MENU

360° BAR
IGLOO GARDEN

ÉTLAP / FOOD MENU

KÖZÖS FALATOK / SOMETHING TO SHARE

Svájci Sajt Fondue / Swiss Cheese Fondue

Klasszikus: Gruyere, Gouda, Cheddar; Felvágott Válogatás, Házi Savanyúságok

16 800 Ft

48 EUR

Classic: Gruyere, Gouda, Cheddar; Cold Cuts Selection, Artisan Pickled Vegetables

Allergenes:

Ropogós Sonka Forgáccsal: Gruyere, Gouda, Cheddar, Felvágott Válogatás, Házi Savanyúságok

17 500 Ft

50 EUR

With Crispy Ham: Gruyere, Gouda, Cheddar; Cold Cuts Selection, Artisan Pickled Vegetables

Allergenes:

Szarvasgombás: Gruyere, Gouda, Cheddar; Szarvasgomba; Felvágott Válogatás, Házi Savanyúságok

18 200 Ft

52 EUR

With Truffles: Gruyere, Gouda, Cheddar; Truffle; Cold Cuts Selection, Artisan Pickled Vegetables

Allergenes:

Téli Felvágottválogatás / Winter Charcuterie Board

Pármai sonka, Prosciutto Cotto, Coppa, Ventricina, Céklás Hummusz, Aszalt Paradicsomos Fekete Olívakrém, Mentás-Bazsalikomos Ricottakrém, Házi Savanyított Zöldségek, Házi Töltött Olívabogyó, Friss Bagett

15 750 Ft

45 EUR

Allergenes:

Parma Ham, Prosciutto Cotto, Coppa, Ventricina, Beetroot Hummus, Sun-Dried Tomato and Black Olive Spread, Mint and Basil Ricotta Cream, Homemade Pickled Vegetables, Homemade Stuffed Olives, Fresh Baguette

---

Allergének / Allergenes

Kedves Vendégeink! Az allergénekkel és intoleranciákkal kapcsolatos további információkról kérjék felszolgálóink segítségét.

Dear Guests! You can reach more information about allergens and intolerances to our waiters.

glutén/gluten	tej/dairy	hal/fish	zeller/celery
mustár/mustard	magvak/nuts	tojás/egg	rák/crab

360° BAR
IGLOO GARDEN

ROOFTOP HEAVEN

Kézműves Sajtválogatás / Artisan Cheese Selection

Pisztáciás Pecorino, Szarvasgombás Pecorino, Körtés Pecorino, Mozzarella, Céklás Hummusz, Aszalt Paradicsomos Fekete Olívakrém, Pesztó, Mentás-Bazsalikomos Ricottakrém, Házi Savanyított Zöldségek, Házi Töltött Olívabogyó, Friss Bagett

Pistachio Pecorino, Truffle Pecorino, Pear Pecorino, Mozzarella, Beetroot Hummus, Sun-Dried Tomato and Black Olive Spread, Pesto, Mint and Basil Ricotta Cream, Homemade Pickled Vegetables, Homemade Stuffed Olives, Fresh Baguette

15 750 Ft

45 EUR

Allergenes:

360 Surf and Turf

300g-os Rib-Eye Steak, Garnéla, Páncélos Vörös Rák, Szalmaburgonya, Grillezett Spárga és Citrom, kétféle választható szósz: Zöldbors Mártás, Jalapeños Kéksajt Mártás, Gombamártás

300g Rib-Eye Steak, Prawns, Shelled Red Crabs, Grilled Asparagus and Lemon, served with Shoestring Fries, with a choice of two sauces: Green Peppercorn Sauce, Jalapeño Blue Cheese Sauce, or Mushroom Sauce

28 000 Ft

80 EUR

Allergenes:

LEVES / SOUP

Gulyásleves / Traditional Hungarian Goulash Soup

Marhahúsból, Zöldségekkel Gazdagon, Friss Bagettel

Traditional Hungarian Beef Goulash Soup with Plenty of Vegetables, served with Fresh Baguette

4 200 Ft

12 EUR

Allergenes:

ELŐÉTEL / STARTER

Lazactatár / Fresh Salmon Tartare

Frissen vágott Füstölt Lazac, Házi Avokádókrém, Kapros, Gránátalmás, Lilahagymás Konkasszé, Friss Bagett

Freshly sliced Smoked Salmon with Artisan Avocado Cream, Dill, Pomegranate and Red Onion Concassé, served with Fresh Baguette

4 900 Ft

14 EUR

Allergenes:

Allergének / Allergenes

Kedves Vendégeink! Az allergénekkel és intoleranciákkal kapcsolatos további információkról kérjék felszolgálóink segítségét.

Dear Guests! You can reach more information about allergens and intolerances to our waiters.

glutén/gluten	tej/dairy	hal/fish	zeller/celery
mustár/mustard	magvak/nuts	tojás/egg	rák/crab

360° BAR
IGLOO GARDEN

Rooftop Highlights

FŐÉTEL / MAIN COURSE

360 Burger

Friss Házi Buci, 150g Marhahúspogácsa, Sárga Ír Cheddar, Házi Hagymalekvár, 360 szósz – Hasábburgonya

Fresh Artisan Bun with 150g Beef Patty, Aged Irish Cheddar, Artisan Onion Jam, 360 sauce – served with Fries

6 300 Ft
18 EUR
Allergenes:

360 Winter Steak Sandwich

200g Sous-Vide Dél-Amerikai Hátszín, Lepény, Házi BBQ Szósz, Friss Chimichurri, Savanyított Lilahagyma – Szalmaburgonya

200g Sous-Vide South American Sirloin, Flatbread, Homemade BBQ Sauce, Fresh Chimichurri, Pickled Red Onion – served with Shoestring Fries

7 350 Ft
21 EUR
Allergenes:

Csirkemell Steak Gombás Rizottóval / Chicken Breast Steak with Mushroom Risotto

Házi Sous-Vide Csirkemellfilé, Gombás Rizottó, Pirított Erdei Gombák

Homemade Sous-Vide Chicken Breast Fillet with Mushroom Risotto and Sautéed Wild Mushrooms

5 250 Ft
15 EUR
Allergenes:

Cézár Saláta / Caesar Salad

Friss Római Salátalevelek, Házi Cézár Öntet, Koktélparadicsom, Kruton, Parmezán (Extra Grillezett Csirkemell + 1400 Ft / 4 EUR vagy Extra Garnélarák 4db + 2450 Ft / 7 EUR)

Fresh Lettuce Leaves, Artisan Caesar Sauce, Cherry Tomato, Crouton, Parmesan (Extra Grilled Chicken Breast + 1400Ft / 4 EUR or Extra Prawns 4pcs + 2450 Ft / 7 EUR)

4 900 Ft
14 EUR
Allergenes:

Sous-Vide Sertésszűz Karfiolpürével és Pirított Kelbimbóval / Sous-Vide Tenderloin with Cauliflower Purée and Roasted Brussels Sprouts

Házi Sous-Vide Sertésszűz (180g), Könnyed Karfiolpüré, Pirított Kelbimbók

Homemade Sous-Vide Pork Tenderloin (180g), Light Cauliflower Purée, Sautéed Brussels Sprouts

5 600 Ft
16 EUR
Allergenes:

Gnocchi al Pomodoro

Eredeti Olasz Burgonya Gnocchi, Házi Paradicsommártás, Grillezett Koktélparadicsom, Mozzarella (Extra Grillezett Csirkemell + 1400 Ft / 4 EUR vagy Extra Garnélarák + 2450 Ft / 7 EUR)

Authentic Italian Potato Gnocchi, Homemade Tomato Sauce, Grilled Cherry Tomatoes, Mozzarella (Extra Grilled Chicken Breast + 1400 Ft / 4 EUR or Extra Shrimp + 2450 Ft / 7 EUR)

5 250 Ft
15 EUR
Allergenes:

DESSZERT / DESSERT

Csokoládé Szuflé / Chocolate Souffle

Könnyed Csokoládéfelfújt, Krémes Vanília Sodó

Light Chocolate Soufflé, Creamy Vanilla Custard

2 800 Ft
8 EUR
Allergenes:

ŐSZI AJÁNLAT
AUTUMN SPECIALS

LEVES / SOUP

Joghurtos Céklakrémleves / Yogurt Beetroot Cream Soup

Joghurtos Céklakrémleves Fokhagymás Bagettel

Yogurt Beetroot Cream Soup with Garlic Baguette

3 850 Ft

11 EUR

Allergenes:

ELŐÉTEL / STARTER

Grillezett Kecskesajt / Grilled Goat Cheese

100g Grillezett Kecskesajt, Házi Sous-Vide Édesburgonya "Steak", Vörösáfonya Chutney

100g Grilled Goat Cheese, Homemade Sous-Vide Sweet Potato "Steak", Cranberry Chutney

4 900 Ft

14 EUR

Allergenes:

FŐÉTEL / MAIN COURSE

Grillezett Lazacsteak / Grilled Salmon Steak

Grillezett Lazacsteak, Kókusztejes Sütőtök Püré, Grillezett Spárga, Mandula

Grilled Salmon Steak with Coconut Milk Pumpkin Purée served with Grilled Asparagus and Almonds

7 000 Ft

20 EUR

Allergenes:

Zöldfűszeres-Rókagombás Tagliatelle / Tagliatelle with Fresh Herbs and Chanterelle Mushrooms

Eredeti Olasz Tagliatelle, Rókagombás Mártás, Pirított Erdei Gomba, Friss Petrezselyem és Újhagyma

Authentic Italian Tagliatelle with Chanterelle Mushroom Sauce, Sautéed Wild Mushrooms, Fresh Parsley and Spring Onions

5 250 Ft

15 EUR

Allergenes:

DESSZERT / DESSERT

Almás-Fahéjas Crumble / Apple-Cinnamon Crumble

Frissen Sült Almás Morzsasütemény

Freshly Baked Apple Crumble with Cinnamon

3 150 Ft

9 EUR

Allergenes: