alföld,  
sourdough bread | 4 300

Celery soup, quince chutney,  
parsley oil | 3 700

## MEATLESS MEALS

Spinach & ricotta ravioli, tomato cream  
sauce (🌱🌱) | 5 200

Beetroot risotto, grilled goat cheese,  
peanuts (🌱🌱) | 5 400

## DESSERTS

Golden walnut dumplings with vanilla  
sauce for 2-3 people (🌱🍷🌱🌱) | 6 900

Dark chocolate coffee mousse, orange  
(🍷🌱🌱) | 3 600

Plum pie, cinnamon sauce (🌱🌱🌱) | 3 600

## FROM THE BLACK FOREST TO THE BLACK SEA



Traditional Wiener Schnitzel, Austrian potato  
salad or French fries, cranberry jam  
(🌱🌱) | 9 200

Domestic free-range chicken paprikash,  
egg spätzle, cucumber salad  
(🍷🌱🌱) | 6 400

Crispy duck leg, red cabbage cream, roasted  
potato, caramelised apple | 7 200

Homemade tagliatelle with Porcini mushroom  
and sirloin strip (🍷🌱🌱🌱) | 6 900

Cauliflower steak, roasted onion cream,  
pomegranate, spicy herb relish | 4 900

## PERFECT TO SHARE

Whole-baked dorado for two (1000g), served with  
your choice of two sides and a sauce | 22 900

Tomahawk steak (1000 g) for two with  
your choice of two sides and a sauce | 33 900

## JOSPER GRILL

*This exceptional grill sears, smokes, and roasts at high temperatures, locking in natural juices and infusing dishes with a rich, smoky flavor. Experience perfectly grilled steaks, fishes, and vegetables like never before.*

Bluefin tuna steak 300g | 12 900

Crispy skin salmon steak | 9 300

DNB burger, cheese, bacon, French fries  
(🍷🌱) | 5 800

French rack of lamb 300g | 14 900

Beef tenderloin steak 240g | 13 900

Dry-aged rib-eye steak 300g | 14 700

Omaha sirloin steak 350g | 19 900

*Our selection from the Josper is grilled from fresh ingredients. Simple, seasoned to perfection and served without any garnish.*

## SIDE DISHES

French fries | 1 900

Sweet potato fries | 2 300

Truffled mashed potato (🍷) | 2 500

Pan-fried vegetables | 2 300

Garden salad leaves,  
cherry tomatoes, grated carrot | 1 900

## SAUCES

Forest mushroom (🍷) | 1 300

Green pepper (🌱) | 1 300

Chimichurri | 1 300

Hollandaise (🌱) | 1 300

(🍷) contains lactose (🌱) contains egg (🌱) contains gluten (🌱) contains nuts (🍷) contains alcohol

*As a Marriott Bonvoy® Member you can earn points with your linked credit card on dining at participating restaurants and bars, without staying at our hotels. Redeem your points for free nights, unrivalled experiences, and so much more. Please contact our colleagues for more information.*

At DNB, we take pride in presenting a carefully curated wine menu designed to enhance your dining experience and help you discover the perfect wine to suit your palate. Our selection draws from the rich wine traditions of Germany, Austria, Slovakia, and Hungary, regions celebrated for their unique and diverse wine-making practices. To simplify your choice, we have categorized our wines by their primary flavor profiles. Whether you favor the light and crisp notes of a Sauvignon Blanc or the bold, full-bodied character of a Cabernet Sauvignon, our menu is crafted to guide you through the delightful world of wine.

## SPARKLING WINES

*Experience it with our Venison tartare*

		
Kreinbacher Extra Dry, NV	2 400	13 500
Sauska Brut, NV	3 500	15 900
Sauska Rosé Brut, NV	3 900	17 500
Schloss Gobelsburg Brut Reserve, NV 		26 800
Sauska Furmint Brut		27 900
MOËT & CHANDON Brut Impérial	5 300	29 900
Leclerc Briant Abyss 		125 000


## AROMATIC AND FLORAL WINES

*A delightful pairing with the Beetroot risotto*

		
Sauska Sárgamuskotály	2 100	10 900
Pannonhalmi Főapátság Rajnai Rizling	2 500	13 400
Polz Sauvignon Blanc Spiegel 	3 300	15 900
Somlói Vándor Öregtőkék Juhfark 		23 600
Leitz Berg Schlossberg GG Riesling 		37 600

## JUICY AND FRUITY REDS

*Pair it with our Signature Burger*

		
Oremus Pinot Noir	2 500	12 900
Sauska Kadarka	2 700	13 700
Bott Frigyes Kékfrankos 		16 500
Umatham Zweigelt 		17 500

## BOLD AND FULL-BODIED REDS

*Ideal with the Jospes grill*

		
2HA Cabernet Franc 	3 900	22 400
Heimann Barbár	4 500	23 900
Bock Villányi Franc Essencia		27 900
Dorli Muhr Syrah 	5 200	28 500
Sauska Cabernet Sauvignon Ördögárok	5 400	28 900
Gere Solus Merlot		28 900
Sauska Cuvée 7 Villány		26 500
Bock Capella		34 900
St. Andrea Agapé Bikavér, Grand Superior		55 700

## LIGHT AND CRISP WINES

*Explore it with Wiener Schnitzel*

		
Sauska Furmint	2 100	10 900
Villa Tolnay Olaszrizling 		11 900
Leth Grüner Veltliner Klassik 	3 300	15 900
Zelna "Farkó-kő" Olaszrizling 	3 900	20 700
Bott Frigyes Hárslevelű 		21 300
Szarka Pince Juharos Furmint 		21 900

## RICH AND FULL-BODIED WINES

*Ideal with our Crispy skin salmon*

		
Lackner Tinnacher Ried Eckberg	2 100	11 900
Weissburgunder 		
Világi Winery Chardonnay Terroir Selection	3 700	17 900
Oremus Mandolás Furmint	3 900	23 500
St. Andrea Mária Cuvée Grand Superior	5 700	29 900
Prager Riesling "Wachstum Bodenstein" Smaragd 		37 900

## ROSÉ WINES

*Interesting choice with the Crispy duck leg*

		
Sauska Rosé	2 300	10 900
Umatham Rosa 		17 500

## SWEET AND DESSERT WINES

*Iconic with the Duck liver terrine*

		
Oremus Édes Szamorodni, 2018	2 900	14 800
Sauska Late Harvest, 2022	3 300	16 500
Disznókő Tokaji Aszú 5 Puttonyos, 2013	4 900	24 900

*All glasses are 125ml, except the sweet & dessert wines which are 70ml.  
All bottles are 750ml, except the sweet & dessert wines which are 500ml.*