



ANANTARA

NEW YORK PALACE
BUDAPEST • HOTEL

THE ATRIUM

MENU

ÉTLAP

KÖNNYŰ ÉTELEK

Az alábbi ételek kis adagosak, minden tányéron 2 darab azonos tétel szerepel, helyi és nemzetközi alapanyagok legjavából válogatva.

Könnyű ebédhez fejenként három különböző ételt ajánlunk, egy kiadósabb étkezéshez pedig öt vagy több fogást.

Kacsamáj terrine 5425 HUF
Briós és füge chutney



1, 3, 8

Marinált lazac 5425 HUF
Krémsajt, lazackaviár és rozskenyér



1, 4, 7, 10, 19

Klasszikus marha tatár 5425 HUF
Fűszeres marhahús, kapribogyó és shalotta hagyma

1, 3, 10

Ras el hanout hummus 5425 HUF
Savanyított répa, szezám és zeller

1, 5, 9, 11

Kacsa rilette 5425 HUF
Marinált paprika



1, 19

Ropogós sajtos polenta 5425 HUF
Szarvasgomba szeletekkel



1, 3, 7

Osetra Caviár 10 gr 22 500 HUF
Tradicionális tokhalkaviár blinivel, friss tejjöllel

1, 3, 4, 7

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel. A feltüntetett ár Euroban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

SAVOURY BITES

The following dishes are based around sharing, each plate includes 2 pieces of the same product and they represent the best in local and international produce.

We suggest three different dishes per person for light lunch and five dishes or more for a more substantial meal.

Duck liver terrine 15,5^{EUR}
On toasted brioche and fig chutney



1, 3, 8

Marinated salmon 15,5^{EUR}
With cream cheese, salmon eggs and rye bread



1, 4, 7, 10, 19

Steak tartar 15,5^{EUR}
Hand chopped spicy beef with capers and shallots
1, 3, 10

Raz el hanout hummus 15,5^{EUR}
Pickled carrots with sesame and celery
1, 5, 9, 11

Duck rillettes 15,5^{EUR}
With marinated paprika



1, 19

Cheese polenta 15,5^{EUR}
Deep fried and finished with shaved truffle



1, 3, 7

Osetra caviar 10 g 64,5^{EUR}
On blini with chives and creme fraiche
1, 3, 4, 7

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The cheque will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in EURO are an indication and do not reflect the daily exchange rate.

SZENDVICSEK

Marinált paradicsom 6475 HUF
Bazsalikomos pesto, rucola saláta focaccia



1, 8, 18, 19

Marinált pisztráng 7350 HUF
Teljes kiőrlésű kenyér, kapor, édeskömény és majonéz



1, 4, 10, 19

Anantara Club sandwich 7200 HUF
Klasszikus club szendvics ropogós baconnel és csirkével



1, 3, 7, 15,

SÜTEMÉNYEK

Angol teasütemény vajkrémmel 4025 HUF
1, 3, 7

Fahéjas rizspuding áfonyával 4025 HUF



18, 19, 20

New York csokoládé torta 4375 HUF
1, 3, 5, 7, 8

**Képviselőfánk, vaníliakrém
és erdei gyümölcs püré** 4025 HUF
1, 3, 7, 8,

Banánosogyorótorta 4025 HUF
3, 5, 8

Bon bon válogatás 4025 HUF
1, 3, 5, 7, 8

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel. A feltüntetett ár Euroban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

SANDWICHES

Marinated tomatoes 18,5^{EUR}
with basil pesto and rucola on focaccia



1, 8, 18, 19

Cured trout fillet 21^{EUR}
on whole wheat grain bread with dill, fennel and mayonnaise



1, 4, 10, 19

Anantara Club sandwich 20,5^{EUR}
The classic made to perfection with crisp bacon and chicken



1, 3, 7, 15

PASTRY

Scones with clotted cream 11,5^{EUR}
1, 3, 7

Cinnamon scented rice pudding with blueberry 11,5^{EUR}



18, 19, 20

New York chocolate cake 12,5^{EUR}
1, 3, 5, 7, 8

**Choux pastry filled with vanilla cream
and red fruit coulis** 11,5^{EUR}
1, 3, 7, 8

Banana flavoured hazelnut cake 11,5^{EUR}
3, 5, 8

Bon bon selection 11,5^{EUR}
1, 3, 5, 7, 8

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The cheque will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in EURO are an indication and do not reflect the daily exchange rate.



ANANTARA

NEW YORK PALACE
BUDAPEST • HOTEL

THE ATRIUM

BEVERAGES

ITALLAP

PEZSGŐK

HABZÓBOROK

POHÁR

150 ml

ÜVEG

750 ml

Prestige White Brut

Garamvári Pincészet, Dél-Balaton

4 690 HUF

23 400 HUF

Evolution Rosé Brut

Garamvári Pincészet, Dél-Balaton

4 690 HUF

23 400 HUF

Franciacorta Saten

Castello Bonomi , Lombardy, Olaszország

49 530 HUF

PROSECCO

Manzoni Moscato Bizarro Rosé Brut

Tenuta San Giorgio, Olaszország

4 690 HUF

23 400 HUF

Flumen D.O.C. Fehér Brut

Treviso, Olaszország

4 690 HUF

23 400 HUF

Montelliana 57

Lombardy, Olaszország

49 530 HUF

CHAMPAGNE

Möet & Chandon Imperial

Champagne, Franciaország

10 140 HUF

50 700 HUF

Tattinger

Champagne, Franciaország

53 820 HUF

Veuve Clicquot

Champagne, Franciaország

53 820 HUF

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel. A feltüntetett ár Euroban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

CHAMPAGNE

SPARKLING WINES

GLASS
150 ml

BOTTLE
750 ml

Prestige Brut

Garamvári Winery, South Balaton

13,5^{EUR}

67^{EUR}

Evolution Rosé

Garamvári Winery, South Balaton

13,5^{EUR}

67^{EUR}

Franciacorta Saten

Castello Bonomi, Lombardy, Italy

137^{EUR}

PROSECCO

Manzoni Moscato Bizzarro Rosé Brut

Tenuta San Giorgio, Italy

13,5^{EUR}

67^{EUR}

Flumen D.O.C. White Brut

Treviso, Italy

13,5^{EUR}

67^{EUR}

Montelliana 57

Lombardy, Italy

137^{EUR}

CHAMPAGNE

Möet & Chandon Imperial

Champagne, France

29^{EUR}

145^{EUR}

Tattinger

Champagne, France

154^{EUR}

Veuve Clicquot

Champagne, France

154^{EUR}

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The cheque will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in EURO are an indication and do not reflect the daily exchange rate.

MAGYAR BOROK

FEHÉRBOROK

POHÁR
150 ml

ÜVEG
750 ml

Sauvignon Blanc

Babarczy Borászat, Pannonhalma

3 600 HUF

15 600 HUF

Chardonnay

Babarczy Borászat, Pannonhalma

3 600 HUF

15 600 HUF

Pinot Gris

Sabar Pincészet, Badacsony

4 690 HUF

23 400 HUF

Olaszrizling válogatás

Váli Péter, Badacsony

4 690 HUF

23 400 HUF

ROSÉBOROK

Rosé Cuvée

Bock Pincészet, Villány

3 510 HUF

17 550 HUF

VÖRÖSBOROK

Cabernet Sauvignon

Malatinszky Csaba, Villány

3 690 HUF

19 500 HUF

Egri Bikavér Superior

Tóth Ferenc, Eger

4 690 HUF

23 400 HUF

Merlot

Vesztergombi Pincészet, Szekszárd

4 690 HUF

23 400 HUF

Syrah

Bock Pincészet, Villány

6 240 HUF

31 280 HUF

Pinot Noir

Haraszthy Pincészet, Etyek-Buda

3 960 HUF

19 500 HUF

DESSZERTBOROK

100 ml

500 ml

Cuvée

Áts Károly, Tokaj

3 960 HUF

19 500 HUF

Tokaji Aszú 5 puttonyos

Gróf Degenfeld, Tokaj

7 890 HUF

31 290 HUF

Tokaji Aszú 6 puttonyos

Gróf Degenfeld, Tokaj

9 750 HUF

48 750 HUF

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel. A feltüntetett ár Euroban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

HUNGARIAN WINES

WHITE WINES

GLASS BOTTLE
150 ml 750 ml

| | | |
|--|----------|----------|
| Sauvignon Blanc Babarczy Winery, Pannonhalma | 10 EUR | 44,5 EUR |
| Chardonnay Babarczy Winery, Pannonhalma | 10 EUR | 44,5 EUR |
| Pinot Gris Sabar Pincészet, Badacsony | 13,5 EUR | 67 EUR |
| Welschriesling Selection Peter Váli, Badacsony | 13,5 EUR | 67 EUR |

ROSÉ WINES

| | | |
|---|--------|--------|
| Rosé Cuvée Bock Winery, Villány | 10 EUR | 50 EUR |
|---|--------|--------|

RED WINES

| | | |
|--|----------|--------|
| Cabernet Sauvignon Malatinszky Winery, Villány | 11 EUR | 56 EUR |
| Bull's Blood Superior Ferenc Tóth, Eger | 13,5 EUR | 67 EUR |
| Merlot Vesztergomb Winery, Szekszárd | 13,5 EUR | 67 EUR |
| Syrah Bock Winery, Villány | 18 EUR | 89 EUR |
| Pinot Noir Haraszthy Winery, Etyek-Buda | 11 EUR | 56 EUR |

DESERTWINES

100 ml 500 ml

| | | |
|---|----------|----------|
| Cuvée Károly Áts, Tokaj | 11 EUR | 56 EUR |
| 5 puttonyos aszú Count Degenfeld, Tokaj | 22,5 EUR | 89,5 EUR |
| 6 puttonyos aszú Count Degenfeld, Tokaj | 28 EUR | 139 EUR |

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The cheque will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in EURO are an indication and do not reflect the daily exchange rate.

KÜLFÖLDI BOROK

FEHÉRBOROK

ÜVEG 750 ml

Sauvignon Blanc

27 360 HUF

Dog Point, Malborough, Új-Zéland

Chardonnay

31 320 HUF

Montes Alpha, Aconcauga Costa, Chile

Pinot Grigio

23 400 HUF

Santa Cristina, Veneto, Olaszország

Chablis

31 320 HUF

Domaine Lavantureux, Lignorelles, Franciaország

ROSÉBOROK

Whispering Angel

35 280 HUF

Chateau D'esclans, Provence, Franciaország

Tormaresca Calafuria

27 360 HUF

Puglia, Olaszország

VÖRÖSBOROK

Chianti Classico

39 000 HUF

Istine, Toscana, Olaszország

Carménére

31 200 HUF

Montes Alpha, Apalta-völgy, Chile

Shiraz

25 350 HUF

Penfolds, Koonuga Hill, Ausztrália

Reserve Bordeaux Superieur

31 200 HUF

Chateau Pey la Tour, Bordeaux, Franciaország

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel. A feltüntetett ár Euroban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

FOREIGN WINES

WHITE WINES

BOTTLE 750 ml

Sauvignon Blanc

78^{EUR}

Dog Point, Marlborough, New Zealand

Chardonnay

89,5^{EUR}

Montes Alpha, Aconcagua Costa, Chile

Pinot Grigio

67^{EUR}

Santa Cristina, Veneto, Italy

Chablis

89,5^{EUR}

Domaine Lavantureux, Lignorelles, France

ROSÉ WINES

Whispering Angel

101^{EUR}

Chateau D'esclans, Provence, France

Calafuria

78^{EUR}

Tormaresca, Puglia, Italy

RED WINES

Chianti Classico

111,5^{EUR}

Istine, Toscana, Italy

Carménère

89^{EUR}

Montes Alpha, Apalta Valley, Chile

Shiraz

72,5^{EUR}

Penfolds, Koonuga Hill, Australia

Reserve Bordeaux Superieur

89^{EUR}

Chateau Pey la Tour, Bordeaux, France

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The cheque will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in EURO are an indication and do not reflect the daily exchange rate.

SÖRÖK

| | |
|--|----------------------|
| Blonde (330 ml, 5%) Pannonhalmi Apátság, Lager | 3 960 ^{HUF} |
| Triple (330 ml, 8%) Pannonhalmi Apátság, Lager | 3 960 ^{HUF} |
| Dubbel (330 ml, 6,5%) Pannonhalmi Apátság, Stout | 3 960 ^{HUF} |
| Quadrupel (330 ml, 10%) Pannonhalmi Apátság, Barna Ale | 3 960 ^{HUF} |
| Witbier (330 ml, 5%) Pannonhalmi Apátság, Búza | 3 960 ^{HUF} |
| Budapest Meggy (330 ml, 4,1%) Budapest Sör, Lager | 3 960 ^{HUF} |
| Staropramen, Staropramen alkoholmentes (330 ml) | 2 275 ^{HUF} |

ÁSVÁNYVIZEK

| | |
|--|----------------------|
| New York víz szénsavas, szénsavmentes (700 ml) | 3 600 ^{HUF} |
| S. Pellegrino szénsavas (750 ml) | 3 960 ^{HUF} |
| Acqua Panna szénsavmentes (750 ml) | 3 960 ^{HUF} |

LIMONÁDÉK

| | |
|---|----------------------|
| Klasszikus Citrom, lime | 3 960 ^{HUF} |
| New York Narancs, bodza, citrom, lime | 3 960 ^{HUF} |

MELEG LIMONÁDÉK

| | |
|---------------------------------------|---------------------|
| Szilvás–mentás forró limonádé | 3960 ^{HUF} |
| Gyömbéres–mézes forró limonádé | 3960 ^{HUF} |

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervízdíjat számítunk fel. A feltüntetett ár Euroban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

BEERS

| | |
|---|---------|
| Blonde (330 ml, 5%) Pannonhalma Monastery, Lager | 11 EUR |
| Triple (330 ml, 8%) Pannonhalma Monastery, Lager | 11 EUR |
| Dubbel (330 ml, 6,5%) Pannonhalma Monastery, Stout | 11 EUR |
| Quadrupel (330 ml, 10%) Pannonhalma Monastery, Brown Ale | 11 EUR |
| Witbier (330 ml, 8%) Pannonhalma Monastery, Wheat | 11 EUR |
| Budapest Meggyes (330 ml, 4,1%) Budapest Sour Cherry | 11 EUR |
| Staropramen, Staropramen alcohol free (330 ml) | 6,5 EUR |

WATER

| | |
|--|--------|
| New York water sparkling, still (700 ml) | 10 EUR |
| S. Pellegrino sparkling (750 ml) | 11 EUR |
| Acqua Panna still (750 ml) | 11 EUR |

LEMONADES

| | |
|---|--------|
| Classic Lemon, Lime | 11 EUR |
| New York Orange, Elderflower, Lemon, Lime | 11 EUR |

HOT LEMONADES

| | |
|--|--------|
| Plum & mint hot lemonade | 11 EUR |
| Ginger & honey hot lemonade | 11 EUR |

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The cheque will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in EURO are an indication and do not reflect the daily exchange rate.

KÁVÉ

| | |
|------------------|----------------------|
| Eszpresszó | 2 160 ^{HUF} |
| Dupla eszpresszó | 3 060 ^{HUF} |
| Amerikai kávé | 3 060 ^{HUF} |
| Cappuccino | 3 420 ^{HUF} |
| Café Latte | 3 420 ^{HUF} |
| Chai Latte | 3 420 ^{HUF} |
| Forró csokoládé | 3 500 ^{HUF} |

TEA

| | |
|---------------------|----------------------|
| Jázmin Zöld | 3 420 ^{HUF} |
| Erdei gyümölcs | 3 420 ^{HUF} |
| Kamilla | 3 420 ^{HUF} |
| Brilliant Breakfast | 3 420 ^{HUF} |
| Earl Grey | 3 420 ^{HUF} |
| Matcha Tea | 3 420 ^{HUF} |

ÜDÍTŐK

| | |
|------------------------------------|----------------------|
| Coca-Cola | 2 160 ^{HUF} |
| Coca-Cola Zero | 2 160 ^{HUF} |
| Kinley Gyömbér / Tonik | 2 160 ^{HUF} |
| Sprite Zero | 2 160 ^{HUF} |
| Cappy Alma/Narancs/Barack | 2 160 ^{HUF} |
| Házi Jeges Tea | 2 880 ^{HUF} |
| Red Bull | 3 240 ^{HUF} |
| Frissen facsart Narancs/Grapefruit | 3 600 ^{HUF} |

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel. A feltüntetett ár Euroban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

COFFEE

| | |
|-----------------|--------------------|
| Espresso | 6 ^{EUR} |
| Double espresso | 8.5 ^{EUR} |
| American coffee | 8.5 ^{EUR} |
| Cappuccino | 9.5 ^{EUR} |
| Café Latte | 9.5 ^{EUR} |
| Chai Latte | 9.5 ^{EUR} |
| Hot chocolate | 10 ^{EUR} |

TEA

| | |
|---------------------|--------------------|
| Jasmine Green | 9.5 ^{EUR} |
| Berry Sensation | 9.5 ^{EUR} |
| Chamomile | 9.5 ^{EUR} |
| Brilliant Breakfast | 9.5 ^{EUR} |
| Earl Grey | 9.5 ^{EUR} |
| Matcha Tea | 9.5 ^{EUR} |

SOFT DRINKS

| | |
|--|-------------------|
| Coca-Cola | 6 ^{EUR} |
| Coca-Cola Zero | 6 ^{EUR} |
| Kinley Ginger Ale / Tonic | 6 ^{EUR} |
| Sprite Zero | 6 ^{EUR} |
| Cappy Apple/Orange/Peach | 6 ^{EUR} |
| Home-made Ice Tea | 8 ^{EUR} |
| Red Bull | 9 ^{EUR} |
| Freshly Squeezed Orange/Grapefruit Juice | 10 ^{EUR} |

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The cheque will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in EURO are an indication and do not reflect the daily exchange rate.

ÉTELEINKHEZ KIZÁRÓLAG TANYASI TOJÁST HASZNÁLUNK,
MAGYARORSZÁGI FARMOKRÓL.

AZ ÉTLAPON SZEREPLŐ ÉTELEINKHEZ
KIZÁRÓLAG TANYASI CSIRKÉT ÉS KACSÁT HASZNÁLUNK
MAGYARORSZÁGI FARMOKRÓL.

VÁLOGATOTT MINŐSÉGŰ AMERIKAI HÁTSZÍNT
HASZNÁLUNK ÉTLAPUNKON SZEREPLŐ ÉTELEINKHEZ.

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ MAGYAR PISZTRÁNGJAINK
A ROYAL HALTENYÉSZETBŐL ÉRKEZNEK.

WE SOURCE LOCALLY PRODUCED FOOD.

OUR FREE-RANGE EGGS, CHICKEN, AND DUCK COME FROM HUNGARIAN FARMS, WHILE OUR RAINBOW TROUT IS SOURCED FROM THE ROYAL FISH FARM.

ADDITIONALLY, OUR FINEST QUALITY RIB-EYE STEAKS ARE IMPORTED FROM THE USA.

GENERAL MANAGER
FAZEKAS TAMÁS

FOOD & BEVERAGE DIRECTOR
TATÁR PÉTER

KONYHAFŐNÖK
BÍRÓ DÁNIEL

AZ ÉTTERMI SZOLGÁLTATÁS TELJESÍTÉSE KÖZVETÍTETT
SZOLGÁLTATÁS IGÉNYBEVÉTELEVEL TÖRTÉNIK.

ÍRJON, HA JÓL ÉREZTE MAGÁT!

GENERAL MANAGER
TAMÁS FAZEKAS

FOOD & BEVERAGE DIRECTOR
PÉTER TATÁR

EXECUTIVE CHEF
DÁNIEL BÍRÓ

THE FOOD AND BEVERAGE SERVICES ARE MEDIATED.

WE WELCOME YOUR FEEDBACK!

ÉTELALLERGIÁK ÉS ÉTRENDI KORLÁTOZÁSOK

-  1. Glutént tartalmazó gabonafélék
-  2. Rákfélék
-  3. Tojás
-  4. Hal és a belőle készült ételek
-  5. Földimogyoró és a belőle készült ételek
-  6. Szójabab és a belőle készült ételek
-  7. Tej és az abból készült ételek beleértve a laktózt is
-  8. Diófélék
-  9. Zeller és a belőle készült ételek
-  10. Mustár és a belőle készült ételek
-  11. Szezám mag és a belőle készült ételek
-  12. Kén-dioxid (SO₂)
-  13. Csillagfűrt és a belőle készült ételek
-  14. Puhatestűek és a belőle készült ételek
-  15. Sertést tartalmaz
-  16. Vegetáriánusok számára is elkészíthető
-  17. Csípős étel
-  18. Vegánok számára fogyasztható
-  19. Laktózmentes
-  20. Gluténmentes
-  Hazai gazdaságból származó alapanyag
-  Fenntartható gazdaságból származó alapanyag

FOOD ALLERGIES AND DIETARY RESTRICTIONS

-  1. Cereals contain gluten
-  2. Crustaceans
-  3. Eggs
-  4. Fish and dishes made of fish
-  5. Peanuts and dishes made with peanuts
-  6. Soybean and dishes made with soybean
-  7. Dairy products and dishes made with milk
-  8. Nuts
-  9. Celery and dishes cooked with celery
-  10. Mustard and dishes made with mustard
-  11. Sesame seeds and dishes made with sesame seeds
-  12. Sulphur dioxide
-  13. Lupine and dishes made with lupine
-  14. Molluscs and dishes made with molluscs
-  15. Contains pork
-  16. Can be made for vegetarians
-  17. Hot food
-  18. Suitable for vegans
-  19. Lactose free
-  20. Gluten free
-  Locally sourced ingredients
-  Raw ingredients from sustainable economy

