



THE
SKY GARDEN
ROOFTOP TERRACE



LEVANDER DREAM



TASTE THE SKY



FROZEN MANGO MARGARITA



PARADISE



QUEEN VICTORIA



SMOKEY SUNSET



LIKE A BUBBLE



MR.E



N'ICE CREAM

KOKTÉL SPECIALITÁSOK / SIGNATURE COCKTAILS

LEVANDER DREAM • 5 200 HUF

Skyy vodka, Maraschino likőr, citrom, levendula, better's bitter's, mediterrán tonik
 Skyy vodka, Maraschino liqueur, lemon, lavender, better's bitter's, mediterranean tonic

TASTE THE SKY • 5 200 HUF

Kwai Feh Lychee likőr, jázmin, Prosecco, lime, szóda
 Kwai Feh Lychee liqueur, jasmine, Prosecco, lime, soda

FROZEN MANGO MARGARITA • 4 900 HUF

Olmecca blanco tequila, Cointreau likőr, mangó, lime, fekete só
 (csípős változatban kérhető)
 Olmecca blanco tequila, Cointreau liqueur, mango, lime, black salt
 (Spice availability)

PARADISE • 5 200 HUF

Angostura Reserva rum, Takamaka rum, Giffard Banán, Giffard Feketeribizli, grenadin, passiógyümölcs, lime, narancslé, ananászlé
 Angostura Reserva rum, Takamaka rum, Giffard Banana, Giffard Cassis, grenadin, passionfruit, lime, orange juice, pineapple juice

QUEEN VICTORIA • 4 900 HUF

Plantation Pineapple rum, Giffard Ananász, mangó, lime, narancslé, ananászlé
 Plantation Pineapple rum, Giffard Pineapple, mango, lime, orange juice, pineapple juice

SMOKEY SUNSET • 4 900 HUF

Makers Mark whisky, Giffard Vanília likőr, karamell, Angostura bitter
 Makers Mark whisky, Giffard Vanilia liqueur, caramel, Angostura bitter

LIKE A BUBBLE • 4 900 HUF

Midori, Malibu, Ananász, citrom, cukor, Trópusi bubble
 Midori, Malibu, Pineapple, lemon, sugar, Tropical bubble

MR.E • 4 900 HUF

Brokers Gin, St. Germain likőr, cukor, lime, bodza tonik
 Brokers Gin, St. Germain liqueur, sugar, lime, elderflower tonic

N'ICE CREAM • 4 900 HUF

Skyy vodka, Mozart Csokoládé krém likőr, eper, vanília, tejszínhab (7)
 Skyy vodka, Mozart Chocolate Cream Liqueur, strawberry, vanilla, cream (7)

MYSTERY HOTEL BUDAPEST | BUDAPEST, 1064 PODMANICZKY UTCA 45. | WWW.MYSTERYHOTELBUDAPEST.COM
 A MEMBER OF PREFERRED HOTELS & RESORTS L.V.X. COLLECTION

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFÁ-t. Minden italfogyasztáshoz további 14% szervízdíjat számolunk fel. Az italkínálat változtatásának jogát (a megrendelt kategóriával azonos vagy magasabb értékű) fenntartjuk. Kérjük hogy számlabontási szándékát előre jelezze.
 The above rates are inclusive of VAT and exclusive of 14% service fee for all beverage orders, which will be added to the final bill. The hotel reserves the right to make changes in the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance in case you wish you 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), Szén-dioxid, szulfitok/ Sulphur-dioxide and sulphites (12), Csillagfürt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)

KLASSZIKUS KOKTÉLOK CLASSIC COCKTAILS

MARTINI FIERO & TONIC • 3 400 HUF

Martini Fiero Rosso, Fever Tree Indian tonik
Martini Fiero Rosso, Fever Tree Indian tonic

NEGRONI • 4 200 HUF

Brokers gin, Campari, Antica Formula vermuth
Brokers gin, Campari, Antica Formula vermuth

MYSTERY MULE • 4 400 HUF

Skyy vodka, St. Germain liqueur, passiógyümölcs, lime, Fever Tree gyömbérsör
Skyy vodka, St. Germain liqueur, passion fruit, lime, Fever Tree ginger beer

ESPRESSO MARTINI • 3 900 HUF

Skyy vodka, Espresso, Kahlua likőr
Skyy vodka, Espresso, Kahlua liqueur

SKY FASHIONED • 4 400 HUF

Glenfarclas 8 years whiskey, Cseresznye likőr, Amaretto likőr, csokoládé bitter
Glenfarclas 8 years whiskey, Cherry liqueur, Amaretto liqueur, Chocolate bitter

GIN BASIL SMASH • 4 200 HUF

Hendrick's Gin, citrom, bazsalikom, házi szirup, uborka bitter
Hendrick's Gin, lemon, basil, homemade syrup, Cucumber bitter

FRENCH MARTINI • 4 200 HUF

Skyy vodka, Chambord likőr, lime, ananász
Skyy vodka, Chambord liqueur, lime, pineapple

HUGO • 3 900 HUF

St. Germain likőr, Prosecco, lime, menta, szóda
St. Germain liqueur, Prosecco, lime, mint, soda

FROZEN DAIQUIRI • 4 400 HUF

Angostura Reserva rum, lime, választható ízesítéssel (eper, zöldalma, banán, passiógyümölcs, sárgadinnye, málna, barack)
Angostura Reserva rum, lime, eligible flavouring (strawberry, green apple, banana, passion fruit, melon, raspberry, peach)

ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

FRESH START • 3 200 HUF

Yuzu szirup, Lime, Fever Tree Bodza tonik
Yuzu syrup, Lime, Fever Tree Elderflower tonic

THE DRIVER • 3 400 HUF

Zöldalma, Lime, Fever Tree gyömbérsör
Green Apple, Lime, Fever Tree Ginger beer

HANGOVER • 3 200 HUF

Mandula, Gyömbér, Málna, Citrom, Vörösfonyalé
Almond, Ginger, Raspberry, lemon, Cranberry Juice

TROPICAL ISLAND • 3 400 HUF

Mangó, Passiógyümölcs, Kókusz, Lime, Ananászlé
Mango, Passion fruit, Coconut, Lime, Pineapple Juice

HÁZI LIMONÁDÉ / HOME MADE LEMONADE 0,5L • 1 900 HUF

PASSÍÓGYÜMÖLCS - REBARBARA
PASSION FRUIT - RHUBARB

EPER - BAZSALIKOM
STRAWBERRY - BASIL

MÁLNA - VANÍLIA
RASPBERRY - VANILLA

KÉKÁFONYA - JÁZMIN
BLUEBERRY - JASMIN

MANGÓ - CHILI
MANGO - CHILI

ZÖLDALMA, BODZAVIRÁG, RÓZSA, GRENADIN, YUZU, HIBISZKUSZ, CUKORMENTES
GREEN APPLE, ELDERFLOWER, ROSE, GRENADIN, YUZU, HIBISCUS, ZERO SUGAR

GIN & TONIC VÁLOGATÁS / GIN & TONIC SELECTION

HERNÖ & FEVER TREE ELDERFLOWER • 4 800 HUF

CITROM, KARDAMOM • A legendás London Dry Gin egyenesen Svédországból, a World Gin Awards 2017 nyertese. Ez azt jelenti, hogy abban az évben ez volt a világ legjobb gin-je.

LEMON, KARDAMOM • The legendary London Dry Gin from Sweden won the World Gin Awards 2017. This means it was the world's best gin that year.

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA & FEVER TREE INDIAN • 4 300 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 • 4 800 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.

FOUR PILLARS BLOODY SHIRAZ & THOMAS HENRY CHERRY BLOSSOM TONIC • 5 300 HUF

LIME, SZEGFÜSZEG • A szőlőimádók ginje. Hosszú utat jár be a Shiraz szőlő, mire a poharadba ér: Először nyolc hétig ginben áztatják, majd préselik és még több ginnel keverik össze.

Ezután csatlakozik hozzá a boróka, málna, citrusok, fűszerek és némi fehér bors.

LIME, CLOVE • The original Rare Dry Gin steeped with some Shiraz grapes became cult-favourite. The Four Pillars Bloody Shiraz is the perfect balance with sweet fruits and ginny goodness.

GIN MARE & FEVER TREE MEDITERRANEAN • 4 800 HUF

ROZMARINGSZÁL, OLIVABOGYÓ • 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, it's characteristic scent of rosemary, basil, citrus aromas and sea breeze on your skin.

OPIHR & FEVER TREE AROMATIC • 4 300 HUF

NARANCS, RÓZSABORS, FAHÉJ • Hamisítatlan London Dry Gin Indiából, ami a történelmi fűszerutak mentén fellelhető alapanyagokból született. Ilyenek a jávai bors, indiai fekete bors és a marokkói koriander, melyeknek tökéletes és sokat kísérletezett arányai teszik olyan elképesztően telt ízűvé.

ORANGE, PINK PEPPERCORN, CINNAMON • An excellent London Dry Gin from India. Opihr Gin is firmly rooted in the Ancient Spice Route, inspired by the adventurous spirit of the merchants travelling thousands of miles to trade exotic spices and botanicals, like java pepper, Indian black pepper and Moroccan coriander.

POHÁR BOROK / WINE BY THE GLASS

HABZÓBOROK / SPARKLING WINES / CHAMPAGNE / 0.1 L

GERE FRICI • 1 900 HUF

SAUSKA ROSÉ EXTRA BRUT • 2 400 HUF

TENUTA CA' BOLANI PROSECCO SPUMANTE BRUT • 2 300 HUF

VEUVE CLICQUOT BRUT • 7 900 HUF

FEHÉRBOROK / WHITE WINES / 0.15 L

BÁRDOS SAUVIGNON BLANC 2022 MÁTRA • 1 700 HUF

PÁTZAY CHARDONNAY 2021 BADACSONY • 1 900 HUF

PATRICIUS FURMINT 2021 TOKAJ • 1 900 HUF

LAPOSA VITORLÁS OLASZRIZLING 2021 BADACSONY • 2 300 HUF

PÁTZAY IRSAI OLIVÉR 2022 BADACSONY • 1 900 HUF

ROSÉBOROK / ROSÉ WINES / 0.15 L

PÁTZAY PRÉMIUM PINOT NOIR ROSÉ 2022 BADACSONY • 1 900 HUF

TAKLER PINOT NOIR ROSÉ 2022 SZEKSZÁRD • 1 700 HUF

VÖRÖSBOROK / RED WINES / 0.15 L

HARASZTHY VIRTUOSO PINOT NOIR 2020 ETYEK • 2 700 HUF

TÜZKŐ PRÉMIUM MERLOT 2017 TOLNA • 2 900 HUF

FEKETE CABERNET SAUVIGNON VÁLOGATÁS 2019 SZEKSZÁRD • 2 900 HUF

DESSZERTBOROK / DESSERT WINES / 0.1 L

GRAND TOKAJ KÉSEI SÁRGAMUSKOTÁLY 2021 • 1 900 HUF

SÖRÖK ÉS CIDEREK / BEERS & CIDERS / 0.33 L

Dreher	1 300 HUF
Heineken	1 600 HUF
Peroni – Italy	1 900 HUF
Monyo - Flying Rabbit – India Pale Ale 6,5%	2 100 HUF
Monyo – Cherry Hero – Meggyes Ale 4,3%	2 100 HUF
First - Flower Power - New England IPA 6,3%	2 100 HUF
First - Belgian Witbier - Belga Búza 4,7%	2 100 HUF
Somersby	1 500 HUF
Heineken, alkoholmentes / alcohol free	1 200 HUF

PÁRLATOK ÉS LIKŐRÖK / SPIRITS & LIQUORS

VERMOUTH / 0.08 L

Lillet Blanc	2 100 HUF
Noilly Prat Original Dry	2 100 HUF
Mancino Rosso	2 700 HUF
Carpano Antica Formula	2 800 HUF

SHERRY & PORTO / 0.08 L

Sherry Osborne Pedro Ximenez	4 300 HUF
Sherry Osborne Medium Dry	2 800 HUF
Royal Oporto 20 Years	9 800 HUF

AMAROS / 0.04 L

Aperol	2 100 HUF
Campari	2 100 HUF
Cynar	1 900 HUF
Fernet Branca	1 900 HUF
Unicum Riserva	2 900 HUF
Unicum Barista	2 100 HUF
Unicum Szilva	2 100 HUF
Unicum	2 100 HUF
Jägermeister	2 100 HUF

GYÓGYNÖVÉNYEK / HERBALS / 0.04 L

Chartreuse Yellow	2 900 HUF
D.O.M Bénédictine	2 700 HUF

MOGYORÓ, VANÍLIA, CSOKOLÁDÉ & KÁVÉ / NUTS, VANILLA, CHOCOLATE & COFFEE / 0.04 L

Amaretto Disaronno	2 100 HUF
Baileys	2 100 HUF
Giffard Vanille de Madagascar	2 100 HUF
Frangelico	2 100 HUF
Kahlua	2 100 HUF

CITRUSOS / CITRUSSY / 0.04 L

Cointreau	2 100 HUF
Italicus Bergamotto	3 900 HUF
Grand Marnier	3 500 HUF

GYÜMÖLCSÖS / FRUITY / 0.04 L

Giffard Banana du Brésil	2 100 HUF
Giffard Abricot du Rousillon	2 100 HUF
Giffard Caribbean Pineapple	2 100 HUF
Giffard Cassis Noir de Bourgogne	2 100 HUF
Luxardo Maraschino	2 100 HUF
St. Germain	2 800 HUF

ABSZINT & ÁNIZS JEGYEK / ABSINTHE & ANISE FLAVOURS / 0.04 L

Absinthe Luxardo	2 500 HUF
Sambuca	1 900 HUF

PÁLINKA / 0.04 L

Árpád Prémium Bársony Birsalma / apple	3 200 HUF
Árpád Prémium kajszibarack / apricot	2 900 HUF
Árpád Prémium Lepotica szilva / plum	2 900 HUF
Árpád Prémium gyömbér párlat / ginger	3 200 HUF
Árpád Prémium mandarin párlat / mandarin	3 200 HUF
Árpád Prémium málna párlat / raspberry	4 200 HUF

GRAPE / 0.04 L

Metaxa 12*	3 300 HUF
Hennessy V.S	3 300 HUF
Castarède X.O.	5 500 HUF
Calvados Ch. Breuil VSOP	3 200 HUF
Pisco Control	2 800 HUF

SCOTCH / 0.04 L

Glenfiddich 12 Y	3 800 HUF
Glenfiddich IPA	5 900 HUF
Oban 14 Y	6 700 HUF
Johnnie Walker Black	2 900 HUF
Johnnie Walker Gold Label 18 Y	3 900 HUF
Johnnie Walker Blue	12 500 HUF
Monkey Shoulder	2 900 HUF

JAPANESE / 0.04 L

Nikka Taketsuru Pure Malt	5 800 HUF
Suntory Hibiki Harmony Master Select 43%	8 900 HUF

NORTH AMERICAN / 0.04 L

Bulleit Rye	3 400 HUF
Maker's Mark	3 200 HUF
Jack Daniel Single Barrel	3 600 HUF
Canadian Club	2 800 HUF
Knob Creek	3 600 HUF

IRISH WHISKEY / 0.04 L

Green Spot	4 200 HUF
Jameson	2 900 HUF
Teeling Small Batch	3 200 HUF

AGAVE / 0.04 L

Don Julio Blanco	3 900 HUF
Patron Anejo	4 100 HUF
Volcan Blanco	3 700 HUF

VODKA / 0.04 L

Tito's Vodka	2 500 HUF
Skyy	2 500 HUF
Beluga Gold Line	8 200 HUF
Belvedere Intense	3 700 HUF
Chopin – Potato	3 200 HUF
Ciroc – French grapes	3 200 HUF
Grey Goose	3 400 HUF

GIN / 0.04 L

Four Pillars Bloody Shiraz	3 900 HUF
Mrs. Millicent	3 600 HUF
Hendrick's	3 200 HUF
Monkey 47	4 900 HUF
Tanqueray Flor de Sevilla	3 500 HUF
Tanqueray	3 200 HUF
Opíhr	3 900 HUF
Gin Mare	3 900 HUF
Roku	3 600 HUF
Opera	3 600 HUF
Hernö	3 600 HUF
Etsu	3 800 HUF

RUM & CACHACA / 0.04 L

Diplomatico Exclusiva	3 400 HUF
Diplomatico Mantuano	2 800 HUF
Diplomatico Planas	2 800 HUF
Takamaka Spiced	2 600 HUF
Plantation Pineapple	3 400 HUF
Cachaca 51	2 400 HUF
Eminente Reserva 7Y	3 700 HUF

BOTTLE SERVICE

Skyy 0.7l	25 000 HUF
Grey Goose 0.7l	35 000 HUF
Diplomatico Exclusiva 0.7l	35 000 HUF
Angostura Reserva 3Y 0.7l	27 000 HUF
Plantation Pineapple 0.7l	35 000 HUF
Patron Anejo 0.7l	55 000 HUF
Johnnie Walker Black 0.7l	32 000 HUF
Maker's Mark 0.7l	35 000 HUF
Jameson 0.7l	27 000 HUF
Hendrick's 0.7l	45 000 HUF
Roku 0.7l	35 000 HUF
Hennessy V.S 0.7l	39 000 HUF

FRISSÍTŐK / COLD BEVERAGES

ÜDÍTŐK / SOFT DRINKS

Fever Tree Tonic Elderflower 0.2l	1 200 HUF
Fever Tree Tonic Premium Indian 0.2l	1 200 HUF
Fever Tree Tonic Mediterranean 0.2 l	1 200 HUF
Fever Tree Tonic Raspberry & Rhubarb 0.2l	1 200 HUF
Fever Tree Tonic Aromatic 0.2l	1 200 HUF
Fever Tree Ginger Beer 0.2l	1 200 HUF
Coca-Cola 0.25l	900 HUF
Coca-Cola Zero 0.25l	900 HUF
Sprite Zero 0.25l	900 HUF

Fuze Tea Lemon 0.25l	900 HUF
Fuze Tea Peach & Hibiscus 0.25l	900 HUF
Red Bull 0.25l	1 600 HUF

GYÜMÖLCSLEVEK / JUICES

Granini Narancs / Orange 0.2l	900 HUF
Granini Alma / Apple 0.2l	900 HUF
Granini Paradicsom / Tomato 0.2l	900 HUF
Granini Barack / Peach 0.2l	900 HUF
Frissen facsart narancslé / Fresh Orange Juice 0.2l	1 800 HUF

ÁSVÁNYVÍZ / WATER

Szénsavmentes ásványvíz / Still water

Aqua Panna 0.25l	1 200 HUF
Aqua Panna 0.75l	1 700 HUF
Szentkirályi 0.33	790 HUF
Szentkirályi 0.75l	1 190 HUF
Flow Water szűrt víz / Filtered Water 0.75	690 HUF

Szénsavas ásványvíz / Sparkling water

San Pellegrino 0.25l	1 200 HUF
San Pellegrino 0.75l	1 700 HUF
Szentkirályi 0.33l	790 HUF
Szentkirályi 0.75l	1 190 HUF
Flow Water szűrt víz / Filtered Water 0.75	690 HUF

FORRÓ ITALOK / HOT BEVERAGES

KÁVÉ / COFFEE

Ristretto	950 HUF
Espresso	950 HUF
Americano	1 100 HUF
Dupla espresso / Double Espresso	1 300 HUF
Cappuccino	1 500 HUF
Flat White	1 500 HUF
Cafe Latte	1 500 HUF
Forró csokoládé / Hot Chocolate	1 400 HUF

KÁVÉ SZIRUPOK/ COFFEE SYRUP

karamell, vanília, kókusz, mandula, fahéj, sütőtök / caramell, vanilla, coconut, almond, cinnamon, pumpkin spice	300HUF / Adag
--	---------------

TEA

Earl grey Teavolution	1 500 HUF
Rooibos (BIO)	1 500 HUF
Garden of Herbs	1 500 HUF
Gyümölcs tea / Fruit tea	1 500 HUF
Citromfű-gyömbér herba "tea" / Lemon grass-ginger herb "tea"	1 500 HUF
Masala Chai	1 500 HUF
Yunnan "Fenyőtű"	1 500 HUF
Tajvani Oolong	1 500 HUF
Fukuoka Sencha BIO japán zöld / Fukuoka Sencha BIO japanese green	1 500 HUF
Shou Mei	1 500 HUF

ELŐÉTELEK APPETIZERS

ANTIPASTI TÁL

Házi lepénykenyér, serrano sonka, olíva, napon szárított paradicsom, Fetával töltött paprika, cukkini krém fekete szezámmag

ANTIPASTI PLATE

Homemade flatbread, Serrano ham, homemade marinated olives, sun-dried tomatoes, peppers stuffed with feta cheese, zucchini cream with black sesame

(1, 3, 7, 10, 11, 12) • 6 200 HUF

Lepénykenyér / Extra flatbread + 1100 HUF

CALAMARI FRITTI

tintahal fűszeres tempurában, hasáburgonya, saláta, citrus dresszing, koriander lime majonéz / squid in spicy tempura, French fries, salad with citrus dressing, coriander lime mayonnaise

(1, 2, 3, 10, 14) • 5 300 HUF

TATÁR BEEFSTEAK

fűrjtojással, füstölt paprika majonézzel, kapri virággal, házi kenyérral

TATAR BEEFSTEAK

quail eggs, smoked paprika mayo, caper flowers, homemade bread

(1, 3, 7, 10, 12) • 6 200 HUF

FŐÉTELEK MAIN COURSES

SERTÉSOLDALAS EPRES BBQ-VAL

grillezett spárgával, hasselback burgonyával és kakukkfűves vajjal

PORK RIBS WITH STRAWBERRY BBQ

with grilled asparagus and

Hasselback potatotes with thyme butter

(6, 7, 9, 10, 12) • 6 900 HUF

SUPREME CSIRKE

kecskesajttal, glasszírozott sárgabarackkal és édesburgonyával, koriander olajjal, jus-vel

SUPREME CHICKEN

goat cheese, with glazed apricots and sweet potatoes, coriander oil, jus

(7, 9, 10, 12) • 7 400 HUF

NORVÉG LAZAC BŐRÉN SÜTVE

ceruzababbal, rukkolával, avokádóval, chimichurrival, kandírozott bacon chipsszel

NORWEGIAN SALMON

pencil beans with arugula, avocado chimichurri and candied bacon chips

(4, 7, 9, 12) • 10 800 HUF

RIB EYE STEAK

Henessy-s zöldbors mártással, hasselback burgonyával és kakukkfűves vajjal grillezett spárgával

RIB EYE STEAK

Henessy green pepper sauce with grilled asparagus and Hasselback potatoes with thyme butter

(6, 7, 9, 10, 12) • 13 800 HUF

BURGEREK BURGERS

PULLED PORK

Lilahagyma chutney-val, gyömbéres marinált retekkel, coleslaw, lepénykenyér, hasáburgonya

/ Red onion chutney, pickled radishes with ginger, coleslaw, flatbread, French fries

(1, 3, 6, 7, 10, 12) • 5 300 HUF

MYSTERY BURGER BLACK ANGUS

Maasdamer, házi burger szósz, római saláta, paradicsom, csemege uborka, coleslaw, hasáburgonya / Maasdamer, homemade burger sauce, romaine lettuce, tomato, pickled cucumber, coleslaw, with French fries

(1, 3, 6, 7, 10) • 5 900 HUF

SKY BURGER BLACK ANGUS

Cheddar, fry sauce, római saláta, paradicsom, coleslaw, csemege uborka, hasáburgonyával Cheddar, fry sauce, romaine lettuce, tomato, coleslaw, pickled cucumber, with French fries

(1, 3, 6, 7, 10) • 5 700 HUF

MYSTERY VEGA BURGER

Vöröslencse pogácsa, cheddar, római saláta, coleslaw, sült paradicsom relish, pirított fenyőmag, édesburgonya hasáb / Red lentil patty, cheddar, romaine lettuce, coleslaw, roasted tomato relish, roasted pine nuts, mayonnaise, sweet potato fries

(1, 3, 6, 7, 8, 10, 12) • 5 300 HUF

SKY CLUB SANDWICH

Házi curry mangó chutney, roston csirkemell, jégсалáta, paradicsom, bacon, hasáburgonya / Homemade curry mango chutney, grilled chicken breast, iceberg lettuce, tomatoes, bacon, French fries

(1, 3, 7, 10, 12) • 5 700 HUF

GLUTÉNMENTES BUCIVAL WITH GLUTEN FREE BURGER BUN

+ 1400 HUF

HASÁB FRENCH FRIES

2 100 HUF

ÉDESBURGONYA HASÁB SWEET POTATO FRIES

2 700 HUF

BAR SNACK

MAGVÁLOGATÁS / MIXED NUTS

(5, 8) • 2 300 HUF

OLIVA VÁLOGATÁS / OLIVE MIX

3 féle olíva rozmaringos citrusos marinádban / 3 types of olives in citrus marinade with rosemary

2 300 HUF

CHEF SAJTVÁLOGATÁS CHEF CHEESE SELECTION

(1, 5, 7, 8) • 5 700 HUF

MYSTERY EMPANADA (4 DB /PC)

sült paradicsom relish-el / roasted tomato relish
Marhahúsos / Beef (1, 3, 9) • 4 200 HUF
Zöldséges / Vegetables (1, 3, 7, 9) 3 800 HUF

SALÁTÁK / SALADS

CÉZÁR SALÁTA / CAESAR SALAD

(1, 3, 4, 7, 10, 12) • 4 300 HUF

+ Csirkével / with chicken • 5 400 HUF

+ Garnélával / with Tiger prawn (2) • 5 900 HUF

TAVASZI CÉKLASALÁTA

mandarinnal, kecskesajttal és pekándióval

SPRING BEETROOT SALAD

with tangerine, goat cheese and pecans

(7, 8, 10, 12) • 4300 HUF

SZÓSZOK / SAUCES

Házi curry-mangó szósz
/ Homemade curry sauce with mango

(7, 10, 12) • 1 200 HUF

Szarvasgombás majonéz / Truffle mayonnaise

(3, 7, 10) • 1 100 HUF

BBQ

(6, 10, 12) • 800 HUF

Majonéz / Mayonnaise

(3, 7, 10) • 400 HUF

Ketchup

400 HUF

Mustár / Mustard

(10) • 400 HUF

DESSZERTEK DESSERTS

PASSION SACHER

(1, 3, 5, 7, 8) • 3 100 HUF

MYSTERY SAJTTORTA

málna coulissal és bazsalikommal, pezsgőhabbal

MYSTERY CHEESECAKE

Raspberry coulis with basil, champagne foam

(5, 7, 8, 12) • 2 900 HUF

KÓKUSZOS PANNA COTTA

mangóval

COCONUT PANNA COTTA

with mango

(5, 8, 7) • 2 700 HUF

KONYHÁNK MINDEN NAP
22:00 ÓRÁIG ÁLL RENDELKEZÉSRE

OUR KITCHEN IS OPEN TILL
22:00 DAILY

ÉTTEREM IGAZGATÓ / FOOD AND BEVERAGE DIRECTOR:

TODORANOV SZTEFÁN

KONYHAFŐNÖK / EXECUTIVE CHEF:

BERTA DÁVID

SZÁLLODAIGAZGATÓ / GENERAL MANAGER:

HORVÁTH ANIKÓ

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), Szezámag/ Sesame seeds (11), Szén-dioxid, szulfitok/ Sulphur-dioxide and sulphites (12), Csillagfűrt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFÁ-t és ételenként értendőek. Minden ételrendelésért további 14% szervizdíjat számolunk fel. A menü változtatásának jogát (a megrendelt kategóriával azonos vagy magasabb értékű) fenntartjuk. Kérjük, hogy számlabontási szándékát előre jelezze. / The above rates are inclusive of VAT and apply per item and exclusive of 14% service fee for all food orders, which will be added to the final bill. The hotel reserves the right to make changes in the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance in case you wish you pay separately.



THE
SKY GARDEN
ROOFTOP TERRACE