InterContinental® Budapest
Apáczai Csere János utca 12-14., 1052 Budapest, Hungary
T: +36 1 327 6333 • budapest@ihg.com • www.budapest.intercontinental.com

INTERCONTINENTAL®
BUDAPEST

MENU

ELŐÉTELEK

Kecskesajt éclair 4 600
Lágy kecskesajt, marinált szőlő, kerti zöldek, pisztácia 2, 4, 7, 10

Libamáj panna cotta 6 400
Bébi alma birsalmával töltve, kávéropogós 2, 7, 10

Grillezett polip 8 400
Fűszeres édesburgonya ragu, grapefruit redukció, lime-os zellersaláta 1, 8

Füstölt marhanyelv 4 900
Szójás, mézes alma- és sárga céklasaláta, wasabi krém 13

Szezonális kerti zöldségsaláta 3 600
Sütőtökkrém, sárgarépa, színes céklák, bébi római saláta, yuzus - mézes dresszing 9, 10, 13

APPETIZERS

Goat cheese éclair
Soft goat cheese, marinated grapes, garden greens, pistachio 2, 4, 7, 10

Foie gras panna cotta
Baby apple stuffed quiche, coffee crisp 2, 7, 10

Grilled octopus
Spicy sweet potato ragout, grapefruit reduction, lime flavoured celery salad 1, 8

Smoked beef tongue
Soy – honey apple and yellow beetroot salad, wasabi cream 13

Seasonal vegetable salad
Pumpkin cream, carrot, colourful beetroots, baby Romanian lettuce, yuzu-honey dressing 9, 10, 13

LEVESEK

Sült zellerkrémleves 3 800
Libamáj pehely, alma, diómorzsa 1, 2, 7, 10

Gyöngytyúkleves 3 800
Gyöngytyúk húsgombóc, udon tészta, koriander, roppanós zöldségek 1, 2, 4

SOUPS

Baked celery cream soup
Foie gras flakes, apple, walnut crumble 1, 2, 10

Guinea fowl soup
Guinea fowl meat balls, udon pasta, coriander, crunchy vegetables 1, 2, 4

FŐÉTELEK

Érlelt „hortobágyi" angus marhabélszín 12 900
Szarvasgombás fűszeres burgonya, zöldbab, „Bikavér" jus 1, 6, 7, 14

Bárányocsülök 13 500
Polenta tart, mángold, fügés mostarda szósz 1, 7, 9

Szarvasbélszín 10 900
Lila gnocchi, pirított fodros kel, krémes rozmaring jus 1, 2, 4, 14

Pancettába göngyölt tőkehal filé 9 900
Fehér babpüré, párolt sárgarépa, dehidratált savanyú káposzta 5, 6, 7

Tonhal "Mi-cuit" 8 200
Színes lencsék, ázsiai sült zöldségek, ponzu mártás 5, 12

Sült, töltött padlizsán 5 400
Grillezett padlizsán, guitarra tészta, bébi mozzarella, füstölt paradicsomszósz, parmezán 1, 2, 4, 7

MAIN COURSES

Aged beef "Hortobágy" angus
Truffle homemade potato wedges, green beans, "Bikavér" red wine jus 1, 6, 7, 14

Lamb shank
Polenta tart, Swiss chard, fig mostarda sauce 1, 7, 9

Deer loin
Purple potato gnocchi, sautéed curly kale, creamy rosemary jus 1, 2, 4, 14

Pancetta wrapped cod fish fillet
White bean puree, steamed carrots, dehydrated sour cabbage 5, 6, 7

Tuna "Mi-Cuit"
Colourful lentils, Asian stir fried vegetables, ponzu sauce 5, 12

Baked, stuffed eggplant
Grilled eggplant, guitarra pasta, baby mozzarella, smoked tomato sauce, parmesan 1, 2, 4, 7

TÉSZTÁK ÉS RIZOTTÓ

Tintahaltészta 6 900
Tejszínes articsókaszósz, sült ropogós tintahal, chilis petrezselymes dresszing 2, 4, 7, 8

Erdei gombás rizottó 5 600
Szarvasgombás manchego sajt 7

Kolbászmorzsás tagliatelle 5 700
Sült omlós kolbász, zsálya, krémes sütőtökszósz, ricotta 2, 4, 6, 7

Fekete tortellini 5 600
Lazaccal és ricottával töltött tortellini, sáfrányos vajszósz 2, 4, 5, 7, 8

PASTAS AND RISOTTO

Calamarata pasta
Creamy artichoke sauce, fried crunchy calamari, chili parsley dressing 2, 4, 7, 8

Forest mushroom risotto
Truffle manchego cheese 7

Tagliatelle, sausage crumble
Crumbly baked sausage, sage, creamy pumpkin sauce, ricotta 1, 2, 4, 6, 7

Squid ink tortellini
Tortellini stuffed with salmon and ricotta, saffron "beurre blanc" 2, 4, 5, 7, 8

DESSZERTEK

Citromos, mákos tart 3 200
Habcsók, brandys mandarin 2, 4, 7, 10

Pekán diós–karamellás desszert, posírozott körte 2 900
Karamell mousse, pekán diós ganache, fehérborban párolt körte 2, 7, 10

Konyakmeggyes trüffelkrém desszert 3 200
Konyakmeggyes trüffelkrém, tonkababos fehér csokoládészósz 2, 7, 10

Sült mangó torta, banánfagylalt 2 900
Paleo vegán mangós pite, málnazselé, házi készítésű fagylalt 10
Paleo – vegán: glutén, cukor, laktóz mentes

Magyar sajtválogatás 5 600
Borsos szilvás lekvár, briós 2, 4, 7, 10

DESSERTS

Lemon - poppy seed tart
Meringue, brandy flavoured mandarin 2, 4, 7, 10

Pecan walnut–caramel dessert, poached pear
Caramel mousse, pecan walnut ganache, white vine poached pear 2, 7, 10

Cherry brandy truffel cream dessert
Cherry brandy truffel cream, tonka bean flavoured white chocolate sauce 2, 7, 10

Baked mango cake, banana ice cream
Paleo vegan mango cake, raspberry jelly, homemade ice cream 10
Paleo – vegan: gluten, sugar, lactose free

Hungarian cheese selection
Pepper plum marmalade, brioche 2, 4, 7, 10

ÉTEL ALLERGIA, VAGY ÉTEL ÉRZÉKENYSÉG
FOOD ALLERGIES AND FOOD INTOLARANCE

1	Zeller Celery	4	Tojás Eggs	7	Tej Milk	10	Magvak Nuts	13	Szója Soya
2	Glutén Gluten	5	Hal Fish	8	Puhatestűek Mollush	11	Mogyoró Peanuts	14	Kén-dioxid Sulphur dioxide
3	Rákfélék Crustacean	6	Csillagfürt Lupin	9	Mustár Mustard	12	Szezámmag Sesame seeds		Sertéshús Pork

Vegán
Vegan

Vegetáriánus
Vegetarian

I. kategóriába sorolt üzlet

First category restaurant

Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.
A feltüntetett árakra 13% szervízdíjat számolunk fel.

Prices are in Hungarian Forint and include VAT.
13% service charge will be added to your bill.

Konyhafőnök: Bakó Zsolt

Executive Chef: Zsolt Bakó