THE GREAT HALL

RESTAURANT & LOUNGE

„A Páholy Féltve Őrzött Öröksége Ma Ízekben, Zamatokban és Nemes Nedűkben Él Tovább."

„The Lodge's Guarded Legacy Doth Live On in Flavours, Savours, and Noble Draughts."



FIRST SUMMER



0:10



FREEDOM



GOODBYE



HOME



FIRST LOVE

THE GREAT HALL
RESTAURANT & LOUNGE

KOKTÉLOK SPECIALITÁSOK
SIGNATURE COCKTAILS

THE THINGS WE REMEMBER

A menü egy élet történetét meséli el. A gyerekkor ártatlanságától indul, végigjárja a szerelem, az otthon és az éjszaka emlékeit, megérinti a ki nem mondott szavakat, majd az elengedés csendjén keresztül eljut a szabadságig.
Az emberi emlékekből merítünk, olyan pillanatokat és érzéseket idézve fel, amelyek mindannyiunkban ott élnek.

The menu tells the story of a life. It begins with the innocence of childhood, journeys through memories of love, home and the night, touches upon the words left unspoken, and ultimately arrives at freedom through the silence of letting go.
Drawing from human memory, it evokes familiar moments and emotions that live within us all.

CHILDHOOD • 4 700 HUF (MOCKTAIL)
Mangó, Yuzu, Áfonyalé, Limelé
Mango, Yuzu, Cranberry, Lime Juice

GRANDMA'S KITCHEN • 4 200 HUF (MOCKTAIL)
(8)
Eperlekvár, Citromlé, Mandulatej
Strawberry Jam, Lemon Juice, Almond Milk

FIRST SUMMER • 5 800 HUF
Roku Gin, Málna, Rózsa, Citromlé, Thomas Henry Tonic
Roku Gin, Raspberry, Rose, Lemon Juice, Thomas Henry Tonic

FIRST LOVE • 6 100 HUF
Campari, Passoá, Chambord, Málna, Citromlé, Szóda
Campari, Passoá, Chambord, Raspberry, Lemon Juice, Soda

HOME • 5 800 HUF
Frangelico, Diplomatico Exclusiva, Karamellás fekete tea, Banános Tonkabab Hab
Frangelico, Diplomatico Exclusiva, Caramel Black Tea, Banana and Tonka Bean Foam

0:10 • 5 500 HUF
(6 ,8)
Skyy Vodka, Gesztenyepüré, Vanília, Friss Narancslé, Citromlé, Tejszín
Skyy Vodka, Mashed Chestnuts, Vanilla, Fresh Orange Juice, Lemon Juice, Cream

THE LAST TRAIN • 4 200 HUF (MOCKTAIL)
Zöldalma, Mézvíz, Citromlé, Citrus tea
Green Apple, Honey Water, Lemon Juice, Citrus Fruit Tea

THINGS LEFT UNSAID • 4 900 HUF (MOCKTAIL)
(12)
Fehér Tea, Limelé, Jázmin, Codorniu Zero
White Tea, Lime Juice, Jasmine, Codorniu Zero

GOODBYE • 5 500 HUF
Glenfarclas 8Y, Gyömbér, Méz, Almalé, Szóda, Olíva Olaj
Glenfarclas 8Y, Ginger, Honey, Apple Juice, Soda, Olive Oil

FREEDOM • 6 100 HUF
Pisco, Vanília, Bodza Tonik, Körte Hab
Pisco, Vanilla, Elderflower Tonic, Pear Foam

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFÁ-t. Minden étel- és italfogyasztáshoz további 15% 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 15% 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), Szezámmag/Sesame seeds (11), Kén-dioxid és szulfitok/Sulphur dioxide and sulphites (12), Csillagfürt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)

THE GREAT HALL
RESTAURANT & LOUNGE

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
Olmeca Tequila, Cointreau Likőr, Lime, Mangó
Olmeca 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
(12)
St. Germain Likőr, Lime, Menta, Ca'bolani Prosecco, Szóda
St. Germain Liqueur, Lime, Mint, Ca'bolani Prosecco, Soda

NEGRONI • 5 800 HUF
(12)
Tanqueray London Dry, Campari, Antica Formula Vermouth
Tanqueray London Dry, Campari, Antica Formula Vermouth

APEROL SPRITZ • 5 200 HUF
(12)
Aperol, Ca'bolani Prosecco, Szóda
Aperol, Ca'bolani Prosecco, Soda

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 italfogyasztáshoz további 15% 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 15% 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), Szezámmag/Sesame seeds (11), Kén-dioxid és szulfitok/Sulphur dioxide and sulphites (12), Csillagfürt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)

THE GREAT HALL
RESTAURANT & LOUNGE

KLASSZIKUS KOKTÉLOK ÉS TWISTEK
CLASSIC COCKTAILS AND TWISTS

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
(12)
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

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

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
Apple, Elderflower, Rose, Grenadin, Yuzu, Hibiscus

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

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 15% 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 15% 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), Szezámmag/Sesame seeds (11), Kén-dioxid és szulfitok/Sulphur dioxide and sulphites (12), Csillagfürt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)

THE GREAT HALL
RESTAURANT & LOUNGE

GIN & TONIC VÁLOGATÁS
GIN & TONIC SELECTION

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

CITROM, KARDAMOM · Windspiel alkoholmentes gin – Letisztult ízek, kifinomult ginélmény alkohol nélkül.

LEMON, CARDAMOM · Windspiel Non-Alcoholic Gin – Clean flavours, a refined gin experience without the alcohol.

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA & FEVER-TREE INDIAN • 5 800 HUF

NARANCS, BORÓKA · Tanqueray Flor de Sevilla – 1860-as spanyol narancsligetek ihlette gin.

ORANGE, JUNIPER · Tanqueray Flor de Sevilla – A gin inspired by the Spanish orange groves of 1860.

MRS.MILLICENT & FEVER-TREE RASPBERRY & RHUBARB • 5 800 HUF

RÓZSA, LIME · Újhullámos magyar gin borókával, kardamommal, naranccsal és bergamottal.

ROSE, LIME · A modern Hungarian gin with juniper, cardamom, orange, and bergamot.

GIN MARE & FEVER-TREE MEDITERRANEAN • 5 800 HUF

ROZMARINGSZÁL, OLÍVABOGYÓ · Mediterrán hangulat rozmaringgal, bazsalikommal és friss citrusos aromákkal.
ROSEMARY, OLIVES · Mediterranean vibes with rosemary, basil, and fresh citrus aromas.

HENDRICK'S GIN ÉS A FEVER-TREE INDIAN TONIC• 5 800 HUF

UBORKA, RÓZSABORS · Frissítő és elegáns párosítás uborka- és rózsaaromákkal, citrusos, kesernyés tónusokkal.
CUCUMBER, PINK PEPPERCORN · A refreshing and elegant pairing of cucumber and rose aromas with citrusy, bittersweet notes.

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFÁ-t. Minden étel- és italfogyasztáshoz további 15% 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 15% 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), Szezámmag/Sesame seeds (11), Kén-dioxid és szulfitok/Sulphur dioxide and sulphites (12), Csillagfürt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)

THE GREAT HALL
RESTAURANT & LOUNGE

HABZÓBOROK, CHAMPAGNE
SPARKLING WINES, CHAMPAGNE

HABZÓBOROK / SPARKLING WINES (12)	0.1 L	0.75 L
TENUTA CA'BOLANI PROSECCO SPUMANTE BRUT GLERA, FRIULI - ITALY	3 850 HUF	24 900 HUF
CODORNIU ZERO 0,0% XAREL.LO, 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		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.

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFÁ-t. Minden étel- és italfogyasztáshoz további 15% 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 15% 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), Szezámmag/Sesame seeds (11), Kén-dioxid és szulfitok/Sulphur dioxide and sulphites (12), Csillagfürt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)

THE GREAT HALL
RESTAURANT & LOUNGE

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
BÉRES TOKAJ SÁRGAMUSKOTÁLY 2025 SÁRGAMUSKOTÁLY, TOKAJ	3 100 HUF	14 100 HUF
LAPOSA VITORLÁS OLASZRIZLING 2024 OLASZRIZLING, BADACSONY	4 100 HUF	18 900 HUF
BÉRES TOKAJ BIRTOKBOR 2024 FURMINT, TOKAJ	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.

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFÁ-t. Minden étel- és italfogyasztáshoz további 15% 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 15% 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), Szezámmag/Sesame seeds (11), Kén-dioxid és szulfitok/Sulphur dioxide and sulphites (12), Csillagfürt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)

THE GREAT HALL
RESTAURANT & LOUNGE

BOROK
WINES

VÖRÖSBOROK / RED WINES (12)	0.15 L	0.75 L
VESZTERGOMBI SZEKSZÁRDI KADARKA 2022 KADARKA, SZEKSZÁRD	3 100 HUF	14 100 HUF
JAMMERTAL ARS POETICA PINOT NOIR 2020 PINOT NOIR, VILLÁNY	4 500 HU	22 100 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 2018 MERLOT, VILLÁNY		51 000 HUF

DESSZERTBOROK / DESSERT WINES (12)	0.1 L	0.375 L	0.5 L
BÉRES TOKAJ MAGITA FURMINT, SÁRGAMUSKOTÁLY, HÁRSLEVELŰ	2 900 HUF	8 200 HUF	
BÉRES TOKAJ 5 PUTTONYOS ASZÚ 2017 FURMINT, HÁRSLEVELŰ, TOKAJ	5 400 HUF		26 400 HUF
BÉRES TOKAJ 6 PUTTONYOS ASZÚ 2017 FURMINT, SÁRGAMUSKOTÁLY			49 000 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 italfogyasztáshoz további 15% 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 15% 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), Szezámmag/Sesame seeds (11), Kén-dioxid és szulfitok/Sulphur dioxide and sulphites (12), Csillagfürt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)

THE GREAT HALL
RESTAURANT & LOUNGE

SÖRÖK & CIDEREK / BEERS & CIDERS

	0.08 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

PÁRLATOK & LIKŐRÖK / SPIRITS AND LIQUEUR

VERMOUTH

	0.08 L
Lillet Blanc	3 400 HUF
Noilly Prat Original Dry	3 400 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 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 ÉS ÁNIZS JEGYEK/ ABSINTHE AND 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 Kajszibarack *Apricot*	5 400 HUF
Árpád Prémium Lepotica Szilva *Plum*	5 400 HUF
Árpád Prémium Gyömbér Párlat *Ginger*	5 400 HUF
Árpád Prémium Málna Párlat *Raspberry*	6 800 HUF

GRAPE

	0.04 L
*Metaxa 12 **	
Hennessy V.S	
Chateau du Breuil VSOP Calvados	

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*
Olmeca	*3 200 HUF*

VODKA

	0.04 L
Tito's Vodka	*3 200 HUF*
Beluga Gold Line	*11 900 HUF*
Belvedere Intense	*4 100 HUF*
Ciroc- French Grapes	*4 100 HUF*
Grey Goose	*4 100 HUF*
SKY Vodka	*2 900 HUF*

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFÁ-t. Minden étel- és italfogyasztáshoz további 15% 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 15% 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), Szezámmag/Sesame seeds (11), Kén-dioxid és szulfitok/Sulphur dioxide and sulphites (12), Csillagfürt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)

THE GREAT HALL
RESTAURANT & LOUNGE

GIN

	0.04 L
Windspiel Limone di Sicilia 0,0%	4 800 HUF
Mrs. Millicent	5 100 HUF
Hendrick's	5 100 HUF
Monkey 47	5 300 HUF
Tanqueray Flor De Sevilla	5 100 HUF
Tanqueray London Dry	5 100 HUF
Gin Mare	5 100 HUF
Roku	5 300 HUF

RUM & CACHACA

	0.04 L
Takamaka Spiced	4 600 HUF
Angostura Reserva 3 years	4 600 HUF
Diplomatico Exclusiva	5 800 HUF
Bumbu	5 300 HUF
Bumbu Xo	5 800 HUF
Planteray Pineapple	4 800 HUF
Malibu	4 100 HUF
Cachaca 51	4 100 HUF

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
Olmeca 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

ÜDITŐK / 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 Henry 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

GYÜMÖLCSLEVEK / JUICES

	0.2 L
Rauch Narancs *Orange*	1 600 HUF
Rauch Alma *Apple*	1 600 HUF
Rauch Barack *Peach*	1 600 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	1 400 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	1 400 HUF

FORRÓ ITALOK / HOT BEVERAGES

KÁVÉ / COFFEE *

Ristretto	1 100 HUF
Espresso	1 100 HUF
Americano	1 100 HUF
Double Espresso	1 900 HUF
Cortado	1 300 HUF
Cappuccino	1 500 HUF
Flat White	2 100 HUF
Cafe Latte	1 900 HUF
Jeges kávé/ Iced coffee	2 300 HUF
Forró csokoládé / Hot Chocolate	2 300 HUF

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

KÁVÉ SZIRUPOK/ COFFEE SYRUP

Karamell, Vanília, Kókusz, Mandula, Fahéj 400 HUF
Caramel, Vanilla, Coconut, Almond, Cinnamon

RONNEFELDT TEA

Loose Tea Earl Grey	2 300 HUF
Loose Tea English Breakfast	2 300 HUF
Tea Star Finest Shizuoka Sencha	2 300 HUF
Tea Star White Yin Long	2 300 HUF
Tea Star Jasmine Pearls	2 300 HUF
Loose Tea Masala Chai	2 300 HUF
Loose Tea Vanilla Rooibos	2 300 HUF
Loose Tea Red Fruit	2 300 HUF

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFÁ-t. Minden étel- és italfogyasztáshoz további 15% 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 15% 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), Szezámmag/Sesame seeds (11), Kén-dioxid és szulfitok/Sulphur dioxide and sulphites (12), Csillagfürt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)

THE GREAT HALL
RESTAURANT & LOUNGE

THE GREAT HALL

ÉTLAP · MENU
BUDAPEST ÖRÖKSÉGE · KORTÁRS KONYHA · NEMZETKÖZI KLASSZIKUSOK
BUDAPEST HERITAGE · CONTEMPORARY CUISINE · INTERNATIONAL CLASSICS

MAGYAR ÖRÖKSÉG • *HUNGARIAN HERITAGE*

LEVES • *SOUP*

GULYÁS · KOVÁSZOS KENYÉR
Hagyományos magyar gulyásleves, Kovászos kenyér

HUNGARIAN GOULASH · SOURDOUGH BREAD
Traditional Hungarian goulash soup, Sourdough bread

(1,9,10,12) • **4 500 HUF**

FŐÉTEL • *MAIN COURSES*

CSIRKEPAPRIKÁS · JUHTÚRÓS SZTRAPACSKA
Csirkemell supreme, Paprikás mártás, Juhtúrós sztrapacska, Tejfölhab, Friss uborkasaláta

CHICKEN PAPRIKASH · SHEEP'S CHEESE SPAETZLE
Chicken breast supreme, Paprika sauce, Sheep's curd cheese spaetzle, Sour cream foam, Fresh cucumber salad

(1,3,7,9) • **8 200 HUF**

DESSZERT • *DESSERT*

MÁKOS GUBA · VANÍLIA · MEGGY
Hagyományos mákos guba, Bourbon vanília, Meggy

HUNGARIAN POPPY SEED DESSERT · VANILLA · SOUR CHERRY
Traditional Hungarian poppy seed bread pudding, Bourbon vanilla, Sour cherry

(1,3,7) • **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 ÁFÁ-t. Minden étel- és italfogyasztáshoz további 15% 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 15% 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), Szezámmag/Sesame seeds (11), Kén-dioxid és szulfitok/Sulphur dioxide and sulphites (12), Csillagfürt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)



CSIRKEPAPRIKÁS
CHICKEN PAPRIKASH



MÁKOS GUBA
HUNGARIAN POPPY SEED DESSERT



GULYÁSLEVES
HUNGARIAN GOULASH

THE GREAT HALL
RESTAURANT & LOUNGE

ELŐÉTELEK • *APPETIZERS*

BÉLSZÍN CARPACCIO · PECORINO · KAPRIBOGYÓ
Vékonyra szeletelt bélszín, Pecorino, Friss rukkola, Extra szűz olívaolaj, Kapribogyó savanyított zöldségek, Pirított kovászos kenyér

BEEF TENDERLOIN CARPACCIO · PECORINO · CAPER
Thinly sliced beef tenderloin, Pecorino, Fresh rocket, Extra virgin olive oil, Capers pickled vegetables, Toasted sourdough bread

(1, 7, 12) • **6 900 HUF**

CÉZÁR · FŰSZERES KRUTON
Ropogós római saláta, Pecorino, Fűszeres kovászos kenyér kruton, Klasszikus Cézár-öntet

CAESAR · SPICED CROUTON
Crisp romaine lettuce, Pecorino, Spiced sourdough croutons, Classic Caesar dressing

(1, 3, 4, 7) • **4 500 HUF**

Csirkével / With Chicken · **5 100 HUF**
Garnélával / With Shrimp (2) · **5 700 HUF**

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

LEVESEK • *SOUPS*

MINESTRONE · FRISS BAZSALIKOM
Paradicsom, Sárgarépa, Zeller, Cukkini, Fehérbab, Friss bazsalikom, Pecorino

MINESTRONE · FRESH BASIL
Tomato, Carrot, Celery, Zucchini, White beans, Fresh basil, Pecorino

(7,9,12) • **3 500 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 italfogyasztáshoz további 15% 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 15% 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), Szezámmag/Sesame seeds (11), Kén-dioxid és szulfitok/Sulphur dioxide and sulphites (12), Csillagfürt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)



CÉZÁR SALÁTA
CAESAR SALAD



BÉLSZÍN CARPACCIO
BEEF TENDERLOIN CARPACCIO



MINESTRONE

THE GREAT HALL
RESTAURANT & LOUNGE

TÉSZTÁK • *PASTAS*

BOLOGNAI PENNE · PECORINO ROMANO
Lassan főtt marharagu, Penne, Pecorino Romano

PENNE BOLOGNESE · PECORINO ROMANO
Slow-cooked beef, Penne, Pecorino Romano

(1,7,9,12) • **5 600 HUF**

POMODORO PENNE · PECORINO ROMANO
San Marzano paradicsom, Bazsalikom, Pecorino Romano

PENNE POMODORO · PECORINO ROMANO
San Marzano tomatoes, Basil, Pecorino Romano

(1,7,9,12) • **4 600 HUF**

Csirkével / With Chicken · **5 200 HUF**
Garnélával / With Shrimp (2) · **5 800 HUF**

CARBONARA · PECORINO ROMANO
Spagetti, Guanciale, Tojás, Pecorino Romano, Frissen őrölt fekete bors

CARBONARA · PECORINO ROMANO
Spaghetti, Guanciale, Egg, Pecorino Romano, Freshly ground black pepper

(1,3,7) • **5 600 HUF**

SPAGETTI ALFREDO · SZARVASGOMBA · PECORINO ROMANO
Selymes Alfredo mártás, Szarvasgomba, Spaghetti, Pecorino Romano

SPAGHETTI ALFREDO · TRUFFLE · PECORINO ROMANO
Silky Alfredo sauce, Truffle, Spaghetti, Pecorino Romano

(1,3,7) • **5 600 HUF**

Csirkével / With Chicken · **6 200 HUF**
Garnélával / With Shrimp (2) · **6 800 HUF**

Glutén mentes tésztával kérhető / Available with gluten-free pasta
+ 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 ÁFÁ-t. Minden étel- és italfogyasztáshoz további 15% 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 15% 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), Szezámmag/Sesame seeds (11), Kén-dioxid és szulfitok/Sulphur dioxide and sulphites (12), Csillagfürt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)



BOLOGNAI
PENNE



CARBONARA



POMODORO PENNE



SPAGETTI
ALFREDO

THE GREAT HALL
RESTAURANT & LOUNGE

FŐÉTELEK • *MAIN COURSES*

ROSÉ KACSAMELL · ÉDESBURGONYA · KELBIMBÓ
Rozé kacsamell, Édesburgonya-gratin, Pirított kelbimbó, Tökmagpraliné, Portói demi-glace

ROSÉ DUCK BREAST · SWEET POTATO · BRUSSELS SPROUTS
Rosé duck breast, Sweet potato gratin, Roasted Brussels sprouts, Pumpkin seed praline Port demi-glace

(5,7,8,9,12) • **8 500 HUF**

ANGUS · VARGÁNYA · ROZMARING
Angus hátszín, Pecorinós polenta, Grillezett vargánya, Rozmaringos tuile, Házi jus

ANGUS · PORCINI · ROSEMARY
Angus sirloin, Pecorino polenta, Grilled porcini mushrooms, Rosemary tuile, House jus

(1,7,9,12) • **14 900 HUF**

BŐRÉN SÜLT LAZAC · CÉKLA · DIÓ
Bőrén sült lazac, Céklás rizottó, Friss rukkola, Dió, Parmezánropogós

CRISPY-SKIN SALMON · BEETROOT · WALNUT
Crispy-skin salmon, Beetroot risotto, Fresh arugula, Walnut,Parmesan crisp

(5,7,8,9,12) • **11 900 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 italfogyasztáshoz további 15% 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 15% 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), Szezámmag/Sesame seeds (11), Kén-dioxid és szulfitok/Sulphur dioxide and sulphites (12), Csillagfürt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)



ROSÉ KACSAMELL
ROSÉ DUCK



ANGUS HÁTSZÍN
ANGUS SIRLOIN



BŐRÉN SÜLT LAZAC
PAN-SEARED SALMON

THE GREAT HALL
RESTAURANT & LOUNGE

DESSZERTEK • *DESSERTS*

BOURBON VANÍLIÁS PANNA COTTA · SZEDER · PISZTÁCIA
Szederkompót, Pirított pisztácia crumble

BOURBON VANILLA PANNA COTTA · BLACKBERRY · PISTACHIO
Blackberry compote, Toasted pistachio crumble
(5,8) (V) • **3 200 HUF**

CAPRESE TORTA · ÉTCSOKOLÁDÉ · MANDULA
Intenzív étcsokoládés mandulatorta, Mascarpone hab, Friss eperragu

CAKE CAPRESE · DARK CHOCOLATE · ALMOND
Intense dark chocolate and almond cake, Mascarpone foam, Fresh strawberry compote
(3,5,7,8) • **3 200 HUF**

BÁR SNACK • *BAR SNACK*

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

MEDITERRÁN OLÍVAVÁLOGATÁS
Háromféle Olíva, Rozmaringos Citromos Marinádban

MEDITERRANEAN OLIVE SELECTION
3 Types of Olives in Citrus Marinade with Rosemary
(12) • **2 800 HUF**

A PÁHOLY SAJTVÁLOGATÁSA
Friss sajt kápiával és snidlinggel, Tricolor Gouda, Lilahagymás sajtkrémmel töltött parenyica szarvasgombás juhsajt, Kovászos kenyér

THE LODGE CHEESE SELECTION
Fresh cheese with Kapia pepper and chives, Tricolor Gouda, Parenyica cheese roll filled with red onion cream cheese, Truffle sheep's cheese, Sourdough bread
(1, 5, 7, 8) • **6 800 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 ÁFÁ-t. Minden étel- és italfogyasztáshoz további 15% 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 15% 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), Szezámmag/Sesame seeds (11), Kén-dioxid és szulfitok/Sulphur dioxide and sulphites (12), Csillagfürt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)



A PÁHOLY SAJTVÁLOGATÁSA
THE LODGE CHEESE SELECTION



BOURBON VANÍLIÁS PANNA COTTA
BOURBON VANILLA PANNA COTTA



CAPRESE TORTA
CAKE CAPRESE

A PÁHOLY FÉLTVE ŐRZÖTT RECEPTJE

Ősi falak mélyén parázs ébredez,
a tűz őrzője virraszt, míg régi íz éledez.
Földnek java, kertnek kincse, erdő illata,
lángok közt ébred újra századok zamata.

Az asztal mestere csendesen lép eléd,
s a tálon feltárul, mit az idő pecsétje véd.
Ízleld lassan, csendben, míg a régi történet felel,
mert amit e ház őriz, az minden falattal újra él.



THE LODGE'S GUARDED RECIPE

Within these ancient walls, the embers wake,
The Keeper of the Flame stirs what time forsake.
Earth gives her bounty, garden, wood and vine,
Whilst fire restores the flavours lost to time.

The Master of the Table draws near,
And lays before thee what the years hold dear.
Taste slowly, let the ancient silence speak:
What this Lodge guards, thou shalt discover with each bite.

THE
GREAT HALL
RESTAURANT & LOUNGE

**ÖRÖMMEL KÖSZÖNTÜNK GREAT HALL ÉTTEREMBEN,
KELLEMES IDŐTÖLTÉST KÍVÁNUNK!**

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

NYITVATARTÁS
MINDEN NAP: 12:00 - 22:00*

OPENING HOURS
EVERY DAY: 12:00 AM - 10:00 PM*

KONYHÁNK MINDEN NAP
21:00 ÓRÁIG ÁLL RENDELKEZÉSRE*

OUR KITCHEN IS OPEN TILL
9:00 PM DAILY*

*UTOLSÓ ÉTEL RENDELÉSE 21:00 ÓRA ELŐTT LEHETSÉGES,
UTOLSÓ ITAL RENDELÉSÉRE 21:30-IG VAN LEHETŐSÉG.

*LAST MEAL ORDER BEFORE 9:00 PM,
LAST DRINK ORDER UNTIL 9:30 PM.

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 15% 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 15% 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), Szezámmag/Sesame seeds (11), Kén-dioxid és szulfitok/Sulphur dioxide and sulphites (12), Csillagfürt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)



„A Páholy Féltve Őrzött Öröksége Ma Ízekben, Zamatokban és Nemes Nedűkben Él Tovább.”

„The Lodge’s Guarded Legacy Doth Live On in Flavours, Savours, and Noble Draughts.”