

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.

## HIDEG ELŐÉTELEK COLD APPETIZERS

<b>Tortilla chips salsával</b> <sup>(1)</sup> <i>Tortilla chips with salsa</i> <sup>(1)</sup>	3990 HUF
<b>Görög saláta</b> <sup>(7)</sup> <i>Greek salad</i> <sup>(7)</sup>	4500 HUF
<b>Bruschetta variációk</b> <sup>(1)</sup> <i>Bruschetta variations</i> <sup>(1)</sup>	3990 HUF
<b>Hummus és Tahini falafellel pitával</b> <sup>(1)</sup> <i>Hummus and tahini with falafel and pita</i> <sup>(1)</sup>	3990 HUF

## LEVESEK OUT OF THE SOUP POT

<b>Gulyásleves</b> <sup>(1,9)</sup> <i>Hungarian Goulash soup</i> <sup>(1,9)</sup>	3250 HUF
<b>Napi leves ajánlatunk</b> <sup>(9)</sup> <i>Daily soup special</i> <sup>(9)</sup>	2850 HUF

## TÉSZTÁK PASTA

<b>Gnocchi parajjal</b> <sup>(1,7)</sup> <i>Gnocchi with spinach</i> <sup>(1,7)</sup>	4550 HUF
<b>Spagetti ahogy a vendég kéri /bolognai,paradicsomos ,pestos</b> <sup>(1,7)</sup> <i>Spaghetti as you like (Bolognese, tomato, pesto)</i> <sup>(1,7)</sup>	4550 HUF

## FŐÉTELEK - SZENDVICSEK MAIN DISHES - SANDWICHES

<b>Club szendvics hasábburgonyával</b> <sup>(1,7)</sup> <i>Club sandwich with French fries</i> <sup>(1,7)</sup>	4850 HUF
<b>Lazacos bagel salátával</b> <sup>(1,4,7)</sup> <i>Salmon bagel with salad</i> <sup>(1,4,7)</sup>	5250 HUF
<b>Panini szendvics sajtos -sonkás- zöldséges sajtos</b> <sup>(1,7)</sup> <i>Panini sandwich (cheese and ham, cheese and vegetables)</i> <sup>(1,7)</sup>	4250 HUF
<b>Hamburger hasábburgonyával</b> <sup>(1,7)</sup> <i>Home made Hamburger with French fries</i> <sup>(1,7)</sup>	4250 HUF
<b>Borban főtt lazac steak vele főtt zöldségekkel vajmártás</b> <sup>(4)</sup> <i>Wine-cooked salmon steak with vegetables in butter sauce</i> <sup>(4)</sup>	7850 HUF
<b>Grill sertés érmék zöldségekkel röstivel</b> <i>Grilled pork medallions with vegetables and rösti</i>	5850 HUF
<b>Sokmagvas csirkemell nuggets hasábburgonyával kosárban tálalva</b> <sup>(1,8,11)</sup> <i>Multigrain chicken breast nuggets served in a basket with French fries</i> <sup>(1,8,11)</sup>	5550 HUF

## KIEGÉSZÍTŐK OPTIONAL EXTRA

<b>Ketchup, mustár, majonéz, házi öntet</b> <sup>(10)</sup> <i>Ketchup, mustard, mayonnaise, homemade dressing</i> <sup>(10)</sup>	650 HUF
<b>Rizs, sült burgonya vagy zöldség</b> <i>Rice, steak potatoes or vegetables</i>	850 HUF
<b>Savanyúság</b> <i>Pickles</i>	1650 HUF
<b>Kenyér</b> <sup>(1)</sup> <i>Bread</i> <sup>(1)</sup>	850 HUF

## DESSERTS FOR THE SWEET TOOTH

<b>Csokihab pohárban erdei gyümölcs öntet</b> <sup>(7)</sup> <i>Chocolate mousse with forest fruit dressing</i> <sup>(7)</sup>	3200 HUF
<b>Karamellás gyümölcsös palacsinta</b> <sup>(1,3,7)</sup> <i>Pancake with fruit and caramel dressing</i> <sup>(1,3,7)</sup>	3050 HUF
<b>Tropical panna cotta</b> <sup>(7)</sup> <i>Tropical panna cotta</i> <sup>(7)</sup>	3850 HUF

## KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA CHEF'S FAVOURITES

<b>Palóc leves, bárányból, zöldbabbal, burgonyával, pikánsan</b> <i>Palóc Soup with lamb, green beans, potatoes, with spicy touch</i>	2850 HUF
<b>Fokhagyma krémleves, ropogós krutonnal</b> <i>Garlic Cream Soup with crispy croutons</i>	1850 HUF
<b>Mátrai borzas, pulykamell filé rizi-bizi, fokhagymás tejföl</b> <i>Mátra-style Crispy Turkey Breast with rice and peas, garlic sour cream</i>	4850 HUF
<b>Grill csirkemell filé, bazsalikom mártással, sült zöldségekkel</b> <i>Grilled Chicken Breast Fillet with basil sauce and roasted vegetables</i>	4950 HUF
<b>Ropogós kacsacomb filé, párolt aszaltszilvás káposztával, hagymás tört burgonyával</b> <i>Crispy Duck Leg Fillet with steamed cabbage flavored with shrivelled plums and mashed potatoes with onions</i>	5500 HUF
<b>Cigány pecsenye, csalamádéval, piritott burgonyával</b> <i>Gypsy Roast with mixed pickles and sautéed potatoes</i>	5150 HUF
<b>BBQ tál</b> <b>Grill csirkemell, kolbászkák, császárhús, oldalas, baconnal tekert hátszín), savanyúsággal, héjában sült burgonyával</b> <i>BBQ Platter</i> <i>grilled chicken breast, sausages, pork belly, ribs, bacon-wrapped sirloin, with pickles and jacket potatoes</i>	5500 HUF
<b>Párolt marha vadasan, zsemlegombóccal</b> <i>Stewed Beef with Hunter Sauce, served with bread dumplings</i>	5250 HUF
<b>Bélszín roston kkel, zöldségekkel, steak burgonyával, borsmártással</b> <i>Grilled Sirloin Steak with vegetables, steak potatoes, and pepper sauce</i>	9000 HUF
<b>Bárány paprikás, juhtúrós sztrapacskával</b> <i>Lamb Paprikash with dumplings made from sheep cheese</i>	5250 HUF
<b>Somlói habos galuska</b> <i>Somló whipped dumpling</i>	2850 HUF
<b>Túrógombóc, édes morzsával, tejföllel, meggy lekvárral</b> <i>Cottage Cheese Dumplings, with sweet breadcrumbs, sour cream, and sour cherry jam</i>	2850 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	1400 HUF
Őszibarack nektár, <i>Peach juice</i>	0,2 l	1400 HUF
Almalé, <i>Apple juice</i>	0,2 l	1400 HUF
Ananászlé, <i>Pineapple juice</i>	0,2 l	1400 HUF
Jeges tea, <i>Ice tea</i>	0,33 l	1400 HUF
Limonádé, <i>Lemonade</i>	0,4 l	1650 HUF
<b>KÁVÉ, TEA   COFFEE &amp; TEA</b>		
Espresso		750 HUF
Hosszú kávé, <i>Americano</i>		850 HUF
Caffé latte		990 HUF
Cappuccino		990 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>		900 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 SO<sub>2</sub>-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 SO<sub>2</sub> 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.