

APPETIZERS, SALADS
ELŐÉTELEK, SALÁTÁK

Crispy garden salad with grilled smoked tofu (Vegan) Ropogós kerti saláta grillezett füstölt tofuval	3 800 HUF
Crispy garden salad with garlic prawns tails (10) Ropogós kerti saláta fokhagymás rákfarokkal	4 900 HUF
Crispy garden salad with grilled duck breast Ropogós kerti saláta grillezett kacsamellel	5 000 HUF
Grilled Etyek goat cheese, roasted aubergine and tomato with hand-crafted sunflower seed pesto (9) Grillezett, fehérpenészes etyeki kecskesajt, sült padlizsánnal, paradicsommal és házi napraforgómag pesztóval (9)	4 600 HUF
Smoked salmon tartare with dill cucumber (1,5,9,11) Füstölt lazac tatár kapros uborkával	4 600 HUF

SOUPS
LEVESEK

Basil and green pea velouté with dried tomatoes (Vegan) Bazsalikomos zöldborsó velouté, aszalt cseresznye-paradicsommal	1 900 HUF
Consommé with vegetables, noodles and chicken (6,8,11) Húsleves zöldségekkel, hússal és gyufatésztával	2 500 HUF
Goulash soup with egg barley (6,8,11) (available lactose and gluten-free if served without egg barley) Gulyásleves csipetkével (laktóz- és gluténmentes csipetke nélkül tálalva)	2 900 HUF

MAIN COURSES
FŐÉTELEK

Grilled trout fillet, garlic almonds, millet spinach soufflé, baby carrots (1,9,11,14) Grillezett pisztrángfilé, fokhagymás mandulával és parajos kölesfelfújttal és bébirépával	6 200 HUF
Free-range chicken supreme stew with Hungarian egg noodles, creamy sour cream and vinegar lettuce (6,9,11) Tanyasi suprême csirkepörkölt, tojásos galuskával, krémes tejföllel és ecetes zöldsalátával	5 100 HUF
Breaded pork tenderloin, parsley potatoes, sour cucumber salad (6,9,11) Rántott sertésszűz, petrezselymes mogyoróburgonyával, tejfölös uborkasalátával	6 700 HUF
Rosé duck breast with turnip purée, roasted onions an red currant jus (9) Rozé kacsamell, fehérrepapürével, sült hagymával, piros ribizli glace-szel	7 300 HUF
Roasted pork belly with dill potato velouté (9) Sült sertés-császár, kapros burgonya veloutével	4 900 HUF
Spicy fried cauliflower, tomato ragout, edamame beans, chickpea balls (Vegan) Fűszeres sült karfiol, paradicsomragu, edamame bab, csicseroborsó golyók	4 900 HUF

FROM THE GRILL
GRILL ÉTELEK

Salmon (200 g) (1) Lazac	7 100 HUF
Chicken breast (180 g) Jércemell	4 200 HUF
Pork tenderloin (180 g) Sertésszűz	5 200 HUF
Beef fillet (180 g) Marha bélszínjava	10 900 HUF

SIDE DISHES
KÖRETEK

French fries Hasábburgonya	1 250 HUF
Sweet potato fries Édesburgonya hasábok	1 750 HUF
Crunchy garden salad Ropogós kerti saláta	1 550 HUF
Roasted vegetables Sült zöldségek	1 350 HUF
Jasmine rice Jázmin rizs	1 250 HUF

SAUCES
MÁRTÁSOK

Hollandaise sauce (9,11) Hollandi mártás	990 HUF
Green pepper sauce (5,6,9) Zöldbors mártás	990 HUF
Basil tomato ragout Bazsalikomos paradicsomragu	990 HUF
Red wine demi glace (6) Vörösboros demi glace	990 HUF

Allergen list / Allergének:

1 fish - hal, 2 sulphur dioxide and sulphites - kén-dioxid, 3 sesame seeds - szezámmag, 4 molluscs - kagyló, 5 mustard - mustár, 6 gluten - glutén, 7 lupin - csillagfürt, 8 celery - zeller, 9 lactose - tej, 10 crustaceans - rák, 11 egg - tojás, 12 soybeans - szója, 13 peanuts - földimogyoró, 14 nuts - diófélék



DESSERTS DESSZERTEK	Pistachio raspberry cake (vegan) (6,14) Pisztáciás málna bomba	2 500 HUF
	Vanilla strawberry cake (lactose and gluten free) (11) Vaníliás epertorta (laktóz- és gluténmentes)	2 500 HUF
	Yogurt lemon cake (6, 9, 11) Joghurtos citromkrém szelet	2 200 HUF
	Cappuccino verrine (6, 9, 11, 13, 14) Kávés pohárkrém	2 200 HUF
	Seasonal fruit cocktail Szezonális gyümölcssaláta	1 800 HUF
	Cheese platter Sajttál	3 500 HUF

WHITE WINES FEHÉRBOROK	Légli Géza - Szőlőskislaki Irsai Olivér-Zenit (Dél-Balaton)...	0,15 l 1 550 HUF	0,75 l 6 900 HUF
	Tánczos Zoltán - Zengő válogatás (Csopak) (limited stock)....	2 550 HUF	11 500 HUF
	Dubicz - Szürkebarát Selection (Mátra).....	2 150 HUF	9 900 HUF
	Kolonics - Nagy Somló Furmint (Nagy Somló).....	2 750 HUF	12 500 HUF
	Vértés Vilmos - Elysium Chardonnay (Etyek).....	1 950 HUF	8 900 HUF
	Eskol - Tokaji Cuveé (Tokaj).....	2 450 HUF	11 000 HUF
	Kancellár - Birtok Somló Olaszrizling (Nagy Somló).....	2 300 HUF	10 500 HUF

DESSERT WINES DESSZERTBOROK	Obzidian - Kései Cuvée, Furmint, Hárslevelű, Zéta (Tokaj)..	0,10 l 2 150 HUF	0,50 l 9 900 HUF
	Obzidian - Tokaji aszú 5 puttonyos (Tokaj)		18 000 HUF

ROSE WINES ROZÉ BOROK	Légli Géza - Szőlőskislaki Rosé Cuvée (Dél-Balaton).....	0,15 l 1 550 HUF	0,75 l 6 900 HUF
	Skrabski - Kékfrankos Rosé (Csopak).....	2 100 HUF	9 500 HUF
	Kúcs Gyula - Franko Nero Rosé (Villány) (limited stock).....	1 850 HUF	8 500 HUF
	Guerilla Rosé - Bio (Dél Balaton).....	2 300 HUF	10 500 HUF

RED WINES VÖRÖSBOROK	Légli Géza - Szőlőskislaki Birtokvörös (Dél-Balaton).....	0,15 l 1 550 HUF	0,75 l 6 900 HUF
	Vértés Vilmos - Siller (Etyek).....	2 650 HUF	12 000 HUF
	Sauska Cuvée 13 (Villány).....	2 550 HUF	11 500 HUF
	Kohári - Retúr (Eger) (limited stock/limitált készlet).....	2 050 HUF	9 500 HUF
	Almagyar Érseki Szőlőbirtok - Nagypapa bora, Bikavér (Eger)..	2 450 HUF	11 000 HUF
	Caldamentum - Kadarka (Szekszárd).....		13 500 HUF
	Kúcs Gyula - Cabernet Sauvignon (Villány).....	2 750 HUF	12 500 HUF
	Takler - Szent-hegyi Kékfrankos (Szekszárd).....		15 500 HUF
	Gere - Kopár (Villány).....		25 000 HUF
	Kővágó Pince - Mátrai Frankó (Mátra).....	2 650 HUF	12 000 HUF
	Kancellár - Cabernet Franc (Nagy Somló).....		18 500 HUF

SPARKLING WINES HABZÓ BOROK	Paulus - Extra Dry Sparkling wine (Mór).....	0,10 l 1 750 HUF	0,75 l 8 000 HUF
	Hungária Extra Dry Sparkling wine (Hungary).....	2 050 HUF	9 500 HUF
	Prosecco - Sparkling wine (Italy).....	2 750 HUF	12 500 HUF
	Louis François Rosé Brut Nature (Etyek).....		13 500 HUF
	Veuve Clicquot Brut - Champagne (France).....		39 500 HUF
	Alfred Gratien Rosé Brut - Champagne (France).....		25 000 HUF

Prices are in HUF and include VAT. In the final invoice, a 10% service fee will be added.
Az árak forintban értendők és az ÁFA -t tartalmazzák. A számla végösszegében 10% szervízdíj kerül felszámításra.



GASTRONOMY

In our hotel's gastronomy concept, it is very important to be bold, to follow today's trends and revive traditional local dishes. In the Apicius Restaurant, our Chef has combined traditional local dishes with a modern twist alongside international favourites.

We strive to use locally sourced ingredients grown from the surrounding farms keeping it fresh and supporting our local farmers and community.

In addition, to compliment your choices, we offer excellent Hungarian wines from some of the most emblematic regions of the country.

GASZTRONÓMIA

Szállodánk gasztronómiai koncepciójában fontos, hogy merészek legyünk, kövessük a mai trendeket és újjáélesszük a tradicionális ételeket. Az Apicius Étteremben séfünk ötvözi a hagyományos ételeket a nemzetközi kedvencekkel.

Elsősorban helyi termelők által előállított minőségi és szezonális alapanyagok használatára törekszünk, támogatva a helyi gazdákat, közösségeket.

Ételeink mellé kiváló magyar borokat ajánlunk, az ország minden tájegységéből.

Gábor Szilágyi
Executive Chef