

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 köstölhatják 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.

Étlapjainkon az ételválaszték egy része a hagyományos magyar konyha újraélesztése a mai kor ízlésének figyelembe vételével; a magyar ételek szezonak megfelelő bemutatása. Az ételek összeállítását a korszerű táplálkozás élettani elveinek figyelembevételével készítjük; 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 bazsalikkal vagy a Barramundi filé répával és maracuja-val.



Gyula Mersits
Executive Chef



STARTERS / ELŐÉTELEK

Duck liver mousse with truffle and crunchy leaves (8) 3 310 HUF 10,60 EUR
Szarvasgombás kacsamájhab, roppanós levelekkel (8)

**Cottage cheese with mangalica ham and
homemade bread (HUN) (7) (1)** 2 250 HUF 7,20 EUR
Körözött mangalicasonkával és
házi kenyérrrel (HUN) (7) (1)

SOUPS / LEVESEK

Aquincum style consommé (AQU) (3) 1 000 HUF 3,20 EUR
Erőleves Aquincum módra (AQU) (3)

Beef gulash soup (HUN) (9) 1 150 HUF 3,70 EUR
Marha gulyásleves (HUN) (9)

Soup of the day 1 000 HUF 3,20 EUR
Napi leves

Az árak az ÁFÁ-t tartalmazzák. A számla végösszegében 10% szervízdíj kerül felszámításra. A számla végösszege Forintban fizetendő; az Európában feltüntetett árak tájékoztató jellegűek, melyek a 2017.11.15-i árfolyamon kerültek átszámításra

Prices include VAT. In the final invoice 10% service fee will be charged. The total amount of the invoice is payable in Forint; the prices shown in Euro are indicative and are converted at the rate of 2017.11.15.



FROM THE GRILL / GRILLRŐL

Pork tenderloin Sertésszűz	3 450 HUF 11,10 EUR
Norwegian salmon steak Norvég lazac steak	4 950 HUF 15,90 EUR
Hungarian tenderloin steak Magyar bélszín steak	6 050 HUF 19,40 EUR

SAUCES / ÖNTETEK

Red wine reduction Vörösboros redukció	450 HUF 1,40 EUR
Dijon sauce (10) (7) Dijoni mártás (10) (7)	450 HUF 1,40 EUR
Wild mushroom sauce (7) Vadgomba mártás (7)	450 HUF 1,40 EUR

Az árak az ÁFÁ-t tartalmazzák. A számla végösszegében 10% szervízdíj kerül felszámításra. A számla végösszege Forintban fizetendő; az Európában feltüntetett árak tájékoztató jellegűek, melyek a 2017.11.15-i árfolyamon kerültek átszámításra

Prices include VAT. In the final invoice 10% service fee will be charged. The total amount of the invoice is payable in Forint; the prices shown in Euro are indicative and are converted at the rate of 2017.11.15.



MAIN DISHES / FŐÉTELEK

Foie gras with figs and brioche (AQU) (1) Libamáj fügével és brióssal (AQU) (1)	5 150 HUF 16,50 EUR
Beef tenderloin medallions with ratatouille and roasted potatoes (HUN) Bélszín érem idei lecsóval és pirított burgonyával (HUN)	8 500 HUF 27,30 EUR
Pork tenderloin with Romero peppers and honey crunchy kale Sertésszűz Romero paprikával és mézes roppanós kellel	3 975 HUF 12,70 EUR

SIDES / KÖRETEK

Duck fat-roasted potatoes (HUN) Kacsaszírral pirított burgonya (HUN)	650 HUF 2,10 EUR
Wild arugula with parmesan (7) Vadrukkola és parmezán (7)	600 HUF 1,90 EUR
French fries Sült burgonya	650 HUF 2,10 EUR
Homemade ratatouille (HUN) Házi lecsó (HUN)	550 HUF 1,80 EUR

Az árak az ÁFÁ-t tartalmazzák. A számla végösszegében 10% szervízdíj kerül felszámításra. A számla végösszege Forintban fizetendő; az Európában feltüntetett árak tájékoztató jellegűek, melyek a 2017.11.15-i árfolyamon kerültek átszámításra

Prices include VAT. In the final invoice 10% service fee will be charged. The total amount of the invoice is payable in Forint; the prices shown in Euro are indicative and are converted at the rate of 2017.11.15.



**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 8,70 EUR

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

2 700 HUF 8,70 EUR

**DESSERTS /
DESSZERTEK**

Original Somlói bisquit (V) (1) (3) (7) (8) (HUN)
Eredeti somlói galuska (V) (1) (3) (7) (8) (HUN)

950 HUF 3,00 EUR

Hungarian poppy seed dough (V) (1) (3) (7) (8) (HUN)
Magyar Mákos guba (V) (1) (3) (7) (8) (HUN)

950 HUF 3,00 EUR

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

950 HUF 3,00 EUR

Az árak az ÁFÁ-t tartalmazzák. A számla végösszegében 10% szervízdíj kerül felszámításra. A számla végösszege Forintban fizetendő; az Európában feltüntetett árak tájékoztató jellegűek, melyek a 2017.11.15-i árfolyamon kerültek átszámításra

Prices include VAT. In the final invoice 10% service fee will be charged. The total amount of the invoice is payable in Forint; the prices shown in Euro are indicative and are converted at the rate of 2017.11.15.



**HEALTHY /
EGÉSZSÉGES**

**St. Peter's fish fillet with parmesan spinach
and orange vinaigrette (4) (7)**

4 950 HUF 15,90 EUR

Szt. Péter halfilé parmezánnal, spenóttal
és narancs vinaigrette-tel (4) (7)

(Energy/Energia: 447kcal, Protein/Fehérje: 43,66 gr,
Fat/Zsír: 7,53gr, Carbohydrate/Szénhidrát: 5,16gr)

**Spagetti with tomato sauce and parmesan (7) (3)
(reduced carbohydrates or gluten-free)**

2 950 HUF 9,50 EUR

Spagetti paradicsomszósszal és parmezánnal (7) (3)
(csökkentett szénhidrát tartalmú vagy
gluténmentes változatban is kérhető)

Energy/Energia: 400,96kcal, Protein/Fehérje: 17,92gr,
Fat/Zsír: 14,85gr, Carbohydrate/Szénhidrát: 48,21gr

Seasonal fruit selection (V)

1 000 HUF 3,20 EUR

Szezonális gyümölcsvariációk (V)

Energy/Energia: 200kcal, Protein/Fehérje: 2,25gr,
Fat/Zsír: 0,55gr, Carbohydrate/Szénhidrát: 51,35gr

Az árak az ÁFÁ-t tartalmazzák. A számla végösszegében 10% szervízdíj kerül felszámításra. A számla végösszege Forintban fizetendő; az Európában feltüntetett árak tájékoztató jellegűek, melyek a 2017.11.15-i árfolyamon kerültek átszámításra

Prices include VAT. In the final invoice 10% service fee will be charged. The total amount of the invoice is payable in Forint; the prices shown in Euro are indicative and are converted at the rate of 2017.11.15.



KIDS MENU /
GYEREK MENÜ

Spagetti with tomato (7) (3) 1 350 HUF 4,30 EUR
Paradicsomos spagetti (7) (3)

Chicken breast in cheese crumbs with steak potato (1) (3) (7) 1 650 HUF 5,30 EUR
Csirkemell sajtos morzsában steak burgonyával (1) (3) (7)

Az árak az ÁFÁ-t tartalmazzák. A számla végösszegében 10% szervízdíj kerül felszámításra. A számla végösszege Forintban fizetendő; az Európában feltüntetett árak tájékoztató jellegűek, melyek a 2017.11.15-i árfolyamon kerültek átszámításra

Prices include VAT. In the final invoice 10% service fee will be charged. The total amount of the invoice is payable in Forint; the prices shown in Euro are indicative and are converted at the rate of 2017.11.15.

LEGEND / JELMAGYARÁZAT















V	Vegetarian / Vegetáriánus
VG	Vegan / Vegán
HUN	Traditional / Tradicionális
AQU	House special / Ház Specialitás

DIET, ALLERGIES / DIÉTA, ALLERGIÁK

If you have any dietary requirements or food allergies, please advise a member of our team.

Kérem tájékoztassa a személyzetet, amennyiben különleges ételérzékenysége vagy allergiája van.

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

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

Az árak az ÁFÁ-t tartalmazzák. A számla végösszegében 10% szervízdíj kerül felszámításra. A számla végösszege Forintban fizetendő; az Európában feltüntetett árak tájékoztató jellegűek, melyek a 2017.11.15-i árfolyamon kerültek átszámításra

Prices include VAT. In the final invoice 10% service fee will be charged. The total amount of the invoice is payable in Forint; the prices shown in Euro are indicative and are converted at the rate of 2017.11.15.