



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

Krémes kecskesajt	4 600
Sós linzer, sárgabarackkrém, sárgabarack, kerti zöldek 2, 4, 7, 10	
Szarvasgombás libamáj terrine	5 600
Meggyzselé, füge kenyér, kerti zöldek 2, 7, 10	
Lazac pisztráng	4 600
Fűszeres mangósósz, sült bordás kel, szezámmag 5, 10	
Angolos marhahátszín	4 900
Pácolt marha, savanyú uborka és retek relish, fűszeres paprikakrém, újhagyma 9, 14	
Nyári kerti zöldsaláta	3 600
Kerti zöldek, vörös quinoa, színes kaliforniai paprika, pirított brokkoli, eper dressing 10	

LEVESEK

Minesztrone leves	3 200
Kerti zöldséges, bazsalikommal ízesített paradicsomleves 1	
Újházy tyúkhúsleves	3 200
Hússal töltött ravioli, julienne zöldségek 1, 2, 4	

FŐÉTELEK

Rántott csirkecomb filé	5 700
Burgonyapüré, bébi római saláta, citrom jam 2, 4, 7	
Borjúszűz	10 200
Szarvasgombás hercegnő burgonya, bébi zöldborsó, bébi répa, tárkony jus 1, 4	
Érlelt „hortobágyi” angus marhabélszín	11 900
Fűszeres burgonya, francia zöldbab, krémes Cheddar szósz 1, 7	
Fogas filé	8 900
Cukkinis tagliatelle, tejszínes kapros rákmártás, pirított rák 2,3,5,7	
Grillezett szardínia filé	6 700
Zöldborsószósz, meleg édesköményes paradicsomsaláta 5, 7	
Sült pagoda karfiol	4 900
Pirított színes zöldségek, fűszeres édesburgonyakrém, mézes narancsszósz, kesudió 10, 13	

APPETIZERS

Creamy goat cheese
Salty tart, apricot cream, apricot, garden greens 2, 4, 7, 10
Truffle foie gras terrine
Sour cherry jelly, fig bread, garden greens 2, 10
Salmon trout
Spicy mango sauce, roasted bok choy, sesame seeds 5, 10
Roasted beef striploin
Cured beef, cornichon and radish relish, spicy paprika cream, spring onion 9, 14
Summer vegetable salad
Garden greens, red quinoa, colourful bell peppers, roasted broccoli, strawberry dressing 10

SOUPS

Minestrone soup
Garden vegetables, basil flavoured tomato soup 1
Újházy chicken soup
Stuffed meat ravioli, julienne vegetables 1, 2, 4

MAIN COURSES

Breaded chicken leg fillet
Mashed potato, baby Romanian lettuce, lemon jam 2, 4, 7
Veal loin
Truffle duchesse potato, snow peas, baby carrots, tarragon jus 1, 4
Aged beef “Hortobágy” angus
Homemade potato wedges, French green beans, creamy Cheddar sauce 1, 7
Pike perch fillet
Zucchini tagliatelle, creamy dill shrimp sauce, roasted shrimps 2,3, 5, 7
Grilled sardine fish fillet
Green pea sauce, warm fennel tomato salad 5, 7
Baked romanesco
Fried colourful vegetables, spicy sweet potato cream, honey orange sauce, cashew nuts 10, 13

TÉSZTÁK ÉS RIZOTTÓ

Tintahaltészta	6 900
Tejszínes articsókaszósz, sült ropogós tintahal, chilis petrezselyem dressing 2, 4, 7, 8	
Zöldborsós rizottó	4 100
Sült ricotta, zöldborsószósz 1, 7	
Pappardelle, erdei gomba, bélszíncsíkok	6 900
Tejszínes erdei gombák, pirított bélszíncsíkok, fenyőmag 1, 2, 4, 7, 10, 14	
Strigoli tészta	4 800
Fehér paradicsomszósz, cukkini, koktélpadicsom, padlizsán, piros pestos ricotta 2, 4, 7, 10	

DESSZERTEK

Bazsalikomos citrom crème brûlée	2 900
Kókusz ganache, ananász 2, 4, 7, 10	
Epres rebarbarás pite, vaníliafagylalt	3 600
Eper, rebarbara pite, borsodó, eper kaviár 2, 4, 7, 10	
Matcha teás ganache és grapefruit-os desszert	3 600
Grapefruit texturák és fehér brownie 2, 4, 7	
Francia csokoládé tart, málnafagylalt	3 600
Málna sorbet 10	
Paleo - glutén, cukor, laktóz mentes 10	
Magyar sajtválogatás	5 400
Fűszeres mézes sárgabarack jam, mini briós 2, 4, 7, 10	

PASTAS AND RISOTTO

Calamarata pasta
Creamy artichoke sauce, fried crunchy calamari, chili parsley dressing 2, 4, 7, 8
Green pea risotto
Baked ricotta, green pea sauce 1, 7
Pappardelle and wild mushroom, beef stripes
Wild mushroom, creamy jus, roasted beef striploin stripes, pine nuts 1, 2, 4, 7, 10, 14
Strigoli pasta
White tomato sauce, zucchini, cherry tomato, eggplant, red pesto ricotta 2, 4, 7, 10

DESSERTS

Basil lemon crème brûlée
Coconut ganache, pineapple 2, 4, 7, 10
Strawberry rhubarb pie, vanilla ice cream
Strawberry, rhubarb pie, wine custard, strawberry caviar 2, 4, 7, 10
Matcha tea ganache and grapefruit dessert
Grapefruit textures and white brownie 2, 4, 7
French chocolate tart, raspberry ice cream
Raspberry sorbet 10
Paleo - gluten, sugar, lactose free 10
Hungarian cheese selection
Spicy honey apricot jam, mini 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	Csillagfűrt Lupin	9	Mustár Mustard	12	Szezám-mag Sesame seeds		Sertéshús Pork
	Vegán Vegan		Vegetáriánus Vegetarian						

I. kategóriába sorolt üzlet

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

Konyhafőnök: Bakó Zsolt

First category restaurant

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

Executive Chef: Zsolt Bakó