



AZ ÉTTEREM

A NOVO Square étterem Szeged szívében, a Novotel szállodában várja kedves vendégeit. Célunk, hogy folyamatosan megújuló ízléssel és kifinomult eleganciával egyedülálló gasztronómiai élményt nyújtsunk. Az ízek harmóniáját a magyar konyha hagyományai és a nemzetközi kulináris trendek ötvözése adja. A NOVO Square nem csupán egy étterem, hanem a helyi gasztronómiai kultúra és a társasági élet pezsgő központja is.

THE RESTAURANT

The NOVO Square restaurant awaits its guests in the heart of Szeged, in the Novotel Hotel. Our aim is to offer a unique gastronomic experience with a constantly renewing taste and refined elegance. The harmony of flavours is a combination of Hungarian cuisine traditions and international culinary trends. NOVO Square is not only a restaurant, but also a vibrant centre of local gastronomic culture and social life.

A VEZETŐ

Szél Tibor vagyok, a Novotel Szeged szálloda étteremvezetője. Szeretettel köszöntöm Önöket a NOVO Square étteremben!

Legfontosabb célkitűzésem, hogy vendégeinknek a kulináris élvezetek mellett emlékezetes pillanatokat, maradandó élményeket nyújtsunk. Ebben sokéves szakmai tapasztalatom és a mögöttem álló remek csapat van segítségemre.

THE MANAGER

I am Tibor Szél, restaurant manager of the Novotel Szeged hotel. Welcome to NOVO Square restaurant!

My main goal is to offer our guests, besides culinary delights, memorable moments and lasting experiences. I have many years of professional experience and a great team behind me to help me achieve this.

A SÉF

Búza Roland vagyok, a Novotel Szeged szálloda Executive Chef-je. Többéves külföldi szakmai tapasztalatom során volt szerencsém olyan éttermekben és szállodákban dolgozni, ahol magas szintű konyhatехnológiákat ismerhettem meg.

Hazatérve legfőbb célom, hogy östermelőinkkel együttműködve, a helyi alapanyagok felhasználásával csapatommal modernebb köntösbe helyezzük a vidéki gasztronómiát.


THE CHEF

I am Roland Búza, Executive Chef of the Novotel Szeged Hotel. During my several years of professional experience abroad, I had the opportunity to work in restaurants and hotels where I was introduced to high-level kitchen technologies.

Back home, my main goal is to work with our farmers, using local ingredients and my team to give a modern twist to rural gastronomy.

ELŐÉTEL STARTER

KACSAMÁJ MOUSSE / zöldalma, brioche
DUCK LIVER MOUSSE / green apple, brioche

  2980 Ft / 8.30 €

CÉKLA TATÁR (vegán) / pekándió, grapefruit vinaigrette, málna
BEETROOT TARTARE (vegan) / pecans, grapefruit vinaigrette, raspberries

 2880 Ft / 8.00 €

LEVES SOUP


MARHAPOFA GULYÁS / csipetke, zellerszár, kovásztolt vekni
BEEF CHEEK GOULASH / dumplings, celery stalk, sourdough bread

   2880 Ft / 8.00 €

ÖKÖRUSZÁLY LEVES / húsos ravioli, torma
OXTAIL SOUP / meat ravioli, horseradish

  2680 Ft / 7.40 €

SÜLT KARFIOLKRÉMLEVES / mandula ropogós, kéksajt
ROASTED CAULIFLOWER CREAM SOUP / almond crisp, blue cheese






  2480 Ft / 6.90 €



FŐÉTEL MAIN COURSE

CÉZÁR SALÁTA / csirkemell, római saláta, baguette, parmezán CAESAR SALAD / chicken breast, romaine lettuce, baguette, parmesan	  	4480 Ft / 12.40 €
MARHA BÉLSZÍN / gomba variációk, burgonya, édes hagyma, jus BEEF TENDERLOIN / mushroom variations, potatoes, sweet onion, jus		9280 Ft / 25.80 €
BŐRÖS TÓKEHAL / citromos vajbab, kaviár, kapribogyó, vermut COD WITH SKIN / lemon butter beans, caviar, capers, vermouth	  	6480 Ft / 18.00 €
SERTÉSSZŰZ / juhaszirup, dió, süttők, körte, zsálya PORK TENDERLOIN / maple syrup, walnuts, pumpkin, pear, sage	 	5980 Ft / 16.60 €
CSIRKEMELL / tapióka morzsa, kukorica, salotta hagyma, napraforgómag CHICKEN BREAST / tapioca crumbs, corn, shallots, sunflower seeds	 	4880 Ft / 13.60 €
BÁRÁNYBORDA / pisztácia, kecskesajt, burgonyakrém, cukkini, chili, jus LAMB CHOP / pistachio, goat cheese, potato cream, zucchini, chili, jus	 	9880 Ft / 27.40 €
KACSAMELL / pezsgős lilakáposzta velouté, narancs, édesburgonya DUCK BREAST / champagne purple cabbage velouté, orange, sweet potato		6480 Ft / 18.00 €
RIZOTTÓ (vegán) / sült zöldségek, paradicsom, turbolya, lenmag RISOTTO (vegan) / roasted vegetables, tomato, chervil, flax seeds		4280 Ft / 11.90 €

DESSZERT DESSERT

JAPÁN SAJTORTA / pisztácia, fehér csoki JAPANESE CHEESECAKE / pistachio, white chocolate	  	2280 Ft / 6.30 €
SÜTTŐTÖK MOUSSE / étcsokoládé, süttők textúrák PUMPKIN MOUSSE / dark chocolate, pumpkin textures	 	2280 Ft / 6.30 €

ITALOK DRINKS

FORRÓ ITALOK / HOT DRINKS

Espresso	680 Ft / 1.9 €
Cappuccino	780 Ft / 2.2 €
Latte Macchiato	840 Ft / 2.3 €
Forró csoki / Hot chocolate	980 Ft / 2.7 €
Tea / Tea	980 Ft / 2.7 €

ÜDÍTŐK / SOFT DRINKS

Coca-Cola, Zero (0,25 l)	680 Ft / 1.9 €
Fanta Narancs / Orange (0,25 l)	680 Ft / 1.9 €
Kinley Tonic (0,25 l)	680 Ft / 1.9 €
Kinley Gyömbér / Ginger (0,25 l)	680 Ft / 1.9 €
Sprite (0,25 l)	680 Ft / 1.9 €
FuzeTea (0,25l)	680 Ft / 1.9 €
Fever Tree Tonic (0,2 l)	1680 Ft / 4.6 €
Red Bull (0,25 l)	1380 Ft / 3.8 €

GYÜMÖLCSLÉ, LIMONÁDÉ JUICE, LEMONADE

Cappy juice (0,2 l)	720 Ft / 2.0 €
alma, ananász, narancs, őszibarack / apple, pineapple, orange, peach	
Házi limonádé	1180 Ft / 3.3 €
klasszikus. uborkás. bodzás Homemade limonade - classic, cucumber, elderberry	

ÁSVÁNYVÍZ / MINERAL WATER

BWT prémium szűrt víz (0,5 l)	620 Ft / 1.7 €
BWT premium filtered water	
NaturAqua (0,33 l)	620 Ft / 1.7 €
NaturAqua (0,75 l)	1240 Ft / 3.4 €
Voss (0,375 l)	2280 Ft / 6.3 €

CSAPOLT SÖR / DRAFT BEER

Soproni (0,3 l)	920 Ft / 2.6 €
Soproni (0,5 l)	1480 Ft / 4.1 €
Edelweiss (0,3 l)	1080 Ft / 3.0 €
Edelweiss (0,5 l)	1880 Ft / 5.2 €

ÜVEGES SÖR / BOTTLED BEER

Peroni (0,33 l)	1380 Ft / 3.8 €
Peroni alc. free (0,33 l)	1380 Ft / 3.8 €
Magyar Vándor Ale (0,33 l)	1780 Ft / 4.9 €
Pannonhalmi Meggy (0,33 l)	1980 Ft / 5.5 €

APERITIF

60 ML

Martini Bianco / Fiero / Dry	1280 Ft / 3.6 €
Aperol	1480 Ft / 4.1 €
Campari	1880 Ft / 4.9 €

COGNAC

40 ML

Martell VS	2880 Ft / 8.0 €
Rémy Martin VSOP	5880 Ft / 16.3 €
Hennessy XO	9880 Ft / 27.4 €

WHISK(EY)

40 ML

Jack Daniel's No. 7	1380 Ft / 3.8 €
Jameson	1380 Ft / 3.8 €
Maker's Mark Bourbon	1880 Ft / 5.2 €
Talisker 10y Single Malt	2980 Ft / 8.3 €
Macallan 12y Single Malt	3680 Ft / 10.2 €
Koval Rye 4y	3680 Ft / 10.2 €
Suntory The Chita S. Grain	3880 Ft / 10.8 €
Ardbeg 10y Single Malt	3980 Ft / 11.0 €

VODKA

40 ML

Absolut Blue	1380 Ft / 3.8 €
Absolut Vanilla / Raspberry	1880 Ft / 5.2 €
Danzka	1680 Ft / 4.6 €
Skyy	1680 Ft / 4.6 €
Grey Goose	2480 Ft / 6.9 €
Beluga	2480 Ft / 6.9 €

GIN

40 ML

Bombay Sapphire	1380 Ft / 3.8 €
Búzavirág Dry Gin	1880 Ft / 5.2 €
Roku Gin	1880 Ft / 5.2 €
Malfy Rosa Gin	1880 Ft / 5.2 €
Bobby's Dry	2280 Ft / 6.3 €
Árpád Paprika Gin	2480 Ft / 6.9 €
Hendrick's	2480 Ft / 6.9 €
Tanqueray Zero (alc. free)	1380 Ft / 3.8 €

TEQUILA

40 ML

El Jimador Bianco	1380 Ft / 3.8 €
El Jimador Reposado	1380 Ft / 3.8 €
Don Julio Anejo	4880 Ft / 13.5 €

RUM

40 ML

Bacardi Superior	1380 Ft / 3.8 €
Captain Morgan Spiced Gold	1380 Ft / 3.8 €
Havana 7y Dark	1880 Ft / 5.2 €
Diplomatico Reserva	2480 Ft / 6.9 €
Bumbu Original	2480 Ft / 6.9 €
Pyrat XO	2680 Ft / 7.4 €
Don Papa Masskara	3080 Ft / 8.6 €
Zacapa Centenario 23	3880 Ft / 10.8 €

BITTER, LIKŐR / LIQUEUR

40 ML

Jägermeister	1380 Ft / 3.8 €
Zwack Unicum	1380 Ft / 3.8 €
Fernet Branca	1380 Ft / 3.8 €
Bailey's	1380 Ft / 3.8 €
Limoncello	1380 Ft / 3.8 €
Tubi 60	2280 Ft / 6.3 €



PÁLINKA, PÁRLAT

40 ML

Márton Zölddió párlat <i>/ green walnut brandy</i>	2080 Ft / 5.8 €
GONG meggy / <i>sour cherry</i>	2280 Ft / 6.3 €
GONG szilva / <i>plum</i>	2280 Ft / 6.3 €
GONG furmint szőlő / <i>grapes</i>	2280 Ft / 6.3 €
GONG sárgabarack / <i>apricot</i>	2380 Ft / 6.6 €
GONG birskörte / <i>quince</i>	2380 Ft / 6.6 €
GONG málna - alma <i>/ raspberry - apple</i>	2380 Ft / 6.6 €
Árpád Gyömbér párlat <i>/ ginger brandy</i>	2780 Ft / 7.7 €
Árpád - Mandarin párlat <i>/ mandarin brandy</i>	2980 Ft / 8.3 €



COCKTAIL

Espresso Martini	2480 Ft / 6.9 €
Negroni	2480 Ft / 6.9 €
Moscow Mule	2680 Ft / 7.4 €
Hugo	2680 Ft / 7.4 €
Aperol Spritz	2680 Ft / 7.4 €
Mojito	2480 Ft / 6.9 €
Novo Square G&T	3080 Ft / 8.6 €
Spicy Gin & Tonic	3280 Ft / 9.1 €
Boulevardier	2980 Ft / 8.3 €

BOROK WINES

FEHÉRBOR / WHITE WINE

	0,11	0,75 l
Gilvesy - Bohém Cuvée	880 Ft / 2.5 €	6600 Ft / 18.3 €
Kreinbacher - Nagy-Somló Cuvée	880 Ft / 2.5 €	6600 Ft / 18.3 €
Gellavilla - Olaszrizling	980 Ft / 2.7 €	7350 Ft / 20.4 €
Haraszthy - Sauvignon Blanc	980 Ft / 2.7 €	7350 Ft / 22.5 €
Pajzos - Hárslevelű	1180 Ft / 3.3 €	8850 Ft / 24.6 €
Veszprémi Érseki Pince - Rajnai Rizling	1280 Ft / 3.6 €	9600 Ft / 26.7 €
Petit Villebois - Sauvignon Blanc	1380 Ft / 3.8 €	10350 Ft / 28.8 €
Montes Alpha - Chardonnay	1380 Ft / 3.8 €	10350 Ft / 28.8 €
Borbély Tamás - Kéknyelű	1580 Ft / 4.4 €	11850 Ft / 32.9 €
Világi - Zöldveltelini	1580 Ft / 4.4 €	11850 Ft / 32.9 €

ROZÉBOR / ROSÉ WINE

	0,11	0,75 l
Ruppert - Villányi Rosé	980 Ft / 2.7 €	7350 Ft / 20.4 €
Pannonhalmi Apátság - Rosé	980 Ft / 2.7 €	7350 Ft / 20.4 €

VÖRÖSBOR / RED WINE

	0,11	0,75 l
Márkvárt János - Vegyes Vörös Cuvée	980 Ft / 2.7 €	7350 Ft / 20.4 €
Etyeki Kúria - Merlot	1380 Ft / 3.8 €	10.350 Ft / 28.8 €
Kaiken Estate - Malbec	1380 Ft / 3.8 €	10.350 Ft / 28.8 €
Balla Géza - Kadarka	1480 Ft / 4.1 €	11.100 Ft / 30.8 €
St. Andrea - Áldás Bikavér	1480 Ft / 4.1 €	11.100 Ft / 30.8 €
Vinatus - Cabernet Franc	1480 Ft / 4.1 €	11.100 Ft / 30.8 €
N.A.G. - „Föld és Ég” Syrah	1580 Ft / 4.4 €	11.850 Ft / 32.9 €
Pannonhalmi Apátság - Pinot Noir	1680 Ft / 4.6 €	12.600 Ft / 35.0 €
Luka Enikő - Cabernet Sauvignon	1780 Ft / 4.9 €	13.350 Ft / 37.1 €
Moric - Blau Fränkisch (Kékfrankos)	1980 Ft / 5.5 €	14.850 Ft / 41.3 €
Heimann - Barbár Cuvée	---	19.800 Ft / 55.0 €

ÉDES, ASZÚ / SWEET WINE

	0,11	0,75 l
Ujvári - Cserszegi Fűszeres	880 Ft / 2.5 €	0,75 l ... 6600 Ft / 18.3 €
Sauska - 5 puttányos aszú	4480 Ft / 12.4 €	0,5 l ... 22.400 Ft / 62.2 €

PEZSGŐ / SPARKLING WINE

	0,11	0,75 l
Mionetto Prosecco	1080 Ft / 3.0 €	8100 Ft / 22.5 €
Hungária Extra Dry	1080 Ft / 3.0 €	8100 Ft / 22.5 €
Kreinbacher Prestige Brut	---	19.800 Ft / 55.0 €
Piper-Heidsieck Cuvée Brut	---	39.800 Ft / 110 €

ALLERGÉNEK ALLERGENS



Diófélék / Nuts



Földimogyoró / Peanuts



Glutén / Gluten



Hal / Fish



Mustár / Mustard



Rákfélék / Crustaceans



Szezám / Sesame



Puhatestűek / Molluscs



Tej / Milk



Tojás / Eggs



Zeller / Celery



Szójabab / Soy

INFORMÁCIÓK INFORMATION

Amennyiben bármilyen ételallergiája van, kérjük, jelezze rendeléskor.

Áraink Forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA összegét.

A feltüntetett árakon felül 15% szervizdíj kerül felszámításra.

Az Euro-ban feltüntetett árak tájékoztató jellegűek.

If you are allergic to any kind of ingredients please inform us when you order.

Our prices are in HUF, inclusive of VAT.

15% service charge will be added to your bill.

Prices in Euro are just for information, they can vary due to the actual Forint-Euro exchange rate.

KAPCSOLAT CONTACT

Novotel Szeged

6721 Szeged, Maros utca 1.

+36 30 302 7493

tibor.szel@accor.com

Asztalfoglalás: / Table reservation:

reservours.com/novosquareszeged

