

B U D A P E S T
* * * *
LION'S GARDEN
HOTEL

Kedves Vendégünk!

Szeretettel köszöntjük éttermünkben, ahol betekinthez konyhánk magyaros és nemzetközi fogásainak kulináris világába. A több évtizedes szakmai tapasztalattal rendelkező séfünk és kreatív csapata legjobb tudása szerint készíti el az ételeket.

Konyhánk minden nap 12.00-14.45 valamint 18.00-21.45 óra között várja Önöket! Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. Felhívjuk szíves figyelmüket, hogy a számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számolunk fel.

Étlapunkon számokkal jelöljük az allergéneket, melyet az adott étel készítése során felhasználtunk.

Dear Guest,

Cordially welcome to our restaurant. It is our pleasure to present our guests Hungarian and International fine dining. Our experienced team provides you a personal well-being and a cosy atmosphere.

Our kitchen is open every day between 12:00 PM - 2.45 PM and 6:00 PM - 9.45 PM. All prices are in HUF and inclusive of taxes. Please note that we have an additional 12% service charge.

On our menu, we use numbers to indicate the allergens that were used in the preparation of the specific dish.

B U D A P E S T
* * * *
LION'S GARDEN
HOTEL

SALÁTÁK SALADS

Salátatál sült zöldségekkel pácolt sonkával főtt tojással ^(3,9) <i>Salad bowl with roasted vegetables, marinated ham, boiled egg</i> ^(3,9)	4150 HUF
Thai grill csirkemell saláta rizzzsel szójával zöldségekkel tofuval örög saláta ^(6,8,11) <i>Thai grilled chicken breast salad with rice, soy sauce, vegetables, tofu</i> ^(6,8,11)	4150 HUF
Oliva ,paradicsom rukkola saláta roppanós kenyér szeletekkel ⁽¹⁾ <i>Olive, tomato, and arugula salad with crispy bread slices</i> ⁽¹⁾	3950 HUF
Hummusz falafellel salátával <i>Hummus with falafel and salad</i>	3990 HUF

LEVESEK OUT OF THE SOUP POT

Napi krémleves ajánlat ^(1,7) <i>Daily cream soup recommendation</i> ^(1,7)	2850 HUF
Gulyásleves marha lábszárból csipetkével ^(1,9) <i>Goulash soup of beef shank with dumplings</i> ^(1,9)	3250 HUF
Erőleves tojás betéttel ⁽³⁾ <i>Consommé with egg garnish</i> ⁽³⁾	2550 HUF

TÉSZTÁK PASTA

Rizottó spárgával, zöldborsóval ⁽⁷⁾ <i>Risotto with asparagus and green peas</i> ⁽⁷⁾	4550 HUF
Indonéz pirított rizs tenger gyümölcseivel csirke hússal zöldségekkel ^(6,9,14) <i>Indonesian fried rice with seafood, chicken and vegetables</i> ^(6,9,14)	4950 HUF
Spagetti ,ahogy a vendég szeretné: spagetti carbonara-paradicsomos-bolognai ^(1,3,7,9) <i>Spaghetti cooked to your preference: Carbonara, Tomato, or Bolognese</i> ^(1,3,7,9)	4550 HUF
Magyaros borjú raguval tálalt burgonyás nudli ^(1,7) <i>Hungarian-style veal stew served with potato dumplings</i> ^(1,7)	5150 HUF

FŐÉTELEK MAIN DISHES

Kemencében sült tőkehal filé zöldségágyon, fokhagymás mandulás olivás vajjal ⁽⁸⁾ <i>Oven-baked cod fillet on a vegetable bed with garlic almond olive butter ⁽⁸⁾</i>	5250 HUF
Lazacfilé roston kapor mártással ⁽⁷⁾ <i>Grilled salmon fillet with dill sauce ⁽⁷⁾</i>	6850 HUF
Fokhagymás királyrák kantoni módra ^(3,6,11,14) <i>Cantonese-style garlic king prawns ^(3,6,11,14)</i>	6800 HUF
Pulykamell szezámragos bundában ^(1,3,6,8) <i>Turkey breast in sesame seed crust ^(1,3,6,8)</i>	5550 HUF
Pulyka rablólús friss lecsóval ⁽¹⁰⁾ <i>Turkey skewer with fresh ratatouille ⁽¹⁰⁾</i>	5600 HUF
Csirke paprikás tojásos galuskával ^(1,3,7) <i>Chicken paprikash with egg dumplings ^(1,3,7)</i>	4850 HUF
Grillezett sertés tarja cigányosan csalamádéval ^(10,12) <i>Grilled pork neck "Gypsy-style" with mixed pickle ^(10,12)</i>	5450 HUF
Borjú húspogácsa konyakos tejszínes gomba raguval tükör tojással ^(3,7) <i>Veal patty with cognac cream mushroom sauce and fried egg ^(3,7)</i>	5500 HUF
Érlelt hátszín szelet baconnal bélelve mustárosan ⁽¹⁰⁾ <i>Aged sirloin steak wrapped in bacon with mustard sauce ⁽¹⁰⁾</i>	6200 HUF
Bélszín steak vajban sütve borsmártással ⁽⁷⁾ <i>Beef tenderloin steak with pepper sauce ⁽⁷⁾</i>	8500 HUF

GYEREKEKNEK KIDS' MENU

Club szendvics pulyka sonkával sajttal baconnel tükör tojással ^(1,3,7) <i>Club sandwich with turkey ham, cheese, bacon, and fried egg ^(1,3,7)</i>	4850 HUF
Tempura csirke falatok kosárban házi mártással ^(1,7) <i>Tempura chicken bites in a basket with homemade sauce ^(1,7)</i>	4850 HUF
Sajtos makaróni edényben sütve ^(1,7) <i>Baked mac and cheese ^(1,7)</i>	3200 HUF
Sült vagy főtt virsli ⁽¹⁰⁾ <i>Grilled or boiled sausage ⁽¹⁰⁾</i>	2850 HUF

KÖRETEK SIDE DISHES

Párolt jázmin rizs <i>Steamed Jasmine Rice</i>	850 HUF
Sült burgonya : Hasáb ,Steak, Krokett, Rösztli ⁽¹⁾ <i>Fried potatoes (Fries, Steak, Croquettes, Hash browns) ⁽¹⁰⁾</i>	1100 HUF
Petrezselymes burgonya ⁽⁷⁾ <i>Parsley potatoes ⁽⁷⁾</i>	850 HUF
Galuska ^(1,3) <i>Dumplings ^(1,3)</i>	600 HUF
Főtt spagetti ⁽¹⁾ <i>Cooked spaghetti ⁽¹⁾</i>	850 HUF
Párolt zöldség <i>Steamed vegetables umplings</i>	1500 HUF
Sült zöldség <i>Grilled vegetables</i>	2000 HUF

KIEGÉSZÍTŐK OPTIONAL EXTRA

Kenyér, péksütemény kosárban ⁽¹⁾ <i>Bread and pastries basket ⁽¹⁾</i>	850 HUF
Csalamádé, csemege uborka, Cékla,ecetes alma paprika savanyúságok zs, sült burgonya vagy zöldség ⁽¹²⁾ <i>Pickles: mixed pickles, pickled cucumber, beets, and pickled hot peppers ⁽¹²⁾</i>	1200 HUF
Salátatál levél salátákból avanyúság <i>Salad bowl with fresh leafy greens</i>	1550 HUF
Hagymás paradicsom saláta <i>Tomato salad with onion read</i>	1700 HUF
Ketchup, mustár, majonéz, házi öntet ,Torma ⁽¹²⁾ <i>Sauces: Ketchup, mustard, mayonnaise, homemade dressing, horseradish ⁽¹²⁾</i>	600 HUF

BUDAPEST

LION'S GARDEN
HOTEL

DESSERTS
FOR THE SWEET TOOTH

Forró gyümölcs ragu palacsintával (1,3,7,8) <i>Hot fruit compote with pancake</i> (1,3,7,8)	3050 HUF
Madártej piros bogyós gyümölcsökkel (3,7,8) <i>Floating islands with red berries</i> (3,7,8)	3200 HUF
Csokoládé pohárkrém (7,8) <i>Chocolate mousse in a cup</i> (7,8)	3200 HUF
Panna cotta eper tükrön <i>Panna cotta with strawberry</i>	3800 HUF

ÍZELÍTŐK
SPECIAL TASTING PLATES

Sajtízeltő magyar sajtokból (7,8) <i>Hungarian cheese platter</i> (7,8)	4200 HUF
Magyaros vegyes ízeltő (3,7) <i>Hungarian mixed tasting platter</i> (3,7)	4200 HUF

ITALLAP BEVERAGES

SÖRÖK | *BEER*

Csapolt Soproni Világos, <i>Draft Soproni Lager Beer</i>	0,3 l	1300 HUF
	0,5 l	1900 HUF
Heineken	0,33 l	1450 HUF
Alkoholmentes, <i>Non-alcoholic</i>	0,33 l	1450 HUF
Búzasör, <i>Wheat beer</i>	0,5 l	2290 HUF
Barnasör, <i>Dark beer</i>	0,5 l	1600 HUF
Staropramen	0,33 l	1600 HUF
Pilsner Urquell	0,33 l	1600 HUF

ÜDÍTŐITALOK | *SOFT DRINKS*

Theodora ásványvíz, <i>mineral water</i>	0,33 l	750 HUF
	0,75 l	1000 HUF
NaturAqua ásványvíz, <i>mineral water</i>	0,33 l	750 HUF
	0,75 l	1000 HUF
FLOEWATER szénsavmentes, <i>still mineral water</i>	0,75 l	750 HUF
FLOEWATER szénsavmentes, <i>sparkling mineral water</i>	0,75 l	750 HUF
Coca Cola / Coca Cola Zero	0,25 l	1090 HUF
Fanta narancs, <i>Fanta orange</i>	0,25 l	1090 HUF
Sprite	0,25 l	1090 HUF
Gyömbér, <i>Ginger ale</i>	0,25 l	1090 HUF
Tonic Water	0,25 l	1090 HUF

B U D A P E S T
* * * * *
LION'S GARDEN
HOTEL

Narancsné 100%, <i>Orange juice</i>	0,2 l	1600 HUF
Őszibarack nektár, <i>Peach juice</i>	0,2 l	1600 HUF
Almalé, <i>Apple juice</i>	0,2 l	1600 HUF
Ananászlé, <i>Pineapple juice</i>	0,2 l	1600 HUF
Jeges tea, <i>Ice tea</i>	0,33 l	1600 HUF
Limonádé, <i>Lemonade</i>	0,4 l	1650 HUF
KÁVÉ, TEA COFFEE & TEA		
Espresso		800 HUF
Hosszú kávé, <i>Americano</i>		900 HUF
Caffé latte		1200 HUF
Cappuccino		1200 HUF
Espresso Macchiato		850 HUF
Amaretto kávé, <i>Amaretto coffee</i>		1990 HUF
Baileys kávé, <i>Baileys coffee</i>		1990 HUF
Ír kávé, <i>Irish coffee</i>		1990 HUF
Forró csokoládé, <i>Hot chocolate</i>		1200 HUF
Tea		900 HUF
Alternatív tej, <i>alternative milk</i>		+150 HUF

B U D A P E S T
* * * * *
LION'S GARDEN
HOTEL

APERITIF

Martini Bianco	8 cl	1800 HUF
Rosso / Extra Dry / Rosato		
Campari Bitter	8 cl	1800 HUF
Zwack Unicum	4 cl	1800 HUF
Jägermeister	4 cl	1800 HUF
Eristoff Vodka	4 cl	1800 HUF
Absolut Blue Vodka	4 cl	1800 HUF
Aperol	8 cl	1800 HUF
Grey Goose	4 cl	3300 HUF

ÉGETETT SZESZESITALOK | Spirit

Bacardi Black	4 cl	1800 HUF
Bacardi Carta Blanca	4 cl	1600 HUF
Bacardi Carta Oro	4 cl	1800 HUF
Tequila Sierra Gold	4 cl	1800 HUF
Tequila Sierra Silver	4 cl	1800 HUF
Bombay Sapphire Gin	4 cl	1800 HUF
Cachaca	4 cl	1800 HUF
Diplomatico Rum	4 cl	3800 HUF
Zacapa Rum	4 cl	3900 HUF
Hendrik's Gin	4 cl	3500 HUF
Tanqueray Ten	4 cl	3200 HUF

Kérjük, tájékoztassa csapatunkat az esetleges allergiákról és intoleranciákról. Az árak forintban értendők, adókat tartalmazzák. Felhívjuk figyelmét, hogy 12%-os szervizdíjat számítunk fel.
Please inform our team about any allergies or intolerances you may have. All prices are in HUF inclusive of taxes. Please note, a 12% service charge applies.

B U D A P E S T
* * * * *
LION'S GARDEN
HOTEL

WHISKY

Ballantines	4 cl	1800 HUF
Johnnie Walker Red	4 cl	1800 HUF
Johnnie Walker Black	4 cl	2200 HUF
Jack Daniel's	4 cl	2200 HUF
Jim Beam	4 cl	1800 HUF
Chivas Regal	4 cl	2200 HUF
Jameson	4 cl	2200 HUF
Tullamore Dew	4 cl	2200 HUF

BRANDY, COGNAC

Metaxa*****	4 cl	1800 HUF
Martell V.S.O.P	4 cl	3500 HUF
Hennessy V.S.	4 cl	2400 HUF
Hennessy X.O.	4 cl	6990 HUF

LIKŐRÖK | *Liquor*

Liquor	4 cl	1800 HUF
Fernet Branca	4 cl	1800 HUF
Curacao Blue	4 cl	2200 HUF
Pernod	4 cl	2200 HUF
Amaretto	4 cl	1800 HUF
Cointreau	4 cl	1800 HUF

B U D A P E S T
* * * * *
LION'S GARDEN
H O T E L

Cherry Brandy	4 cl	1800 HUF
Apricot Brandy	4 cl	1800 HUF
Peachtree	4 cl	1800 HUF
Cream De Cassis	4 cl	1800 HUF
Cream De Coffee	4 cl	1800 HUF
Kahlua	4 cl	1800 HUF

AZ ALLERGÉNEK ÁTTEKINTÉSE

Ételeink allergén, vagy intoleranciát okozó anyagokat tartalmazhatnak.

1. Glutént tartalmazó gabonafélék
2. Rákfélék és a belőlük készült termékek
3. Tojás és a belőle készült termékek
4. Hal és a belőle készült termékek
5. Földimogyoró és a belőle készült termékek
6. Szójabab és a belőle készült termékek
7. Tej és az abból készült termékek
8. Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőle készült termékek
9. Zeller és a belőle készült termékek
10. Mustár és a belőle készült termékek
11. Szezámag és a belőle készült termékek.
12. Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter össz koncentrációt meghaladó mennyiségben;
13. Csillagfürt és a belőle készült termékek
14. Puhatestűek és a belőlük készült termékek

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket.

OVERVIEW OF ALLERGENS

Dishes may contain allergens or substances causing intolerance.

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and products thereof
8. Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pista chios, macadamia nuts, and products thereof
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulfur dioxide and sulfites expressed as SO₂ in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/liter
13. Lupin and products thereof
14. Mollusks and products thereof

Our foods may contain traces of additional allergens in addition to allergens labeled as ingredients.