

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.-



### ANTIBIOTIC

Unicum Reserva, ginger, honey, lemon

Unicum Reserva, gyömbér, méz, citrom

5 900.-



### MELLOW MEADOW

Tanqueray Alcohol Free 0.0% gin, lime, chamomile

Tanqueray Alcohol Free 0.0% gin, lime, kamilla

5 900.-

# GIN & TONIC SPECIALS

JUNE BY G'VINE WATERMELON  
Fever-Tree Indian tonic  
6 300.-

JUNE BY G'VINE ROYAL PEAR  
Fever-Tree Elderflower tonic  
6 300.-

BROCKMANS  
Fever-Tree Mediterranean tonic  
5 900.-

TARSIER ORIENTAL PINK  
Fever-Tree Raspberry & Rhubarb tonic  
6 500.-

ÁRPÁD PAPRIKA  
Fever-Tree Mediterranean tonic  
5 900.-

UKIYO JAPANESE BLOSSOM  
Fever-Tree Mediterranean tonic  
6 900.-

HENDRICK'S NEPTUNIA  
Fever-Tree Indian tonic  
6 300.-

TANQUERAY NO.10  
Fever-Tree Light tonic  
5 900.-

# RÖVIDITALOK / SPIRITS

## GIN

ár / price / 40 ml

### UK

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

### HUNGARY

|                 |         |
|-----------------|---------|
| OPERA           | 4 000.- |
| ÁRPÁD PAPRIKA   | 4 500.- |
| ÁRPÁD RASPBERRY | 5 000.- |

### SCOTLAND

|                     |         |
|---------------------|---------|
| HENDRICK'S          | 4 500.- |
| HENDRICK'S NEPTUNIA | 5 000.- |

### FRANCE

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| JUNE BY G'VINE WILD PEACH | 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 | 6 000.- |
| ROKU                   | 4 500.- |
| ETSU                   | 5 500.- |

### HOLLAND

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

### SPAIN

|                        |         |
|------------------------|---------|
| GIN MARE MEDITERRANEAN | 5 000.- |
| NORDES                 | 4 500.- |

### SLOE

|           |         |
|-----------|---------|
| RIVO SLOE | 6 000.- |
|-----------|---------|

## TEQUILA

|                             | ár / price / 40 ml |
|-----------------------------|--------------------|
| VOLCÁN DE MI TERRA BLANCO   | 5 500.-            |
| VOLCAN DE MI TERRA REPOSADO | 6 500.-            |
| PADRE AZUL ANEJO            | 12 000.-           |
| DON JULIO BLANCO            | 6 000.-            |
| DON JULIO 1942              | 22 000.-           |
| ROOSTER ROJO BLANCO         | 3 500.-            |
| PATRÓN XO CAFÉ              | 5 000.-            |
| PATRÓN SILVER               | 7 000.-            |
| PATRÓN REPOSADO             | 7 500.-            |
| PATRÓN ANEJO                | 8 500.-            |
| CLASE AZUL REPOSADO         | 18 000.-           |
| CLASE AZUL ANEJO            | 56 000.-           |

## MEZCAL

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| ROOSTER ROJO MEZCAL        | 5 000.-  |
| DEL MAGUEY VIDA            | 6 000.-  |
| CLASE AZUL SAN LUIS POTOSÍ | 32 000.- |

## VODKA

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

## RUM / CACHACA

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| BACARDI CARTA BLANCA          | 3 500.-  |
| BACARDI CARIBBEAN SPICED      | 4 000.-  |
| BACARDI RESERVA 8             | 4 500.-  |
| DON PAPA                      | 6 000.-  |
| BUMBU THE ORIGINAL            | 4 000.-  |
| DICTADOR 20                   | 6 500.-  |
| DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA | 5 000.-  |
| SAILOR JERRY                  | 3 500.-  |
| PLANTATION ORIGINAL DARK      | 4 000.-  |
| PLANTATION PINEAPPLE          | 4 500.-  |
| ZACAPA CENTENARIO NO.23       | 7 000.-  |
| ZACAPA XO                     | 16 000.- |
| MAGNIFICA CACHACA             | 3 500.-  |

# WHISKY

år / price / 40 ml

## SCOTCH

### SINGLE MALT

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| SINGLETON 12               | 4 000.-  |
| GLENMORANGIE ORIGINAL 12   | 4 500.-  |
| BALVENIE 14 CARIBBEAN CASK | 14 000.- |
| GLENFIDDICH 18             | 13 000.- |
| THE MACALLAN 12            | 10 000.- |
| THE MACALLAN 15            | 16 000.- |
| THE MACALLAN RARE CASK     | 32 000.- |
| TALISKER 10                | 6 500.-  |
| LAPHROAIG 10               | 6 000.-  |
| LAGAVULIN 16               | 12 000.- |
| OBAN 14                    | 9 000.-  |

## SCOTCH

### BLENDED

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| JOHNNIE WALKER BLACK LABEL | 3 500.-  |
| JOHNNIE WALKER BLUE LABEL  | 19 000.- |
| MONKEY SHOULDER            | 4 000.-  |

## IRISH

|                        |         |
|------------------------|---------|
| JAMESON                | 3 500.- |
| CONNEMARA IRISH PEATED | 4 000.- |
| REDBREAST 12           | 6 000.- |

## AMERICAN

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| BULLEIT BOURBON             | 3 500.- |
| MAKER'S MARK                | 4 000.- |
| WOODFORD RESERVE            | 4 500.- |
| JACK DANIEL'S SINGLE BARREL | 5 500.- |

## JAPANESE

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

## DANISH

|                |         |
|----------------|---------|
| STAUNING RYE   | 4 500.- |
| STAUNING SMOKE | 8 000.- |

## COGNAC / BRANDY / PISCO

ár / price / 40 ml

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| HENNESSY VS                    | 4 500.-  |
| HENNESSY XO                    | 19 000.- |
| PIERRE FERRAND 10 GENERATIONS  | 7 000.-  |
| CASTAREDE ARMAGNAC VSOP        | 6 000.-  |
| CHRISTIAN DROUIN CALVADOS VSOP | 5 000.-  |
| 1615 PISCO PURO QUEBRANTA      | 4 000.-  |

## LIQUEUR

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| AMARETTO DISARONNO                 | 4 000.- |
| LUXARDO MARASCHINO                 | 3 500.- |
| MUYU VETIVER GRIS ALEX KRATENA     | 5 000.- |
| MUYU JASMINE VERTE MONICA BERG     | 5 000.- |
| MUYU CHINOTTO NERO SIMONE CAPORALE | 5 000.- |
| COINTREAU                          | 3 500.- |
| GRAND MARNIER                      | 4 000.- |
| BAILEY'S                           | 3 500.- |
| SHANKY'S WHIP                      | 4 000.- |
| KAHLUA                             | 3 000.- |
| LICOR 43                           | 3 500.- |
| CHAMBORD                           | 4 000.- |
| PASSOA                             | 4 000.- |
| RAMAZOTTI SAMBUCA                  | 3 500.- |
| D.O.M. BENEDICTINE                 | 4 000.- |
| FRANGELICO                         | 4 000.- |
| ITALICUS                           | 5 000.- |
| TAKAMAKA KOKO                      | 3 500.- |
| BRIOTTET ELDERFLOWER               | 3 500.- |
| BRIOTTET GINGER                    | 3 500.- |
| BRIOTTET BANANA                    | 3 500.- |
| BRIOTTET CHERRY                    | 3 500.- |
| BRIOTTET WHITE COCOA               | 3 500.- |
| BRIOTTET CASSIS                    | 3 500.- |
| BRIOTTET PEACH                     | 3 500.- |
| BRIOTTET MELON                     | 3 500.- |
| BRIOTTET BASIL                     | 3 500.- |
| BRIOTTET LYCHEE                    | 3 500.- |



## BITTER

ár / price / 40 ml

|                      |         |
|----------------------|---------|
| UNICUM TREZOR XO     | 9 000.- |
| UNICUM RISERVA       | 4 500.- |
| UNICUM BARISTA       | 4 000.- |
| UNICUM ORANGE BITTER | 4 000.- |
| UNICUM               | 4 000.- |
| CYNAR                | 3 000.- |
| PER SE APERITIVO     | 4 000.- |
| APEROL               | 4 000.- |
| CAMPARI              | 3 500.- |
| FERNET BRANCA        | 3 500.- |
| FERNET MENTA         | 3 500.- |
| PIMM'S NO.1          | 3 500.- |
| JAGERMEISTER         | 4 000.- |
| SANTONI AMARO        | 5 000.- |

## PÁLINKA

ár / price / 40 ml

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| ÁRPÁD LÉPOTICA 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        | 9 500.- |

## ERŐSÍTETT BOROK / FORTIFIED WINE

ár / price / 80 ml

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| COCCHI EXTRA DRY PIEMONTESE VERMOUTH | 5 000.- |
| COCCHI STORICO VERMOUTH DI TORINO    | 5 000.- |
| LILLET BLANC                         | 4 000.- |
| MARTINI FIERO                        | 3 500.- |
| 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 VODOO IPA      | 330 ml | 3 500.- |
| FIRST WIETBIER       | 330 ml | 3 500.- |
| FIRTS 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.- |
| MÁLNA / RASPBERRY    | 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 RESERVE

Etyek, Hungary

5 500.-      27 500.-

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

49 000.-

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

9 900.-      49 500.-

LOUIS ROEDERER - COLLECTION 244

Champagne, France

65 000.-

BILLECART-SALMON - LE ROSÉ BRUT

Champagne, France

75 000.-

DOM PERIGNON 2015

Champagne, France

195 000.-

**BOROK / WINES**  
**FEHÉR BOROK / WHITE WINES**

|                                                                                        | Pohár / glass<br>150 ml | Üveg / bottle<br>750 ml |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| TOKAJ NOBILIS - SÁRGAMUSKOTÁLY 2024<br>Tokaj, Hungary                                  | 3 200.-                 | 16 000.-                |
| BABARCZI - SAUVIGNON BLANC 2024<br>Pannonhalma, Hungary                                | 3 200.-                 | 16 000.-                |
| ST. ANDREA - NAPBOR EGRI CSILLAG 2024<br>Eger, Hungary                                 | 3 500.-                 | 17 500.-                |
| PANNONHALMI FŐAPÁTSÁG -<br>TRICOLLIS CUVÉE 2024<br>Pannonhalma, Hungary                | 3 500.-                 | 17 500.-                |
| VESZPRÉMI ÉRSEKI PINCÉSZET -<br>MANDORLA RIESLING 2024<br>Balatonfüred-Csopak, Hungary | 3 500.-                 | 17 500.-                |
| HARASZTHY - PRÉMIUM CHARDONNAY 2023<br>Etyek, Hungary                                  | 3 500.-                 | 17 500.-                |
| FIGULA - SZÁKA OLASZRIZLING 2023<br>Balatonfüred-Csopak, Hungary                       | 3 500.-                 | 17 500.-                |
| HOLDVÖLGY - VISION 2021<br>Tokaj, Hungary                                              | 3 900.-                 | 19 500.-                |
| GRÓF DEGENFELD -<br>TERÉZIA HÁRSLEVELŰ 2023<br>Tokaj, Hungary                          | 4 500.-                 | 22 500.-                |
| BALASSA - NYULÁSZÓ FURMINT 2024<br>Tokaj, Hungary                                      | 4 500.-                 | 22 500.-                |
| YEALANDS - SAUVIGNON BLANC 2024<br>Marlborough, New Zealand                            |                         | 19 000.-                |
| OMBRE - PINOT GRIGIO 2024<br>Veneto, Italy                                             |                         | 19 000.-                |
| DOMAINE FÉVRE - CHABLIS 2023<br>Bourgogne, France                                      |                         | 35 000.-                |
| JOHANN TOPF -<br>GRÜNER VELTLINER STRASSERTAL 2023<br>Kamptal, Austria                 |                         | 29 000.-                |

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

## VÖRÖSBOROK / RED WINES

|                                                                                | Pohár / glass<br>150 ml | Üveg / bottle<br>750 ml |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| VILLA GYETVAI - ROSSO 2023<br>Balatonfüred-Csopak, Hungary                     | 3 200.-                 | 16 000.-                |
| ANONYM - PINOT NOIR 2022<br>Etyek, Hungary                                     | 3 600.-                 | 18 000.-                |
| VYLYAN - CSÓKASZŐLŐ 2019<br>Villány, Hungary                                   | 3 900.-                 | 19 500.-                |
| HARASZTHY - FANTÁSTICO MALBEC 2021<br>Etyek, Hungary                           | 3 900.-                 | 19 500.-                |
| IPACS-SZABÓ - NÁSZÚT HELYETT 2022<br>Villány, Hungary                          | 4 500.-                 | 22 500.-                |
| TAKLER - SZENTA-HEGYI KÉKFRANKOS 2020<br>Szekszárd, Hungary                    | 4 800.-                 | 24 000.-                |
| TÜSKE - ANNUS CABERNET SAUVIGNON 2019<br>Szekszárd, Hungary                    | 5 600.-                 | 28 000.-                |
| BABARCZI - MERLOT 2021<br>Pannonhalma, Hungary                                 | 5 800.-                 | 29 000.-                |
| SAUSKA - CUVÉE 7 SIKLÓS 2020<br>Villány, Hungary                               | 6 900.-                 | 34 500.-                |
| COUVENT DES JACOBINS -<br>ST ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ 2018<br>Bordeaux, France |                         | 75 000.-                |
| MARRENON - CROZES HERMITAGE 2021<br>Rhône, France                              |                         | 35 000.-                |
| MARQUÉS DE MURRIETA 2020<br>Rioja, Spain                                       |                         | 40 000.-                |
| VILLA ANTINORI -<br>CHIANTI CLASSICO RISERVA 2022<br>Toscana, Italy            |                         | 45 000.-                |

**ROZÉBOROK / ROSE WINES**

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

**TERMÉSZETES ÉDES BOROK /  
NATURAL SWEET WINES**

|                                                       | Pohár / glass<br>100 ml | Üveg / bottle<br>500 ml |
|-------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| ANONYM - ARANYOS ZENIT LATE HARVEST<br>Etyek, Hungary | 3 800.-                 | 19 000.-                |
| HOLDVÖLGY ELOQUENCE SZAMORODNI 2013<br>Tokaj, Hungary | 4 400.-                 | 22 000.-                |
| SAUSKA 6 PUTTONYOS ASZÚ 2019<br>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 | 55 000.-  |
| CIROC (MANGO, RED BERRY, GREEN APPLE) | 700 ml | 62 000.-  |
| BELUGA GOLD LINE                      | 700 ml | 230 000.- |

## GIN

|                             |        |          |
|-----------------------------|--------|----------|
| TANQUERAY (SEVILLA, ROYALE) | 700 ml | 55 000.- |
| HENDRICK'S                  | 700 ml | 70 000.- |
| TARSIER ORIENTAL PINK       | 700 ml | 85 000.- |

## RUM

|                               |        |           |
|-------------------------------|--------|-----------|
| SAILOR JERRY                  | 700 ml | 55 000.-  |
| DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA | 700 ml | 80 000.-  |
| ZACAPA CENTENARIO NO.23       | 700 ml | 110 000.- |

## WHISKY

|                             |        |           |
|-----------------------------|--------|-----------|
| JOHNNIE WALKER BLACK LABEL  | 700 ml | 55 000.-  |
| JACK DANIEL'S SINGLE BARREL | 700 ml | 85 000.-  |
| THE MACALLAN 12             | 700 ml | 160 000.- |

## TEQUILA / MEZCAL

|                  |        |           |
|------------------|--------|-----------|
| DON JULIO BLANCO | 700 ml | 95 000.-  |
| PATRÓN REPOSADO  | 700 ml | 120 000.- |
| PADRE AZUL ANEJO | 700 ml | 190 000.- |

# 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 1 900.-  
Sea salt flavored potato chips

NOCELLARA OLÍVABOGYÓ 3 800.-  
Nocellara olives  
🍷 St.Andrea - Napbor 2024, Eger (Hungary) 3 500.-

SERRANO SONKA, ASZALT PARADICSOM, OLÍVABOGYÓ, KOVÁSZOLT KENYÉR 4 300.-  
Serrano ham, sun-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.-

+ Pirított csirkemell / grilled chicken breast 2 800.-  
🍷 Babarczi - Sauvignon blanc 2024, Pannonhalma (Hungary) 3 200.-

+ Pirított garnéla / grilled shrimps 3 100.-  
🍷 Francesco Follador - Prosecco Brut DOCG, Veneto (Italy) 5 900.-

ARIA BURGER, CHORIZO, PROVOLONE SAJT, 8 200.-  
RUKKOLASALÁTA, FÜSZERES RATTE BURGONYA, CHIPOTLE MAJONÉZ 🍷🍷  
Aria burger, chorizo, provolone cheese, rocket salad, spicy ratte potato, chipotle mayo  
🍷 Haraszthy - Chardonnay 2023, Etyek (Hungary) 3 500.-

SÓÁGYON SÜLT SZÍNES RÉPÁK, FETAKRÉM, 5 700.-  
BROKKOLI, NARANCS, DUKKAH, GRILLEZETT LAPOS KENYÉR 🍷🍷🍷  
Salt-baked rainbow carrots, feta cream, broccoli,  
orange, dukkah, grilled flatbread  
🍷 Balassa - Nyulászó Furmint 2024, Tokaj (Hungary) 4 500.-

MARHATATÁR, SZARVASGOMBÁS MAJONÉZ, VÖRÖSBORGÉL, 6 200.-  
SZŐLŐ, MARINÁLT MUSTÁRMAG, FENYŐMAG 🍷🍷🍷  
Beef tartare, truffle mayo, red wine gel, grapes,  
pickled mustard seeds, pine nuts  
🍷 Szíjjártó Előd - Brut Reserve 2021, Etyek (Hungary) 5 500.-



Glutén  
Gluten



Laktóz  
Lactose



Mogyoró  
Peanuts



Rákfélék  
Shellfish



Hal  
Fish



Tojás  
Egg



Diófélék  
Tree nuts



Zeller  
Celery



Mustár  
Mustard



**PIRÍTOTT LIBAMÁJ, MARINÁLT ASZALT SZILVA, BURGONYAKRÉM,  
LYONI SALOTTA, GYÖMBÉRMORZSA, DOHÁNY-KÁVÉS JUS**

Seared foie gras, marinated dried plum, potato cream,  
Lyonnais shallot, ginger crumble, tobacco-coffee jus

🍷 Holdvölgy – Eloquence Szamorodni 2017, Tokaj (Hungary) 4 400.-

**8 500.-**



**SPENÓTOS KECSKESAJTKROKETT, BODZÁS-CHILIS MÉZ,  
SÜLTFOKHAGYMÁS AIOLI, PIRÍTOTT PISZTÁCIA**

Spinach and goat cheese croquette, elderflower and  
chili flavored honey, roasted garlic aioli, toasted pistachio

🍷 Pannonhalmi Főapátság – Tricollis Cuvée 2024, Pannonhalma (Hungary) 3 500.-

**4 900.-**



## **FŐÉTELEK / MAIN COURSES**

**CONCHIGLIONI TÉSZTA, RICOTTA, SPENÓT, SÜTÖTÖKPÜRÉ,  
PIRÍTOTT TÖKMAG, PECORINO ROMANO MÁRTÁS**

Conchiglioni pasta, ricotta, spinach, pumpkin purée,  
roasted pumpkin seeds, Pecorino Romano sauce

🍷 Marrenon – Petula Rosé 2024, Provence (France) 4 600.-

**9 200.-**



**GRILLEZETT TANYASI CSIRKEMELL, PETREZSELYEMGYÖKÉR-PÜRÉ,  
KELBIMBÓ, ERDEI GOMBÁK, BURGONYAKROKETT, GOMBAVELOUTÉ**

Grilled free-range chicken breast, parsley root purée, Brussels sprouts,  
wild mushrooms, potato croquette, mushroom velouté

🍷 Figula – Száka Olaszrizling 2023, Balatonfüred (Hungary) 3 500.-

**11 200.-**



**SÜLT SZARVASGERINC, ZELLERPÜRÉ, FEKETE GYÖKÉR,  
PROSCIUTTO, BROKKOLINI, PIEMONTEI MOGYORÓ**

Roasted venison loin, celeriac purée, salsify,  
prosciutto, broccolini, hazelnut

🍷 Tüske Pince – Annus Cabernet Sauvignon 2019, Szekszárd (Hungary) 5 600.-

**18 900.-**



**PIRÍTOTT LAZACFILÉ, ACQUERELLO RIZOTTÓ, TENGERI SPÁRGA,  
PUFFASZTOTT AMARÁNT, FEKETEKAGYLÓ ESCABECHE, HOMÁRMÁRTÁS**

Seared salmon fillet, Acquerello risotto, samphire,  
puffed amaranth, mussel escabeche, lobster sauce

🍷 Balassa – Nyulászó Furmint 2024, Tokaj (Hungary) 4 500.-

**13 500.-**



**OMLÓS MARHAPOFA, POLENTAKRÉM, FODROS KEL, CHILIS  
GYÖNGYHAGYMA, PASZTERNÁKMORZSA, SALSA VERDE, VÖRÖSBORMÁRTÁS**

Braised beef cheek, polenta cream, kale, chili pearl onion, parsnip crumble,  
salsa verde, red wine sauce

🍷 Babarczi – Merlot 2021, Pannonhalma (Hungary) 5 800.-

**16 500.-**



Glutén  
Gluten



Laktóz  
Lactose



Mogyoró  
Peanuts



Rákfélék  
Shellfish



Hal  
Fish



Tojás  
Egg



Diófélék  
Tree nuts



Zeller  
Celery



Mustár  
Mustard

## DESSZERTEK / DESSERTS

### SAJTTORTA, PEKÁNDIÓS SABLÉ, KEKSZES KAREMELL GANACHE, ZÖLDALMA

Cheesecake, pecan sablé, cookie caramel ganache, green apple

🍷 Anonym – Aranyos Zenit Late Harvest, Etyek (Hungary) 3 800.-

4 500.-



### ERDEI GYÜMÖLCSŐS TIRAMISU, FEHÉRCSOKOLÁDÉS PISZTÁCIA GANACHE, VAJAS TÉSZTA ROPOGÓS

Forest fruit tiramisu, white chocolate pistachio ganache, puff pastry crisp

🍷 Holdvölgy – Eloquence Szamorodni 2017, Tokaj (Hungary) 4 400.-

4 500.-



### CSOKOLÁDÉ MOUSSE, DATOLYÁS PISKÓTA, BANÁN, MANDULA

Chocolate mousse, date sponge cake, banana, almond

🍷 Sauska – 6 puttonyos Aszú 2019, Tokaj (Hungary) 11 000.-

4 500.-



Glutén  
Gluten



Laktóz  
Lactose



Mogyoró  
Peanuts



Rákfélék  
Shellfish



Hal  
Fish



Tojás  
Egg



Diófélék  
Tree nuts



Zeller  
Celery



Mustár  
Mustard

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% szervizdíj 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:

