

| | | |
|-------------------------------|---|-----------|
| STARTERS ELŐÉTELEK | Smoked trout with horseradish and beetroot salad (1,5,9,11) Füstölt pisztrángfilé tormás céklasalátával | 2 900 HUF |
| | Duck rilettes with purple onion jam (2) Kacsarilette lilahagymalekvárral | 2 350 HUF |
| | Pancake "Hortobágy Style" (6,8,9,11) (Pancake filled with chicken stew, served with creamy-paprika sauce) Hortobágyi palacsinta | 2 200 HUF |

| | | |
|---------------------------|--|-----------|
| SALADS SALÁTÁK | Quinoa tabbouleh salad Quinoa tabbouleh saláta | 2 750 HUF |
| | Classic caesar salad (1,5,6,9,11,13,14) Vegetáriánus Cézár saláta | 2 900 HUF |
| | Classic caesar salad with chicken breast (1,5,6,9,11,13,14) Cézár saláta csirkemellel | 3 500 HUF |
| | Classic caesar salad with shrimps (1,5,6,9,10,11,13,14) Cézár saláta garnélafarokkal | 4 000 HUF |

| | | |
|--------------------------|---|-----------|
| SOUPS LEVESEK | Goulash soup with homemade noodles (6,8,11) Gulyásleves házi csipetkével | 2 100 HUF |
| | Consommé with quail's egg and vegetables (8,11) Erőleves fúrtojással és ropogós zöldségszalmával | 1 350 HUF |
| | Ginger pumpkin soup with roasted seeds (9,14) Gyömbéres sütőtökkrémleves piroított magjával | 1 550 HUF |

| | | |
|----------------------------------|--|-----------|
| MAIN COURSES FŐÉTELEK | Pike-perch fillet with purple mashed potato, buttery spinach and baby carrot (1,9,14) Fogszálé lila burgonyapürével, vajos spenóttal és bébiréppal | 4 900 HUF |
| | Chicken breast "Paprika Style" (creamy-paprika sauce) with egg-gnocchi, and green salad (6,8,9,11) Tanyasi csirkepaprikás tojásos galuskával, zsemle zöldségsalátával | 4 150 HUF |
| | Duck leg with flat potato pancake stuffed with red cabbage and fried apple (2,6) Konfitált kacsacomb lilakáposztával töltött burgonyalángossal és sült almával | 5 500 HUF |
| | Pork tenderloin with sausage cream sauce, bread dumplings and savory cabbage with bacon (6,9) Mangalica süzsült kolbászkremmártással, zsemlelallérral és baconos kelkáposztával | 4 350 HUF |
| | Wiener Schnitzel with french fries and tartar sauce (6,9,11) Borjűbécsi hasábburgonyával és tartárral | 4 900 HUF |
| | Beetroot risotto with goat cheese and pepper-mustard (2,9) Céklarizottó kecskesajttal és borsmustárral | 2 450 HUF |

| | | |
|--|---|-----------|
| FROM THE GRILL GRILL ÉTELEK | Norwegian salmon fillet (200g) Norvég lazac filé /200 g/ | 5 200 HUF |
|--|---|-----------|

| | |
|--|-----------|
| Farm-range chicken breast (180g) Tanyasi csirkemell /180 g/ | 3 200 HUF |
|--|-----------|

| | |
|--|-----------|
| Rib-eye steak (250g) Brazíl rib-eye steak /250 g/ | 8 500 HUF |
|--|-----------|

| | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|---------|
| SIDE DISHES KÖRETEK | French fries / Hasábburgonya | 650 HUF |
| | Mashed potato / Burgonyapüré (9) | 650 HUF |
| | Jasmin rice / Jázmin rizs | 650 HUF |
| | Grilled vegetables / Sült zöldségek | 650 HUF |

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Creamy spinach / Tejszínes paraj (9) | 650 HUF |
|--------------------------------------|---------|

| | | |
|----------------------------|--|---------|
| SAUCES MÁRTÁSOK | Jus (beef glace) (6) / Jus (pecsenyeli) | 550 HUF |
| | Green-pepper sauce (5,6,9) / Zöldbors mártás | 550 HUF |
| | Hollandaise sauce (9,11) / Hollandi mártás | 550 HUF |
| | Blue cheese sauce (6,9) / Kéksajt mártás | 550 HUF |

| | | |
|--------------------------------------|--|-----------|
| CHILDREN MENU GYEREK MENÜ | Spaghetti with tomato ragout (6,9) Spaghetti paradicsom mártással | 2 400 HUF |
|--------------------------------------|--|-----------|

| | |
|---|-----------|
| Mini breaded chicken breast strips with one side dish of your choice (6,9,11) Mini rántott csirkemell csíkok választható körettel | 2 600 HUF |
|---|-----------|

| | |
|--|-----------|
| Breaded cheese bites with side dish of your choice (6,9,11) Rántott sajt falatok választható körettel | 2 400 HUF |
|--|-----------|

| | |
|---|--|
| (side dishes: french fries, mashed potato (9), grilled vegetables (9)) (köretek: hasábburgonya, krumpelpüré (9), grillezett zöldségek (9)) | |
|---|--|

| | | |
|-----------------------------|--|---------|
| DESSERT / DESSZERTEK | Pancake with jam or chocolate sauce (6,9,11) Palacsinta: izes vagy kakaós | 950 HUF |
|-----------------------------|--|---------|

| | |
|---|---------|
| Fresh fruit salad Friss gyümölcssaláta | 950 HUF |
|---|---------|

| | |
|--|---------|
| Chocolate or vanilla ice-cream (9) Csokoládé vagy vanília fagyalt | 890 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 - csillagfűrt, 8 celery - zeller, 9 lactose - tej, 10 crustaceans - rák,
11 egg - tojás, 12 soybeans - szója, 13 peanuts - földimogyoró, 14 nuts - diófélék.

| DESSERTS DESSZERTEK | | | |
|--|--|-----------|--|
| Somló sponge cake (2,6,9,11,12,13,14) (Sponge stuffed with vanilla cream and walnut, served with dark chocolate sauce and whipped cream) Somlói galuska | | 1 250 HUF | |
| Apple pie with cinnamon mousse (6,9,11) Almás pite fehéjas habbal | | 1 450 HUF | |
| Dobos Cake (6,9,11,12,13,14) (Sponge filled with chocolate cream, served with a hard caramel top) Dobos desszert | | 1 250 HUF | |
| Seasonal fruit salad Szezonális gyümölcssaláta | | 1 550 HUF | |

| WINE OFFER BORAJÁNLAT | WHITE WINES | 0,15 l | 0,75 l |
|---|-------------|-----------|--------|
| Tánczos Zoltán - Rizlingszilváni 2017 (Tagyon-hegy) | 1 290 HUF | 6 190 HUF | |
| Kücs Gyula - Chardonnay 2017 (Pécs) | 1 390 HUF | 6 490 HUF | |
| Skrabski - Irsai Olivér 2018 (Balaton) | 1 490 HUF | 6 990 HUF | |
| Zsadányi TKJ - Furmint (Tokaj) | 1 490 HUF | 7 090 HUF | |
| Somló Kincse kispince - Tündérek Ölen Juhfark 2017 | 1 790 HUF | 7 990 HUF | |

PRÉMIUM

| | | |
|---|--------|------------|
| Tánczos Zoltán - Zengő válogatás 2016 (Tagyon-hegy) | 0,5 l | 9 190 HUF |
| Zadányi TKJ - Furmint sweet 2015 (Tokaj) | 0,75 l | 7 190 HUF |
| Obzidián - Tokaji aszú 6 puttyonos 2006 (Tokaj) | 0,1 l | 4 100 HUF |
| Obzidián - Tokaji aszú 6 puttyonos 2006 (Tokaj) | 0,5 l | 20 500 HUF |

ROSE WINES

| | | |
|---|-----------|-----------|
| Eszterházy Pincészet - Rosé 2016 (Eger) | 1 290 HUF | 5 890 HUF |
| Kücs Gyula - Rosé 2017 (Villány) | 1 290 HUF | 6 390 HUF |
| Mayer Antal - Siller 2017 (Tolna) | 1 390 HUF | 6 690 HUF |

RED WINES

| | | |
|--|-----------|-----------|
| Léglő Géza - Vitéz Cabernet Sauvignon 2015 (Balatonboglár) | 1 690 HUF | 7 490 HUF |
| Csutorás Ferenc - Egri Bikavér „Nagyapa Bora” 2016 | 1 590 HUF | 7 690 HUF |
| Kohári Pince - Sakk-matt 2017 (Eger) | 1 690 HUF | 8 190 HUF |
| Léglő Géza - Kékfrankos János-hegy 2015 (Balatonboglár) | 2 090 HUF | 9 990 HUF |

PRÉMIUM

| | | |
|--|--|------------|
| Orbán Dániel - Dominium Syrah 2014 (Mátra) | | 13 990 HUF |
| Gere Attila - Kopár Cuvée | | 25 900 HUF |

Prices include VAT. In the final invoice 10% service fee will be charged.
Az árak az ÁFA-t tartalmazzák. A számla végösszegeben 10% szervizdíj 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 all regions of the country.

GASZTRONÓMIA

Szállodánk gasztronómiai koncepciójában fontos, hogy merészek legyünk, hogy 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.