



THE
SKY GARDEN
ROOFTOP TERRACE



KOKTÉLOK SPECIALITÁSOK SIGNATURE COCKTAILS

ECHINACEA

A Koktélok Egy Virág Életciklusát És Részeit Szimbolizálják,
A Föld Alatti Gyökértől A Légiés Szirmokig.
Minden Ital Egy-Egy Fejezet Ebben A Történetben,
Tükrözve Az Adott Rész Jellemzőit.

*The Cocktails Reflects The Life Of A Flower,
From Hidden Roots Below The Earth
To Delicate Petals Reaching For The Light.
Each Cocktail Unfolds As A Chapter In This Living Story,
Capturing The Essence Of Its Place Within The Whole.*

AWAKENING DREAM • 5 800 HUF

*Skyy Vodka, Limoncello Likőr, Lime, Grapefruitlé, Cukorszirup
Skyy Vodka, Limoncello Liqueur, Lime, Grapefruit Juice, Simple Syrup*

ETHEREAL TOUCH • 5 700 HUF

*Aperol, Chambord Málna Likőr, Vanília, Sauska Rose Extra Brut Pezsgő, Szóda
Aperol, Chambord Raspberry Liqueur, Vanilla, Sauska Rose Extra Brut Sparkling Wine, Soda*

EMERGING HARMONY • 5 800 HUF

*Kwai Feh Licsi Likőr, Jázmin, Lime, Barack, Ca'bolani Prosecco, Szóda
Kwai Feh Lychee Liqueur, Jasmine, Lime, Peach, Ca'bolani Prosecco, Soda*

AROMATIC EMBRACE • 5 500 HUF

*Hendrick's Gin, Rózsa, Citrom, Uborka, Kamillateahab
Hendrick's Gin, Rose, Lemon, Cucumber, Chamomile Tea Foam*

GREEN SURGE • 5 800 HUF

*Angostura 3y Rum, Passoa Likőr, Mangó, Lime, Szóda, Lime Háj Olaj Cseppek
Angostura 3y Rum, Passoa Liqueur, Mango, Lime, Soda, Lime Peel Oil Drops*

DEEP EARTH • 6 100 HUF

*Maker's Mark Whiskey, Árpád Gyömbér Párlat, Házi Almaecetes Mézvíz, Borsos Répachips
Maker's Mark Whiskey, Árpád Ginger Spirit, Homemade Apple Cider Vinegar Honey Water,
Peppery Carrot Chips*

MYSTERY HOTEL BUDAPEST | BUDAPEST, 1064 PODMANICZKY UTCA 45. | WWW.MYSTERYHOTELBUDAPEST.COM
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 to the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance if 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), Kén-dioxid és szulfidok/Sulphur dioxide and sulphites (12), Csillagfűt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)



THE
SKY GARDEN
ROOFTOP TERRACE



AWAKENING DREAM



ETHEREAL TOUCH



EMERGING HARMONY



AROMATIC EMBRACE



GREEN SURGE



DEEP EARTH





KLASSZIKUS KOKTÉLOK ÉS TWISTEK CLASSIC COCKTAILS AND TWISTS

ESPRESSO MARTINI • 5 500 HUF

Skyy Vodka, Kahlúa Kávélikőr, Cukorszirup, Eszpresszó
Skyy Vodka, Kahlúa Coffee Liqueur, Simple Syrup, Espresso

MANGO MARGARITA • 5 800 HUF

Olmecca Tequila, Cointreau Likőr, Lime, Mangó
Olmecca Tequila, Cointreau Liqueur, Lime, Mango

PARADISE • 6 100 HUF

Angostura 3y Rum, Takamaka Spiced Rum, Giffard Cassis Likőr, Giffard Banán Likőr, Passiógyümölcs,
Grenadin, Lime, Narancslé, Ananászlé
*Angostura 3y Rum, Takamaka Spiced Rum, Giffard Cassis Liqueur, Giffard Banana Liqueur, Passion Fruit,
Grenadine, Lime, Orange Juice, Pineapple Juice*

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, Passiógyümölcs, Lime, Gyömbérsör
Skyy Vodka, St. Germain Liqueur, Passion Fruit, Lime, Ginger Beer

PORNSTAR MARTINI • 5 800 HUF

Skyy Vodka, Passoa Likőr, Lime, Vanília, Passiógyümölcs, Ca'bolani Prosecco
Skyy Vodka, Passoa Liqueur, Lime, Vanilla, Passion Fruit, Ca'bolani Prosecco

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

FROZEN DAIQUIRI • 5 800 HUF

Angostura 3y Rum, Lime,
Választható ízesítés: Eper, Zöldalma, Passiógyümölcs, Sárgadinnye, Málna, Őszibarack, Sárkánygyümölcs
*Angostura 3y Rum, Lime,
Available Flavours: Strawberry, Green Apple, Passion Fruit, Melon, Raspberry, Peach, Dragon Fruit*

FEDEZZE FEL TOVÁBBI KLASSZIKUS KOKTÉL VÁLASZTÉKUNKAT
DISCOVER OUR FULL SELECTION OF CLASSIC COCKTAILS HERE



MYSTERY HOTEL BUDAPEST | BUDAPEST, 1064 PODMANICZKY UTCA 45. | WWW.MYSTERYHOTELBUDAPEST.COM
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 to the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance if 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), Kén-dioxid és szulfidok/Sulphur dioxide and sulphites (12), Csillagfűrt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)



ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK MOCKTAILS

APEROL SPRITZ • 4 700 HUF

Apéritif Abstinence, Codorniu Zero 0,0% Habzóbor, Szóda
Apéritif Abstinence, Codorniu Zero 0,0% Sparkling Wine, Soda

FRESH START • 4 400 HUF

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

THE DRIVER • 4 700 HUF

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

HANGOVER • 4 400 HUF

Mandula, Gyömbér, Málna, Citrom, Vörösfőnyo-lé
Almond, Ginger, Raspberry, Lemon, Cranberry Juice

TROPICAL ISLAND • 4 700 HUF

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

HÁZI LIMONÁDÉ / HOMEMADE LEMONADE 0.4L • 2 500 HUF

Passiógyümölcs – Rebarbara / *Passion Fruit-Rhubarb*

Eper – Bazsalikom / *Strawberry-Basil*

Málna – Vanília / *Raspberry-Vanilla*

Kékáfonya – Jázmin / *Blueberry-Jasmine*

Mangó – Chili / *Mango – Chili*

Zöldalma, Bodzavirág, Rózsa, Grenadin, Yuzu, Hibiszkusz

CUKORMENTES: Karamell, Vanília, Eper, Passiógyümölcs

Green Apple, Elderflower, Rose, Grenadin, Yuzu, Hibiscus

ZERO SUGAR: *Caramel, Vanilla, Strawberry, Passion Fruit*

HÁZI JEGES TEA / HOMEMADE ICE TEA 0.4L • 2 300 HUF

Jázmin Tea, Méz, Barna Cukor

Jasmine Tea, Honey, Brown Sugar

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

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 to the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance if 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), Kén-dioxid és szulfidok/Sulphur dioxide and sulphites (12), Csillagfűt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)



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 • 5 800 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 • 5 800 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 • 5 800 HUF
ROZMARINGSZÁL, OLÍVABOGYÓ • 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, its characteristic scent of rosemary, basil, citrus aromas and sea breeze on your skin.*

FOUR PILLARS BLOODY SHIRAZ & THOMAS HENRY CHERRY • 6 100 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.*

MYSTERY HOTEL BUDAPEST | BUDAPEST, 1064 PODMANICZKY UTCA 45. | WWW.MYSTERYHOTELBUDAPEST.COM
MEMBER OF PREFERRED HOTELS & RESORTS L.V.X. COLLECTION

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFA-t. Minden étel- és italrendeléshez további 14% szervízdíjat számolunk fel. Az étel- és ital kínálat 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 to the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance if 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), Kén-dioxid és szulfidok/Sulphur dioxide and sulphites (12), Csillagfűt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)

HABZÓBOROK, CHAMPAGNE SPARKLING WINES, CHAMPAGNE

HABZÓBOROK / SPARKLING WINES (12)

0.1 L

0.75 L

SAUSKA ROSÉ EXTRA BRUT

FURMINT, CHARDONNAY, HÁRSLEVELŰ, PINOT NOIR, TOKAJ

3 800 HUF

24 900 HUF

TENUTA CA'BOLANI PROSECCO SPUMANTE BRUT

GLERA, FRIULI - ITALY

3 850 HUF

24 900 HUF

CODORNIU ZERO 0,0%

XARELLO, CHARDONNAY - SPAIN

3 400 HUF

21 900 HUF

MASOTTINA

SPUMANTE BRUT

CALMAGGIORE TREVISO

27 900 HUF

GERE FRICI

KIRÁLYLEÁNYKA, SAUVIGNON BLANC, MUSCAT OTTONEL - VILLÁNY

21 000 HUF

KREINBACHER EXTRA DRY

CHARDONNAY, FURMINT, PINOT NOIR - SOMLÓ

26 400 HUF

CHAMPAGNE (12)

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

FELHÍVJUK FIGYELMÜKET, HOGY BORAINK SZULFITOKAT TARTALMAZHATNAK.
PLEASE NOTE THAT OUR WINES MAY CONTAIN SULPHITES.

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

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 to the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance if 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), Kén-dioxid és szulfitok/Sulphur dioxide and sulphites (12), Csillagfűrt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)



BOROK WINES

FEHÉRBOROK / WHITE WINES (12)

0.15 L

0.75 L

TAKLER SZEKSZÁRDI SAUVIGNON BLANC 2024
SAUVIGNON BLANC, SZEKSZÁRD

2 900 HUF

12 800 HUF

PÁTZAY CHARDONNAY 2024
CHARDONNAY, BADACSONY

3 100 HUF

14 100 HUF

PATRICIUS FURMINT 2024
FURMINT, TOKAJ

3 400 HUF

15 100 HUF

LAPOSA VITORLÁS OLASZRIZLING 2024
OLASZRIZLING, BALATONFÜRED

4 100 HUF

18 900 HUF

PÁTZAY TÉGLADOMB SZÜRKEBARÁT 2025
SZÜRKEBARÁT, BADACSONY

3 100 HUF

14 100 HUF

THUMMERER EGRI CSILLAG GRAND SUPERIOR 2024
TRAMINI, CHARDONNAY, OLASZRIZLING, LEÁNYKA,
KIRÁLYLEÁNYKA, EGER

29 000 HUF

PETER YEALANDS SAUVIGNON BLANC 2024
SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH - NEW ZEALAND

27 000 HUF

ROSÉBOROK / ROSÉ WINES (12)

0.15 L

0.75 L

TAKLER PINOT NOIR ROSÉ 2025
PINOT NOIR, SZEKSZÁRD

2 900 HUF

12 800 HUF

JAMMERTAL GRAND ROZÉ 2025
PINOT NOIR, VILLÁNY

3 100 HUF

14 100 HUF

FELHÍVJUK FIGYELMÜKET, HOGY BORAINK SZULFITOKAT TARTALMAZHATNAK.
PLEASE NOTE THAT OUR WINES MAY CONTAIN SULPHITES.

MYSTERY HOTEL BUDAPEST | BUDAPEST, 1064 PODMANICZKY UTCA 45. | WWW.MYSTERYHOTELBUDAPEST.COM
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 jelezzze. 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 to the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance if 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), Kén-dioxid és szulfidok/Sulphur dioxide and sulphites (12), Csillagfűt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)



BOROK WINES

VÖRÖSBOROK / RED WINES (12)

0.15 L

0.75 L

VESZTERGOMBI SZEKSZÁRDI KADARKA 2022
KADARKA, SZEKSZÁRD

3 100 HUF

14 100 HUF

GRÓF BUTTLER EGRI PINOT NOIR 2019
PINOT NOIR, EGER

3 900 HUF

18 000 HUF

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

4 100 HUF

19 500 HUF

PÁTZAY PRÉMIUM MERLOT 2019
MERLOT, BALATON

4 400 HUF

20 500 HUF

SZELESHÁT NYÉK CABERNET SAUVIGNON 2018
CABERNET SAUVIGNON, SZEKSZÁRD

4 100 HUF

19 500 HUF

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

41 000 HUF

JAMMERTAL KOH-I-NOOR MERLOT 2011
MERLOT, VILLÁNY

51 000 HUF

DESSZERTBOROK / DESSERT WINES (12)

0.15 L

0.75 L

**GRAND TOKAJ SÁRGAMUSKOTÁLY KÉSEI SZÜRET /
LATE HARVEST 2024**
SÁRGAMUSKOTÁLY / YELLOW MUSCAT, TOKAJ

2 900 HUF

18 900 HUF

**CHATEAU DERESZLA
TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS 2013**
FURMINT, HÁRSLEVELŐ, TOKAJ

51 100 HUF

**FELHÍVJUK FIGYELMÜKET, HOGY BORAINK SZULFITOKAT TARTALMAZHATNAK.
PLEASE NOTE THAT OUR WINES MAY CONTAIN SULPHITES.**

MYSTERY HOTEL BUDAPEST | BUDAPEST, 1064 PODMANICZKY UTCA 45. | WWW.MYSTERYHOTELBUDAPEST.COM
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 jelezzze.
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 to the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance if 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), Kén-dioxid és szulfidok/Sulphur dioxide and sulphites (12), Csillagfűrt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)

SÖRÖK & CIDEREK / BEERS & CIDERS

	0.33 L	
Dreher	2 300 HUF	
Heineken	2 400 HUF	
Peroni-Italy	2 900 HUF	
Budapest Sör Session IPA	2 900 HUF	
First – Belgian Witbier – Belga Búza 4,7%	2 900 HUF	
Somersby	2 400 HUF	
Heineken Alkoholmentes / Alcohol Free	2 400 HUF	

CSAPOLT SÖR / DRAFT BEER

	0.3 L	0.5 L
Dreher	2 100 HUF	3 500 HUF
	0.2 L	0.4 L
Floris Cherry	2 600 HUF	4 100 HUF

PÁRLATOK & LIKÖRÖK / SPIRITS AND LIQUEUR

VERMOUTH

	0.08 L	
Lillet Blanc	3 400 HUF	
Noilly Prat Original Dry	3 400 HUF	
Martini Fiero	3 700 HUF	
Carpanto 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	
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	3 800 HUF	
Baileys	3 800 HUF	
Giffard Vanille de Madagascar	3 800 HUF	
Frangelico	3 800 HUF	
Kahlúa	3 800 HUF	

CITRUSOS / CITRUSSY

	0.04 L	
Cointreau	3 800 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 Roussillon	3 700 HUF	
Giffard Caribbean Pineapple	3 700 HUF	

Giffard Cassis Noir de Bourgogne	3 700 HUF
Luxardo Maraschino	3 700 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 Kajsziparack Aprico	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	6 800 HUF	

GRAPE

	0.04 L	
Metaxa 12 *	5 800 HUF	
Hennessy V.S	5 800 HUF	
Chateau du Breuil VSOP Calvados	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	5 300 HUF	

JAPANESE

	0.04 L	
Nikka Taketsuru Pure Malt	7 800 HUF	
Suntory Hibiki Japanese Harmony 43%	11 900 HUF	

NORTH AMERICAN

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

IRISH WHISKEY

	0.04 L	
Green Spot	6 700 HUF	
Jameson	4 800 HUF	

TEQUILA

	0.04 L	
Don Julio Blanco	5 500 HUF	
Patron Anejo	6 300 HUF	
Volcan Blanco	5 500 HUF	
Patron Reposado	5 500 HUF	

VODKA

	0.04 L	
Tito's Vodka	4 100 HUF	
Beluga Gold Line	11 900 HUF	
Belvedere Intense	5 400 HUF	
Ciroc- French Grapes	5 400 HUF	
Grey Goose	5 400 HUF	

MYSTERY HOTEL BUDAPEST | BUDAPEST, 1064 PODMANICZKY UTCA 45. | WWW.MYSTERYHOTELBUDAPEST.COM
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 to the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance if 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), Kén-dioxid és szulfidok/Sulphur dioxide and sulphites (12), Csillagfűt/Lupin (13), Puhatestűk/Molluscs (14)

GIN

Windspiel Limone di Sicilia 0,0%
Mrs. Millicent
Hendrick's
Monkey 47
Tanqueray Flor De Sevilla
Tanqueray London Dry
Gin Mare
Roku
Four Pillars Bloody Shiraz

RUM & CACHACA

Takamaka Spiced
Angostura Reserva 3 years
Diplomatico Exclusiva
Bumbu
Bumbu Xo
Planteray Pineapple
Malibu
Cachaca 51

BOTTLE SERVICE

Sky 0.7L
Grey Goose 0.7L
Diplomatico Exclusiva 0.7L
Angostura Reserva 3Y 0.7L
Planteray Pineapple 0.7L
Patron Anejo 0.7L
Olmeca Tequila 0.7L
Johnnie Walker Black 0.7L
Glenfarclas 8Y 0.7L
Maker's Mark 0.7L
Jameson 0.7L
Hendrick's 0.7L
Roku 0.7L
Tanqueray London Dry 0.7L
Hennessy V.S 0.7L
Baileys 0.7L
Jägermeister 0.7L

FRISÍTŐK / COLD BEVERAGES

ÜDÍTŐK / SOFT DRINKS

Fever Tree Tonic Elderflower 0.2L
Fever Tree Tonic Premium Indian 0.2L
Fever Tree Tonic Mediterranean 0.2L
Fever Tree Tonic Raspberry & Rhubarb 0.2L
Fever Tree Ginger Beer 0.2L
Thomas Henry Cherry Blossom Tonic 0.2L
Coca-Cola 0.25L
Coca-Cola Zero 0.25L
Sprite Zero 0.25L
Fuze Tea Lemon 0.25L
Fuze Tea Peach & Hibiscus 0.25L
Red Bull 0.25L

0.04 L

4 800 HUF
5 100 HUF
5 100 HUF
5 300 HUF
5 100 HUF
5 100 HUF
5 100 HUF
5 300 HUF
5 500 HUF

0.04 L

4 600 HUF
4 600 HUF
5 800 HUF
5 300 HUF
5 800 HUF
4 800 HUF
4 100 HUF
4 100 HUF

38 000 HUF
54 000 HUF
54 000 HUF
41 000 HUF
51 000 HUF
76 000 HUF
21 000 HUF
51 000 HUF
39 000 HUF
51 000 HUF
42 000 HUF
63 000 HUF
51 000 HUF
52 000 HUF
58 000 HUF
45 000 HUF
47 000 HUF

GYÜMÖLCSLEVEK / JUICES

Rauch Orange 0.2L
Rauch Apple 0.2L
Rauch Peach 0.2L

1 600 HUF
1 600 HUF
1 600 HUF

ÁSVÁNYVÍZ / WATER

SZÉNSAVMENTES ÁSVÁNYVÍZ / STILL WATER

Aqua Panna 0.25L
Aqua Panna 0.75L
Szentkirályi 0.33L
Szentkirályi 0.75L
Floe Water Szűrt Víz /
Filtered Water 0.75L

1 800 HUF
2 700 HUF
1 200 HUF
1 800 HUF
1 400 HUF

SZÉNSAVAS ÁSVÁNYVÍZ / SPARKLING WATER

San Pellegrino 0.25L
San Pellegrino 0.75L
Szentkirályi 0.33L
Szentkirályi 0.75L
Floe Water Szűrt Víz /
Filtered Water 0.75L

1 800 HUF
2 700 HUF
1 200 HUF
1 800 HUF
1 400 HUF

FORRÓ ITALOK / HOT BEVERAGES

KÁVÉ / COFFEE *

Ristretto
Espresso
Americano
Double Espresso
Cortado
Cappuccino
Flat White
Cafe Latte
Jeges kávé/ Iced coffee
Forró csokoládé / Hot Chocolate

1 100 HUF
1 100 HUF
1 100 HUF
1 900 HUF
1 300 HUF
1 500 HUF
2 100 HUF
1 900 HUF
2 300 HUF
2 300 HUF

*Koffeinmentes változat kérhető.
Caffeine-free version available.

KÁVÉ SZIRUPOK/ COFFEE SYRUP

400 HUF

Karamell, Vanília, Kókusz, Mandula, Fahéj /
Caramel, Vanilla, Coconut, Almond, Cinnamon

DILMAH TEA

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

2 300 HUF
2 300 HUF
2 300 HUF
2 300 HUF
2 300 HUF
2 300 HUF
2 300 HUF
2 300 HUF
2 300 HUF
2 300 HUF

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

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 to the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance if 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), Kén-dioxid és szulfidok/Sulphur dioxide and sulphites (12), Csillagfűrt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)



LATIN STREET FOOD

CSIRKÉS QUESADILLA

Kevert Levélsaláta, Fűszeres Tejföl, Csirkemell, Lilahagyma, Kaliforniai Paprika, Koktélpáradicsom, Cheddar

CHICKEN QUESADILLA

Mixed Leaf Salad, Spicy Sour Cream, Chicken Breast, Red Onion, Bell Pepper, Cherry Tomato, Cheddar
(1, 7) • 5 600 HUF

MARHAHÚSOS BURRITO

Kevert Levélsaláta, Fűszeres Tejföl, Darált Marhahús, Bab, Kukorica, Koktélpáradicsom, Cheddar

BEEF BURRITO

Mixed Leaf Salad, Spicy Sour Cream, Ground Beef, Beans, Corn, Cherry Tomato, Cheddar
(1, 7, 12) • 5 900 HUF

VEGETÁRIÁNUS QUESADILLA

Kevert Levélsaláta, Fűszeres Tejföl, Lilahagyma, Kaliforniai Paprika, Koktélpáradicsom, Cukkini, Avokádó, Cheddar

VEGETARIAN QUESADILLA

Mixed Leaf Salad, Spicy Sour Cream, Red Onion, Bell Pepper, Cherry Tomato, Zucchini, Avocado, Cheddar
(1, 7) • 5 200 HUF

Gluténmentes kukorica tortillával kérhető / Available with gluten-free corn tortilla
+ 1 000 HUF

GUACAMOLE (100 G)

GUACAMOLE (100 G)

1 400 HUF

HÁZI PARADICSOMOS MÁRTOGATÓS HOMEMADE TOMATO DIP

(9, 12) • 800 HUF

MYSTERY HOTEL BUDAPEST | BUDAPEST, 1064 PODMANICZKY UTCA 45. | WWW.MYSTERYHOTELBUDAPEST.COM
MEMBER OF PREFERRED HOTELS & RESORTS L.V.X. COLLECTION

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFA-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 to the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance if 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), Kén-dioxid és 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 a gyártási környezet miatt az ételek nyomokban tartalmazhatnak allergéneket, többek között: glutént, laktózt, tojást, szezámot, dióféléket, mogyorót, szóját, 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, soy and celery. If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before placing your order.



MARHAHÚSOS BURRITO
BEEF BURRITO



VEGETÁRIÁNUS QUESADILLA
VEGETARIAN QUESADILLA



CSIRKÉS QUESADILLA
CHICKEN QUESADILLA





BÁR SNACK BAR SNACK

**MAGVÁLOGATÁS
MIXED NUTS**
(5, 8) • 2 600 HUF

OLÍVA VÁLOGATÁS
Háromféle Olíva, Rozmaringos Citromos Marinádban
OLIVE SELECTION
3 Types of Olives in Citrus Marinade with Rosemary
(12) • 2 800 HUF

SÉF SAJTVÁLOGATÁS
Bleu d'Auvergne AOC, Brie de Meaux AOC, Gouda Tricolore, Szarvasgombás Spanyol Juhsajt, Kovászos Kenyér
CHEF'S CHEESE SELECTION
Bleu d'Auvergne AOC, Brie de Meaux AOC, Tricolore Gouda, Spanish Sheep Milk Cheese with Truffle,
Sourdough Bread
(1, 5, 7, 8) • 6 800 HUF

Gluténmentes kenyérrel kérhető / Available with gluten-free bread
+ 690 HUF

ELŐÉTELEK APPETIZERS

BURRATA
Extraszűz Olívaolaj, Rukkola, Színes Koktélpáradicsom, Pirított Kovászos Kenyér
BURRATA
Extra Virgin Olive Oil, Arugula, Rainbow Cherry Tomatoes, Toasted Sourdough
(1, 7, 12) • 6 300 HUF

**CÉZÁRSALÁTA
CAESAR SALAD**
(1, 3, 4, 7) • 4 500 HUF
Csirkével / With Chicken + 5 500 HUF
Garnélával / With Shrimp (2) + 5 900 HUF

Gluténmentes kenyérrel kérhető / Available with gluten-free bread
+ 690 HUF

MYSTERY HOTEL BUDAPEST | BUDAPEST, 1064 PODMANICZKY UTCA 45. | WWW.MYSTERYHOTELBUDAPEST.COM
MEMBER OF PREFERRED HOTELS & RESORTS L.V.X. COLLECTION

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFA-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 to the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance if 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), Kén-dioxid és 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 a gyártási környezet miatt az ételek nyomokban tartalmazhatnak allergéneket, többek között: glutént, laktózt, tojást, szezám-magot, dióféléket, mogyorót, szóját, 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, soy and celery. If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before placing your order.



BURRATA
BURRATA



CÉZÁRSALÁTA
CAESAR SALAD



SÉF SAJTVÁLOGATÁS
CHEF'S CHEESE SELECTION





LEVES SOUP

SÁRGADINNYE-KRÉMLEVES

Pirított Mandula, Prosciutto-Chips

CHILLED CANTALOUPE SOUP

Roasted Almonds, Prosciutto Chips

(5, 8) • 3 900 HUF

TÉSZTÁK PASTA

PENNE BOLOGNESE

Pecorino Romano

PENNE BOLOGNESE

Pecorino Romano

(1, 7, 9, 12) • 5 600 HUF

PENNE POMODORO

Pecorino Romano

PENNE POMODORO

Pecorino Romano

(1, 7, 9, 12) • 4 600 HUF

Csirkével / With Chicken + 6 200 HUF

Garnélával / With Shrimp (2) + 6 900 HUF

FETTUCCINE ALFREDO

Pecorino Romano

FETTUCCINE ALFREDO

Pecorino Romano

(1, 7) • 5 600 HUF

Csirkével / With Chicken + 6 200 HUF

Garnélával / With Shrimp (2) + 6 900 HUF

Gluténmentes pennével kérhető / Available with gluten-free penne
+ 1 200 HUF

MYSTERY HOTEL BUDAPEST | BUDAPEST, 1064 PODMANICZKY UTCA 45. | WWW.MYSTERYHOTELBUDAPEST.COM
MEMBER OF PREFERRED HOTELS & RESORTS L.V.X. COLLECTION

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFA-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 to the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance if 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), Kén-dioxid és 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 a gyártási környezet miatt az ételek nyomokban tartalmazhatnak allergéneket, többek között: glutént, laktózt, tojást, szezámot, dióféléket, mogyorót, szóját, 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, soy and celery. If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before placing your order.



SÁRGADINNYE-KRÉMLEVES
CHILLED CANTALOUPE SOUP



FETTUCCINE ALFREDO
FETTUCCINE ALFREDO



PENNE POMODORO
PENNE POMODORO



PENNE BOLOGNESE
PENNE BOLOGNESE



FŐÉTELEK MAIN COURSES

ANGUS HÁTSZÍN „CARACAS”

Szarvasgombás Burgonyapüré, Vichy-Répa, Zöldborsmártás, Pekándió

ANGUS NEW YORK STRIP “CARACAS”

Truffle Mashed Potatoes, Vichy Carrots, Green Peppercorn Sauce, Pecans

(5, 7, 8, 9, 12) • 14 500 HUF

BŐRÉN SÜLT LAZAC

Édesburgonya-Fondant, Grillezett Spárga, Citrusos Beurre Blanc, Fenyőmag

PAN-SEARED SALMON

Fondant Sweet Potatoes, Grilled Asparagus, Citrus Beurre Blanc, Pine Nuts

(5, 7, 8, 12) • 13 500 HUF

KARAMELLIZÁLT CHILIS ANANÁSZ (VEGÁN)

Kókuszos-Citromfűes Krém, Grillezett Édeskömény, Fekete Fokhagyma Jus

SPICY CARAMELIZED PINEAPPLE (VEGAN)

Coconut Lemongrass Cream, Grilled Fennel, Black Garlic Jus

(1, 9, 11, 12) • 10 500 HUF

DESSZERTEK DESSERTS

MATCHÁS PANNA COTTA (VEGÁN)

Passiógyümölcs

MATCHA PANNA COTTA (VEGAN)

Passion Fruit

3 200 HUF

SACHER-TORTA

Grillázsmorzsa, Csokoládé Ganache

SACHER TORTE

Peanut Brittle, Chocolate Ganache

(1, 3, 5, 7, 8) • 3 200 HUF

MYSTERY HOTEL BUDAPEST | BUDAPEST, 1064 PODMANICZKY UTCA 45. | WWW.MYSTERYHOTELBUDAPEST.COM
MEMBER OF PREFERRED HOTELS & RESORTS L.V.X. COLLECTION

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFA-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 to the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance if 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), Kén-dioxid és 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 a gyártási környezet miatt az ételek nyomokban tartalmazhatnak allergéneket, többek között: glutént, laktózt, tojást, szezám-magot, dióféléket, mogyorót, szóját, 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, soy and celery. If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before placing your order.



ANGUS HÁTSZÍN „CARACAS”
ANGUS NEW YORK STRIP “CARACAS”



KARAMELLIZÁLT CHILIS ANANÁSZ (VEGÁN)
SPICY CARAMELIZED PINEAPPLE (VEGAN)



BŐRÉN SÜLT LAZAC
PAN-SEARED SALMON



MATCHÁS PANNA COTTA
MATCHA PANNA COTTA



SACHER-TORTA
SACHER TORTE

ÖRÖMMEL KÖSZÖNTÜNK A SKY GARDEN ROOFTOP TERASZON,
KELLEMES IDŐTÖLTÉST KÍVÁNUNK!

*WE ARE DELIGHTED TO WELCOME YOU AT THE SKY GARDEN
ROOFTOP TERRACE, WE WISH YOU A PLEASANT TIME!*

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

SEASONAL 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.

