



INTERCONTINENTAL.
BUDAPEST



ROOM SERVICE MENU

ITALOK 4

Kávé
Tea
Ásványvíz
Szénsavas üdítő italok
Gyümölcslevek

ITALOK 5

Sörök
Borok
Magyar pezsgők
Champagne
Gyümölcslevek
Aperitif
Szeszes italok
Cognac, Brandy
Whiskyk
Likőrök és keserűk

REGGELI 6-7

Nemzetközi reggeli
Kontinentális reggeli

ÉTLAP 8-11

Snackek & Előételek
Levesek
Saláták
Szendvicsek
Tészták
Főételek
Desszertek
Libanoni ételek

ÉJSZAKAI MENÜ 12

Előételek
Levesek
Szendvicsek

ÉJJEL-NAPPAL ELÉRHETŐ
ÉTKEZÉSI LEHETŐSÉG 13

DRINKS 4

Coffee
Tea
Mineral waters
Soft drinks
Fruit juices

DRINKS 5

Beers
Wines
Hungarian sparkling wines
Champagne
Fruit juices
Aperitif
Spirits
Cognac, Brandy
Whiskies
Liquere and Bitters

BREAKFAST 6-7

International breakfast
Continental breakfast

DAILY MENU 8-11

Snacks & Appetizers
Soups
Salads
Sandwiches
Pastas
Main courses
Desserts
Lebanese dishes

NIGHT MENU 12

Appetizers
Soups
Sandwiches

FLEXIBLE DINING OFFER 13

ÜDVÖZÖLJÜK AZ INTERCONTINENTAL® BUDAPESTBEN!

Az InterContinental® Budapest kínálatában a friss, kiváló minőségű étel kínálatnak kitűntett figyelmet szentelünk.

Válasszon hazai és nemzetközi ajánlataink széles kínálatából, melyeket úgy állítottunk össze, hogy szobájában is élvezhesse a gourmet ízélményeket.

A szálloda tudatosan fenntartható forrásokból és bio-beszállítóktól vásárol, ahol lehetséges támogatja a helyi termelőket a gyümölcs- és zöldségtermesztésben.

Rendeléshez kérjük, nyomja meg telefonján a Room Service gombot.

Amennyiben kedvenceit nem találja meg étlapunkon, érdeklődjön kollégánknál, hogy a kívánt ételt vagy italt el tudjuk-e készíteni.

Amennyiben szobájában kívánja elfogyasztani reggelijét, abban az esetben az étlapon szereplő reggeli árát számíttjuk fel.

Ételallergia vagy ételérzékenység: Örömmel válaszolunk vendégeink kérdéseire az ételeink tartalmáról, amennyiben diéta vagy érzékenység miatt valamelyik összetevőt nem fogyaszthatják.

Speciális igények esetén (például glutén-mentes fogások) is örömmel állunk vendégeink rendelkezésére.

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. A számla végösszegéhez 13% felszolgálati díjat számolunk fel.

Jó étvágyat kívánunk!

WELCOME TO THE INTERCONTINENTAL® BUDAPEST

InterContinental® Budapest's food and drink offers are fundamentally fresh and exquisite.

Choose from our kitchen's broad selection of international and local dishes and enjoy these unique tastes in the comfort of your room.

Consciously purchasing from sustainable sources and organic suppliers where possible, the hotel supports local growers and producers for fruit and vegetables.

To place your order please press the Room Service button on your in-room telephone.

If the item you would like to order does not appear on the menu, please ask if our kitchen team can create a dish or a drink tailored to your taste.

In case you wish to have breakfast in your room the breakfast price indicated in the menu will be charged.

Food allergies and food intolerance: We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

Our staff is happy to take any special orders, such as gluten free dishes.

Prices will be charged in Hungarian Forint. All prices include Value Added Tax (VAT). A 13% service charge will be added to your bill.

Enjoy your meal!



KÁVÉ | COFFEE

Espresso, Ristretto, Americano	1 200
Cappuccino, Coffee Latte	1 450

TEA

Ronnefeldt teaválaszték Selection of Ronnefeldt teas Assam Bari, Earl Grey, Darjeeling Summer Gold, English Breakfast, Morgentau, Greanleaf, Grannys Garden	2 200
---	-------

ÁSVÁNYVÍZ | MINERAL WATERS

Hazai Local (0,33 l)	1 200
Hazai Local (0,75 l)	1 900
Evian (0,33 l)	2 500
Perrier (0,33 l)	2 500

SZÉNSAVAS ÜDÍTŐ ITALOK
SOFT DRINKS

Coca Cola, Cola light, Fanta orange, Sprite (0,25 l)	1 400
Tonic, Ginger (0,25 l)	1 400

GYÜMÖLCSLEVEK | FRUIT JUICES

Frissen facsart narancslé Freshly squeezed orange (0,2 l)	1 700
Palackozott Bottled (0,2 l) Narancs, ananász, alma, feketeribizli, paradicsom Orange, pineapple, apple, blackcurrant, tomato	1 600

ITALOK | BEVERAGE LIST

SÖRÖK | BEERS

Pils típusú Pils (0,33 l)	2 100
Alkoholmentes Alcohol free (0,5 l)	2 450
Búzasör Wheat Beer (0,5 l)	2 600

BOROK | WINES

Etyeki Kúria Chardonnay	
Palack Bottle (0,75 l)	17 000
Pohár By glass (0,15 l)	3 400
Etyeki Kúria Red	
Palack Bottle (0,75 l)	17 000
Pohár By glass (0,15 l)	3 400

HABZÓ BOROK – PEZSGŐK SPARKLING WINES AND CHAMPAGNE

Törley Hungária Grand Cuvée	
Palack Bottle (0,75 l)	15 000
Pohár By glass (0,15 l)	3 000
Villa Sandi Prosecco DOC Rosé Millesimato	
Palack Bottle (0,75 l)	21 500
Pohár By glass (0,15 l)	4 300
Billecart-Salmon Le Réserve	
Palack Bottle (0,75 l)	44 000
Pohár By glass (0,15 l)	8 800

APERITIF (8 cl)

Martinií	2 400
Campari	2 600
Aperol (4 cl)	2 600

SZESZES ITALOK | SPIRITS (4 cl)

Gyulai Prémium Pálinka (Kajszibarack 60° Apricot 60°)	4 400
Absolut Vodka	2 600
Grey Goose Vodka	4 200
Bombay Sapphire Gin	2 600
Hendrick's Gin	4 400
Bacardi Carta Blanca	2 600
Rum Havana 7 years	3 600

COGNAC, BRANDY (4 cl)

Hennessy V.S	3 700
Rémy Martin V.S.O.P	5 100
Calvados Christian Drouin V.S.O.P	4 100
Armagnac Casterade X.O 20 years old	6 100

WHISKYK | WHISKIES (4 cl)

Johnnie Walker Red Label	2 700
Chivas Regal (12 éves 12 years)	3 300
Glenmorangie (14 éves 14 years)	5 000
Jameson	2 800
Jack Daniel's	2 800
Maker's Mark	3 600

LIKŐRÖK ÉS KESERŰK LIQUERE AND BITTERS (4 cl)

Bailey's (6 cl)	2 600
Cointreau	2 600
Kahlúa	2 600
Zwack Unicum	2 400

Szélesebb italválasztékunk elérhető a Corso Bárban.
Kérjük, érdeklődjön a felszolgálónál!

Our full drink selection is available at Corso bar.
Please contact our kind service staff.

REGGELI MENÜ
06.30-TÓL – 10.30 ÓRÁIG

BREAKFAST SELECTION
FROM 06.30 A.M. UNTIL 10.30 AM



NEMZETKÖZI REGGELI 12 900

Szeletelt és erdei gyümölcs

Frissen facsart és préselt gyümölcs- és zöldséglevek:
narancs, grapefruit, sárgarépa, cékla

Friss croissant, sós és édes péksütemény, vaj,
lekvár és méz 2, 4, 7, 10

Választható natúr vagy ízesített joghurt 7

Gabonapelyhek: Weetabix, Chocapic, Toppas,
Frosties, teljes kiőrlésű gabonapehely, kukoricapehely 2

Friss tanyasi tojások: 2 tojásból választható tojásétel:
habart tojás, tükörttojás vagy omlett grillezett
paradicsommal, rösti burgonyával, kolbásszal vagy
baconnel 4

VAGY

Amerikai palacsinta vagy gofri Szatmári szilvalekvárral
vagy Kecskeméti baracklekvárral
vagy juharsziruppal 2, 4, 7

Friss kávé, koffeinmentes kávé, tea, tej vagy forró
csokoládé 7

INTERNATIONAL BREAKFAST 12 900

Sliced fruits and berries

Freshly squeezed fruit and vegetable juices: orange,
grapefruit, carrot and beetroot

Freshly baked croissants, rolls, Viennese pastries,
butter, breakfast preserves and honey 2, 4, 7, 10

Choice of plain or fruit flavoured yoghurts 7

Cereals: Weetabix, Cornflakes, Chocapic, Toppas,
Frosties, whole wheat cereal 2

Fresh farm eggs: Two eggs of your choice:
scrambled, fried or omelette cooked to your liking
with grilled tomato, hash brown potato, sausages,
bacon 4

OR

Golden brown pancakes or waffles with your choice
of a premium Hungarian preserve; 'Szatmár' plum
jam or 'Kecskemét' apricot jam or maple syrup 2, 4, 7

Freshly brewed coffee, decaffeinated coffee, tea, milk
or hot chocolate 7

REGGELI MENÜ
06.30-TÓL – 10.30 ÓRÁIG

BREAKFAST SELECTION
FROM 06.30 AM UNTIL 10.30 AM

KONTINENTÁLIS REGGELI 5 500

Frissen facsart és préselt gyümölcs- és zöldséglevék:
narancs, grapefruit, sárgarépa, cékla

Friss croissant, sós és édes péksütemény, muffin,
vaj, lekvár és méz 2, 4, 7, 10

Hideg felvágottak és sajtok 7

Friss kávé, koffeinmentes kávé, tea, tej
vagy forró csokoládé 7

CONTINENTAL BREAKFAST 5 500

Freshly squeezed fruit and vegetable juices:
orange, grapefruit, carrot and beetroot

Freshly baked croissants, rolls, Viennese pastries
and muffins, butter, breakfast jams and honey 2, 4, 7, 10

Selection of cold cuts and cheeses 7

Freshly brewed coffee, decaffeinated coffee, tea,
milk or hot chocolate 7





SNACKEK & ELŐÉTELEK

Magyar és nemzetközi antipasti 2, 6, 7 🐾 6 900
Pármai sonka, milánói szalámi, Taleggio sajt,
Gorgonzola sajt, lágy kecskesajttal töltött paprika,
kocka paradicsom, focaccia

Libamájpástétom 2, 4, 7 6 900
Arany mazsola jam, briós, kávétextúrák

Vitello tonnato 5, 7 6 900
Rozé borjúsűz, tonhalas majonéz mártás,
friss zöldek, borjú jus, fekete olíva

LEVESEK

Csicsóka veluté 1, 2, 7 3 900
Pirított burgonyakockák, savanyított rókagomba,
zöldfűszeres grissini

Szürke marhagulyásleves 1, 2, 4 4 300
Hagyományos gulyásleves, gyökérzöldségek,
házi csipetke

SNACKEK & ELŐÉTELEK

Hungarian and international antipasti 2, 6, 7 🐾 6 900
Parma ham, Milanese salami, Taleggio cheese,
Gorgonzola cheese, soft goat cheese stuffed paprika,
cherry tomatoes, focaccia

Foie gras pâté 2, 4, 7 6 900
Golden raisin jam, brioche, coffee textures

Vitello tonnato 5, 7 6 900
Rose veal loin, tuna mayonnaise sauce,
fresh greens, veal jus, black olive dust

SOUPS

Jerusalem artichoke velouté 1, 2, 7 3 900
Seared potato cubes, pickled chanterelle,
green herbs grissini

Grey beef goulash 1, 2, 4 4 300
Traditional goulash, root vegetables,
homemade "csipetke" egg barley

ÉTLAP
12.00- TŐL – 22.30 ÓRÁIG

DAILY MENU
FROM MIDDAY TILL 10.30 PM

SALÁTÁK

Szezonális kerti zöldsaláta	1, 2, 10	4 600
Kerti zöldek, köles, szezonális zöldségek, sült sütőtök, fenyőmag, szőlőmag dressing		
Cézár saláta	2, 4, 5, 7, 9	4 900
Római saláta, szardella, parmezán, crostini		
tigrisrák	3	7 500
csirkemell		5 900
lazac	5	6 900

SZENDVICSEK

Corso club szendvics	2, 4, 7, 9, 10 🐾	5 700
„Schiacciata” toszkán laposkenyér, grillezett csirkemell, tárkonyos káposztás remulád, tűkörtőjás, bacon, paradicsom, hasáburgonya		
Angus marhaburger	2, 4, 6, 7, 9, 10 🐾	7 900
Angus marhahús, sütőtökös briós, zsályás majonéz, rukkola, paradicsom, füstölt sajt, savanyú uborka jam, héjas hasáburgonya		
Grillezett zöldséges „Pinsa Tonda”	2, 7, 10 🍴	5 900
Grillezett cukkini, padlizsán, kaliforniai paprika, füge jam, grillezett kecskesajt, vegyes zöldek, narancsdressing		

TÉSZTÁK

Sütőtökrizottó	1, 2, 7, 14 🍴	5 600
Gorgonzolahab, vörösboros posírozott körte		
Rákkal töltött házi készítésű ravioli	1, 2, 3, 4, 5, 7	7 500
Sáfrányos ravioli, krémes langusztaszósz, rukkolasaláta, koktélpáradicsom-kompót		

SALADS

Seasonal vegetable salad	1, 2, 10	4 600
Garden greens, millet, seasonal vegetables, baked pumpkin, pine nuts, grape seed dressing		
Caesar salad	2, 4, 5, 7, 9	4 900
Romaine lettuce, anchovies, parmesan, crostini		
prawn	3	7 500
chicken breast		5 900
salmon	5	6 900

SANDWICHES

Corso club sandwich	2, 4, 7, 9, 10 🐾	5 700
„Schiacciata” Tuskan flat bread, grilled chicken breast, tarragon cabbage remoulade, over easy egg, bacon, tomato, French fries		
Angus beef burger	2, 4, 6, 7, 9, 10 🐾	7 900
Angus beef meat, pumpkin bun, sage mayonnaise, rocket salad, smoked cheese, pickled cucumber jam, skin on French fries		
Grilled vegetarian “Pinsa Tonda”	2, 7, 10 🍴	5 900
Grilled zucchini, eggplant, bell peppers, fig jam, grilled goat cheese, mixed greens, orange dressing		

PASTAS

Pumpkin risotto	1, 2, 7, 14 🍴	5 600
Gorgonzola foam, red wine poached pear		
Homemade shrimp filled ravioli	1, 2, 3, 4, 5, 7	7 500
Saffron ravioli, creamy lobster sauce, rocket salad, cherry tomato compote		

ÉTLAP
12.00- TŐL – 22.30 ÓRÁIG

DAILY MENU
FROM MIDDAY TILL 10.30 PM

FŐÉTELEK

Rozmaringos rántott borjúborda	2, 4, 7, 14	11 900
Rozmaringos morzsa, édesburgonya, zöldbab, citromlekvár, jus		
Érlelt „hortobágyi” angus marhabélszín	1, 2, 7, 14	15 900
Lágy kecskesajtos polentarolád, pirított vargányagomba, portói jus		
Rozé kacsamell	2, 4, 7, 14	7 900
Szarvasgombás burgonya gnocchi, színes sárgarépakarikák, savanyú szilva, zsályamártás		
Tengeri sügér filé	1, 5	8 600
Fehér babpüré, zeller, paradicsom salsa, bazsalikomos narancsmártás		
Házi tavaszi tekercs	1, 5, 13 ✂	4 200
Fűszeres pirított julienne zöldségek, rizstészta, édes chili szósz, daikon japán rettek		

DESSZERTEK

Vilmoskörte tart	2, 4, 7, 10	3 200
Vilmoskörtés fehér csokoládé, pálinkás fehér csokoládékrém, pekándiómorzsa		
Eszterházy desszert	2, 4, 7, 10	3 200
Vaníliakrém, piskóta, rumos mazsola, ropogós diós morzsa		
Vegán crème brûlée	2, 10 ♡	2 900
Laktózmentes vaníliás crème brûlée, marinált mandarin		

MAIN COURSES

Rosemary breaded veal cutlet	2, 4, 7, 14	11 900
Rosemary crumble, crushed sweet potato, green beans, lemon marmalade, jus		
Aged beef “Hortobágy” angus tenderloin	1, 2, 7, 14	15 900
Soft goat cheese polenta roulade, seared porcini mushroom, port wine jus		
Rose duck breast	2, 4, 7, 14	7 900
Truffle seasoned potato gnocchi, colourful carrot coins, pickled plum, sage sauce		
Seabream fillet	1, 5	8 600
White bean purée, celery, tomato salsa, basil orange sauce		
Homemade spring roll	1, 5, 13 ✂	4 200
Spicy seared julienne vegetables, rice noodle, sweet chili sauce, daikon		

DESSERTS

William’s pear tart	2, 4, 7, 10	3 200
Milk chocolate with William’s pear, white chocolate cream with pálinka, pecan nut crumble		
Eszterházy dessert	2, 4, 7, 10	3 200
Vanilla cream, sponge cake, rum flavoured raisin, crunchy walnut crumble		
Vegan crème brûlée	2, 10 ♡	2 900
Gluten and lactose free vanilla crme brûlée, marinated tangerine		



ÉTLAP
12.00-TŐL – 22.30 ÓRÁIG

DAILY MENU
FROM MIDDAY TILL 10.30 PM

LIBANONI ÍZEK
AZ ARZ ÉTTEREM KÍNÁLATÁBÓL

MEZZE & SALÁTA

Libanoni hideg mezze válogatás 2, 7, 12 ✂ 3 900
Hummus, Moutabal, Labneh, pita kenyér

Ropogós tésztában sült lágy sajt (4 db) 4, 7, 12 2 900
Ropogós tésztában töltött háromféle sajt

Fattoush saláta 2 ♥ 3 700
Saláta, uborka, paradicsom, retek, gránátalma, olívaolaj, citromlé, melasz, pita chips

LEVES

Lencseleves 2 ♥ 2 650
Hagyományos libanoni lencseleves

FŐÉTELEK

Shish Taouk 4, 7 6 700
Grillezett, libanoni fűszerekkel marinált csirkekockák, hasábburgonya, fokhagymaszósz

Báránynyárs 12 7 400
Grillezett, marinált báránykockák, hasábburgonya

Vegán meleg muszaka ♥ 4 800
Padlizsán, hagyma, fokhagyma, paradicsom és fehér rizs

LEBANESE FLAVORS
FROM ARZ RESTAURANT

MEZZE & SALAD

Lebanese cold mezze selection 2, 7, 12 ✂ 3 900
Hummus, Moutabal, Labneh, fresh pita bread

Crispy cheese rolls (4 pcs) 4, 7, 12 2 900
Deep fried spring roll dough stuffed with three cheese

Fattoush salad 2 ♥ 3 700
Lettuce, cucumber, tomato, radish, pomegranate, olive oil, lemon, molasses, pita chips

SOUP

Lentil soup 2 ♥ 2 650
Traditional Lebanese lentil soup

MAIN COURSES

Shish Taouk 4, 7 6 700
Grilled marinated chicken, French fries, garlic sauce

Grilled lamb skewer 12 7 400
Grilled marinated lamb cubes, French fries

Vegan hot Moussaka ♥ 4 800
Cooked eggplant, onion, garlic, tomatoes and white rice



ÉJSZAKAI MENU
MINDEN NAP 22.30-TŐL 06.00-IG

NIGHT MENU
FROM 10.30 PM – TILL 06.00 AM

ELŐÉTELEK

Cézár saláta	2, 4, 5, 7, 9	4 900
Római saláta, szardella, parmezán, crostini		
csirkemell		5 900
Hummusz	12 ♡	2 800
Csicseriborsókrém, tahini, citrom és olívaolaj		
Töltött szőlőlevél	♡	2 900
Szőlőlevél rizsszel töltve, zöldségek és olívaolaj		

LEVESEK

Lencseleves	1, 2, 7 ♡	2 650
Tradicionális libanoni lencseleves		
Szürkemarha gulyásleves	1, 2, 4	4 300
Hagyományos gulyásleves, gyökérzöldségek, házi csipetke		

SZENDVICSEK

Corso club szendvics	2, 4, 7, 9, 10 🐷	5 700
„Schiacciata” toszkán laposkenyér, grillezett csirkemell, tárkonyos káposztás remulád, tükörtojás, bacon, paradicsom, hasáburgonya		
Grillezett zöldséges „Pinsa Tonda”	2, 7, 10 ✂	5 900
Grillezett cukkini, padlizsán, kaliforniai paprika, füge jam, grillezett kecskesajt, vegyes zöldek, narancsdresszing		

DESSZERT

Brownie	2, 4, 7	3 200
Étsokoládés brownie, vegyes erdei gyümölcsragu, tejszínhab		

APPETIZERS

Caesar salad	2, 4, 5, 7, 9	4 900
Romaine, anchovies, parmesan, crostini		
chicken breast		5 900
Hummus	12 ♡	2 800
Blended chickpeas, tahini, lemon, olive oil		
Stuffed vine leaves	♡	2 900
Stuffed grape leaves, rice, vegetables and olive oil		

SOUPS

Lentil soup	1, 2, 7 ♡	2 650
Traditional Lebanese lentil soup		
Grey beef goulash	1, 2, 4	4 300
Traditional goulash, root vegetables, homemade “csipetke” egg barley		

SANDWICHES

Corso club sandwich	2, 4, 7, 9, 10 🐷	5 700
“Schiacciata” Tuskan flat bread, grilled chicken breast, tarragon cabbage remoulade, over easy egg, bacon, tomato, French fries		
Grilled vegetarian “Pinsa Tonda”	2, 7, 10 ✂	5 900
Grilled zucchini, eggplant, bell peppers, fig jam, grilled goat cheese, mixed greens, orange dressing		

DESSERT

Brownie	2, 4, 7	3 200
Dark chocolate brownie, mixed forest fruit ragout, whipped cream		

KÜLÖNLEGES CSOMAG AJÁNLATAINK
12.00-TŐL 06.00-IG

SPECIAL PACKAGES OFFERS
FROM 12.00 PM – TILL 06.00 AM

MOZI MENÜ 2 FŐ RÉSZÉRE 9 900

Friss pattogatott kukorica 2, 4, 7, 10, 11
Nachos, chilis sajtos mártás, jalapeno
Fánk választék
Üdítő választék

MOVIE MENU FOR TWO 9 900

Fresh popcorn 2, 4, 7, 10, 11
Nachos, chili - cheese sauce, jalapeno
Doughnut selection
Selection of soft drinks

KASTÉLYNÉZŐ MENÜ
2 FŐ RÉSZÉRE 29 900

Gazdag antipasti választék: Füstölt mangalica sonka,
kecskesajt, vörösboros Monte sajt, milánói szalámi,
olíva, savanyúság, kenyér választék 2, 7, 12, 14
Hideg mezze trió
1 üveg Törley Chardonnay Brut

CASTLE GAZING MENU
FOR TWO 29 900

Rich selection of antipasti: Smoked mangalitsa
pork ham, goat cheese, red wine Monte cheese,
Milanese salami, olive, pickles,
bread selection 2, 7, 12, 14
Cold mezze trio
Bottle of Törley Chardonnay Brut



ÉJJEL-NAPPAL ELÉRHETŐ
ÉTKEZÉSI LEHETŐSÉG
24 ÓRÁBAN ELÉRHETŐ

FLEXIBLE
DINING OFFER
AVAILABLE 24/7

BÁRMIKOR KÉRHETŐ ÉTELEK

Magyaros lecsó, kolbász	6 🐷	4 200
Hagyományos lecsó, paprika, paradicsom, sült kolbász		
Magyaros lecsó, tükörtojás	✂️	3 600
Hagyományos lecsó, paprika, paradicsom, tükörtojás		
Házi kenyér, avokádókrém	2,4 ✂️	3 400
Artizán kenyér, avokádókrém, szárított paradicsom, buggyantott tojás		

NOURISH BOWL

Supreme csirkemell	1, 7, 13	5 900
Sült supreme csirkemell, vörös és fehér jázmin rizs, szójas-mézes zöldségek, mangó chutney		
Füstölt tofu	1, 7, 13 🌱	3 600
Füstölt tofu, vörös és fehér jázmin rizs, szójas-mézes zöldségek, mangó chutney		
Mustáros bélszínragu	1, 9	6 900
Mustáros bélszínragu, burgonyafondant, párolt zöldségek		

ANYTIME PLATE

Hungarian vegetable “lecsó”, sausages	6 🐷	4 200
Traditional Hungarian “lecsó”, peppers, tomatoes, Hungarian baked sausages		
Hungarian vegetable “lecsó”, sunny-side up eggs	✂️	3 600
Traditional Hungarian “lecsó”, peppers, tomatoes, sunny-side up eggs		
Avocado Toast	2,4 ✂️	3 400
Artisan bread, avocado spread, sun dried tomato, poached eggs		

NOURISH BOWL

Supreme chicken breast	1, 7, 13	5 900
Roasted supreme chicken breast, red and white jasmine rice, soy and honey flavoured vegetables, mango chutney		
Smoked tofu	1, 7, 13 🌱	3 600
Smoked tofu, red and white jasmine rice, soy and honey flavoured vegetables, mango chutney		
Mustard flavoured beef ragout	1, 9	6 900
Mustard flavoured beef ragout, potato fondant, steamed vegetables		

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	🐷 Sertéshús Pork
2 Glutén Gluten	5 Hal Fish	8 Puhatestűek Mollush	11 Mogyoró Peanuts	14 Kén-dioxid Sulphur dioxide	✂️ Vegetáriánus Vegetariangán
3 Rákfélék Crustacean	6 Csillagfürt Lupin	9 Mustár Mustard	12 Szezám-mag Sesame seeds	🌱 Vegán Vegan	



További koktél különlegességeinkért
látogasson el Corso bárunkba!

Visit our Corso Bar and discover
even more cocktails.

InterContinental® Budapest

Apáczai Csere János utca 12-14.,
1052 Budapest, Hungary

T: +36 1 327 6333 • budapest@ihg.com
www.budapest.intercontinental.com