



THE
SKY GARDEN
ROOFTOP TERRACE

KOKTÉLOK SPECIALITÁSOK
SIGNATURE COCKTAILS

ECHINACEA

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

*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 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 szulfitok/Sulphur dioxide and sulphites (12), Csillagfürt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)



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), Rákkfélek/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), Csillagfürt/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, Vörösfőnye-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*
Kékáfőnye – 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% 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), Rákkfélek/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), Csillagfürt/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 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 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)

HABZÓBOROK, CHAMPAGNE SPARKLING WINES, CHAMPAGNE

HABZÓBOROK / SPARKLING WINES (12) 0.1 L 0.75 L

SAUSKA ROSÉ EXTRA BRUT 3 800 HUF 24 900 HUF
FURMINT, CHARDONNAY, HÁRSLEVELŰ, PINOT NOIR, TOKAJ

TENUTA CA'BOLANI PROSECCO SPUMANTE BRUT 3 850 HUF 24 900 HUF
GLERA, FRIULI - ITALY

CODORNIU ZERO 0,0% 3 400 HUF 21 900 HUF
XARELLO, CHARDONNAY - SPAIN

MASOTTINA 27 900 HUF
SPUMANTE BRUT
CALMAGGIORE TREVISO

GERE FRICI 21 000 HUF
KIRÁLYLEÁNYKA, SAUVIGNON BLANC, MUSCAT OTTONEL - VILLÁNY

KREINBACHER EXTRA DRY 26 400 HUF
CHARDONNAY, FURMINT, PINOT NOIR - SOMLÓ

CHAMPAGNE (12) 0.75 L

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT 58 000 HUF
PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER, CHAMPAGNE - FRANCE

MANDOIS BLANC de BLANCS 1er CRU 2016 56 000 HUF
CHARDONNAY, CHAMPAGNE - FRANCE

TAITTINGER PRESTIGE ROSE 76 000 HUF
CHARDONNAY, PINOT NOIR, CHAMPAGNE - FRANCE

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL 54 000 HUF
CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHAMPAGNE - FRANCE

DOM PÉRIGNON VINTAGE 2013 BRUT 160 000 HUF
CHARDONNAY, PINOT NOIR, CHAMPAGNE - FRANCE

**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 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)

**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 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), Rákkfélek/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)

**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, HÁRSLEVELŰ, 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 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), Rákkfélek/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 Indian Pale Ale (Ipa) 6%	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	3500 HUF
	0.2 L	0.4 L
Floris Cherry	2 600 HUF	4 100 HUF

PÁRLATOK & LIKŐRÖK / SPIRITS AND LIQUEUR

VERMOUTH **0.08 L**

Lillet Blanc	3 400 HUF
Noilly Prat Original Dry	3 400 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
Unicum Reserva	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 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	6 800 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	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

Green Spot	
Jameson	
Teeling Small Batch	

AGAVE

Don Julio Blanco	
Patron Anejo	
Volcan Blanco	

RUM & CACHACA

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

BOTTLE SERVICE

Skyy 0.7L	38 000 HUF
Grey Goose 0.7L	54 000 HUF
Diplomatico Exclusiva 0.7L	54 000 HUF
Angostura Reserva 3Y 0.7L	41 000 HUF
Planteray Pineapple 0.7L	51 000 HUF
Patron Anejo 0.7L	76 000 HUF
Olmega Tequila 0.7L	21 000 HUF
Johnnie Walker Black 0.7L	51 000 HUF
Glenfarclas 8Y 0.7L	39 000 HUF
Maker's Mark 0.7L	51 000 HUF
Jameson 0.7L	42 000 HUF
Hendrick's 0.7L	63 000 HUF
Roku 0.7L	51 000 HUF
Tanqueray London Dry 0.7L	52 000 HUF
Hennessy V.S 0.7L	58 000 HUF
Baileys 0.7L	45 000 HUF
Jägermeister 0.7L	47 000 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
Thomas Hanry Cherry Blossom Tonic 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

0.04 L **GYÜMÖLCSLEVEK / JUICES**

6 700 HUF	Rauch Orange 0.2L	1 600 HUF
4 800 HUF	Rauch Apple 0.2L	1 600 HUF
5 100 HUF	Rauch Peach 0.2L	1 600 HUF

0.04 L **ÁSVÁNYVÍZ / WATER**

SZÉNSAVMENTES ÁSVÁNYVÍZ / STILL WATER

5 500 HUF	Aqua Panna 0.25L	1 800 HUF
6 300 HUF	Aqua Panna 0.75L	2 700 HUF
5 500 HUF	Szentkirályi 0.33L	1 200 HUF
	Szentkirályi 0.75L	1 800 HUF
	Floe Water Szűrt Víz / Filtered Water 0.75L	1 400 HUF

0.04 L **SZÉNSAVAS ÁSVÁNYVÍZ / SPARKLING WATER**

4 600 HUF	San Pellegrino 0.25L	1 800 HUF
4 600 HUF	San Pellegrino 0.75L	2 700 HUF
5 800 HUF	Szentkirályi 0.33L	1 200 HUF
5 300 HUF	Szentkirályi 0.75L	1 800 HUF
5 800 HUF	Floe Water Szűrt Víz / Filtered Water 0.75L	1 400 HUF

0.04 L **FORRÓ ITALOK / HOT BEVERAGES**

KÁVÉ / COFFEE *

38 000 HUF	Ristretto	1 100 HUF
54 000 HUF	Espresso	1 100 HUF
54 000 HUF	Americano	1 100 HUF
41 000 HUF	Double Espresso	1 900 HUF
51 000 HUF	Cortado	1 300 HUF
76 000 HUF	Cappuccino	1 500 HUF
21 000 HUF	Flat White	2 100 HUF
51 000 HUF	Cafe Latte	1 900 HUF
39 000 HUF	Jeges kávé/ Iced coffee	2 300 HUF
51 000 HUF	Forró csokoládé / Hot Chocolate	2 300 HUF

FORRÓ ITALOK / HOT BEVERAGES

KÁVÉ SZIRUPOK/ COFFEE SYRUP 400 HUF

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

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

LATIN STREET FOOD

CSIRKÉS QUESADILLA

Kevert Levélsaláta, Fűszeres Tejföl, Csirkemell, Lilahagyma, Kaliforniai Paprika, Koktélparadicsom, 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, Koktélparadicsom, 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, Koktélparadicsom, 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 kenyérral kérhető / Available with gluten-free bread

+ 690 HUF

**ELŐÉTELEK
APPETIZERS**

BURRATA

Extraszűz Olívaolaj, Rukkola, Színes Koktélpáradicsom, Pírtott 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 kenyérral 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 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)

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.



**BURRATA
BURRATA**



**CÉZÁRSALÁTA
CAESAR SALAD**



**SÉF SAJTVÁLOGATÁS
CHEF'S CHEESE SELECTION**

**LEVES
SOUP**

SÁRGADINNYE-KRÉMLEVES
Pírtott 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-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, szójót, 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-Citromfűves 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

Grillázsorzsa, 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 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-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,
KELLEMEZŐ 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.

