INTERCONTINENTAL®
BUDAPEST



ROOM SERVICE MENU

TARTALOM

ITALOK 4

Kávé
Tea
Ásványvíz
Szénsavas üditő 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

CONTENT

DRINKS 4

Coffee
Tea
Mineral waters
Soft drinks
Fuit juices

DRINKS 5

Beers
Wines
Hungarian sparkling wines
Champagne
Fuit 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 kitüntett 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 biobeszállítóktól vásárol, ahol lehetséges támogatja a helyi termelőket a gyümölcs- és zöldségtermesztésben.

Rendeléshez kérjük, nyomja meg telefonján a Room Service gombot.

Amennyiben kedvenceit nem találná 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 számítjuk 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% felszolgálási 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

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, tükörtojás 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

KONTINENTÁLIS REGGELI 5 500

Frissen facsart és préselt gyümölcs- és zöldséglevek:
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

BREAKFAST SELECTION
FROM 06.30 AM UNTIL 10.30 AM

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



ÉTLAP
12.00- TŐL – 22.30 ÓRÁIG

DAILY MENU
FROM MIDDAY TILL 10.30 PM



SNACKEK & ELŐÉTELEK

Magyaros antipasti válogatás 2, 6, 7 6 900
Szarvaskolbász, sózott szalonna, tepertő dip, Parenyica sajt, körözött, friss és marinált zöldségek, artizán kenyér

Libamáj mousse 1, 2, 4, 7 6 500
Lágy libamáj, füge és birs jam, kacsa jus, fahéjas réteslap

Pácolt pisztráng filé 4, 5, 9, 12 6 900
Mustármagos és szójás pácolt pisztráng filé, házi készítésű kimchi variáció, füstölt fürjtojások, szezám tüll

LEVESEK

Édes burgonyakrémleves 2, 3 3 800
Fűszeres rákos won-ton, koriander

Szürkemarha gulyásleves 1, 2 4 300
Hagyományos gulyásleves, szürkemarhapofa, zöldségek

SNACKEK & ELŐÉTELEK

Hungarian antipasti selection 2, 6, 7 6 900
Deer aged sausage, cured Hungarian bacon 'szalonna', crackling dip, Parenyica cheese, Hungarian cottage cheese, fresh and cured vegetables, artisan bread

Foie gras mousse 1, 2, 4, 7 6 500
Soft foie gras, fig and quince jam, duck jus, flat cinnamon strudel

Cured trout fillet 4, 5, 9, 12 6 900
Mustard seed and soy cured trout fillet, homemade kimchi variations, smoked quail eggs, sesame touille

SOUPS

Sweet potato cream soup 2, 3 3 800
Spicy shrimps stuffed wont-ton, fresh cilantro

Grey beef goulash 1, 2 4 300
Traditional goulash, grey beef cheek, vegetables

ÉTLAP
12.00- TŐL – 22.30 ÓRÁIG

SALÁTÁK

Cobb saláta 7 — 4 900
Saláta, uborka, paradicsom, márványsajt, grillezett csirke, avokádókrém, bacon chips

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 — 5 700
Artizán kenyér, grillezett csirkemell, újhagyma remulád, tükörtojás, ropogós bacon, friss paradicsom, hasábburgonya

Smash Angus marhaburger 2, 4, 6, 7, 9, 10 — 7 900
Tökmagos briós, smash Angus marhahús, Cheddar sajt, füstölt paradicsomos majonéz, savanyú uborka, héjas hasábburgonya

Zöldséges quesadilla 1, 2, 7 — 5 900
Feketebab, zöldségek, fűszeres Cheddar sajt

TÉSZTÁK

Magyaros burgonya „tócsni” 7 — 5 900
Serpenyőben sült burgonya „tócsni”, kecskesajt morzsa, pirított erdei gombák, krémes paprikaszósz, kapros olaj

Házi készítésű céklás tagliatelle tészta 2, 4, 7, 10 — 5 400
Krémes, spenótszószos bébi spenót, diós pesztó, körtés pecorino sajt

DAILY MENU
FROM MIDDAY TILL 10.30 PM

SALADS

Cobb salad 7 — 4 900
Lettuce, cucumber, tomato, blue cheese, grilled chicken, avocado cream, bacon chips

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 — 5 700
Artisan bread, grilled chicken breast, spring onion remoulade, over easy egg, crispy bacon, fresh tomato, French fries

Smash Angus beef burger 2, 4, 6, 7, 9, 10 — 7 900
Sesame seeds bun, smash Angus beef meat, Cheddar cheese, Smoked tomato mayonnaise, pickled cucumber, skin on French fries

Vegetable quesadilla 1, 2, 7 — 5 900
Black beans, vegetables, spicy Cheddar cheese

PASTAS

Hungarian potato ’tócsni‘ 7 — 5 900
Pan seared potato ’tócsni‘, goat cheese crumble, seared forest mushrooms, creamy paprika sauce, dill oil

Homemade beetroot tagliatelle pasta 2, 4, 7, 10 — 5 400
Creamy spinach sauce, baby spinach, walnut pesto, pear pecorino cheese

ÉTLAP
12.00- TŐL – 22.30 ÓRÁIG

FŐÉTELEK

Vasi borjúpofa 1, 2, 4, 7 — 6 500
Lassan főtt borjúpofa, burgonya dödölle

Érlelt „hortobágyi" angus marharostélyos 1, 7 — 12 900
Bébi sárgarépa, szarvasgombás burgonyapüré, BBQ hagyma, portói boros velő jus

Rozé kacsamell 1 — 8 200
Sült bébi cékla, pirított bébi római saláta, pirított körte, kakukkfű jus

Posírozott lazac 5, 7 — 7 900
Sült citromszósz, konfitált bébi burgonya, zöldbab, radicchio, citromos crème fraiche

Házi készítésű juhsajtos krokett 2, 7, 10 — 4 200
Házi készítésű burgonyás juhsajtos krokett, édes-savanyú alma chutney, pisztácia

DESSZERTEK

Narancsos – kávés desszert 2, 4, 7, 10 — 3 200
Narancsos dacquoise, kávé mousse, mandulás keksz

Meggyes – csokoládés desszert 2, 4, 7, 10 — 3 200
Kardamomos, meggyes csokoládés mousse, mézeskalács morzsa

Gyömbéres - karamellás desszert 2, 4, 7 — 3 200
Gyömbéres sablé (keksz), karamellás-tejcsokoládés mousse, fűszeres kumqua

DAILY MENU
FROM MIDDAY TILL 10.30 PM

MAIN COURSES

Veal cheek 'Vasi' 1, 2, 4, 7 — 6 500
Slow cooked veal cheek, potato dödölle

Aged 'Hortobágy' angus beef rib eye 1, 7 — 12 900
Baby carrots, truffle flavoured mashed potato, BBQ onion, Port marrow jus

Rose duck breast 1 — 8 200
Baked baby beetroot, seared baby Romanian salad, Seared pear, thyme jus

Poached salmon 5, 7 — 7 900
Baked lemon sauce, confit baby potato, green beans, radicchio, lemon crème fraiche

Homemade sheep cheese croquets 2, 7, 10 — 4 200
Homemade potato sheep cheese croquets, sweet-sour apple chutney, pistachio

DESSERTS

Orange – coffee dessert 2, 4, 7, 10 — 3 200
Orange dacquoise, coffee mousse, almond bisquit

Cherry mom – chocolate dessert 2, 4, 7, 10 — 3 200
Cardamom – sour cherry – chocolate mousse, gingerbread crumble

Ginger - caramel dessert 2, 4, 7 — 3 200
Ginger sablé (biscuit), caramel-milk chocolate mousse, spicy kumquat



ÉTLAP
12.00- TŐL – 22.30 ÓRÁIG

DAILY MENU
FROM MIDDAY TILL 10.30 PM

LIBANONI ÍZEK AZ ARZ ÉTTEREM KÍNÁLATÁBÓL

MEZZE & SALÁTA

Hideg trió mezze tál 2, 10, 12 — 4 900
Piros pesztós Hummusz, fűszeres Muhammara, Moutabal

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

Harissa fokhagymás rák 3, 7 — 5 900
Pirítrott rák fokhagymás vajban, libanoni hétfűszer, harissa, citrom és petrezselyem

LEVES

Lencseleves 2 — 2 650
Hagyományos libanoni lencseleves

Libanoni rákleves 2, 3, 4, 5 — 3 900
Rák, fokhagyma, citrom, cérnametélt, libanoni fűszeres könnyű tenger gyümölcseleves

FŐÉTELEK

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

Grillezett Libanoni Kafta 2, 12 — 7 400
Grillezett darált bárány, hagyma, petrezselyem, biwas kenyér, hasábburgonya, tahini szósz

Vegetáriánus Makloubeh 7, 10 — 4 200
Keleti fűszeres rétegelt rizs padlizsánnal, karfiollal és burgonyával, joghurttal tálalva

LEBANESE FLAVORS FROM ARZ RESTAURANT

MEZZE & SALAD

Trio mezze platter 2, 10, 12 — 4 900
Red pesto Hummus, spicy Muhammara, eggplant Moutabal

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

Harissa garlic shrimps 3, 7 — 5 900
Shrimps sautéed in garlic butter, Lebanese seven-spice, harissa, lemon and parsley

SOUP

Lentil soup 2 — 2 650
Traditional Lebanese lentil soup

Cedar coast shrimp soup 2, 3, 4, 5 — 3 900
Shrimp, garlic, lemon, vermicelli noodles, and aromatic Lebanese spices in a light seafood broth

MAIN COURSES

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

Grilled Lebanese Kafta 2, 12 — 7 400
Grilled minced lamb, onion, parsley, biwas bread, French fries, tahini sauce

Vegetarian Makloubeh 7, 10 — 4 200
Rice layered with eggplant, cauliflower, potatoes, and spices, served with yogurt

ÉJSZAKAI MENU
MINDEN NAP 22.30-TŐL 06.00-IG

ELŐÉTELEK

Cézár saláta 2, 4, 5, 7, 9 — 4 900
Római saláta, szardella, parmezán, crostini

csirkemell — 5 900

Hummusz 12 — 3 200
Csicseriborsókrém, tahini, citrom és olívaolaj

Labneh Makdous-sal 7, 10 — 3 400
Szűrt joghurt (Labneh), padlizsán Makdous-sal, chilivel és dióval keverve

LEVESEK

Lencseleves 1, 2, 7 — 2 650
Tradicionális libanoni lencseleves

Szürkemarha gulyásleves 1, 2, 4 — 4 300
Hagyományos gulyásleves, szürkemarhapofa, zöldségek

SZENDVICSEK

Corso club szendvics 2, 4, 7, 9, 10 — 5 700
Artizán kenyér, grillezett csirkemell, újhagyma remulád, tükörtojás, ropogós bacon, friss paradicsom, hasábburgonya

Füstölt lazacos bagel 2, 4, 5, 7, 9 — 6 300
Kapros krémsajt, uborka, kevert saláta, citrus dresszing

Hagyományos sonkás-sajtos szendvics 2, 7, 9 — 4 000
Toast kenyér, csirkemellsonka és edami sajt

DESSZERT

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

NIGHT MENU
FROM 10.30 PM – TILL 06.00 AM

APPETIZERS

Caesar salad 2, 4, 5, 7, 9 — 4 900
Romaine, anchovies, parmesan, crostini

chicken breast — 5 900

Hummus 12 — 3 200
Blended chickpeas, tahini, lemon, olive oil

Labneh with Makdous 7, 10 — 3 400
Strained yogurt (Labneh), mixed with eggplant Makdous, chili, walnuts

SOUPS

Lentil soup 1, 2, 7 — 2 650
Traditional Lebanese lentil soup

Grey beef goulash 1, 2, 4 — 4 300
Traditional goulash, grey beef cheek, vegetables

SANDWICHES

Corso club sandwich 2, 4, 7, 9, 10 — 5 700
Artisan bread, grilled chicken breast, spring onion remoulade, over easy egg, crispy bacon, fresh tomato, French fries

Smoked salmon bagel 2, 4, 5, 7, 9 — 6 300
Dill cream cheese, cucumber, mixed garden salad, citrus dressing

Traditional ham and cheese sandwich 2, 7, 9 — 4 000
Toast bread, chicken breast ham, Edam cheese

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

MOZI MENÜ 2 FŐ RÉSZÉRE 9 900

Friss pattogatott kukorica 2, 4, 7, 10, 11

Nachos, chilis sajtos mártás, jalapeno

Fánk választék

Üditő választék

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

SPECIAL PACKAGES OFFERS FROM 12.00 PM – TILL 06.00 AM

MOVIE MENU FOR TWO 9 900

Fresh popcorn 2, 4, 7, 10, 11

Nachos, chili - cheese sauce, jalapeno

Doughnut selection

Selection of soft drinks

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 — 5 500
Hagyományos lecsó, paprika, paradicsom, sült kolbász

Magyaros lecsó, tükörtojás 4 — 4 500
Hagyományos lecsó, paprika, paradicsom, tükörtojás

Házi kenyér, avokádókrém 2,4 — 3 900
Artizán kenyér, avokádókrém, szárított paradicsom, főtt tojás

ANYTIME PLATE

Hungarian vegetable 'lecsó', sausages 6 — 5 500
Traditional Hungarian 'lecsó', peppers, tomatoes, Hungarian baked sausages

Hungarian vegetable 'lecsó', sunny-side up eggs 4 — 4 500
Traditional Hungarian 'lecsó', peppers, tomatoes, sunny-side up eggs

Avocado Toast 2,4 — 3 900
Artisan bread, avocado spread, sun dried tomato, boiled eggs

NOURISH BOWL

Édes chilis csirkefalatok 1, 13 — 5 900
Színes quinoa, jázmin rizs, pirított zöldségek

Roston sült tofu 1, 13 — 4 600
Színes quinoa, jázmin rizs, pirított zöldségek

Házi tavaszi tekercs 1, 5, 13 — 4 600
Fűszeres pirított julienne zöldségek, rizstészta, édes chili szósz, daikon japán retek

NOURISH BOWL

Sweet chili chicken bites 1, 13 — 5 900
Colourful quinoa, jasmine rice, seared vegetables

Grilled tofu 1,13 — 4 600
Colourful quinoa, jasmine rice, seared vegetables

Homemade spring roll 1, 5, 13 — 4 600
Spicy seared julienne vegetables, rice noodle, sweet chili sauce, daikon

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	Szezámmag 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