



THE
GREAT HALL
RESTAURANT & LOUNGE



THE
GREAT HALL
RESTAURANT & LOUNGE

**ÖRÖMMEL KÖSZÖNTÜNK GREAT HALL ÉTTERMÜNKBEN,
KELLEMEZ IDŐTÖLTÉST KÍVÁNUNK!**

**WE ARE DELIGHTED TO WELCOME YOU AT THE GREAT
HALL RESTAURANT, WE WISH YOU A PLEASANT TIME!**

**„NÁLUNK A VENDÉGLÁTÁS NEM SZOLGÁLTATÁS,
HANEM SZERTARTÁS.”**

**„WITH US, HOSPITALITY IS NOT A SERVICE,
BUT A RITUAL.”**

AMUSE BOUCHE

Fűszervaj · Rusztikus Kovászos kenyér

„Az első falat nem táplál. Megnyit. Mint az inas, aki először lép be a kapun, és még nem tudja, mit keres.”

AMUSE BOUCHE

Herb-Infused Butter · Rustic Sourdough Bread

“The first bite doesn't feed. It opens. Like the Entered Apprentice stepping through the gate for the first time and doesn't yet know what he's looking for.”

(1, 7)

ELŐÉTELEK / APPETIZERS

SÜLT SÜTŐTÖK SALÁTA (V)

Sütőtök Kockák · Bébispenót · Kevert Levélsaláta

Pirított Tökmag · Gránátalma · Balzsamecetes - Mézes Vinaigrette

„A sütőtök lágy édessége mögött ott a tűz emléke. A mester tudja, hogy az egyszerűségben rejlik a legnagyobb titok.”

ROASTED PUMPKIN SALAD (V)

Roasted Pumpkin · Baby Spinach · Mixed Salad

Toasted Pumpkin Seeds · Pomegranate Arils · Honey-Balsamic Vinaigrette

“Behind the pumpkin's tender sweetness lies the memory of flame. The Master knows: within simplicity dwelleth the deepest secret.”

(5, 8, 10, 12) • 4 200 HUF

VÁLASZTHATÓ FELTÉTEK / OPTIONAL ADD-ONS:

+ GARNÉLA / GRILLED TIGER PRAWN (2) • 6 200 HUF

+ CSIRKEMELL / ROASTED CHICKEN BREAST • 5 200 HUF

+ GRILLEZETT KECSKESAJT / CHARGRILLED GOAT CHEESE (7) • 6 200 HUF

A MAGYAR VIDÉK ÍZEI

Friss Sajt Kápiával - Snidlinggel · Áfonyás - Tökmagos Parenyica Tekercs

Fehérpenészes Lágy Sajt · Szarvasgombás Őzsalámi · Parasztsonka · Körözött · Házi Kenyér

„A föld íze, az emlékezet kulcsa. A legény már tudja: a hagyomány nem a múlt, hanem a forrás.”

FLAVOURS OF THE HUNGARIAN COUNTRYSIDE

Farmer's Cheese with Roasted Kapia Pepper and Chives · Parenyica Roll with Blueberry and Pumpkin Seeds · Soft White-Mould Ripened Cheese · Venison Salami with Black Truffle ·

Traditional Smoked Country Ham · Spiced Cottage Cheese Spread · Artisan Sourdough Bread

“The flavor of the Earth, the key to memory. The Fellow Craft already knows: tradition is not the past, but the source.”

(1, 5, 7, 8) • 6 900 HUF

MYSTERY HOTEL BUDAPEST | BUDAPEST, 1064 PODMANICZKY UTCA 45. | WWW.MYSTERYHOTELBUDAPEST.COM

A MEMBER OF PREFERRED HOTELS & RESORTS L.V.X. COLLECTION

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFÁ-t. Minden étel- és italfogyasztáshoz további 14% szervízdíjat számolunk fel. Az étel- és italkínálat változtatásának jogát (a megrendelt kategóriával azonos vagy magasabb értékű) fenntartjuk. Kérjük, számlabontási szándékát előre jelezze.

The above rates are inclusive of VAT and exclusive of 14% service fee for all food and beverage orders, which will be added to the final bill. The hotel reserves the right to make changes in the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance in case you wish to pay separately.

ALLERGÉNEK / ALLERGENS: Glutén/Gluten (1), Rákfélék/Crustaceans (2), Tojás/Eggs (3), Hal/Fish (4), Földimogyoró/Peanuts (5), Szója/Soy (6), Tej/Milk (7), Diófélék/Nuts (8), Zeller/Celery (9), Mustár/Mustard (10), Szezám/ Sesame seeds (11), Szén-dioxid, szulfitok/ Sulphur-dioxide and sulphites (12), Csillagfűrt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)
Ételeink elkészítése során fokozott figyelmet fordítunk az allergének kezelésére, azonban konyhánkban használt alapanyagok és gyártási környezet miatt az ételek nyomokban tartalmazhatnak allergéneket, többek között: glutént, laktózt, tojást, szezámot, dióféléket, mogyorót, szójababot, zellert. Kérjük, ételrendelés előtt jelezze kollégáinknak, ha bármilyen ételallergiája vagy intoleranciája van!
While we take great care in handling allergens during food preparation, due to the ingredients used and the kitchen environment, our dishes may contain traces of allergens, including: gluten, lactose, eggs, sesame seeds, tree nuts, peanuts, soybeans and celery. If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before placing your order.

MAGYAROS SAJTKÓSTOLÓ

Friss Sajt Kápiával és Snidlinggel · Fehérpenészes Lágú Sajt

Lilahagymás Sajtkrémmel Töltött Parenyica Tekercs · Érlelt Félkemény Sajt

„A sajt nem csupán érlelt tej, hanem érlelt gondolat. A mester tudja: minden íz egy tanítás, minden repedés egy történet. A magyar föld ízei itt már nem beszélnek, hanem súgnak.”

HUNGARIAN ARTISAN CHEESE TASTING

Fresh Farmer's Cheese with Roasted Kapia Pepper and Chives · Soft White-Mould Ripened Cheese

Parenyica Roll Filled with Red Onion Cream Cheese · Aged Semi-Hard Cheese

“Cheese is not merely aged milk, but aged thought. The Master knows: each flavour is a lesson, each fissure a tale. The tastes of Hungarian soil speak no longer, they whisper.”

(1, 5, 7, 8) · 6 200 HUF

LEVESEK / SOUPS

GULYÁS LEVES

Csipetkével

„A gulyás elkészítése egy szertartás. A legény, aki kavargatja, már érti, hogy minden egyes kanál belőle egy történet.”

TRADITIONAL GOULASH SOUP

with Homemade 'Csipetke' Noodles

“To prepare goulash is a rite. The Fellow Craft who stirreth hath come to understand: Each ladle is a tale poured forth.”

(1, 3, 9, 10, 12) · 4 200 HUF

PERZSELT KÁPIA KRÉMLEVES (V)

Tápióka Ropogós · Feta Hab

„A kápiá tüze, a tápióka roppanása és a feta lehelete, a három elem, a három fokozat. Az inas még csak kóstol, a legény már értelmez, a mester pedig tudja: Az egyensúly nem recept, hanem felismerés.”

CHARRED KAPIA PEPPER CREAM SOUP (V)

Tapioca Crisp · Whipped Feta Mousse

“The fire of the kapia pepper, the crunch of the tapioca and the breath of the feta, the three elements, the three degrees.

The Entered Apprentice is just tasting, the Fellow Craft is already interpreting, and the Master Mason knows: Balance is not a recipe, but a recognition.”

(7, 9) · 3 600 HUF

MYSTERY HOTEL BUDAPEST | BUDAPEST, 1064 PODMANICZKY UTCA 45. | WWW.MYSTERYHOTELBUDAPEST.COM

A MEMBER OF PREFERRED HOTELS & RESORTS L.V.X. COLLECTION

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFÁ-t. Minden étel- és ital fogyasztáshoz további 14% szervizdíjat számolunk fel. Az étel- és italkínálat változtatásának jogát (a megrendelt kategóriával azonos vagy magasabb értékű) fenntartjuk. Kérjük, számlabontási szándékát előre jelezze.

The above rates are inclusive of VAT and exclusive of 14% service fee for all food and beverage orders, which will be added to the final bill. The hotel reserves the right to make changes in the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance in case you wish to pay separately.

ALLERGÉNEK / ALLERGENS: Glutén/Gluten (1), Rákfélék/Crustaceans (2), Tojás/Eggs (3), Hal/Fish (4), Földimogyoró/Peanuts (5), Szója/Soy (6), Tej/Milk (7), Diófélék/Nuts (8), Zeller/Celery (9), Mustár/Mustard (10), Szezám/ Sesame seeds (11), Szén-dioxid, szulfitok/ Sulphur-dioxide and sulphites (12), Csillagfűrt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)
Ételeink elkészítése során fokozott figyelmet fordítunk az allergének kezelésére, azonban konyhánkban használt alapanyagok és gyártási környezet miatt az ételek nyomokban tartalmazhatnak allergéneket, többek között: glutént, laktózt, tojást, szezámot, dióféléket, mogyorót, szójababot, zellert. Kérjük, ételrendelés előtt jelezze kollégáinknak, ha bármilyen ételallergiája vagy intoleranciája van!
While we take great care in handling allergens during food preparation, due to the ingredients used and the kitchen environment, our dishes may contain traces of allergens, including: gluten, lactose, eggs, sesame seeds, tree nuts, peanuts, soybeans and celery. If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before placing your order.

FŐÉTELEK / MAIN COURSES

TANYASI CSIRKECOMBFILÉ

Paprikás Mártásban · Vajas Galuskával · Tejföl · Uborkasaláta
„A paprikás színe a vér, az íze az idő. Az inas még tanulja, hogyan kell türelemmel főzni.”

CHICKEN PAPRIKASH

Free-Range Chicken Stewed in a Rich Paprika Sauce Served
with Buttered Dumplings · Sour Cream · Cucumber Salad
“The color of paprika is blood, its taste is time. The Entered Apprentice is still learning how to cook with patience.”
(1, 3, 7, 9) • 7 600 HUF

LAZAC “KÁRPÁTI”

Vargányagombás Gnocchi · Garnéla
*„A víz és az erdő találkozása, mint a nap és a hold. A mester tudja,
hogyan az ellentétek harmóniát szülnek.”*

GRILLED SALMON ‘KÁRPÁTI’ STYLE

Porcini Mushroom Gnocchi · Shrimp
*“The meeting of the water and the forest, like the Sun and the Moon.
The Master Mason knows that opposites give birth to harmony.”*
(1, 3, 4, 7, 12) • 11 900 HUF

BORJÚ BÉCSI

Hagymás Burgonyasalátával
„A borjú roppanása nem hang, hanem válasz. A legény már érti, hogy a módozat nem cél, hanem eszköz.”

VEAL SCHNITZEL ‘VIENNESE’

Potato Salad with Marinated Onions
“The veal’s crispness is not a sound, but an answer. The Fellow perceives: method is not the goal, but the means.”
(1, 3, 7, 9, 10) • 8 900 HUF

KARFIOL STEAK (V)

Kókuszos Karfiolpüré · Zöldborsó Kása · Glasszírozott Cékla · Chimichurri
„A növény is lehet erő. Az inas, aki ezt megérti, már nem csak főz, gondolkodik.”

CAULIFLOWER STEAK (V)

Coconut-Cauliflower Purée · Green Pea Mash · Glazed Beetroot · Chimichurri
“Even plants may hold strength. The Apprentice who understands this no longer merely cooks, but thinks.”
(9) • 5 600 HUF

MYSTERY HOTEL BUDAPEST | BUDAPEST, 1064 PODMANICZKY UTCA 45. | WWW.MYSTERYHOTELBUDAPEST.COM

A MEMBER OF PREFERRED HOTELS & RESORTS L.V.X. COLLECTION

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFÁ-t. Minden étel- és ital fogyasztáshoz további 14% szervízdíjat számolunk fel. Az étel- és italkínálat változtatásának jogát (a megrendelt kategóriával azonos vagy magasabb értékű) fenntartjuk. Kérjük, számlabontási szándékát előre jelezze.

The above rates are inclusive of VAT and exclusive of 14% service fee for all food and beverage orders, which will be added to the final bill. The hotel reserves the right to make changes in the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance in case you wish to pay separately.

ALLERGÉNEK / ALLERGENS: Glutén/Gluten (1), Rákfélék/Crustaceans (2), Tojás/Eggs (3), Hal/Fish (4), Földimogyoró/Peanuts (5), Szója/Soy (6), Tej/Milk (7), Diófélék/Nuts (8), Zeller/Celery (9), Mustár/Mustard (10), Szezám/ Sesame seeds (11), Szén-dioxid, szulfidok/ Sulphur-dioxide and sulphites (12), Csillagfűrt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)
Ételeink elkészítése során fokozott figyelmet fordítunk az allergének kezelésére, azonban konyhánkban használt alapanyagok és gyártási környezet miatt az ételek nyomokban tartalmazhatnak allergéneket, többek között: glutént, laktózt, tojást, szezámot, dióféléket, mogyorót, szójababot, zellert. Kérjük, ételrendelés előtt jelezze kollégáinknak, ha bármilyen ételallergiája vagy intoleranciája van!
While we take great care in handling allergens during food preparation, due to the ingredients used and the kitchen environment, our dishes may contain traces of allergens, including: gluten, lactose, eggs, sesame seeds, tree nuts, peanuts, soybeans and celery. If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before placing your order.

DESSZERTEK / DESSERTS

ESZTERHÁZY SZELET

Mandula Krém · Kandírozott Pekándió

„A rétegek nem csak ízek, hanem tanítások. A legény már tudja, hogy minden réteg egy próbát rejt.”

ESZTERHÁZY CAKE

Almond Cream · Candied Pecan

“Layers are not just flavors, they are teachings. The Fellow Craft already knows that every layer hides a test.”

(5, 8) · 3 200 HUF

GESZTENYE MOUSSE

Tőzegáfonya · Fehércsokoládé Pehely

„A gesztenye mélyén ott a tél bölcsessége. A mester tudja, hogy a lágy textúra mögött ott a múlt súlya.”

CHESTNUT MOUSSE

Lingonberry Compote · White Chocolate Shavings

“Within the chestnut’s heart lies winter’s wisdom. The Master knows: beneath the softness, the weight of the past abideth.”

(8) · 2 600 HUF

ARANYMETSZÉS

Mandula · Kókusz · Füge

„Az arany metszés nem az ízek egyensúlya, hanem az a pillanat, amikor az arány mögött megsejtetted a rendet.

A harmónia és a tökéletesség együtt alkotják azt az egyensúlyt, amit csak az érthet, aki már mesterré vált.”

GOLDEN RATIO

Almond · Coconut · Fig

“The golden ratio is not a balance of tastes, but the moment when you sense the order behind the proportion.

Harmony and perfection together create the balance which only one who has become a Master Mason can understand.”

(8) · 3 200 HUF

PETIT FOUR

„A vég nem zárás, hanem egy pecsét. Az apró édesség az utolsó szó, amit csak az mondhat ki, aki végig járta az utat.”

“The end is not a closure, but a seal. A small sweet is the last word that can only be said by those who have walked the path.”

(7)

MYSTERY HOTEL BUDAPEST | BUDAPEST, 1064 PODMANICZKY UTCA 45. | WWW.MYSTERYHOTELBUDAPEST.COM

A MEMBER OF PREFERRED HOTELS & RESORTS L.V.X. COLLECTION

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFÁ-t. Minden étel- és ital fogyasztáshoz további 14% szervízdíjat számolunk fel. Az étel- és italkínálat változtatásának jogát (a megrendelt kategóriával azonos vagy magasabb értékű) fenntartjuk. Kérjük, számlabontási szándékát előre jelezze.

The above rates are inclusive of VAT and exclusive of 14% service fee for all food and beverage orders, which will be added to the final bill. The hotel reserves the right to make changes in the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance in case you wish to pay separately.

ALLERGÉNEK / ALLERGENS: Glutén/Gluten (1), Rákfélék/Crustaceans (2), Tojás/Eggs (3), Hal/Fish (4), Földimogyoró/Peanuts (5), Szója/Soy (6), Tej/Milk (7), Diófélék/Nuts (8), Zeller/Celery (9), Mustár/Mustard (10), Szezám/ Sesame seeds (11), Szén-dioxid, szulfitok/ Sulphur-dioxide and sulphites (12), Csillagfűrt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)
Ételeink elkészítése során fokozott figyelmet fordítunk az allergének kezelésére, azonban konyhánkban használt alapanyagok és gyártási környezet miatt az ételek nyomokban tartalmazhatnak allergéneket, többek között: glutént, laktózt, tojást, szezámot, dióféléket, mogyorót, szójababot, zellert. Kérjük, ételrendelés előtt jelezze kollégáinknak, ha bármilyen ételallergiája vagy intoleranciája van!
While we take great care in handling allergens during food preparation, due to the ingredients used and the kitchen environment, our dishes may contain traces of allergens, including: gluten, lactose, eggs, sesame seeds, tree nuts, peanuts, soybeans and celery. If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before placing your order.

KOKTÉL SPECIALITÁSOK SIGNATURE COCKTAILS

ŐRZŐ (A KÖRZŐ) / GUARDIAN (THE COMPASS) • 5 800 HUF

Frangelico, Mozart Fehér Csokoládé Likőr, Espresso (7)
Frangelico, Mozart White Chocolate Liqueur, Espresso (7)

MESTER KŐ (A NÉGYZET) / MASTER STONE (THE SQUARE) • 5 800 HUF

Johnnie Walker Black Label Whisky, Campari, Carpano Antica Formula Vermouth, Narancs bitter
Johnnie Walker Black Label Whisky, Campari, Carpano Antica Formula Vermouth, Orange bitter

FÉNY KAPUJA (A HÁROMSZÖG) / GATE OF LIGHT (THE TRIANGLE) • 5 800 HUF

Limoncello Likőr, Citrom, Tej, Tejszín, Mandula, Karamell, Vanília (7)
Limoncello Liqueur, Lemon, Milk, Cream, Almond, Caramel, Vanilla (7)

AZ OSZLOPOK (A KÉT OSZLOP) / THE PILLARS (THE TWO PILLARS) • 6 100 HUF

1. OSZLOP / PILLAR

Bumbu The Original Rum, Körte Püré, Limelé, Fever Tree Indian Tonik
Bumbu The Original Rum, Pear Puree, Lime Juice, Fever Tree Indian Tonic

2. OSZLOP / PILLAR

Bumbu XO Rum, Makdám-dió szirup, Earl Grey Tea (8)
Bumbu XO Rum, Macadamia Nuts Syrup, Earl Grey Tea (8)

A FÉNY MESTERE (A KÖTÉNY) / MASTER OF THE LIGHT (THE APRON) • 5 500 HUF

Roku Gin, Fahéj Szirup, Mézvíz, Áfonyalé, Narancslé, Szóda
Roku Gin, Cinnamon Syrup, Honey Water, Blueberry Juice, Orange juice, Soda

MYSTERY HOTEL BUDAPEST | BUDAPEST, 1064 PODMANICZKY UTCA 45. | WWW.MYSTERYHOTELBUDAPEST.COM

A MEMBER OF PREFERRED HOTELS & RESORTS L.V.X. COLLECTION

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFÁ-t. Minden étel- és italfogyasztáshoz további 14% szervizdíjat számolunk fel. Az étel- és italkínálat változtatásának jogát (a megrendelt kategóriával azonos vagy magasabb értékű) fenntartjuk. Kérjük, számlabontási szándékát előre jelezze.

The above rates are inclusive of VAT and exclusive of 14% service fee for all food and beverage orders, which will be added to the final bill. The hotel reserves the right to make changes in the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance in case you wish to pay separately.

ALLERGÉNEK / ALLERGENS: Glutén/Gluten (1), Rákfélék/Crustaceans (2), Tojás/Eggs (3), Hal/Fish (4), Földimogyoró/Peanuts (5), Szója/Soy (6), Tej/Milk (7), Diófélék/Nuts (8), Zeller/Celery (9), Mustár/Mustard (10), Szezám-mag/Sesame seeds (11), Szén-dioxid, szulfitok/Sulphur-dioxide and sulphites (12), Csillagfűrt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)
Ételeink elkészítése során fokozott figyelmet fordítunk az allergének kezelésére, azonban konyhánkban használt alapanyagok és gyártási környezet miatt az ételek nyomokban tartalmazhatnak allergéneket, többek között: glutént, laktózt, tojást, szezám-magot, dióféléket, mogyorót, szójababot, zellert. Kérjük, ételrendelés előtt jelezze kollégáinknak, ha bármilyen ételallergiája vagy intoleranciája van!
While we take great care in handling allergens during food preparation, due to the ingredients used and the kitchen environment, our dishes may contain traces of allergens, including: gluten, lactose, eggs, sesame seeds, tree nuts, peanuts, soybeans and celery. If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before placing your order.

KLASSZIKUS KOKTÉLOK CLASSIC COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI • 5 500 HUF

Skyy vodka, Kahlúa kávélikőr, cukor, eszpresszó
Skyy vodka, Kahlúa coffee liqueur, sugar, espresso

ST. HUGO • 5 500 HUF

St. Germain likőr, lime, menta, Ca'bolani Prosecco, szóda
St. Germain liqueur, lime, mint, Ca'bolani Prosecco, soda

NEGRONI • 5 800 HUF

Brokers gin, Campari, Antica Formula vermouth
Brokers gin, Campari, Antica Formula vermouth

APEROL SPRITZ • 5 200 HUF

Aperol, Ca'bolani Prosecco, szóda
Aperol, Ca'bolani Prosecco, soda

MYSTERY MULE • 5 800 HUF

Skyy vodka, St. Germain likőr, maracuja, lime, gyömbérsör
Skyy vodka, St. Germain liqueur, passion fruit, lime, ginger beer

FRENCH MARTINI • 5 800 HUF

Skyy vodka, Chambord likőr, lime, ananász
Skyy vodka, Chambord liqueur, lime, pineapple

SKY FASHIONED • 5 800 HUF

Glenfarclas 8 éves whisky, Heering Cherry likőr, Amaretto likőr, csokoládé bitter
Glenfarclas 8 years whisky, Heering Cherry liqueur, Amaretto liqueur, Chocolate bitter

ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

CSILLAG / STAR • 5 400 HUF

Yuzu Szirup, Lime, Fever Tree Bodza Tonik
Yuzu Syrup, Lime, Fever Tree Elderflower Tonic

KALAPÁCS / HAMMER • 5 700 HUF

Zöldalma, Lime, Fever Tree Gyömbérsör
Green Apple, Lime, Fever Tree Ginger Beer

LÉPCSŐ / STAIRCASE • 5 400 HUF

Mandula, Gyömbér, Málna, Citrom, Vörösáfonyalé
Almond, Ginger, Raspberry, Lemon, Cranberry Juice

VÉSŐ / CHISEL • 5 700 HUF

Mangó, Passiógyümölcs, Kókusz, Lime, Ananászlé
Mango, Passion fruit, Coconut, Lime, Pineapple Juice

HÁZI LIMONÁDÉ / HOMEMADE LEMONADE 0.4L • 2 700 HUF

Passiógyümölcs – Rebarbara / *Passion Fruit-Rhubarb*

Eper – Bazsalikom / *Strawberry-Basil*

Málna – Vanília / *Raspberry-Vanilla*

Kékáfonya – Jázmin / *Blueberry-Jasmin*

Mangó – Chili / *Mango – Chili*

Zöldalma, Bodzavirág, Rózsa, Grenadin, Yuzu, Hibiszkusz
Green Apple, Elderflower, Rose, Grenadin, Yuzu, Hibiscus

CUKORMENTES: Karamell, Vanília, Eper, Passiógyümölcs
ZERO SUGAR: *Caramel, Vanilla, Strawberry, Passion Fruit*

GIN & TONIC VÁLOGATÁS / GIN & TONIC SELECTION

WINDSPIEL 0.0 % ALCOHOL & FEVER TREE ELDERFLOWER • 5 500 HUF

CITROM, KARDAMOM • A Windspiel alkoholmentes gin az íz és az élmény harmóniáját hozza el nekünk, anélkül, hogy alkoholt tartalmazna.

LEMON, CARDAMOM • *Windspiel alcohol-free gin brings you the harmony of taste and experience without containing alcohol.*

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA & FEVER TREE INDIAN • 5 500 HUF

NARANCS, BORÓKA • 1860-ban Charles Tanqueray ellátogatott a spanyol narancsligetekbe, ami megihlette. Több mint 150 évvel később megszületett a Tanqueray Flor de Sevilla gin.

ORANGE, JUNIPER • *In the 1860's Charles Tanqueray visited the Spanish orange farms where the idea came into his mind. More than 150 years later the Tanqueray Flor de Sevilla gin was born.*

MRS. MILLICENT & FEVER TREE RASPBERRY & RHUBARB • 5 700 HUF

MÁLNA, LIME • Mrs. Millicent az a nő, aki felbukkan az életedben, és elmegy, mielőtt észrevennéd. Ez az újhullámos magyar gin a boróka mellett számos fűszernövény és fűszer keveréke: kardamom, narancs, bergamott és pár titkos összetevő illatát, ízeit fedezhetjük fel benne.

RASPBERRY, LIME • *Mrs. Millicent is the woman who's gonna pop-up in your life and leave before you'd realize. This new wave Hungarian gin has several botanical combinations and local flavours, such as: cardamom, orange, bergamot and a few secret ingredients.*

GIN MARE & FEVER TREE MEDITERRANEAN • 5 700 HUF

ROZMARINGSZÁL, OLIVABOGYÓ • Ebben az igazán mediterrán capri ginben minden benne van, amiért annyira szeretjük Caprit: a végtelen égbolttól kezdve a rozmaring, bazsalikom, és a citrusos aromákon keresztül a tengeri szellő jellegzetes illatáig a bőrödön.

ROSEMARY, OLIVES • *The truly mediterranean gin from Capri has everything why we love Capri so much. From the eternal blue sky, it's characteristic scent of rosemary, basil, citrus aromas and sea breeze on your skin.*

FOUR PILLARS BLOODY SHIRAZ & THOMAS HENRY CHERRY • 5 700 HUF

LIME, SZEGFÜSZEG • Az eredeti Rare Dry Ginbe áztatott Shiraz szőlő nagy kedvencé vált. A Four Pillars Bloody Shiraz tökéletes egyensúlyt kölcsönöz az édes gyümölcsök és a gin finomsága között.

LIME, CLOVE • *Their original Rare Dry Gin steeped with some Shiraz grapes became cult-favorite. The Four Pillars Bloody Shiraz is the perfect balance with sweet fruits and ginny goodness.*

HABZÓBOROK, CHAMPAGNE SPARKLING WINES, CHAMPAGNE

HABZÓBOROK / SPARKLING WINES

0.1 L

0.75 L

SAUSKA ROSÉ EXTRA BRUT

FURMINT, CHARDONNAY, HÁRSLEVELŰ, PINOT NOIR - TOKAJ

3 600 HUF

28 200 HUF

TENUTA CA'BOLANI PROSECCO

SPUMANTE BRUT - GLERA, FRIULI - ITALY

3 600 HUF

25 400 HUF

CODORNIU ZERO 0,0%

XARELLO, CHARDONNAY - SPAIN

3 000 HUF

28 600 HUF

GERE FRICI

KIRÁLYLEÁNYKA, SAUVIGNON BLANC, MUSCAT OTTONEL - VILLÁNY

21 000 HUF

KREINBACHER EXTRA DRY

CHARDONNAY, FURMINT, PINOT NOIR - SOMLÓ

25 400 HUF

CHAMPAGNE

0.75 L

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT

PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER, CHAMPAGNE - FRANCE

58 000 HUF

MANDOIS BLANC de BLANCS 1er CRU 2016

CHARDONNAY, CHAMPAGNE - FRANCE

56 000 HUF

TAITTINGER PRESTIGE ROSE

CHARDONNAY, PINOT NOIR, CHAMPAGNE - FRANCE

76 000 HUF

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL

CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHAMPAGNE - FRANCE

54 000 HUF

DOM PÉRIGNON VINTAGE 2013 BRUT

CHARDONNAY, PINOT NOIR, CHAMPAGNE - FRANCE

160 000 HUF

BOROK WINES

FEHÉRBOROK / WHITE WINES

0.15 L

0.75 L

TAKLER SZEKSZÁRDI SAUVIGNON BLANC 2023

SAUVIGNON BLANC, SZEKSZÁRD

2 700 HUF

12 800 HUF

PÁTZAY CHARDONNAY 2022

CHARDONNAY, BADACSONY

2 900 HUF

14 100 HUF

PAJZOS TOKAJI T FURMINT 2022

FURMINT, TOKAJ

2 900 HUF

14 100 HUF

LAPOSA VITORLÁS OLASZRIZLING 2022

OLASZRIZLING, BALATONFÜRED

3 700 HUF

27 000 HUF

PÁTZAY TÉGLADOMB SZÜRKEBARÁT 2024

SZÜRKEBARÁT, BADACSONY

2 900 HUF

14 100 HUF

THUMMERER EGRI CSILLAG GRAND SUPERIOR 2018

TRAMINI, CHARDONNAY, OLASZRIZLING,
LEÁNYKA, KIRÁLYLEÁNYKA, EGER

27 000 HUF

PETER YEALANDS SAUVIGNON BLANC 2022

SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH - NEW ZEALAND

25 000 HUF

ROSÉBOROK / ROSÉ WINES

0.15 L

0.75 L

TAKLER PINOT NOIR ROSÉ 2022

PINOT NOIR, SZEKSZÁRD

2 700 HUF

12 800 HUF

PÁTZAY PRÉMIUM PINOT NOIR ROSÉ 2023

PINOT NOIR, BADACSONY

2 900 HUF

14 100 HUF

BOROK WINES

VÖRÖSBOROK / RED WINES

0.15 L

0.75 L

VESZTERGOMBI SZEKSZÁRDI KADARKA 2021
KADARKA, SZEKSZÁRD

2 900 HUF

13 600 HUF

GRÓF BUTTLER EGRI PINOT NOIR 2020
PINOT NOIR, EGER

3 700 HUF

18 000 HUF

PETRÉNY EGRI LEGEND BIKAVÉR 2020
KÉKFRANKOS, MERLOT, CABERNET FRANC, SYRAH, EGER

3 700 HUF

23 000 HUF

PÁTZAY PRÉMIUM MERLOT 2018
MERLOT, BALATON

4 100 HUF

21 000 HUF

SZELESHÁT NYÉK CABERNET SAUVIGNON 2017
CABERNET SAUVIGNON, SZEKSZÁRD

4 100 HUF

21 000 HUF

CHATEAU TRIGANT - PESSAC - LÉOGNAN 2016
MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, BORDEAUX

51 000 HUF

GERE ATTILA SOLUS 2021
MERLOT, VILLÁNY KOPÁR DÚLÓ

41 000 HUF

DESSZERTBOROK / DESSERT WINES

0.1 L

0.5 L

**GRAND TOKAJ SÁRGAMUSKOTÁLY KÉSEI SZÜRET
/ LATE HARVEST 2022**
SÁRGAMUSKOTÁLY / YELLOW MUSCAT, TOKAJ

2 700 HUF

12 800 HUF

CHATEAU DERESZLA TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS 2013
FURMINT, HÁRSLEVELŰ, TOKAJ

51 000 HUF

SÖRÖK ÉS CIDEREK / BEERS & CIDERS / 0.33 L

Dreher	2 100 HUF
Heineken	2 300 HUF
Peroni – Italy	2 900 HUF
Budapest Indian Pale Ale (IPA) 6%	2 900 HUF
First – Belgian Witbier – Belga Búza 4,7%	2 900 HUF
Somersby	2 200 HUF
Heineken Alkoholmentes / Alcohol Free	1 800 HUF

PÁRLATOK & LIKÖRÖK / SPIRITS AND LIQUORS

VERMOUTH / 0.08 L

Lillet Blanc	3 200 HUF
Noilly Prat Original Dry	3 200 HUF
Martini Fiero	3 700 HUF
Carpano Antica Formula	4 400 HUF

SHERRY & PORTO / 0.08 L

Sherry Osborne Pedro Ximenez	5 600 HUF
Sherry Osborne Medium Dry	3 600 HUF
Royal Oporto 20 Years	9 800 HUF

AMAROS / 0.04 L

Aperol	4 100 HUF
Campari	4 100 HUF
Unicum Riserva	4 900 HUF
Unicum Szilva	4 100 HUF
Unicum	4 100 HUF
Jägermeister	4 100 HUF

GYÓGYNÖVÉNYEK / HERBALS / 0.04 L

D.O.M Bénédictine	4 800 HUF
-------------------	-----------

MOGYORÓ, VANÍLIA, CSOKOLÁDÉ & KÁVÉ / NUTS, VANILLA, CHOCOLATE & COFFEE / 0.04 L

Amaretto Disaronno	3 600 HUF
Baileys	3 600 HUF
Giffard Vanille de Madagascar	3 600 HUF
Frangelico	3 600 HUF
Kahlua	3 600 HUF

CITRUSOS / CITRUSSY / 0.04 L

Cointreau	3 600 HUF
Italicus Bergamotto	5 700 HUF
Grand Marnier	5 300 HUF

GYÜMÖLCSÖS / FRUITY / 0.04 L

Giffard Banane du Brésil	3 700 HUF
Giffard Abricot du Rousillon	3 700 HUF
Giffard Caribbean Pineapple	3 700 HUF
Giffard Cassis Noir de Bourgogne	3 700 HUF
Luxardo Maraschino	2 370 HUF
St. Germain	5 300 HUF

ABSZINT & ÁNIZS JEGYEK /

ABSINTHE & ANISE FLAVOURS / 0.04 L

Absinthe Luxardo	3 700 HUF
Sambuca	3 700 HUF

PÁLINKA / 0.04 L

Árpád Prémium Bársony Birsalma / Quince	5 400 HUF
Árpád Prémium Kajsziarack / Apricot	5 400 HUF
Árpád Prémium Lepotica Szilva / Plum	5 400 HUF
Árpád Prémium Gyömbér párlat / Ginger	5 400 HUF
Árpád Prémium Mandarin párlat / Mandarin	5 400 HUF
Árpád Prémium Málna párlat / Raspberry	5 400 HUF

GRAPE / 0.04 L

METAXA 12*	5 800 HUF
HENNESSY V.S	5 800 HUF
Calvados Ch. Breuil Vsop	4 800 HUF

SCOTCH / 0.04 L

Glenfiddich 12 Y	5 500 HUF
Johnnie Walker Black	4 400 HUF
Johnnie Walker Gold Label 18 Y	5 500 HUF
Johnnie Walker Blue	17 500 HUF
Monkey Shoulder	4 800 HUF

JAPANESE / 0.04 L

Nikka Taketsuru Pure Malt	7 800 HUF
Suntory Hibiki Harmony Master Select 43%	12 000 HUF

NORTH AMERICAN / 0.04 L

Bulleit Rye	5 800 HUF
Maker's Mark	5 800 HUF
Jack Daniel Single Barrel	6 100 HUF

IRISH WHISKEY / 0.04 L

Green Spot	6 700 HUF
Jameson	4 800 HUF

AGAVE / 0.04 L

Don Julio Blanco	5 500 HUF
Patron Anejo	6 300 HUF
Patron Reposado	5 500 HUF

VODKA / 0.04 L

Tito's Vodka	4 100 HUF
Beluga Gold Line	12 000 HUF
Belvedere Intense	5 400 HUF
Ciroc – French Grapes	5 400 HUF
Grey Goose	5 400 HUF

GIN / 0.04 L

Windspiel Limone Di Sicilia 0,0%	5 400 HUF
Mrs. Millicent	6 100 HUF
Hendrick's	5 800 HUF
Monkey 47	6 800 HUF
Tanqueray Flor de Sevilla	5 400 HUF
Tanqueray	4 900 HUF
Gin Mare	5 800 HUF
Roku	5 400 HUF
Four Pillars Bloody Shiraz	5 800 HUF

RUM & CACHACA / 0.04 L

Diplomatico Exclusiva	5 800 HUF
Bumbu	5 300 HUF
Bumbu XO	5 800 HUF
Angostura Reserva	4 600 HUF
Planteray Pineapple	4 800 HUF
Malibu	4 100 HUF
Cachaca 51	4 100 HUF

FRISSÍTŐK / COLD BEVERAGES

ÜDÍTŐK / SOFT DRINKS

Fever Tree Tonic Elderflower 0.2L	2 300 HUF
Fever Tree Tonic Premium Indian 0.2L	2 300 HUF
Fever Tree Tonic Mediterranean 0.2L	2 300 HUF
Fever Tree Tonic Raspberry & Rhubarb 0.2L	2 300 HUF
Fever Tree Ginger Beer 0.2L	2 300 HUF
Coca-Cola 0.25L	1 600 HUF
Coca-Cola Zero 0.25L	1 600 HUF
Sprite Zero 0.25L	1 600 HUF
Fuze Tea Lemon 0.25L	1 600 HUF
Fuze Tea Peach & Hibiscus 0.25L	1 600 HUF
Red Bull 0.25L	2 700 HUF

GYÜMÖLCSLEVEK / JUICES

Rauch Orange 0.2L	1 400 HUF
Rauch Apple 0.2L	1 400 HUF
Rauch Peach 0.2L	1 400 HUF

ÁSVÁNYVÍZ / WATER

SZÉNSAVMENTES ÁSVÁNYVÍZ / STILL WATER

Aqua Panna 0.25L	1 800 HUF
Aqua Panna 0.75L	2 700 HUF
Szentkirályi 0.33L	1 200 HUF
Szentkirályi 0.75L	1 800 HUF
Floe Water Szűrt Víz / Filtered Water 0.75L	1 200 HUF

SZÉNSAVAS ÁSVÁNYVÍZ / SPARKLING WATER

San Pellegrino 0.25L	1 800 HUF
San Pellegrino 0.75L	2 700 HUF
Szentkirályi 0.33L	1 200 HUF
Szentkirályi 0.75L	1 800 HUF
Floe Water Szűrt Víz / Filtered Water 0.75L	1 200 HUF

FORRÓ ITALOK / HOT BEVERAGES

KÁVÉ / COFFEE *

Ristretto	1 200 HUF
Espresso	1 400 HUF
Americano	1 900 HUF
Double Espresso	2 400 HUF
Cappuccino	2 200 HUF
Flat White	2 200 HUF
Cafe Latte	2 400 HUF
Forró csokoládé / Hot Chocolate	2 300 HUF

*Koffeinmentes változat kérhető./Caffeine-free version available.

MATCHA

Matcha Latte	1 800 HUF
Matcha Tonic (Fever Tree Premium Indian)	2 500 HUF

SZIRUPOK / SYRUPS

400 HUF
Karamell, Vanília, Kókusz, Mandula, Fahéj, Sütőtök / Caramel, Vanilla, Coconut, Almond, Cinnamon, Pumpkin Spice

DILMAH TEA

Earl Grey	2 300 HUF
Brilliant Breakfast	2 300 HUF
Ceylon Young Hyson Zöld Tea / Green Tea	2 300 HUF
Csipkebogyó Hibiszkusz Virággal / Rosehips With Hibiscus Flowers	2 300 HUF
Borsmenta / Peppermint Herbal Tea	2 300 HUF
Organic Rooibos	2 300 HUF
Vérnarancs & Eukaliptusz / Blood Orange & Eucalyptus	2 300 HUF
Természetes Áfonya Fúzió / Natural Infusion Of Blueberry	2 300 HUF



NYITVATARTÁS
MINDEN NAP: 12:00 - 23:00*

OPENING HOURS
EVERY DAY: 12.00 AM - 11.00 PM*

KONYHÁNK MINDEN NAP
22:00 ÓRÁIG ÁLL RENDELKEZÉSRE*

OUR KITCHEN IS OPEN TILL
10.00 PM DAILY*

*UTOLSÓ ÉTEL RENDELÉSE 21:30 ÓRA ELŐTT LEHETSÉGES,
UTOLSÓ ITAL RENDELÉSÉRE 22:30-IG VAN LEHETŐSÉG.

*LAST MEAL ORDER BEFORE 9.30 PM,
LAST DRINK ORDER UNTIL 10.30 PM.

A FELTÜNTETETT ÁRAK FORINTBAN ÉRTENDŐEK.
THE PRICES ARE IN HUNGARIAN FORINTS.

18 ÉVEN ALULIAKAT SZESZESITALLAL NEM SZOLGÁLUNK KI.
WE DO NOT SERVE ALCOHOLIC BEVERAGES TO THOSE UNDER 18.

AZ ÉTTEREMBEN TILOS A DOHÁNYZÁS.
SMOKING IS PROHIBITED IN THE RESTAURANT.

FIZETŐESZKÖZÖK / PAYMENT METHODS:
KÉSZPÉNZBEN FORINT, VISA, MASTERCARD
CASH IN HUNGARIAN FORINTS, VISA, MASTERCARD

ÜZEMELTETŐ / OPERATOR:
MYSTERY HOTEL BUDAPEST KFT.
1064 BUDAPEST, PODMANICZKY UTCA 45.
CÉGJEGYZÉKSZÁM/COMPANY REGISTRATION NUMBER: 01-09-295026