

Amb. rosia

GASTRONOMY PHILOSOPHY

In the hotel's gastronomy concept, it was very important to be fresh, to follow today's trends, to revise the traditional local options and not least, to be simple. In The Aquincum Hotel Budapest, eating is a culinary experience, where in a modern serving you can find the local traditional dishes alongside international ones. We pursue to be organic in our kitchen, so our high quality and seasonal ingredients are carefully selected mainly from local suppliers.

We make our own, homemade sauces to further enhance the in-house culinary experience. It's a must to make sure that our gastronomy specials are created to match the wines in the house and so both our friendly staff and the menu should be able to help choosing the right wine for your desired dish. A part of the selection in our menus was created for the rebirth of the Hungarian cuisine and to showcase our seasonal dishes.

The selection of dishes was created with the modern principals of physiology in mind and so the "Healthy" section of the menu contains vegetarian and vegan dishes too. The main idea behind the principal is to make sure that you, as a guest, enjoy the traditional flavours in an even more intensive and complete manner even though the texture and consistency of the food are far from the everyday norms. Thanks to that we were able to create dishes such as the Asparagus cream soup with fresh basil or the Barramundi fillet with carrot and passion fruit.

GASZTRONÓMIAI FILOZÓFIA

A szálloda gasztronómiai koncepciójában fontos szerepet kapott a frissességre való törekvés, a mai trendek, az újragondolt hazai ételek és az egyszerűség. Szállodánkban az étkezés kulináris élmény, ahol a tradicionális magyar konyha ízeit és a nemzetközi fogásokat modern tálalásban kóstolhatják meg. Törekszünk arra, hogy organikus ételeket kínáljunk, ezért elsősorban helyi termelő által előállított, minőségi és szezonális alapanyagot használunk a konyhában.

Mindemellett saját készítésű mártásokat ajánlunk, amelyek emelik az ételek élvezeti értékét. Alapfeltétel, hogy a gasztronómiai különlegességeinket borokhoz hangolva készítjük el és ételeink mellé mind felszolgáló személyzetünk, mind pedig az étlapunk segítséget nyújt a megfelelő bor kiválasztására.

Étlapunkon az ételválaszték egy része a hagyományos magyar konyha újraélesztése a mai kor ízlésének figyelembe vételével; a magyar ételek szezonnak megfelelő bemutatása. Az ételek összeállítása a korszerű táplálkozás élettani elveinek figyelembevételével készül; ennek jegyében külön „Egészséges” menüvel várjuk Vendégeinket, amelyen belül vegetáriánus és vegán ajánlatok közül választhatnak. Ennek az elvnek a lényege, hogy a vendégek minden esetben a hagyományos ízeket élvezhetik, még a szokásosnál is intenzívebb, teljesebb formában, ugyanakkor az ételek állaga, textúrája és megvalósítása egészen eltér a szokványostól. Ennek köszönhetően olyan fogások születtek, mint a spárgakrémleves friss bazsalikommal vagy a Barramundi filé répával és maracuja-val.



Gyula Mersits
Executive Chef

1st Class / I. Kategória



**STARTERS /
ELŐÉTELEK**

Duck liver mousse with truffle and crunchy leaves Szarvasgombás kacsamájhab roppanós levelekkel	3 310 HUF
Cottage cheese with mangalica ham and homemade bread (HUN) Körözött mangalicasonkával és házi kenyérrel (HUN)	2 250 HUF
Asparagus salad with raspberry vinaigrette and walnut (V) (1) (8) Spárgasaláta málna vinaigrette-tel és dióval (V) (1) (8)	2 200 HUF

**SOUPS /
LEVESEK**

Aquincum style consommé (AQU) Erőleves Aquincum módra (AQU)	1 000 HUF
Beef gulash soup (HUN) (9) Marha gulyásleves (HUN) (9)	1 150 HUF
Soup of the day (1) Napi leves (1)	1 000 HUF

**WINE OFFER /
BORAJÁNLAT**

	/dl	/0,75 L
Juhász Rosé <i>Juhász Testvérek Pincészete</i>	750 HUF	5 750 HUF
Villányi Gere Olaszrizling <i>Gere Attila Pincészete</i>	950 HUF	7 500 HUF
Thummerer Tréfli Cuvée <i>Thummerer Pince</i>	1 200 HUF	9 050 HUF



**FROM THE GRILL /
GRILLRŐL**

Young rack of lamb Fiatl bárányborda	5 000 HUF
Pork tenderloin Sertésszűz	3 450 HUF
Norwegian salmon steak (V) Norvég lazac steak (V)	4 950 HUF
Hungarian tenderloin steak Magyar bélszín steak	6 050 HUF

**SAUCES /
ÖNTETEK**

Red wine reduction Vörösboros redukció	450 HUF
Dijon sauce (10) (7) Dijoni mártás (10) (7)	450 HUF
Wild mushroom sauce Vadgomba mártás	450 HUF

**WINE OFFER /
BORAJÁNLAT**

Villányi Merlot <i>Csányi Pincészet</i>	/dl 750 HUF	/0,75 l 5 250 HUF
Tűzkő Birtok Chardonnay barrique <i>Tűzkő Birtok</i>	950 HUF	7 500 HUF
Vida Szekszárdi Rosé Cuvée <i>Vida Családi Borbirtok</i>	950 HUF	7 600 HUF
Egri Bikavér <i>Juhász Testvérek Pincészete</i>	1 190 HUF	8 750 HUF



MAIN DISHES / FŐÉTELEK

Foie gras with figs and brioche (AQU) (1) 5 150 HUF
Libamáj fügével és brióssal (AQU) (1)

Beef tenderloin medallions with ratatouille and roasted potatoes (HUN) 8 500 HUF
Bélszín érem idei lecsóval és pirított burgonyával (HUN)

Veal cutlet in sweet crumbs with celery foam, shallots and thyme (1) (7) (9) 8 400 HUF
Borjú édesmorzsában, zellerhabbal és kakukkfüves shallottával (1) (7) (9)

Pork tenderloin with Romero peppers and honey crunchy kale (9) 3 975 HUF
Sertésszűz Romero paprikával és mézes roppanós kellel (9)

SIDES / KÖRETEK

Duck fat-roasted potatoes 650 HUF
Kacsaszírral pirított burgonya

Wild arugula with parmesan (V) (7) 600 HUF
Vadrukkola és parmezán (V) (7)

French fries 650 HUF
Sült burgonya

Homemade ratatouille (HUN) 550 HUF
Házi lecsó (HUN)

WINE OFFER / BORAJÁNLAT

Vida Szekszárdi Rosé Cuvée /dl /0,75 l 950 HUF 7 600 HUF
Vida Családi Birtok

Bock Cabernet Franc 1 750 HUF 12 500 HUF
Bock Pince

Bock Ermitage 1 790 HUF 13 250 HUF
Bock Pince

Vesztergombi Szekszárdi Shiraz 1 955 HUF 14 750 HUF
Vesztergombi Pince



**PASTA AND
RISOTTO /
TÉSZTA ÉS
RIZOTTÓ**

**Hand-kneaded gnocchi with sage
and mangalica sausage** (1) (3) (10)
Kézzel gyúrt gnocchi zsályával
és mangalicakolbásszal (1) (3) (10)

2 700 HUF

**Risotto with porcini mushrooms,
olives and parmesan** (V) (7)
Rizottó vargányával, olivával
és parmezánnal (V) (7)

2 700 HUF

**WINE OFFER /
BORAJÁNLAT**

Villányi Gere Rosé

/dl

950 HUF

/0,75 l

7 500 HUF

Takler Kékfrankos Szekszárd
Takler Borbirtok

950 HUF

7 500 HUF

**DESSERTS /
DESSZERTEK**

Lemon tart with raspberries (V) (1)
Citrom tart málnával (V) (1)

950 HUF

Double chocolate cake with salted caramel (V) (1) (3)
Duplacsokis alagút sós karamellel (V) (1) (3)

950 HUF

Daily dessert offer (V)
Napi desszert ajánlat (V)

950 HUF

**WINE OFFER /
BORAJÁNLAT**

Thumerner Egri Muskotály
Thumerner Pince

/dl

990 HUF

/0,75 l

8 350 HUF

Tokaji Édes Szamorodni

/dl

2 100 HUF

/0,5 l

10 350 HUF



**HEALTHY /
EGÉSZSÉGES**

Asparagus cream soup with fresh basil (V) (1) Spárgakrémleves friss bazsalikkal (V) (1) Energy/Energia: 93kcal, Protein/Fehérje: 0,57gr, Fat/Zsír: 2,04gr, Carbohydrate/Szénhidrát: 7,42gr	1 100 HUF
Barramundi fillet with carrot and passion fruit (V) (7) Baramundi filé répával és maracuja-val (V) (7) Energy/Energia: 502kcal, Protein/Fehérje: 46,37gr, Fat/Zsír: 7,98 gr, Carbohydrate/Szénhidrát: 12,54gr	4 800 HUF
St. Peter's fish fillet with parmesan spinach and orange vinaigrette (V) (1) Szt. Péter halfilé parmezánnal, spenóttal és narancs vinaigrette-tel (V) (1) (Energy/Energia: 447kcal, Protein/Fehérje: 43,66 gr, Fat/Zsír: 7,53gr, Carbohydrate/Szénhidrát: 5,16gr)	4 950 HUF
Spagetti with tomato sauce and parmesan (V) (VG) (9) (reduced carbohydrates or gluten-free) Spagetti paradicsomszósszal és parmezánnal (V) (VG) (9) (csökkentett szénhidráttartalmú vagy gluténmentes változatban is kérhető) Energy/Energia: 400,96kcal, Protein/Fehérje: 17,92gr, Fat/Zsír: 14,85gr, Carbohydrate/Szénhidrát: 48,21gr	2 950 HUF
Seasonal fruit selection (V) Szezonális gyümölcsvariációk (V) Energy/Energia: 200kcal, Protein/Fehérje: 2,25gr, Fat/Zsír: 0,55gr, Carbohydrate/Szénhidrát: 51,35gr	1 000 HUF



KIDS MENU /
GYEREK MENÜ

Spagetti with tomato (V) (9) 1 350 HUF
Paradicsomos spagetti (V) (9)

Chicken breast in cheese crumbs with steak potato (1) (3) 1 650 HUF
Csirkemell sajtos morzsában steak burgonyával (1) (3)

Orly sea fish with french fries or rice (V) (1) (3) 1 650 HUF
Orly tengeri hal hasáburgonyával vagy rizzsel (V) (1) (3)



LEGEND / JELMAGYARÁZAT

V	Vegetarian / Vegetáriánus
VG	Vegan / Vegán
HUN	Traditional / Tradicionális
AQU	Specialty of the house / A ház specialitása

DIET, ALLERGIES / DIÉTA, ALLERGIÁK

If you are on a diet, or have food allergies and intolerances, or have any questions regarding the content or preparation of any of our food, please ask a member of our team, so we can assist you further.

Amennyiben diétázik, esetleg ételallergiája van, vagy kérdése merülne fel az ételek tartalmát, illetve elkészítését illetően, kérjük jelezze azt személyzetünk egy tagjának, hogy segítségére lehessünk.

Our prices include VAT and are calculated in HUF.
Áraink tartalmazzák az ÁFÁ-t és forintban értendők.

1	Gluten Glutén		8	Nuts Diófélék	
<small>wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái</small>			<small>almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia, Queensland nuts mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia, queenslandi dió</small>		
2	Crustaceans Rákfélék		9	Celery Zeller	
3	Egg Tojás		10	Mustard Mustár	
4	Fish Hal		11	Sesame seeds Szezámag	
5	Peanuts Földimogyoró		12	Sulphur dioxide Kén-dioxid	
<small>Sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of the total SO₂. Szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/l koncentrációt meghaladó mennyiségben.</small>					
6	Soybeans Szójabab		13	Lupin Csillagfűt	
7	Milk Tej		14	Molluscs Puhatestűek	
<small>Milk and products thereof (including lactose). Tejből készült termékek (beleértve a laktózt).</small>					