

Szobaszervíz kínálat *Room service offer*

Reggeli *Breakfast*

- Rántották/*Scrambled eggs*
- ☐ bacon ☐ hagymás szalonnás/*onion and bacon*
- ☐ sajtos/*cheesy*
- Főtt virsli, sült debreceni/*Boiled sausage, fried Debreceni sausage*
- Hidegtál/*Cold plate*
- ☐ szalámik/*salamis* ☐ friss primőraru/*fresh seasonal produce*
- ☐ sajtok/*cheeses*
- Fitt reggeli/*Fit breakfast*
- ☐ vegán, erdei gyümölcsös smoothie
vegan, forest fruit smoothie
- ☐ Péksütemény válogatás/*bakery*

Előételek *Appetizers*

- ☐ Füstölt marhanyelv rilette, fokhagymás ropogós    4 900 HUF
Smoked beef tongue rilette with garlic crisps
- ☐ Kucsmagomba mousse, zöldmorzsa, marinált szőlő, pirított mogyoró (vegán)  3 950 HUF
Morel mushroom mousse, herb crumble, marinated grapes, toasted hazelnuts

Levesek *Soups*

- ☐ Ököruszály leves, párolt marhahús, zöldségek, érlelt tojás   2 950 HUF
Oxtail soup with braised beef, vegetables, and cured egg
- ☐ Karfiol krémleves, marinált karfiol rózsák, mandula  2 200 HUF
Cauliflower cream soup with marinated cauliflower florets and almonds

Allergén anyagok *Allergens:*



GLUTÉN
GLUTEN



RÁK
CRAB



TOJÁS
EGG



HAL
FISH



FÖLDIMOGYORÓ
PEANUT



SZÓJA
SOY



LAKTÓZ
LACTOSE



DIÓFÉLE
NUTS



ZELLER
CELERY



MUSTÁR
MOUTARD



SZEZÁMMAG
SESAM SEED



KÉN-DIOXID
ÉS SZULFITOK
SULPHURE-
DIOXIDE



PUHATESTŰEK
MOLLUSC



CSILLAGFÜRT
LUPIN

Főételek Main courses

- Vörös pestoba pácolt bécicsirke, egészben sütve, töltött padlizsán, égetett újhagymás mártás

Whole roasted baby chicken marinated in red pesto, stuffed eggplant, charred spring onion sauce

5 950 HUF

Kacsamell, fűszeres almával töltve, vajás rakott burgonya, narancsos zsálya velouté

Duck breast stuffed with spiced apple, buttery gratin potatoes, orange and sage velouté

7 550 HUF

Konfitált malaccsülök, elzászi káposzta, ropogós burgonya, mangalica morzsa

Confit pork knuckle, Alsace-style cabbage, crispy potatoes, Mangalica crumble

8 200 HUF

Parajos ordával töltött canelloni, aszalt paradicsomos sugo, bazsalikom

Cannelloni stuffed with ricotta and spinach, sun-dried tomato sugo, basil

4 900 HUF

Sült tofu, fekete szezám, céklás kevert saláta, citrusolaj, gránátalma (vegán)

Roasted tofu with black sesame, mixed beet salad, citrus oil, pomegranate

5 100 HUF

Csirkemell filé bundában, kukoricás rizs, csemege uborka

Breaded chicken breast fillet, corn rice, pickled cucumber

3 800 HUF

Desszert Desserts

Csokoládés trifle pohárban, amaretto morzsa, marcipán

Chocolate trifle in a glass, amaretto crumble, marzipan

2 850 HUF

Omlós körte torta, sós karamell mártás, kesudió (vegán)

Tender pear tart, salted caramel sauce, cashews

3 100 HUF

A szobaszervíz díja 4000 Ft/szoba/alkalom mely szobaszámlára kerül felszámításra. The room service fee is 4000 HUF/room/occasion, which will be charged to the room bill. Bármilyen ételallergia vagy összetevővel szembeni túlérzékenység esetén kérjük, egyeztessen kollégánkkal. Lehetőségeinkhez mérten igyekszünk eleget tenni kéréseinek, azonban kérjük, vegye figyelembe, hogy nem minden esetben tudjuk ezeket megvalósítani. Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban további allergéneket tartalmazhatnak. Felhívjuk figyelmét arra, hogy ételeink azonos konyhai térben készülnek, ezért nyomokban bármely allergén anyagot tartalmazhatnak.

In case of any food allergy or hypersensitivity to any ingredient, please consult our colleague. We will do our best to accommodate your requests, but please note that we may not be able to accommodate them in all cases. In addition to the allergens indicated as ingredients, our foods may contain traces of additional allergens. Please note that our meals are prepared in the same kitchen area, so they may contain all types of allergenic substances.

Áraink Magyar Forintban (HUF) értendők, és a törvényileg előírt ÁFA-t tartalmazzák. Our prices are in Hungarian Forint (HUF) and include the VAT.

Allergén anyagok Allergens:

													
GLUTÉN	RÁK	TOJÁS	HAL	FÖLDIMOGYORÓ	SZÓJA	LAKTÓZ	DIÓFÉLE	ZELLER	MUSTÁR	SZEZÁMMAG	KÉN-DIOXID ÉS SZULFITOK	PUHATESTŰEK	CSILLAGFÜRT
GLUTEN	CRAB	EGG	FISH	PEANUT	SOY	LACTOSE	NUTS	CELERY	MOUTARD	SESAM SEED	SULPHURE-DIOXIDE	MOLLUSC	LUPIN

(A) ACCENT HOTELS