



THE
SKY GARDEN
ROOFTOP TERRACE



THE
SKY GARDEN
ROOFTOP TERRACE



LEMON A'LISA



MYSTERY SPRITZ



DYNASTY



FROZEN KIWITA



PARADISE



COCOBALL



DRACARYS



MANGO COMMANDO



WILD CHERRY

KOKTÉL SPECIALITÁSOK / SIGNATURE COCKTAILS

LEMON A'LISA • 4 900 HUF

Limoncello, citrom, tej, tejszín, mandula, karamell, vanília
Limoncello, lemon, milk, cream, almond, caramel, vanilla
(7, 8)

MYSTERY SPRITZ • 5 300 HUF

Aperol, Chambord likőr, vanília, Sauska rosé extra brut, szóda
Aperol, Chambord liqueur, vanilla, Sauska rosé extra brut, soda

DYNASTY • 5 300 HUF

Árpád birsalma pálinka, bodzavirág, lime, Gere Frici habzóbor, szóda
Árpád quince pálinka, elderflower, lime, Gere Frici sparkling wine, soda

FROZEN KIWITA • 5 300 HUF

Olmeca blanco tequila, Cointreau likőr, kiwi, lime, fekete só
Olmeca blanco tequila, Cointreau liqueur, kiwi, lime, black salt

PARADISE • 5 500 HUF

Angostura Reserva rum, Takamaka rum, Giffard banán, Giffard fekete ribizli, grenadine, maracuja, lime, narancslé, ananászlé
Angostura Reserva rum, Takamaka rum, Giffard Banana, Giffard cassis, grenadine, passion fruit, lime, orange juice, pineapple juice

COCOBALL • 5 300 HUF

Malibu rum, ananász, lime, Angostura bitter, Fever Tree gyömbérsör
Malibu rum, pineapple, lime, Angostura bitter, Fever Tree ginger beer

DRACARYS • 5 300 HUF

Sky vodka, Maraschino likőr, sárkánygyümölcs, ananász, citrom, Better's bitter's
Sky vodka, Maraschino liqueur, dragonfruit, pineapple, lemon, Better's bitter's

MANGO COMMANDO • 5 500 HUF

Glenfarclas 8Y whisky, Punt e mes vermuth, mangó, narancs bitter
Glenfarclas 8Y whisky, Punt e mes vermuth, mango, Orange bitter

WILD CHERRY • 5 300 HUF

Roku gin, Kwai Feh lychee likőr, lime, jázmin, Thomas Henry cherry blossom tonik
Roku gin, Kwai Feh lychee liqueur, lime, jasmine, Thomas Henry cherry blossom tonic

MYSTERY HOTEL BUDAPEST | BUDAPEST, 1064 PODMANICZKY UTCA 45. | WWW.MYSTERYHOTELBUDAPEST.COM
A MEMBER OF PREFERRED HOTELS & RESORTS L.V.X. COLLECTION

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFÁ-t. Minden italfogyasztáshoz további 14% szervízdíjat számolunk fel. Az italkínálat változtatásának jogát (a megrendelt kategóriával azonos vagy magasabb értékű) fenntartjuk. Kérjük, hogy számlabontási szándékát előre jelezze.

The above rates are inclusive of VAT and exclusive of 14% service fee for all beverage orders, which will be added to the final bill. The hotel reserves the right to make changes in the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance in case you wish you pay separately.

ALLERGÉNEK / ALLERGENS: Glutén/Gluten (1), Rákfélék/Crustaceans (2), Tojás/Eggs (3), Hal/Fish (4), Földimogyoró/Peanuts (5), Szója/Soy (6), Tej/Milk (7), Diófélék/Nuts (8), Zeller/Celery (9), Mustár/Mustard (10), Szezám/ Sesame seeds (11), Szén-dioxid, szulfitok/ Sulphur-dioxide and sulphites (12), Csillagfűrt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)

KLASSZIKUS KOKTÉLOK CLASSIC COCKTAILS

MARTINI FIERO & TONIC • 4 500 HUF

Martini Fiero Rosso, Fever Tree Indian tonik
Martini Fiero Rosso, Fever Tree Indian tonic

NEGRONI • 5 200 HUF

Brokers gin, Campari, Antica Formula vermuth
Brokers gin, Campari, Antica Formula vermuth

MYSTERY MULE • 5 200 HUF

Skyy vodka, St. Germain likőr, passiógyümölcs, lime, Fever Tree gyömbérsör
Skyy vodka, St. Germain liqueur, passion fruit, lime, Fever Tree ginger beer

ESPRESSO MARTINI • 4 900 HUF

Skyy vodka, eszpresszó, Kahlua likőr
Skyy vodka, espresso, Kahlua liqueur

SKY FASHIONED • 5 200 HUF

Glenfarclas 8 years whiskey, cseresznyelikőr, Amaretto likőr, csokoládé bitter
Glenfarclas 8 years whiskey, Cherry liqueur, Amaretto liqueur, Chocolate bitter

GIN BASIL SMASH • 5 200 HUF

Hendrick's Gin, citrom, bazsalikom, uborka bitter
Hendrick's Gin, lemon, basil, Cucumber bitter

FRENCH MARTINI • 5 200 HUF

Skyy vodka, Chambord likőr, lime, ananász
Skyy vodka, Chambord liqueur, lime, pineapple

APEROL SPRITZ • 4 500 HUF

Aperol, Prosecco, szóda
Aperol, Prosecco, soda

HUGO • 4 900 HUF

St. Germain likőr, Prosecco, lime, menta, szóda
St. Germain liqueur, Prosecco, lime, mint, soda

FROZEN DAIQUIRI • 5 300 HUF

Angostura Reserva rum, lime, választható ízesítéssel (eper, zöldsalma, banán, passiógyümölcs, sárgadinnye, málna, barack)
Angostura Reserva rum, lime, eligible flavouring (strawberry, green apple, banana, passion fruit, melon, raspberry, peach)

ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK MOCKTAILS

FRESH START • 4 200 HUF

Yuzu, lime, Fever Tree bodza tonik
Yuzu, lime, Fever Tree elderflower tonic

THE DRIVER • 4 400 HUF

zöldalma, lime, Fever Tree gyömbérsör
green apple, lime, Fever Tree ginger beer

HANGOVER • 4 200 HUF

mandula, gyömbér, málna, citrom, vörösfonyalé
almond, ginger, raspberry, lemon, cranberry juice

TROPICAL ISLAND • 4 400 HUF

mangó, passiógyümölcs, kókusz, lime, ananászlé
mango, passion fruit, coconut, lime, pineapple juice

HÁZI LIMONÁDÉ / HOMEMADE LEMONADE 0,4L • 2 100 HUF

PASSIÓGYÜMÖLCS - REBARBARA / PASSION FRUIT - RHUBARB

EPER - BAZSALIKOM / STRAWBERRY - BASIL

MÁLNA - VANÍLIA / RASPBERRY - VANILLA

KÉKÁFONYA - JÁZMIN / BLUEBERRY - JASMIN

MANGÓ - CHILI / MANGO - CHILI

ZÖLDALMA, BODZAVIRÁG, RÓZSA, GRENADIN, YUZU, HIBISZKUSZ,

CUKORMENTES: KARAMELL, VANÍLIA, EPER, PASSIÓGYÜMÖLCS /

GREEN APPLE, ELDERFLOWER, ROSE, GRENADIN, YUZU, HIBISCUS,

ZERO SUGAR: CAMEL, VANILLA, STRAWBERRY, PASSION FRUIT

HÁZI JEGESZTEA / HOMEMADE ICE TEA 0,4L • 1 700 HUF

jázmin tea, méz, barnacukor
jasmin tea, honey, brown sugar

GIN & TONIC VÁLOGATÁS / GIN & TONIC SELECTION

HERNÖ & FEVER TREE ELDERFLOWER TONIC • 4 800 HUF

CITROM, KARDAMOM • A legendás London Dry Gin egyenesen Svédországból, a World Gin Awards 2017 nyertese. Ez azt jelenti, hogy abban az évben ez volt a világ legjobb gin-je.

LEMON, CARDAMOM • The legendary London Dry Gin from Sweden won the World Gin Awards 2017. This means it was the world's best gin that year.

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA & FEVER TREE INDIAN TONIC • 4 800 HUF

NARANCS, BORÓKA • 1860-ban Charles Tanqueray ellátogatott a spanyol narancsligetekbe, ami megihlette.

Több mint 150 évvel később megszületett a Tanqueray Flor de Sevilla gin.

ORANGE, JUNIPER • In the 1860's Charles Tanqueray visited the Spanish orange farms where the idea came into his mind. More than 150 years later the Tanqueray Flor de Sevilla gin was born.

MRS. MILLICENT & FEVER TREE RASPBERRY & RHUBARB TONIC • 5 200 HUF

MÁLNA, LIME • Mrs. Millicent az a nő, aki felbukkan az életedben, és elmegy, mielőtt észrevennéd.

Ez az újhullámos magyar gin a boróka mellett számos fűszernövény és fűszer keveréke:

kardamom, narancs, bergamott és pár titkos összetevő illatát, ízeit fedezhetjük fel benne.

RASPBERRY, LIME • Mrs. Millicent is the woman who's gonna pop-up in your life and leave before you'd realize.

This new wave Hungarian gin has several botanical combinations and local flavours, such as:

cardamom, orange, bergamot and a few secret ingredients.

ÁRPÁD PÁLINKA GIN & FEVER TREE INDIAN TONIC • 5 200 HUF

KÁPIA PAPRIKA • Az Árpád pálinka 50 éve nem múló szenvedély, tudás és kitartás eredménye.

Megalkották első gin-jüket, melyhez mi mást választhattak volna alapanyagként, mint a paprikát.

SWEET RED PEPPER • Árpád pálinka is the result of 50 years of passion, knowledge and perseverance.

They created their first gin, and what else could they have chosen as an ingredient for it than paprika.

GIN MARE & FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC • 5 200 HUF

ROZMARINGSZÁL, OLÍVABOGYÓ • Ebben az igazán mediterrán capri ginben minden benne van, amiért annyira szeretjük Caprit: a végtelen égbolttól kezdve a rozmaring, bazsalikom, és a citrusos aromákon keresztül a tengeri szellő jellegzetes illatáig a bőrödön.

ROSEMARY, OLIVES • The truly mediterranean gin from Capri has everything why we love Capri so much.

From the eternal blue sky, it's characteristic scent of rosemary, basil, citrus aromas and sea breeze on your skin.

OPIHR & THOMAS HENRY CHERRY BLOSSOM TONIC • 4 300 HUF

NARANCS, RÓZSABORS, FAHÉJ • Hamisítatlan London Dry Gin Indiából, ami a történelmi fűszerutak

mentén fellelhető alapanyagokból született. Ilyenek a jávai bors, indiai feketebors és a marokkói koriander, melyeknek tökéletes és sokat kísérletezett arányai teszik olyan elképesztően telt ízűvé.

ORANGE, PINK PEPPERCORN, CINNAMON • An excellent London Dry Gin from India. Opihr Gin is firmly rooted in the Ancient Spice Route, inspired by the adventurous spirit of the merchants travelling thousands of miles to trade exotic spices and botanicals, like java pepper, Indian black pepper and Moroccan coriander.

MYSTERY HOTEL BUDAPEST | BUDAPEST, 1064 PODMANICZKY UTCA 45. | WWW.MYSTERYHOTELBUDAPEST.COM
A MEMBER OF PREFERRED HOTELS & RESORTS L.V.X. COLLECTION

ALLERGÉNEK / ALLERGENS: Glutén / Gluten (1), Rákfélék / Crustaceans (2), Tojás / Eggs (3), Hal / Fish (4), Földimogyoró / Peanuts (5), Szója / Soy (6), Tej / Milk (7), Diófélék / Nuts (8), Zeller / Celery (9), Mustár / Mustard (10), Szezám / Sesame seeds (11), Szén-dioxid, szulfidok / Sulphur-dioxide and sulphites (12), Csillagfűrt / Lupin (13), Puhatestűek / Molluscs (14)

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFÁ-t. Minden italfogyasztáshoz további 14% szervízdíjat számolunk fel. Az italkínálat változtatásának jogát (a megrendelt kategóriával azonos vagy magasabb értékű) fenntartjuk. Kérjük, hogy számlabontási szándékát előre jelezze.

The above rates are inclusive of VAT and exclusive of 14% service fee for all beverage orders, which will be added to the final bill. The hotel reserves the right to make changes in the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance in case you wish you pay separately.

POHÁR BOROK / WINE BY THE GLASS

HABZÓBOROK / SPARKLING WINES / 0.1 L

GERE FRICI • 2 300 HUF

SAUSKA ROSÉ EXTRA BRUT • 3 100 HUF

TENUTA CA'BOLANI PROSECCO SPUMANTE BRUT • 2 800 HUF

FEHÉRBOROK / WHITE WINES / 0.15 L

BÁRDOS SAUVIGNON BLANC 2023 MÁTRA • 2 100 HUF

PÁTZAY CHARDONNAY 2022 BADACSONY • 2 300 HUF

PATRICIUS FURMINT 2022 TOKAJ • 2 300 HUF

LAPOSA VITORLÁS OLASZRIZLING 2022 BADACSONY • 2 900 HUF

PÁTZAY IRSAI OLIVÉR 2023 BADACSONY • 2 300 HUF

ROSÉBOROK / ROSÉ WINES / 0.15 L

PÁTZAY PRÉMIUM PINOT NOIR ROSÉ 2023 BADACSONY • 2 300 HUF

TAKLER PINOT NOIR ROSÉ 2022 SZEKSZÁRD • 2 100 HUF

VÖRÖSBOROK / RED WINES / 0.15 L

KISLAKI-LÉGLI PINOT NOIR 2019 BALATONBOGLÁR • 2 900 HUF

TÚZKŐ PRÉMIUM MERLOT 2019 TOLNA • 3 200 HUF

FEKETE CABERNET SAUVIGNON VÁLOGATÁS 2018 SZEKSZÁRD • 3 200 HUF

DESSZERTBOROK / DESSERT WINES / 0.1 L

GRAND TOKAJ KÉSEI SÁRGAMUSKOTÁLY 2022 • 2 100 HUF

SÖRÖK ÉS CIDEREK

/ BEERS & CIDERS / 0.33 L

Dreher csapolt / draft 0,3l / 0,5l	1 500 HUF / 1 800 HUF
Dreher	1 600 HUF
Heineken	1 800 HUF
Peroni – Italy	2 300 HUF
Monyo - Flying Rabbit – India Pale Ale 6,5%	2 300 HUF
Monyo – Cherry Hero – Meggyes Ale 4,3%	2 300 HUF
First - Flower Power - New England IPA 6,3%	2 300 HUF
First - Belgian Witbier - Belga Búza 4,7%	2 300 HUF
Somersby Almás / Apple	1 700 HUF
Heineken, alkoholmentes / alcohol free	1 400 HUF

PÁRLATOK ÉS LIKŐRÖK

/ SPIRITS & LIQUORS

VERMOUTH / 0.08 L

Lillet Blanc	2 500 HUF
Noilly Prat Original Dry	2 500 HUF
Mancino Rosso	2 900 HUF
Carpano Antica Formula	3 400 HUF

SHERRY & PORTO / 0.08 L

Sherry Osborne Pedro Ximenez	4 300 HUF
Sherry Osborne Medium Dry	2 800 HUF
Royal Oporto 20 Years	9 800 HUF

AMAROS / 0.04 L

Aperol	3 100 HUF
Campari	3 100 HUF
Cynar	2 900 HUF
Chambord	2 700 HUF
Fernet Branca	3 100 HUF
Unicum Riserva	3 900 HUF
Unicum Barista	3 100 HUF
Unicum Szilva	3 100 HUF
Unicum	3 100 HUF
Jägermeister	3 100 HUF

GYÓGYNÖVÉNYEK /

HERBALS / 0.04 L

Chartreuse Yellow	3 900 HUF
D.O.M Bénédictine	3 200 HUF

MOGYORÓ, VANÍLIA, CSOKOLÁDÉ & KÁVÉ /

NUTS, VANILLA, CHOCOLATE & COFFEE / 0.04 L

Amaretto Disaronno	2 800 HUF
Baileys	2 800 HUF
Giffard Vanille de Madagascar	2 800 HUF
Frangelico	2 800 HUF
Kahlua	2 800 HUF

CITRUSOS / CITRUSSY / 0.04 L

Cointreau	2 800 HUF
Italicus Bergamotto	4 400 HUF
Grand Marnier	4 100 HUF
Luxardo Limoncello	2 800 HUF

GYÜMÖLCSÖS / FRUITY / 0.04 L

Giffard Banana du Brésil	2 900 HUF
Giffard Abricot du Rousillon	2 900 HUF
Giffard Caribbean Pineapple	2 900 HUF
Giffard Cassis Noir de Bourgogne	2 900 HUF
Luxardo Maraschino	2 900 HUF
St. Germain	4 100 HUF

ABSZINT & ÁNIZS JEGYEK /

ABSINTHE & ANISE FLAVOURS / 0.04 L

Absinthe Luxardo	2 900 HUF
Sambuca	2 900 HUF

PÁLINKA / 0.04 L

Árpád Prémium Bársony Birsalma / quince	4 200 HUF
Árpád Prémium kajszibarack / apricot	4 200 HUF
Árpád Prémium Lepotica szilva / plum	4 200 HUF
Árpád Prémium gyömbér párlat / ginger	4 200 HUF
Árpád Prémium mandarin párlat / mandarin	4 200 HUF
Árpád Prémium málna párlat / raspberry	6 200 HUF

GRAPE / 0.04 L

Metaxa 12*	4 500 HUF
Hennessy V.S	4 500 HUF
Calvados Ch. Breuil VSOP	3 700 HUF
Pisco Control	3 500 HUF

SCOTCH / 0.04 L

Glenfiddich 12 Y	4 300 HUF
Glenfiddich IPA	6 800 HUF
Oban 14 Y	7 400 HUF
Johnnie Walker Black	3 700 HUF
Johnnie Walker Gold Label 18 Y	4 300 HUF
Johnnie Walker Blue	13 500 HUF
Monkey Shoulder	3 700 HUF

JAPANESE / 0.04 L

Nikka Taketsuru Pure Malt	6 800 HUF
Suntory Hibiki Harmony Master Select 43%	10 600 HUF

NORTH AMERICAN / 0.04 L

Bulleit Rye	4 500 HUF
Maker's Mark	4 100 HUF
Jack Daniel Single Barrel	4 700 HUF
Canadian Club	4 100 HUF
Knob Creek	4 900 HUF

IRISH WHISKEY / 0.04 L

Green Spot	5 200 HUF
Jameson	3 700 HUF
Teeling Small Batch	3 900 HUF

AGAVE / 0.04 L

Don Julio Blanco	4 300 HUF
Patron Anejo	4 900 HUF
Volcan Blanco	4 300 HUF
Mezcal Cusano Rojo	4 500 HUF

VODKA / 0.04 L

Tito's Vodka	3 200 HUF
Beluga Gold Line	9 800 HUF
Belvedere	4 200 HUF
Chopin – Potato	4 200 HUF
Ciroc – French grapes	4 200 HUF
Grey Goose	4 200 HUF

GIN / 0.04 L

Mrs. Millicent	4 700 HUF
Árpád Paprika	4 400 HUF
Hendrick's	4 500 HUF
Monkey 47	5 300 HUF
Tanqueray Flor de Sevilla	4 200 HUF
Tanqueray	3 800 HUF
Opihr	4 200 HUF
Gin Mare	4 500 HUF
Roku	4 200 HUF
Opera	4 200 HUF
Hernö	4 200 HUF
Etsu	4 500 HUF

RUM & CACHACA / 0.04 L

Diplomatico Exclusiva	4 500 HUF
Diplomatico Mantuano	4 100 HUF
Diplomatico Planas	4 100 HUF
Takamaka Spiced	3 600 HUF
Plantation Pineapple	4 500 HUF
Cachaca 51	3 100 HUF

BOTTLE SERVICE

Skyy 0.7l	29 000 HUF
Grey Goose 0.7l	42 000 HUF
Diplomatico Exclusiva 0.7l	42 000 HUF
Angostura Reserva 3Y 0.7l	32 000 HUF
Plantation Pineapple 0.7l	39 000 HUF
Patron Anejo 0.7l	59 000 HUF
Johnnie Walker Black 0.7l	39 000 HUF
Maker's Mark 0.7l	39 000 HUF
Jameson 0.7l	32 000 HUF
Hendrick's 0.7l	49 000 HUF
Roku 0.7l	39 000 HUF
Hennessy V.S 0.7l	45 000 HUF

FRISSÍTŐK / COLD BEVERAGES

ÜDÍTŐK / SOFT DRINKS

Fever Tree Tonic Elderflower 0.2l	1 800 HUF
Fever Tree Tonic Premium Indian 0.2l	1 800 HUF
Fever Tree Tonic Mediterranean 0.2 l	1 800 HUF
Fever Tree Tonic Raspberry & Rhubarb 0.2l	1 800 HUF
Fever Tree Ginger Beer 0.2l	1 800 HUF
Coca-Cola 0.25l	1 200 HUF

Coca-Cola Zero 0.25l	1 200 HUF
Sprite Zero 0.25l	1 200 HUF
Fuze Tea Lemon 0.25l	1 200 HUF
Fuze Tea Peach & Hibiscus 0.25l	1 200 HUF
Red Bull 0.25l	2 100 HUF

GYÜMÖLCSLEVEK / JUICES

Granini Narancs / Orange 0.2l	1 100 HUF
Granini Alma / Apple 0.2l	1 100 HUF
Granini Paradicsom / Tomato 0.2l	1 100 HUF
Granini Barack / Peach 0.2l	1 100 HUF
Frissen facsart narancslé / Fresh Orange Juice 0.2l	2 500 HUF

ÁSVÁNYVÍZ / WATER

Szénsavmentes ásványvíz / Still water

Acqua Panna 0.25l	1 400 HUF
Acqua Panna 0.75l	2 100 HUF
Szentkirályi 0.33	900 HUF
Szentkirályi 0.75l	1 400 HUF
Floe Water szűrt víz / Filtered Water 0.75	900 HUF

Szénsavas ásványvíz / Sparkling water

San Pellegrino 0.25l	1 400 HUF
San Pellegrino 0.75l	2 100 HUF
Szentkirályi 0.33l	900 HUF
Szentkirályi 0.75l	1 400 HUF
Floe Water szűrt víz / Filtered Water 0.75	900 HUF

FORRÓ ITALOK / HOT BEVERAGES

KÁVÉ / COFFEE

Ristretto	950 HUF
Espresso	1 100 HUF
Americano	1 500 HUF
Dupla espresso / Double Espresso	1 900 HUF
Cappuccino	1 700 HUF
Flat White	1 700 HUF
Cafe Latte	1 900 HUF
Forró csokoládé / Hot Chocolate	1 800 HUF

KÁVÉSZIRUPOK / COFFEE SYRUPS

karamell, vanília, kókusz, mandula, fahéj / caramel, vanilla, coconut, almond, cinnamon	300 HUF / adag
--	----------------

TEA

Earl grey Teavolution	1 800 HUF
Rooibos (BIO)	1 800 HUF
Garden of Herbs	1 800 HUF
Gyümölcsstea / Fruit tea	1 800 HUF
Citromfű-gyömbér herba "tea" / Lemon grass-ginger herb "tea"	1 800 HUF
Masala Chai	1 800 HUF
Yunnan "Fenyőtű"	1 800 HUF
Tajvani Oolong	1 800 HUF
Fukuoka Sencha BIO japán zöld / Fukuoka Sencha BIO japanese green	1 800 HUF
Shou Mei	1 800 HUF

ELŐÉTELEK APPETIZERS

APERITIVO TÁL

Mangalica érlelt sonka,
olíva, napon szárított paradicsom,
Tolbán sajt,

padlizsán pástétom, grissini

APERITIVO PLATE

Mangalica ham, olives,
sun-dried tomatoes,
Tolbán cheese,

eggplant pâté, grissini
(1, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12)

6 200 HUF

CUKKINI VELOUTÉ HÁZI ZÖLD PESTÓVAL

fekete olívás focaccia-val
ZUCCHINI VELOUTÉ

WITH HOMEMADE
GREEN PESTO

with black olive focaccia
(1, 3, 5, 7, 8, 9, 12)

3 700 HUF

Tigrisrákkal
with Tiger prawn
(2, 4, 14)

5 800 HUF

HÁZI PARADICSOM- MÁRTÁSBAN SÜLT BURRATA

mesclun salátával,

balsam redukcióval és zsályás-
rozsmaringos focaccia-val

BURRATA BAKED

IN HOMEMADE TOMATO SAUCE

with mesclun salad,
balsamic reduction
and rosemary sage focaccia
(1, 3, 5, 8, 9, 12)

5 800 HUF

CALAMARI FRITTI

Tintahal fűszeres tempurában,
hasáburgonya, saláta,
citrusos dressing, koriander, lime, majonéz

CALAMARI FRITTI

calamari in spicy tempura,
French fries, salad,
citrus dressing, coriander, lime, mayonnaise
(1, 2, 3, 10, 14)

5 400 HUF

FŐÉTELEK MAIN COURSES

MALACCSÁSZÁR

szarvasgombás burgonyapürével, marinált
céklával, glasszírozott sárgabarackkal, jus-vel

PORK BELLY

Truffle mashed potatoes,
marinated beets, glazed apricots, jus
(7, 9, 10, 12)

7 700 HUF

SUPREME CSIRKEMELL ROMESCO MÁRTÁSSAL

arancini gruyere sajttal
és napon szárított paradicsommal,
bazsalikomos mascarpone habbal

SUPREME CHICKEN BREAST
WITH ROMESCO SAUCE

Arancini with Gruyere cheese
and sun-dried tomatoes,
basil mascarpone mousse
(1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 12)

8 200 HUF

HÁTSZÍN "CARACAS"

karamellizált zellerrel, kandírozott
meggyel és pekándióval

SIRLOIN STEAK "CARACAS"

with caramelized celery,
candied cherries and pecans
(1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 12)

14 200 HUF

LAZAC PISZTÁCIÁS KÉREGBEN

spárga kakukkfűves málnával
glasszírozva, rukkola ágyon

PISTACHIO-CRUSTED SALMON

asparagus with thyme and raspberries
glazed and arugula
(1, 3, 7, 8, 10, 12)

12 700 HUF

ÉDESBURGONYA PAKORA

csicsókapürével, gránátalmával és articsókával

SWEET POTATO PAKORA

with creamy jerusalem artichoke,
pomegranate and artichoke
(5, 8, 9, 10, 12)

7 800 HUF



SALÁTÁK SALADS

CÉZÁR SALÁTA

CAESAR SALAD

(1, 3, 4, 7, 10, 12)

4 700 HUF

Csirkevel / with Chicken

5 600 HUF

Garnélával / with Tiger prawn
(2)

6 800 HUF

CÉKLASALÁTA

mandarinnal és kandírozott pekándióval

BEETROOT SALAD

with mandarins and candied pecans
(5, 8, 10, 12)

4 400 HUF



Kecskesajttal / with Goat cheese
(7)

5 600 HUF

BAR SNACK BAR SNACK

MAGVÁLOGATÁS

MIXED NUTS

(5, 8)

2 300 HUF



OLÍVAVÁLOGATÁS

Háromféle olíva, rozsmaringos-citromos
marinádban

OLIVE SELECTION

3 types of olives in citrus marinade
with rosemary
(5, 8)

2 500 HUF



ROZSMARINGOS-ZSÁLYÁS-OLÍVÁS FOCACCIA MÁRTOGATÓS

házi paradicsomszósszal
és parmezánszósszal

ROSEMARY SAGE FOCACCIA

with homemade tomato sauce
and parmesan sauce
(1, 5, 7, 8, 9, 12)

3 700 HUF

ALLERGÉNEK / ALLERGENS: Glutén/Gluten (1), Rákfélék/Crustaceans (2), Tojás/Eggs (3), Hal/Fish (4), Földimogyoró/Peanuts (5), Szója/Soy (6), Tej/Milk (7), Diófélék/Nuts (8), Zeller/Celery (9), Mustár/Mustard (10), Szezám/ Sesame seeds (11), Szén-dioxid, szulfidok/ Sulphur-dioxide and sulphites (12), Csillagfűrt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFA-t és tételesenként értendőek. Minden ételrendelésért további 14% szervizdíjat számolunk fel. A menü változtatásának jogát (a megrendelt kategóriával azonos vagy magasabb értékű) fenntartjuk. Kérjük, hogy számlabontási szándékát előre jelezze. / The above rates are inclusive of VAT and apply per item and exclusive of 14% service fee for all food orders, which will be added to the final bill. The hotel reserves the right to make changes in the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance in case you wish you pay separately.

BURGEREK BURGERS

MYSTERY BURGER BLACK ANGUS

Maasdamer, házi burger szósz, római saláta, paradicsom, csemegeuborka, coleslaw, hasábburgonyával

MYSTERY BURGER BLACK ANGUS

Maasdamer, homemade burger sauce, romaine lettuce, tomato, pickled cucumber, coleslaw, with French fries

(1, 3, 6, 7, 10)

5 900 HUF

édesburgonyával / with sweet potatoes

6 500 HUF

SKY BURGER

Cheddar, fry szósz, római saláta, paradicsom, coleslaw, csemegeuborka, hasábburgonyával

SKY BURGER

Cheddar, fry sauce, romaine lettuce, tomato, coleslaw, pickled cucumber, with French fries

(1, 3, 6, 7, 10)

5 700 HUF

édesburgonyával / with sweet potatoes

6 300 HUF

MYSTERY VEGA BURGER

vöröslencse pogácsa, cheddar, római saláta, coleslaw, sült paradicsom relish, pirított fenyőmag, majonéz, hasábburgonyával

MYSTERY VEGA BURGER

Red lentil patty, cheddar, romaine lettuce, coleslaw, roasted tomato relish, roasted pine nuts, mayonnaise, French fries

(1, 3, 6, 7, 8, 10, 12)

5 100 HUF

édesburgonyával / with sweet potatoes

5 700 HUF

gluténmentes buciival / with gluten free burger bun

+ 1 400 HUF

SKY CLUB SANDWICH

Házi curry mangó chutney, roston csirkemell, jégсалáta, paradicsom, bacon, hasábburgonyával

SKY CLUB SANDWICH

Homemade curry mango chutney, grilled chicken breast, iceberg lettuce, tomatoes, bacon, French fries

5 700 HUF

édesburgonyával / with sweet potatoes

6 300 HUF

HASÁBBURGONYA / FRENCH FRIES

2 100 HUF

SZARVASGOMBÁS MAJONÉZ

/ TRUFFLE MAYONNAISE

950 HUF

HÁZI CURRY MANGÓ SZÓSZ

/HOMEMADE CURRY MANGO SAUCE

950 HUF



MAGYAROS ÉTLAP HUNGARIAN MENU

LEVES SOUP

GULYÁSLEVES CSIPETKÉVEL

és kovászos kenyérrrel

GOULASH SOUP

with sourdough bread

(1, 3, 9)

3 900 HUF



FŐÉTEL MAIN COURSE

CSIRKEPAPRIKÁS

tojásos galuskával

és tejfölös uborkasalátával

CHICKEN PAPRIKASH

egg dumplings with sour cream

and cucumber salad

(1, 3, 7, 9)

7 500 HUF



DESSZERT DESSERT

SOMLÓI POHÁRDESSZERT

SOMLÓ TRIFLE

(1, 3, 5, 7, 8)

3 900 HUF



DESSZERTEK DESSERTS

FEKETE SZEDRES

JOGHURT MOUSSE

dulcey csokoládéval

és financier-vel

BLACKBERRY

YOGURT MOUSSE

with Dulcey chocolate

and financier

(1, 3, 5, 6, 7, 8, 12)

3 900 HUF

SÜLT CSOKOLÁDÉ

GANACHE

málna coulis és sós

mogyoró praliné

BAKED CHOCOLATE

GANACHE

raspberry coulis

and salted hazelnut praline

(1, 5, 6, 8, 12)

3 900 HUF



BODZÁS-REBARBARÁS

PANNA COTTA

kókusz crumble

ELDERBERRY-RHUBARB

PANNA COTTA

with coconut crumble

(5, 6, 8)

3 900 HUF



CHEF HAZAI

SAJTVÁLOGATÁS

a Tolbán sajtmanufaktúrától

CHEF CHEESE

SELECTION

From the

Tolbán cheese manufactory

(1, 5, 7, 8)

6 100 HUF

ALLERGÉNEK / ALLERGENS: Glutén/Gluten (1), Rákfélék/Crustaceans (2), Tojás/Eggs (3), Hal/Fish (4), Földimogyoró/Peanuts (5), Szója/Soy (6), Tej/Milk (7), Diófélék/Nuts (8), Zeller/Celery (9), Mustár/Mustard (10), Szezám/ Sesame seeds (11), Szén-dioxid, szulfidok/ Sulphur-dioxide and sulphites (12), Csillagfűrt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFA-t és tételesenként értendőek. Minden ételrendelésért további 14% szervizdíjat számolunk fel. A menü változtatásának jogát (a megrendelt kategóriával azonos vagy magasabb értékű) fenntartjuk. Kérjük, hogy számlabontási szándékát előre jelezze. / The above rates are inclusive of VAT and apply per item and exclusive of 14% service fee for all food orders, which will be added to the final bill. The hotel reserves the right to make changes in the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance in case you wish you pay separately.



APERITIVO TÁL
APERITIVO PLATE



MALACCSÁSZÁR
PORK BELLY



ÉDESBURGONYA PAKORA
SWEET POTATO PAKORA



CUKKINI VELOUTÉ
HÁZI ZÖLD PESTÓVAL
ZUCCHINI VELOUTÉ WITH
HOMEMADE GREEN PESTO



SUPREME CSIRKEMELL
ROMESCO MÁRTÁSSAL
SUPREME CHICKEN BREAST
WITH ROMESCO SAUCE



CÉKLA SALÁTA
BEETROOT SALAD



HÁZI PARADICSOM-
MÁRTÁSBAN SÜLT BURRATA
BURRATA BAKED
IN HOMEMADE TOMATO SAUCE



HÁTSZÍN "CARACAS"
SIRLOIN STEAK "CARACAS"



MÁGVÁLOGATÁS
MIXED NUTS



CALAMARI FRITTI
CALAMARI FRITTI



LAZAC PISZTÁCIÁS KÉREGBEN
PISTACHIO-CRUSTED SALMON



ROZMARINGOS-ZSÁLYÁS-OLÍVÁS
FOCACCIA MÁRTOGATÓS
ROSEMARY SAGE FOCACCIA



MYSTERY BURGER BLACK ANGUS
MYSTERY BURGER BLACK ANGUS



GULYÁSLEVES CSIPETKÉVEL
GOULASH SOUP



FEKETE SZEDRES JOGHURT MOUSSE
BLACKBERRY YOGURT MOUSSE



SKY BURGER
SKY BURGER



CSIRKEPAPRIKÁS
CHICKEN PAPERIKASH



SÜLT CSOKOLÁDÉ GANACHE
BAKED CHOCOLATE GANACHE



MYSTERY VEGA BURGER
MYSTERY VEGA BURGER



BODZÁS-REBARBARÁS
PANNA COTTA
ELDERBERRY-RHUBARB
PANNA COTTA



SKY CLUB SANDWICH
SKY CLUB SANDWICH



SOMLÓI POHÁRDESSZERT
SOMLÓ TRIFLE



CHEF HAZAI SAJTVÁLOGATÁS
CHEF CHEESE SELECTION

JELMAGYARÁZAT



MAGYAROS / TRADITIONAL HUNGARIAN



LAKTÓZMENTES / LACTOSE FREE



GLUTÉNMENTES / GLUTEN FREE



VEGÁN / VEGAN

WE ARE DELIGHTED TO WELCOME YOU
AT THE SKY GARDEN ROOFTOP TERRACE, WE WISH YOU A PLEASANT TIME!

ÖRÖMMEL KÖSZÖNTÜNK A SKY GARDEN ROOFTOP TERASZON,
KELLEMEK IDŐTÖLTÉST KÍVÁNUNK!



ÉTTEREMIGAZGATÓ
FOOD AND BEVERAGE DIRECTOR:
TODORANOV SZTEFÁN



SZÁLLODAIGAZGATÓ
GENERAL MANAGER:
HORVÁTH ANIKÓ



KONYHAFŐNÖK
EXECUTIVE CHEF:
BERTA DÁVID



BARTENDEREINK
OUR BARTENDERS :
LEGÉNY PÉTER, SZIN BIANKA, PAP BENCE



THE
SKY GARDEN
ROOFTOP TERRACE

SZEZONÁLIS NYITVATARTÁS
MINDEN NAP: 15:00 – 23:00

SEASONAL OPENING HOURS
EVERY DAY 15:00 – 23:00

KONYHÁNK MINDEN NAP
22:00 ÓRÁIG ÁLL RENDELKEZÉSRE

OUR KITCHEN IS OPEN TILL
22:00 DAILY