

HIGH NOTE

SKYBAR

BUDAPEST

HIGH NOTE SKYBAR KEDVENCEI

HIGH NOTE SKYBAR FAVORITES



BLOSSOM & BUBBLES

Ketel One vodka, lychee, strawberry, sparkling wine

Ketel One vodka, licsi, eper, pezsgő

5 900.-



SINGLE BUT DELICIOUS

Singleton 12 whisky, vanilla, tonka, lemon, soda

Singleton 12 whisky, vanília, tonkabab, citrom, szóda

5 900.-



MELLOW MEADOW

Tanqueray no.10 gin, lime, chamomile

Tanqueray no.10 gin, lime, kamilla

5 900.-



ANTIBIOTIC

Unicum Riserva, ginger, honey, lemon

Unicum Riserva, gyömbér, méz, citrom

5 900.-

GIN & TONIC SPECIALS

BROCKMANS

Fever-Tree Mediterranean tonic
6400.-

JUNE BY G'VINE ROYAL PEAR

Fever-Tree Elderflower tonic
6200.-

JUNE BY G'VINE WATERMELON

Fever-Tree Indian tonic
6200.-

TARSIER ORIENTAL PINK

Fever-Tree Raspberry & Rhubarb tonic
6600.-

UKIYO JAPANESE BLOSSOM
Fever-Tree Mediterranean tonic
6800.-

HENDRICK'S
Fever-Tree Indian tonic
6200.-

NORDES
Fever-Tree Indian tonic
6200.-

TANQUERAY 10
Fever-Tree Light tonic
6400.-

RÖVIDITALOK / SPIRITS

GIN

ár / price / 40 ml

UK

TANQUERAY LONDON DRY	3 500.-
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA	4 000.-
TANQUERAY BLACKCURRANT ROYALE	4 000.-
TANQUERAY NO.10	4 500.-
TANQUERAY 0.0%	4 000.-
OPIHR ORIENTAL SPICED	4 000.-
BOMBAY SAPPHIRE	4 000.-
BOMBAY PREMIER CRU	5 000.-
BOMBAY SUNSET	4 000.-
BROCKMANS	5 000.-
TARSIER ORIENTAL PINK	5 000.-

HUNGARY

OPERA	4 500.-
ÁRPÁD PEPPER	4 500.-
ÁRPÁD RASPBERRY	5 000.-

SCOTLAND

HENDRICK'S	4 500.-
HENDRICK'S NEPTUNIA	5 500.-

FRANCE

G'VINE FLORAISON	5 000.-
JUNE BY G'VINE ROYAL PEAR	5 000.-
JUNE BY G'VINE WATERMELON	5 000.-

GERMANY

MONKEY 47	6 000.-
-----------	---------

JAPAN

UKIYO JAPANESE BLOSSOM	6 500.-
ROKU	4 500.-
ETSU	5 500.-

IRELAND

DRUMSHANBO GUNPOWDER	4 500.-
----------------------	---------

HOLLAND

BOBBY'S	4 500.-
---------	---------

USA

STILL G.I.N.	5 500.-
--------------	---------

SPAIN

GIN MARE	5 000.-
NORDES	4 500.-

SLOE

RIVO SLOE	6 500.-
-----------	---------

TEQUILA

VOLCAN DE MI TERRA BLANCO	7 000.-
VOLCAN DE MI TERRA REPOSADO	7 500.-
PADRE AZUL ANEJO	12 000.-
DON JULIO BLANCO	6 500.-
DON JULIO 1942	22 000.-
ROOSTER ROJO BLANCO	3 500.-
VIVIR BLANCO	6 000.-
VIVIR REPOSADO	6 500.-
CLASE AZUL REPOSADO	19 000.-
CLASE AZUL ANEJO	62 000.-

MEZCAL

BOZAL ENSAMBLE MEZCAL	9 000.-
ROOSTER ROJO MEZCAL	5 500.-
DEL MAGUEY VIDA	6 000.-
CLASE AZUL SAN LUIS POTOSÍ	42 000.-

VODKA

CIROC	4 500.-
CIROC MANGO	4 500.-
CIROC RED BERRY	4 500.-
CIROC GREEN APPLE	4 500.-
REYKA	5 000.-
KETEL ONE	3 500.-
BELVEDERE	5 000.-
GREY GOOSE	5 000.-
TITO'S HANDMADE	4 000.-
ABSOLUT CITRON	3 500.-
ABSOLUT VANILLA	3 500.-
BELUGA GOLD LINE	14 000.-

RUM / CACHACA

BACARDI CARTA BLANCA	3 500.-
BACARDI CARIBBEAN SPICED	4 000.-
BACARDI 8	5 000.-
DON PAPA	6 000.-
BUMBU	4 000.-
DICTADOR 20	6 500.-
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	5 000.-
MIRACIELO RESERVA ESPECIAL SPICED	6 500.-
SAILOR JERRY	3 500.-
PLANTATION ORIGINAL DARK	4 000.-
PLANTATION PINEAPPLE	4 500.-
ZACAPA 23	7 000.-
ZACAPA XO	16 000.-
MAGNIFICA CACHACA	3 500.-

ár / price / 40 ml

WHISKY

år / price / 40 ml

SCOTCH

SINGLE MALT

SINGLETON 12	5 000.-
GLENMORANGIE 12	5 000.-
BALVENIE 14	15 500.-
GLENFIDDICH 18	15 000.-
THE MACALLAN 12	11 000.-
THE MACALLAN 15	18 000.-
THE MACALLAN RARE CASK	32 000.-
DALMORE 15	16 500.-
TALISKER 10	6 500.-
LAPHROAIG 10	6 000.-
LAGAVULIN 16	15 000.-

SCOTCH

BLENDED

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	3 500.-
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	21 000.-
MONKEY SHOULDER	4 500.-

IRISH

JAMESON	4 000.-
CONNEMARA IRISH PEATED	4 000.-
REDBREAST 12	6 000.-

AMERICAN

BULLEIT BOURBON	4 000.-
MAKER'S MARK	4 500.-
WOODFORD RESERVE	5 000.-
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	6 000.-
JACK DANIEL'S BONDED	5 500.-

JAPANESE

NIKKA FROM THE BARREL	6 000.-
TOGOUCHI SAKE CASK	6 500.-
HIBIKI JAPANESE HARMONY	12 000.-

DANISH

STAUNING RYE	5 500.-
STAUNING SMOKE	8 000.-

COGNAC / BRANDY / PISCO

ár / price / 40 ml

HENNESSY VS	6 000.-
HENNESSY XO	21 000.-
DELAMAIN PALE AND DRY XO	12 000.-
PIERRE FERRAND 10 GENERATIONS	7 000.-
CASTAREDE ARMAGNAC VSOP	6 000.-
CALVADOS BOULARD GRAND SOLAGE	4 500.-
1615 PISCO PURO QUEBRANTA	4 000.-

LIQUEUR

AMARETTO DISARONNO	4 000.-
LUXARDO MARASCHINO	3 500.-
MUYU VETIVER GRIS	5 000.-
MUYU JASMINE VERTE	5 000.-
COINTREAU	3 000.-
GRAND MARNIER	4 000.-
BAILEY'S	3 500.-
SHANKY'S WHIP	4 000.-
KAHLUA	3 000.-
ST. GERMAIN	4 500.-
MIDORI MELON	4 000.-
LICOR 43	3 500.-
CHAMBORD	4 000.-
PASSOA	4 000.-
KWAI FEH	4 000.-
RAMAZOTTI SAMBUCA	4 000.-
D.O.M. BENEDICTINE	5 000.-
VIVIR CAFE	5 000.-
FRANGELICO	4 000.-
ITALICUS	5 000.-
TAKAMAKA KOKO	3 500.-
MAISON BRIOTTET GINGER	3 500.-
MAISON BRIOTTET BANANA	3 500.-
MAISON BRIOTTET CHERRY	3 500.-
MAISON BRIOTTET WHITE COCOA	3 500.-
MAISON BRIOTTET CASSIS	3 500.-
MAISON BRIOTTET PEACH	3 500.-
MAISON BRIOTTET APRICOT	3 500.-
MAISON BRIOTTET BASIL	3 500.-

BITTER

ár / price / 40 ml

UNICUM TREZOR XO	10 000.-
UNICUM RISERVA	5 000.-
UNICUM BARISTA	4 000.-
UNICUM ORANGE BITTER	4 000.-
UNICUM	4 000.-
CYNAR	3 500.-
APEROL	4 000.-
CAMPARI	3 500.-
FERNET BRANCA	3 500.-
FERNET MENTA	3 500.-
PIMM'S NO.1	3 500.-
JAGERMEISTER	4 000.-
BITTER FUSETTI CACAO	4 500.-
SANTONI AMARO	5 000.-

PÁLINKA

ár / price / 40 ml

ÁRPÁD LEHOTICA SZILVA / PLUM	5 500.-
ÁRPÁD BÁRSONY BIRS / QUINCE	5 500.-
ÁRPÁD PIROS VILMOSKÖRTE / PEAR	5 500.-
ÁRPÁD KAJSZIBARACK / APRICOT	5 500.-
ÁRPÁD IRSAI OLIVÉR / GRAPE	5 500.-
BRILL ZELLER / CELERY	5 500.-
BRILL SÁRGARÉPA / CARROT	5 500.-
BRILL MÁLNA / RASPBERRY	10 500.-

ERŐSÍTETT BOROK / FORTIFIED WINE

ár / price / 80 ml

NOILLY PRAT ORIGINAL DRY	4 000.-
COCCHI STORICO VERMOUTH DI TORINO	5 000.-
LILLET BLANC	4 000.-
MARTINI FIERO	3 500.-
MARTINI RISERVA RUBINO	4 500.-
PER SE APERITIVO	4 000.-
TIO PEPE DRY SHERRY	4 000.-
OSBORNE PX SHERRY	4 000.-
GRAHAM'S 20 YEAR OLD TAWNY	7 000.-
9DI DANTE INFERNO	5 500.-
9DI DANTE PURGATORIO	5 500.-

SÖRÖK / BEERS

NOAM LAGER	340 ml	3 500.-
FIRST PILSNER	330 ml	3 500.-
FIRST VOODOO IPA	330 ml	3 500.-
FIRST WIETBIER	330 ml	3 500.-
FIRSTS BELGIAN CHERRY	330 ml	3 500.-
CLAUSTHALLER 0%	330 ml	3 000.-

HÁZI LIMONÁDÉK / HOMEMADE LEMONADES

ár / price

KLASSZIKUS / CLASSIC	400 ml	3 000.-
MANGÓ / MANGO	400 ml	3 300.-
EPER / STRAWBERRY	400 ml	3 300.-
MARACUJA / PASSION	400 ml	3 300.-
LICSI / LYCHEE	400 ml	3 300.-
BERGAMOT / BERGAMOT	400 ml	3 300.-

ÜDÍTŐK / SOFT DRINKS

COCA-COLA	250 ml	1 500.-
COCA-COLA ZERO	250 ml	1 500.-
SPRITE ZERO	250 ml	1 500.-
FEVER TREE INDIAN TONIC	200 ml	2 000.-
FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC	200 ml	2 000.-
FEVER TREE ELDERFLOWER TONIC	200 ml	2 000.-
FEVER TREE RASPBERRY & RHUBARB	200 ml	2 000.-
FEVER TREE LIGHT TONIC	200 ml	2 000.-
FEVER TREE PINK GRAPEFRUIT SODA	200 ml	2 000.-
FEVER TREE GINGER BEER	200 ml	2 000.-
RED BULL	250 ml	2 000.-
RED BULL SUGARFREE	250 ml	2 000.-

VIZEK / WATERS

ACQUA PANNA	250 ml	1 500.-
	750 ml	2 300.-
SAN PELLEGRINO	250 ml	1 500.-
	750 ml	2 300.-
HIGH NOTE WATER STILL	750 ml	1 400.-
HIGH NOTE WATER SPARKLING	750 ml	1 400.-

KÁVÉ, TEA / COFFEE, TEA

ESPRESSO	1 500.-
DOUBLE ESPRESSO	2 200.-
AMERICANO	1 600.-
CAPPUCCINO	2 200.-
CAFFE LATTE	2 500.-
HOT CHOCOLATE	2 500.-
TEA SELECTION	2 000.-
NÖVÉNYI TEJ / PLANT BASED MILK	200.-

PEZSGŐK / SPARKLING WINES

SAUSKA - ROSÉ BRUT

Tokaj, Hungary

Pohár / glass 120 ml Üveg / bottle 750 ml

5 000.- 25 000.-

SZIJJÁRTÓ ELŐD - BRUT 2021

Etyek, Hungary

5 500.- 27 000.-

KREINBACHER - ÉGOISTE 2018

Somló, Hungary

49 000.-

FRANCESCO FOLLADOR -
PROSECCO BRUT DOCG

Veneto, Italy

5 900.- 29 500.-

GARBARA - CARTIZZE ZERO
BRUT PROSECCO DOCG

Veneto, Italy

45 000.-

MAISON LOUIS DE GRENELLE -
BUDAPEST SPARK BRUT

Loire, France

4 500.- 22 500.-

TORELLÓ - CAVA BRUT RESERVA
SPECIAL EDITION 2022

Penedes, Spain

7 500.- 37 500.-

MOËT&CHANDON - BRUT IMPERIAL

Champagne, France

7 900.- 39 500.-

LOUIS ROEDERER - COLLECTION 244

Champagne, France

49 000.-

BILLECART-SALMON - LE ROSÉ BRUT

Champagne, France

80 000.-

DOM PERIGNON 2015

Champagne, France

195 000.-

BOROK / WINES
FEHÉR BOROK / WHITE WINES

	Pohár / glass 150 ml	Üveg / bottle 750 ml
TOKAJ NOBILIS - SÁRGAMUSKOTÁLY 2024 Tokaj, Hungary	3 200.-	16 000.-
BABARCZI - SAUVIGNON BLANC 2024 Pannonhalma, Hungary	3 200.-	16 000.-
ST. ANDREA - NAPBOR EGRI CSILLAG 2024 Eger, Hungary	3 500.-	17 500.-
PANNONHALMI FŐAPÁTSÁG - TRICOLLIS CUVÉE 2024 Pannonhalma, Hungary	3 500.-	17 500.-
VESZPRÉMI ÉRSEKI PINCÉSZET - MANDORLA RIESLING 2023 Balatonfüred-Csopak, Hungary	3 500.-	17 500.-
HARASZTHY - PRÉMIUM CHARDONNAY 2023 Etyek, Hungary	3 500.-	17 500.-
FIGULA - SZÁKA OLASZRIZLING 2023 Balatonfüred-Csopak, Hungary	3 500.-	17 500.-
HOLDVÖLGY - VISION 2020 Tokaj, Hungary	3 900.-	19 500.-
GRÓF DEGENFELD - TERÉZIA HÁRSLEVELŰ 2023 Tokaj, Hungary	4 500.-	22 500.-
BALASSA - NYULÁSZÓ FURMINT 2024 Tokaj, Hungary	4 500.-	22 500.-
YEALANDS - SAUVIGNON BLANC 2023 Marlborough, New Zealand		19 000.-
OMBRE - PINOT GRIGIO 2024 Veneto, Italy		19 000.-
DOMAINE FÉVRE - CHABLIS 2023 Bourgogne, France		35 000.-
JOHANN TOPF - GRÜNER VELTLINER STRASSERTAL 2023 Kamptal, Austria		29 000.-

Az évjárat az elérhető készlet függvényében változhat. / Vintages may vary based on availability.

VÖRÖSBOROK / RED WINES

	Pohár / glass 150 ml	Üveg / bottle 750 ml
VILLA GYETVAI - ROSSO 2023 Balatonfüred-Csopak, Hungary	3 200.-	16 000.-
ANONYM - PINOT NOIR 2021 Etyek, Hungary	3 600.-	18 000.-
VYLYAN - CSÓKA 2019 Villány, Hungary	3 900.-	19 500.-
HARASZTHY - FANTÁSTICO MALBEC 2021 Etyek, Hungary	3 900.-	19 500.-
IPACS-SZABÓ - NÁSZÚT HELYETT 2022 Villány, Hungary	4 500.-	22 500.-
TAKLER - SZENTA - HEGYI KÉKFRANKOS 2019 Szekszárd, Hungary	4 800.-	24 000.-
TÜSKE - ANNUS CABERNET SAUVIGNON 2019 Szekszárd, Hungary	5 600.-	28 000.-
BABARCZI - MERLOT 2021 Pannonhalma, Hungary	5 800.-	29 000.-
SAUSKA - CUVÉE 7 SIKLÓS 2020 Villány, Hungary	6 900.-	34 500.-
COUVENT DES JACOBINS - ST ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ 2014 Bordeaux, France		75 000.-
MARRENON - CROZES HERMITAGE 2021 Rhône, France		35 000.-
MARQUÉS DE MURRIETA 2020 Rioja, Spain		40 000.-
BOTTEGA - BAROLO 2019 Piemont, Italy		45 000.-

ROZÉBOROK / ROSE WINES

	Pohár / glass 150 ml	Üveg / bottle 750 ml
SAUSKA - ROSÉ 2024 Villány, Hungary	2 900.-	14 500.-
VYLYAN - KSZÍ SPARKLING PINOT NOIR ROSÉ 2024 Villány, Hungary	3 200.-	16 000.-
MARRENON - PÉTULA ROSÉ 2023 Provence, France	4 600.-	23 000.-

**TERMÉSZETES ÉDES BOROK /
NATURAL SWEET WINES**

	Pohár / glass 100 ml	Üveg / bottle 500 ml
ANONYM - ARANYOS ZENIT LATE HARVEST Etyek, Hungary	3 800.-	19 000.-
HOLDVÖLGY ELOQUENCE SZAMORODNI 2013 Tokaj, Hungary	4 400.-	22 000.-
SAUSKA 6 PUTTONYOS ASZÚ 2019 Tokaj, Hungary	11 000.-	55 000.-

BOTTLE SERVICE

A BOTTLE SERVICE TARTALMAZZA A KIVÁLASZTOTT
ÜVEG ITALT ÉS AZ ALÁBBI LEHETŐSÉGEK KÖZÜL EGYET:

10 üveg üdítő (250 ml): Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite Zero, Kinley tonik
VAGY 4 üveg ásványvíz (750 ml) VAGY 5 doboz Red Bull (250 ml)
VAGY 2 liter gyümölcslé (narancs, alma, grapefruit)

THE BOTTLE SERVICE INCLUDES ONE BOTTLE OF
THE CHOSEN SPIRIT AND ONE OPTION FROM THE FOLLOWING:

10 bottles of soft drinks (250 ml): Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite Zero,
Kinley tonic
OR 4 bottles of mineral water (750 ml) OR 5 cans of Red Bull (250 ml)
OR 2 liters of juice (orange, apple, grapefruit)

VODKA

KETEL ONE	700 ml	60 000.-
CIROC (MANGO, RED BERRY, GREEN APPLE)	700 ml	80 000.-
REYKA	700 ml	90 000.-
BELUGA GOLD LINE	700 ml	230 000.-

GIN

TANQUERAY (SEVILLA, ROYALE)	700 ml	60 000.-
HENDRICK'S	700 ml	75 000.-
UKIYO JAPANESE BLOSSOM	700 ml	110 000.-
TARSIER ORIENTAL PINK	700 ml	85 000.-

RUM

BUMBU	700 ml	70 000.-
BACARDI CARTA BLANCA	1 000 ml	90 000.-
DON PAPA	700 ml	100 000.-
ZACAPA 23	700 ml	120 000.-

WHISKY

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	700 ml	60 000.-
BULLEIT BOURBON	700 ml	70 000.-
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	700 ml	95 000.-
JAMESON	1 000 ml	100 000.-

TEQUILA / MEZCAL

ROOSTER ROJO BLANCO	700 ml	60 000.-
VIVIR BLANCO	700 ml	100 000.-
CLASE AZUL REPOSADO	700 ml	320 000.-
BOZAL ENSAMBLE MEZCAL	700 ml	150 000.-

Áraink Forintban értendők, az ÁFA-t tartalmazzák, 15% szervizdíj pedig a számla végösszegéhez adódik. /
All prices are in Hungarian Forint inclusive of VAT, 15% service charge will be added to your bill.

MENÜ / MENU

ELÉRHETŐ MINDEN NAP 12:00 - 22:30 ÓRÁIG / Available every day from 12:00 to 22:30

BÁR SNACKEK / BAR SNACKS

TENGERI SÓS BURGONYACHIPS (45 GR) 1 900.-
Sea salt flavored potato chips

NOCELLARA OLÍVABOGYÓ (80G) 3 500.-
Nocellara olives (80g)
🍷 St.Andrea - Napbor 2024, Eger (Hungary) 3 500.-

SERRANO SONKA, ASZALT PARADICSOM, OLÍVABOGYÓ, KOVÁSZOLT KENYÉR 4 000.-
Serrano ham, dried tomatoes, olives, sourdough bread
🍷 Sauska - Rosé Brut, Tokaj (Hungary) 5 000.-

ELŐÉTELEK / STARTERS

CÉZÁR SALÁTA - RÓMAI SALÁTA, CÉZÁR DRESSZING, 4 200.-
PARMEZÁN, FOKHAGYMÁS KRUTON 🍷
Caesar salad - Romaine lettuce, Caesar dressing, parmesan, garlic crouton
🍷 Babarczi - Sauvignon blanc 2024, Pannonhalma (Hungary) 3 200.-

+ Píritott csirkemell / grilled chicken breast 2 800.-
+ Píritott garnéla / grilled shrimps 3 100.-
🍷 Francesco Follador - Prosecco Brut DOCG, Veneto (Italy) 5 900.-

BIVALYMOZZARELLA CAMPANA, GAZPACHO, MARINÁLT PARADICSOM, 5 700.-
GRILLEZETT BÉBIKUKORICA, HÁZI FOCACCIA 🍷
Mozzarella di Bufala Campana, marinated tomato gazpacho,
grilled baby corn, home-made focaccia
🍷 Szíjjártó Előd - Brut 2021, Etyek (Hungary) 5 500.-

ANGUS TATÁR, HABANERO MAJONÉZ, MARINÁLT MANGÓ ÉS 5 900.-
KÍGYÓUBORKA, MOGYORÓHAGYMA, GRILLEZETT LAPOS KENYÉR 🍷
Angus tartare, habanero mayo, marinated mango and
cucumber, Lyon shallot, grilled flat bread
🍷 Torelló - Cava Brut Reserva 2022, Penedes (Spain) 7 500.-

GRILLEZETT MAKRÉLA, ÉDESKÖMÉNY-SALÁTA, SÁFRÁNYOS AIOLI, 6 900.-
SAUCE VIERGE, NAPRAFORGÓMAG, KOVÁSZOLT KENYÉR 🍷 🍷 🍷
Grilled mackerel, fennel salad, saffron aioli, sauce vierge, sunflower seed,
sourdough bread
🍷 Veszprémi Érseki Pincészet - Mandorla Riesling 2023, Balatonfüred (Hungary) 3 500.-

Az allergének tekintetében kérje felszolgáló kollégáink segítségét. / Ask our staff for help with allergens.



Glutén
Gluten



Laktóz
Lactose



Mogyoró
Peanuts



Rákfélék
Shellfish



Hal
Fish



Tojás
Egg



Szója
Soy



Diófélék
Tree nuts



Mustár
Mustard

SPENÓTOS KECSKESAJTKROKETT, BODZÁS-CHILIS MÉZ, **4 900.-**
SÜLTFOKHAGYMÁS AIOLI, PIRÍTOTT PISZTÁCIA   
 Spinach and goat cheese croquette, elderflower and
 chili flavored honey, roasted garlic aioli, roasted pistachio
 Pannonhalmi Főapátság - Tricollis Cuvée 2024, Pannonhalma (Hungary) 3 500.-

ARIA BURGER, CHORIZO, PROVOLONE SAJT, RUKKOLASALÁTA, **7 900.-**
FŰSZERES RATTE BURGONYA, CHIPOTLE MAJONÉZ 
 Aria burger, chorizo, provolone cheese, rocket salad,
 spicy potato ratte, chipotle mayo
 Sauska - Rosé Brut, Tokaj (Hungary) 5 000.-

FŐÉTELEK / MAIN COURSES

CONCHIGLIONI TÉSZTA, SAN MARZANO PARADICSOMSZÓSZ, PADLIZSÁN, **9 200.-**
CUKKINI, PIRÍTOTT FENYŐMAG, PARMIGIANO REGGIANO MÁRTÁS  
 Conchiglioni pasta, San Marzano tomato sauce, eggplant,
 zucchini, roasted pine nuts, Parmigiano Reggiano sauce
 Marrenon - Pétula Rosé 2023, Provence (France) 4 600.-

GRILLEZETT KACSAMELL, FEHÉRRÉPAPÜRE, **13 900.-**
CUKORBORSÓRAGU, TORMA, SAVANYÍTOTT RETEK, MUSTÁRMAG 
 Grilled duck breast, parsley root purée, sugar pea ragout,
 horseradish, pickled radish, mustard seeds
 Anonym - Pinot noir 2021, Etyek (Hungary) 3 600.-

PIRÍTOTT LAZACFILÉ, SÁFRÁNYOS ACQUERELLO RIZOTTÓ, **12 500.-**
TENGERI SPÁRGA, NDUJA VINAIGRETTE, BOUILLABAISSE MÁRTÁS   
 Pan-seared salmon fillet, saffron Acquerello risotto,
 sea asparagus, Nduja vinaigrette, bouillabaisse sauce
 Balassa - Nyulászó Furmint 2024, Tokaj (Hungary) 4 500.-

HARISSÁS BÁRÁNYGERINC, BURGONYA RÖSZTI, PIRÍTOTT SZÍVSALÁTA, **14 900.-**
MENTÁS-CITRUSOS JOGHURT, SAVANYÍTOTT KÍGYÓUBORKA, MARINÁLT 
LILAHAGYMA
 Lamb loin with Harissa, rösti, grilled baby gem lettuce, mint-citrus yogurt,
 pickled cucumber, marinated red onion
 Gróf Degenfeld - Terézia Hárslevelű 2023, Tokaj (Hungary) 4 500.-

ÉRLELT MARHAHÁTSZÍN, GRILLEZETT BROKKOLINI, FŰSZERES-VAJAS **19 900.-**
BURGONYA, KAREMELLIZÁLT HAGYMAPÜRÉ, ZÖLDBORSMÁRTÁS 
 Aged beef sirloin, grilled broccolini, spicy buttered potatoes,
 caramelized onion purée, green pepper sauce
 Babarczi - Merlot 2021, Pannonhalma (Hungary) 5 800.-

Az allergének tekintetében kérje felszolgáló kollégáink segítségét. / Ask our staff for help with allergens.

 Glutén  Laktóz  Mogoró  Rákkfélék  Hal  Tojás  Szója  Diófélék  Mustár

DESSZERTEK / DESSERTS

ARIA 10 DESSZERT – MANGÓS KATALÁN KRÉM,
MANDULÁS SABLÉ, PIEMONTI MOGYORÓPRALINÉ, KUMKVAT
Aria 10 dessert – Catalan cream with mango, almond sablé,
Piedmont hazelnut praline, kumquat

🍷 Anonym - Aranyos late harvest 2023, Etyek (Hungary) 3 800.-

4 600.-



PARIS-BREST – YUZUS TEJFAGYLALT,
VANÍLIÁS FÖLDIMOGYORÓ-MOUSSE, EPER

Paris-Brest – milk flavoured ice-cream with yuzu,
peanut mousse with vanilla, strawberry

🍷 Holdvölgy - Eloquence Szamorodni 2013, Tokaj (Hungary) 4 400.-

4 200.-



CANNOLI – KÓKUSZOS RICOTTAKRÉM,
MÁLNA, LIME, VANÍLIA MOUSSELINE

Cannoli – Coconut ricotta cream, raspberry, lime, vanilla mousseline

🍷 Holdvölgy - Eloquence Szamorodni 2013, Tokaj (Hungary) 4 400.-

4 200.-



Az allergének tekintetében kérje felszolgáló kollégáink segítségét. / Ask our staff for help with allergens.

Glutén Laktóz Mogoró Rákfélék Hal Tojás Szója Diófélék Mustár

HIGH NOTE
SKYBAR
BUDAPEST

IK HOTELS KFT.

Barmanager: Németh Sándor
Executive Chef: Hiermann Viktor

Budapest H-1051, Hercegprímás utca 5.
Asztalfoglalás / Table reservation:
skybar@ariahotelbudapest.com
+36 20 438 8648
highnoteskybar.hu

Az allergének tekintetében kérje felszolgáló kollégáink segítségét. /

Ask our staff for help with allergens.

Áraink Forintban értendők, az ÁFA-t tartalmazzák, 15% szervízdíj pedig a számla végösszegéhez adódik. /

All prices are in Hungarian Forint inclusive of VAT, 15% service charge will be added to your bill.

WIFI:



E-MENU:

