

# MENÜ

**+52 EVENT&GASTRO HALL - ETEK** 104  
 ■ Marha farok, szegy és nyelv taco  
 ■ Lakodalmi, vegán töltött káposzta cserépedényben 🍴🌱  
 ■ Hajas süti szilvapálinkás szilvalekvárral

**101 BISTRO** 101  
 ■ Faszézen sült Char siu tarja bao  
 ■ Jégcsapretek bao 🍴  
 ■ Lu wei kacsacomb bao  
 ■ Szecsuáni marhanyelv & koriander 🍴

**42 RESTAURANT** 28  
 ■ Füstön sült saláta, spárga, bodza 🍴🌱  
 ■ Rántott csirke-bao  
 ■ Burgonya, csabai kolbász, majoranna

**A FLÓDNIS** 53  
 ■ Flódni  
 ■ Citrom pite  
 ■ Zserbó  
 ■ Alma torta  
 ■ Mákos dió golyó

**A KONYHÁM STÚDIÓ 365** 19  
 ■ Rántott répa (répa-dog)  
 ■ Vaddisznó gerinc  
 ■ Hideg túrógombóc

**ALABÁRDOS** 16  
 ■ Omlett, fekete fokhagyma, gomba, hollandi 🍴  
 ■ Pisztráng ceviche, ráktatár, marmite 🍴  
 ■ Joghurt, mangó, citrusok

**ARANY KAVIÁR ÉTTEREM** 47  
 ■ Marhatatár, kaviár, medvehagyma 🍴  
 ■ Faszézen sült osztriga, ikra, parmezán 🍴  
 ■ Érelt tokhal „kolbász”, BBQ 🍴  
 ■ „Almás pite”, füstölt házi túró, bodza

**BAALBEK LIBANONI ÉTTEREM** 7  
 ■ Grill válogatás (bárány borda vagy csirke nyárs) sült burgonyával, tahini és fokhagymás szószokkal  
 ■ Falafel friss salátával, tahiniszósszal és sült burgonyával 🍴🌱  
 ■ Hagylalt vattacukorral a tetején, karamellszósszal

**BALTÁZÁR GRILL** 63  
 ■ Grillezett ananász kókuszkrémmel, pekándió morzsával, chilivel, korianderrel és rózsaszín borsal  
 ■ BBQ Burger bacon lekvárral, ropogós juharszalonnával, fűszeres sajtmártással és ropogós hagymával  
 ■ Zuki hagylaltok

**BISTRO SPARHELT** 88  
 ■ Hideg kovászos uborkás tökfőzelék füstölt keszthelyi tokhallal  
 ■ Görög paradicsomos bárány, friss kenyér

**BOBAJKA ÉTTEREM ÉS KÁVÉZÓ** 64  
 ■ Paprika velouté, füstölt pisztráng, túró 🍴  
 ■ Hortobágyi palacsinta  
 ■ Szilvás gombóc

**BOMBAY BUDAPEST** 30  
 ■ Darált bárány dosa, menta chutney, paradicsom chutney 🍴  
 ■ Bombay Hármás  
 ■ Daulat Ki Chaat kesudió mousse 🍴  
 ■ Daal Khichdi – India egy tányéron 🍴  
 ■ Pani Puri Bomba 🍴

**BORI MAMI ÉTTEREM** 22  
 ■ Lecső, erdei parfüm 🍴  
 ■ Mátrai borzaska 🍴  
 ■ Pirospaprika, málna, fehér csoki 🍴

**BORKONYHA, TEXTÚRA** 92  
 ■ Mangalica, kucsmagomba, retek  
 ■ Pisztráng, karfiol, dashi 🍴  
 ■ Nyári szellő

**BUJA DISZNÓ(K)** 81  
 ■ Lali's Tonkatsu Ramen  
 ■ Japán „Bolognai”  
 ■ Katsu Sando  
 ■ Japán túrógombóc

**BYBLOS FINE LEBANESE & LEVANTINE CUISINE** 45  
 ■ Mezze válogatás 🍴  
 ■ Mix grill 🍴  
 ■ Marha kofta, padlizsámmal és tahinivel 🍴  
 ■ Byblos baklava

**CAKE & MORE BY GARANNIKOVA** 61  
 ■ Őrsz Szív  
 ■ Napóleon  
 ■ Ekler  
 ■ Pavlova  
 ■ Brownie

**CHEZ DODO ARTISAN MACARONS** 90  
 ■ Francia macaronok 🍴  
 ■ Mignonok  
 ■ Madeleine  
 ■ Financier

**COSTES DOWNTOWN** 11  
 ■ Vad hekk faszézen, mangalica lardo, sauté gourmand 🍴  
 ■ Érelt magyar galamb faszézen grillen, kaviár, fekete-szeder jus, vadtermések 🍴

**COSTES IZAKAYA** 10  
 ■ Füstön lassan sült mangalica és tahi pisztráng kókusz ceviche 🍴  
 ■ Füstölt lazac ceviche thaiföldi stílusban 🍴  
 ■ Tenger gyümölcse ceviche Saigon módra 🍴

**COSTES RESTAURANT** 12  
 ■ Tejesbárány, zeller, padlizsán, kápia 🍴  
 ■ A mi vanília fagyink 🍴

**DIGÓ NÁPOLYI PIZZA** 102  
 ■ Margherita 🍴  
 ■ Szarvasgombás  
 ■ Burrata + coppa  
 ■ Zöldborsó + cukkini 🍴  
 ■ Véréshurka

**ENSŐ** 77  
 ■ Tücsök 🍴  
 ■ Pacal  
 ■ Meggyleves 🍴🌱

**ÉMILE** 72  
 ■ Erdei gombás lángos 🍴  
 ■ Ököruszály burger  
 ■ Cseresznyefánk  
 ■ Virágos limonádé  
 ■ Meglepetés gyerekmenü

**FLAVA KITCHEN & MORE** 66  
 ■ Flava bukta  
 ■ Bárány kőfte, naan, kimchi, lila káposzta  
 ■ Babka, tejfagylalt

**FLEISCHER RESTOBAR** 26  
 ■ Kovásztolt vajtök, kapor, zöldalma 🍴🌱  
 ■ Bao, malaccászár, kimchi  
 ■ Pisztácia, málna, „namelaka” 🍴

**GERBEAUD** 70  
 ■ Gerbeaud és Eper-vanília fagyaltkelyhek  
 ■ Töltött Macskanyelv újdonságok  
 ■ Citrom mignon újragondolva  
 ■ Konyakmeggy pohárdesszert  
 ■ Gerbeaud klasszikus sütemények  
 ■ Macaronok

**GOODBAR MILLENÁRIS** 40A  
 ■ Tokió tatár slider  
 ■ Gravlax slider  
 ■ Angus slider  
 ■ Mini Kacsá Wrap  
 ■ Mini Smashed Juicy

**GUNDEL ÉTTEREM KÁVÉHÁZ** 93  
 ■ Fogas ruszli, medvehagyma, hajdina 🍴  
 ■ Nyírségi kacsagombóc hústeves 🍴  
 ■ Nyári meglepetés by Sэфasztala

**GUSTO13 BISTRO & DELICATE** 21  
 ■ Tökfőzelék, medvehagyma, kapor 🍴🌱  
 ■ Öreglaki dámszarvasgerinc, csicsóka, gomba, fenyő 🍴

**GÓRÉ** 20  
 ■ Paradicsomos káposzta 🍴  
 ■ Mangalica és csicsóka

**HIBISCUS ÉTTEREM BY JANKOVICH HOTEL** 4  
 ■ Kimchi chigae 🍴  
 ■ Kimchi 🍴  
 ■ „Brassói” & kápia & tejföl (1. nap) 🍴  
 ■ Vadas Borjú & Shiitake (2. nap)  
 ■ Szürkeharcsa & Karfiol (3. nap) 🍴

**HORGONYZÓ KISVENDÉGLŐ** 5  
 ■ Haltepertő „Horgonyzó style”, marinált hagymákkal, zöldfűszeres tartárral  
 ■ Hortobágyi süllőpofa, medvehagymás gofrival, snidlinges uborkasalátával  
 ■ Magdi mami híres gofrijá eperrel, bazsalikomos tejszínhabbal

**HÚSSZABÓSÁG – HENTESBOLTOK BUDÁN** 89  
 ■ Steak  
 ■ Grillkolbász  
 ■ Kacsaterrine

**KISTÜCSÖK – FOOD & ROOM** 23  
 ■ Zöldborsófőzelék mangalicás gőzbatyuval 🍴  
 ■ Hajdinas gombapástétom hagymasalátával, kenyér-ropogással 🍴🌱

**KREINBACHER BISTRO** 49  
 ■ Rántott borjú, burgonya, uborka, snidling  
 ■ Lazacpisztráng, sushi rizs, avokádó 🍴

**LAUREL BUDAPEST** 99  
 ■ Briós, mangalicatarja, szuhavölgyi sajt  
 ■ Marhafarok, kacsamáj, medvehagyma 🍴  
 ■ Hajas krémes, fekete fokhagyma, szilvalekvár

**LOKAL47** 17  
 ■ Bio bivaly hortobágyi, vargánya  
 ■ Pak choi, burgonyák, savanyított medvehagymatermés 🍴🌱  
 ■ Kecskorda gombóc & eper - Zala a Millenárison

**LUA RESORT BALATONFÜRED** 25  
 ■ The View by LUA Hot Hog

**MANGALICA ÉS TÁRSAI** 29  
 ■ Spéci grill tarjás szendvics  
 ■ Pulled pork szendvics  
 ■ Grill hot-dog

**MON PETIT DESSERT BOUTIQUE** 98  
 ■ Pitypang-napraforgó-tejföl  
 ■ Vadkomló-eper-mandula 🍴  
 ■ Pisztácia-feketeribizli  
 ■ Mon Petit fagyalt 🍴  
 ■ Füstölt só-cseresznye-bean-to-Bar csokoládé 🍴

**MORZSA PÉKSÉG ÉS BISZTRÓKONYHA** 79  
 ■ Krumplis hal 🍴  
 ■ Gulyáshús 🍴  
 ■ Napsugár cukrászda 1988 🍴

**MÁK RESTAURANT** 74  
 ■ MÁKlángos 🍴  
 ■ Töltött mangalicadagadó, kovásztolt spárga  
 ■ Köles, fenyőlekvár, fehér ribizli 🍴🌱

**NASPOLYA NASSOLDA** 94  
 ■ Hibiszkusz, granátalma, sós csoki 🍴🌱  
 ■ Eper, füge, marucsa 🍴🌱  
 ■ Fekete szezám, matcha 🍴🌱  
 ■ Kesukaramell chai latte 🍴🌱  
 ■ Csokis „too-raw” 🍴🌱

**NATURA HILL ZEBEGÉNY ECOTTAGE\*\*\*\* & SLOW FOOD BISTRO** 62  
 ■ Fermentált kukoricalepény, faszézen sült retek, retek kimchi, mangalica tokaszalonna 🍴  
 ■ Fermentált kukoricalepény, faszézen sült retek, retek kimchi 🍴🌱  
 ■ Házi zöldségchips saját bio kertünkben – Borok mellé ropogtatni, vagy forró vízzel levesnek is ajánljuk 🍴🌱  
 ■ Levendulás zizi – ami nem maradhat el a Gourmet Fesztiválról 🍴🌱

**NOUR - ART OF DESSERTS** 55  
 ■ Twist & Truff 🍴

**ONYX MŰHELY** 71  
 ■ Napfény – gyúrt tészta, édesburgonya, érelt kemény sajt, mandula tahini, kombucha, fekete fokhagyma, zsálya, sáfrány 🍴  
 ■ Kertváros – karfiol, sárga cékla, fodroskelt, feketetzeller, szarvasgomba, vadrizs, bazsalikom, popcorn szósz 🍴🌱  
 ■ Csicsergés – hajdina maláta, fekete méz, napraforgó mártás, torma fagyalt, kamilla por 🍴

**OSZTRIGASOMMELIER** 86  
 ■ Osztriga 🍴

**ÖREG PRÉS ÉTTEREM** 54  
 ■ Almás-hagymás zsíros „deszka” 🍴  
 ■ Aszaltparadicsomos tökmagkrém 🍴🌱  
 ■ Nyári tekercs, „Schwab kimcsi”, zöldpaprikaszósz 🍴  
 ■ Vadas nyúl, vadkovászos szalvétagombóc, fermentált gyökérszösz 🍴  
 ■ Orda gombóc, eper, tejfölhab

**PANIFICIO IL BASILICO** 36  
 ■ Mangalica nel giardino fiorito  
 ■ Profumi del Bosco  
 ■ Il Giardino 🍴🌱  
 ■ Égetett dinnye, kecskesajt, tartlet  
 ■ Polenta, cseresznye, cékla, füstölt szárított ikra  
 ■ Fehérszárpárgos rebarbarás Cruffin

**PAVILLON DE PARIS** 31  
 ■ Kacsamáj „zserbó”, pekándió, meggy, szarvasgomba  
 ■ Boeuf Bourguignon – Burgundi marha  
 ■ Tokhal, bodza, spárga, rebarbara, eper 🍴

**POMO D'ORO** 100  
 ■ Maccheroncini al fumé – Füstös házi makaróni tészta (paradicsomszósz, pancetta szalonna, tejszín, parmezán, füstölt bafala, füstölt paprika)  
 ■ Pizza sushi – mozzarella, pecorino – juhsajt, finocchiona szalámi  
 ■ Porchetta – házi malacrolád, zöldséges rubraszószal, frittelte burgonyával  
 ■ Fusilli burro e oro – házi fusilli tészta vajás paradicsomszósszal  
 ■ Trilogia di dolci: Cannoncini – vanílikrémmel töltött levelestészta rolni, Bigné – citromkrémes fánkocská málna szósszal, Tarteletta alla frutta – mini gyümölcskosár

**PÁRISI PASSAGE RESTAURANT** 57  
 ■ Libamájorta, meggy chutney, briós, dióropogós  
 ■ Ömlős, ragacsos marha, vészolyi sajtgombóc, zöldalmaragu  
 ■ Citrom tart, mézeses sajtkrém, málna, sózott citrom

**PÁVA** 34  
 ■ Medve rillette, medvehagyma pesztó, medvegomba  
 ■ Tárkonyos báránykolbász, briós, fermentált káposzta  
 ■ Fűves leves szamárgoghurttal, 5 éves sajt, szegfűgomba 🍴  
 ■ Bárány au poivre, bálmos, szelíd gombák 🍴  
 ■ Vegán özlábgombás hagymatokány, diós sajtos puliszka, fermentált cékla 🍴🌱  
 ■ Házicsoki, hargitea maci

**RUMOUR BY RÁCZ JENŐ** 9  
 ■ Fialat kacsamel, BBQ-zeller dashi emulzió

**RÓKUSFALVY ETEK** 73  
 ■ Mangalicatarja vanília tökveloutével, kovásztolt endíviával 🍴  
 ■ Mákos nudli mézharmattal és törökmézsel

**SHO RESTAURANT, BAR & CAFÉ** 75  
 ■ Tom yum goong leves garnélával  
 ■ Teriyaki bárány, sushi rizs  
 ■ Teriyaki cékla, sushi rizs 🍴🌱  
 ■ SHO sütemény válogatás Várkonyi Zsanettől 🍴

**SUG'ART BY JUHOS JOCI** 87  
 ■ Leány-vár 🍴  
 ■ Kép-viselő  
 ■ Trilogia  
 ■ Viva la vida  
 ■ Nyári alkony 🍴  
 ■ Vegán csokoládétorta

**SAZLETLY** 18  
 ■ Csirkepörkölt  
 ■ Borsófőzelék savanyított császárral 🍴  
 ■ Almás „pite”

**SÜTIZZ CUKRÁSZDA** 24  
 ■ Új generációs puncs torta  
 ■ Citromos felhő desszert kókuszba tálalva virágokkal  
 ■ Tavasz desszert  
 ■ Narancsos kávé csokival  
 ■ Hagylaltok

**VASÚZLET** 15  
 ■ Rablöhús 🍴  
 ■ „Egy tál” dödölte  
 ■ Ölelés

**WANG MESTER** 44  
 ■ Csipős-savanyú leves  
 ■ Tavasz tekercs 🍴🌱  
 ■ Süthúsos derelye 🍴  
 ■ Sült kacsá

**YAMA BUDAPEST ÉTTEREM** 27  
 ■ Tom yum leves 🍴  
 ■ Ropogós szezám saláta 🍴🌱  
 ■ Tekercs válogatás: Tigris rák tempura, perzselt lazac  
 ■ Lazac tempura guacamole; Lazac avokádó; California  
 ■ Yuzus málnás sajtorta

**ZAX HAND MADE CHOCOLATE** 50  
 ■ Kézműves bonbon  
 ■ Kézműves táblacsokoládé és draszté 🍴  
 ■ Passió mouse

**ZHU&CO** 56  
 ■ Vencsoui tekercs (hússal, shiitake gombával) 🍴  
 ■ Wonton batyu (húsos, csipős) 🍴  
 ■ Korianderes marhaszeletek üvegtesztával (limitált) 🍴  
 ■ Tangyuan (anyukám kedvence: szezámmagos rizsgolyó) 🍴

🍴 GLUTÉNMENTES  
 🌱 LAKTÓZMENTES  
 🍴 VEGA  
 🌱 VEGÁN