



SZOBASZERVIZ

ROOM SERVICE

ELŐÉTELEK, SALÁTÁK

APPETIZERS AND SALADS

CÉZÁR SALÁTA (V) 1,7 **3 900 Ft**
római levelek, fokhagymás kruton, parmezán dresszing,
Grana Padano forgács
CAESAR SALAD

*romaine lettuce, garlic croutons,
Caesar dressing, Grana Padano shavings*

Grillezett csirkemellel / grilled chicken breast 1,7 **4 500 Ft**

HÁZI KRÉMEK (V) **3 900 Ft**
padlizsán, avokádó, humusz
HOMEMADE DIPS
eggplant, avocado, hummus

BRUSCHETTA (V) 1,7 **2 500 Ft**
toscan paradicsom ragu, parmezán, rukkola
BRUSCHETTA
Tuscan tomato ragu, parmesan, rocket

LEVESEK / SOUPS

ÚJHÁZI TYÚKHÚSLEVES 1,3,9 **2 600 Ft**
leveszöldségek, cénametélt
ÚJHÁZI CHICKEN SOUP
soup vegetables, vermicelli

HAGYOMÁNYOS GULYÁSLEVES 1,3,9 **3 700 Ft**
gyökérzöldségek, csipetke
TRADITIONAL GOULASH SOUP
soup vegetables, vermicelli

FŐÉTELEK / MAINS

NAGYI PAPRIKÁS CSIRKÉJE 1,3,7 **5 400 Ft**
galuska, házi savanyúság
GRANDMA'S CHICKEN PAPRIKASH
dumplings, homemade pickles

COMFORT FOOD

„DANUBIUS” SCHNITZEL (VI) 1,3 **6 800 Ft**
pankóban sült sertésszűz, bécsi burgonyasaláta
„DANUBIUS” SCHNITZEL
panko-fried pork tenderloin, Viennese potato salad

NORVÉG LAZACSTEAK 4,7 **8 600 Ft**
sáfrányos rizottó
NORWEGIAN SALMON STEAK
saffron risotto

CSIRKÉS PAD THAI (I) (VI) **5 800 Ft**
rizstészta, tojás, hagyma, sárgarépa, babcsíra, halszósz
CHICKEN PAD THAI
rice noodles, egg, onion, carrot, bean sprouts, fish sauce

PENNE ARRABBIATA (VI) 1,3 **4 500 Ft**

STREET FOOD & SZENDVICS

STREET FOOD & SANDWICHES

DANUBIUS BURGER 1,7 **7 900 Ft**
100% marhahús, cheddar sajt, burgerszósz, spirálburgonya
100% beef, cheddar cheese, burger sauce, spiral potatoes
Vegetáriánus változatban is elérhető /
Also available as a vegetarian option

FISH 'N' CHIPS 3 **5 400 Ft**
fokhagymás majonéz
garlic mayonnaise

BURRITO (V) 1 **4 500 Ft**
zöldségek, babpüré, avokádókrém, salsa
vegetables, bean puree, avocado cream, salsa

Grillezett csirkemellcsíkokkal **5 100 Ft**
Add grilled chicken breast strips

KLUBSZENDVICS 1,3,7 **5 900 Ft**
grillezett jércemell, bacon, tükörtojás,
remulád mártás, spirálburgonya
CLUB SANDWICH
grilled pullet breast, bacon,
fried egg, remoulade sauce, spiral potatoes

DESSZERTEK / DESSERTS

NUTELLÁS, MASCARPONES SZELET 1,3,5,7,8 **1 600 Ft**
NUTELLA AND MASCARPONE CAKE

LUCIANO TARTE 1,3,7,8 **1 600 Ft**
LUCIANO TARTE



SZOBASZERVIZ

ROOM SERVICE

ITALOK

DRINKS

SÖRÖK

BEERS

PILSNER URQUELL	0,33 l	1900 Ft
DREHER GOLD alkoholmentes / non-alcoholic	0,33 l	1800 Ft
DREHER meggy / sour cherry	0,50 l	1900 Ft
FÓTI ZWICKL kézműves sör / craft beer	0,50 l	2100 Ft

FEHÉRBOROK

WHITE WINES

NYAKAS CHARDONNAY	0,15 l	1600 Ft	0,75 l	6000 Ft
ETYEKI KÚRIA	0,15 l	1600 Ft	0,75 l	6000 Ft
A HÁZ FEHÉR BORA WHITE WINE OF THE HOUSE	0,15 l	1300 Ft	0,75 l	5400 Ft

ROZÉBOROK

ROSÉ WINES

PANNONHALMI TRICOLLIS ROZÉ	0,15 l	1600 Ft	0,75 l	6200 Ft
A HÁZ ROZÉ BORA ROSÉ WINE OF THE HOUSE	0,15 l	1300 Ft	0,75 l	5400 Ft

VÖRÖSBOROK

RED WINES

ST. ANDREA ÁLDÁS BIKAVÉR	0,75 l	8 500 Ft
KISS GÁBOR ROUGE 364	0,15 l	1 600 Ft
	0,75 l	7 500 Ft
A HÁZ VÖRÖS BORA	0,15 l	1 300 Ft
RED WINE OF THE HOUSE	0,75 l	5 400 Ft

DESSERTBOR

DESSERT WINE

GRAND TOKAJ LATE HARVEST	0,10 l	1800 Ft	0,50 l	6500 Ft
--------------------------	--------	---------	--------	---------

ÜDÍTŐITALOK

SOFT DRINKS

COCA COLA, COCA COLA ZERO	0,25 l	1000 Ft
FANTA NARANCs,	0,25 l	1000 Ft
SPRITE ZERO	0,25 l	1000 Ft
KINLEY TONIC, KINLEY GYÖMBÉR	0,25 l	1000 Ft
FUZETEA barack / peach	0,25 l	1200 Ft

ÁSVÁNYVIZEK

MINERAL WATER

SZENTKIRÁLYI	0,33 l	900 Ft
szénsavas / szénsavmentes sparkling / still	0,75 l	1300 Ft

KÁVÉ, TEA

COFFEE, TEA

RISTRETTO	900 Ft
ESPRESSO	900 Ft
AMERICANO	900 Ft
DOUBLE ESPRESSO	1300 Ft
CAPPUCCINO	1100 Ft
CAFFÉ LATTE	1100 Ft
LA VIDA DEL TEÁK / TEAS	1100 Ft
FORRÓ CSOKOLÁDÉ / HOT CHOCOLATE	1000 Ft
Kávéink koffeinmentes változatban is kérhetők. Decaffeinated options are available for all our coffees.	

Éttermi igazgató: Váradi Edit, Konyhafőnök: Szepes Attila
Allergén és mentes információkat keresse az étlap utolsó oldalán.
Az árak magyar forintban értendők.
Az árak tartalmazzák az áfát Az árakhoz 12 % szervízdíjat számítunk fel.
F&B Director: Edit Váradi, Executive Chef: Attila Szepes
Allergen list on the last page.
Our prices are in HUF. Our prices include VAT.
All prices are subject to additional 12 % service charge.

ALLERGÉN INFORMÁCIÓK

ALLERGENS



1 glutént tartalmazó
gabonaféle
*cereals containing
gluten*



2 rákfélék
crustaceans



3 tojás
eggs



4 hal
fish



5 földimogyoró
peanuts



6 szója
soya



7 tej
milk



8 diófélék
nuts



9 zeller
celery



10 mustár
mustard



11 szezámmag
sesame seeds



12 kén-dioxid
*sulphur
dioxide*



13 csillagfűrt
lupin



14 puhatestűek
molluscs

