

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! Árunk 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.

LEVESEK OUT OF THE SOUP POT

- Gulyásleves marhából, csipetkével** (1,3,9) 3960 HUF
Lassan főzött marhahús, illatos paprika és kömény fűszerezéssel, házi csipetkével.
Beef goulash soup with pinched pasta (1,3,9)
Slow-cooked beef seasoned with fragrant paprika and caraway, served with homemade pinched pasta.
- Thai leves halgombóccal, rákfarrokkal** (2,3,4,6,14) 3780 HUF
Kókusztejes, citromnáddal és lime-mal illatosított, enyhén csípős.
Thai soup with fish balls and prawn tails (2,3,4,6,14)
Coconut-based, scented with lemongrass and lime, mildly spicy.
- Brokkolikrémleves, sajtos toastringal** (1,7,9) 3120 HUF
Selymes krémleves ropogós, olvadt sajtos toastringal.
Broccoli cream soup with cheesy toast (1,7,9)
Silky cream soup with a crisp cheesy toast.

ELŐÉTELEK STARTERS

- Falafeltál** (11) 4350 HUF
Ropogós csicserigolyók tahinis mártogatóval és friss zöldségekkel.
Falafel platter (11)
Crispy chickpea patties with tahini dip and fresh vegetables
- Sült répasaláta sajtokkal** (1,3,5,6,8) 3950 HUF
Mézes-fűszeres sült répa, lágy sajtok és pirított magok.
Roasted carrot salad with cheeses (1,3,5,6,8)
Honey-spiced roasted carrots with soft cheeses and toasted seeds.
- Kacsamájterrinen, chutney-vel, kaláccsal** (1) 4950 HUF
Terrinen gyümölcsös chutney-vel, pirított kaláccsal.
Duck liver terrine with chutney and brioche (1)
Terrinen with fruity chutney, served with toast brioche.
- Lencserizottó misóemulzióval** (6,9) 4950 HUF
Krémes lencse rizottó umamiban gazdag misóval és zöldségekkel.
Lentil risotto with miso emulsion (6,9)
Creamy lentil risotto with umami-rich miso and vegetables.

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

Parajos gnocchi ^(1,3,7)

Puha burgonyagombócok fokhagymás spenóttal, kéksajttal.

5100 HUF

Spinach gnocchi ^(1,3,7)

Soft potato dumplings with garlicky spinach and blue cheese.

FŐÉTELEK
MAIN DISHES

Bélszín steak, hagymás jus-vel ⁽⁹⁾

Szaftos, kérgesre sült bélszín, mély ízű hagymás pecsenyelével.

10600 HUF

Beef tenderloin steak with onion jus ⁽⁹⁾

Seared, juicy tenderloin with a deep-flavoured onion jus.

Lazac roston, vajmártással ^(4,7)

Ropogós bőrű, omlós lazac, citromos-vaj mártással.

6300 HUF

Grilled salmon with butter sauce ^(4,7)

Crisp-skinned, flaky salmon with a lemon-butter sauce.

Csirkemell suprême, fetás-aszalt paradicsomos raguval ⁽⁷⁾

Szaftos csirkemell mediterrán fetás-paradicsomos raguval.

4950 HUF

Chicken breast suprême with feta & sun-dried tomato ragout ⁽⁷⁾

Juicy chicken breast with a Mediterranean feta-sun-dried tomato ragout.

Sertésszűz fűszeres kéregben, erdei gombával ⁽¹⁰⁾

Illatos fűszerekben kérgesített, puha szűzpecsenye erdei gombákkal.

5300 HUF

Pork tenderloin in herb crust with wild mushrooms ⁽¹⁰⁾

Tender pork in aromatic herb crust with wild mushrooms.

Marhaburger, hasáburgonyával ^(1,7,10,11)

Szaftos marhahús zsemlelben, házi szósszal és ropogós hasábbal.

6950 HUF

Beef burger with fries ^(1,7,10,11)

Juicy beef patty in a bun with house sauce and crispy fries.

Spagetti – paradicsomszósszal, bolognai raguval vagy pestóval ^(1,7,9)

Válasszon kedvére:

klasszikus paradicsomos, gazdag bolognais vagy friss pestós spagettit.
(Pesto tartalmazhat tejet és diófélét)

4950 HUF

Spaghetti – with tomato sauce, Bolognese ragù or pesto ^(1,7,9)

*Choose your favorite: classic tomato, rich Bolognese, or fresh basil pesto spaghetti.
(Pesto may contain milk and nuts)*

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

KÖRETEK
SIDE DISHES

Párolt jázmin rizs <i>Steamed Jasmine Rice</i>	950 HUF
Sült burgonya : Hasáb ,Steak, Krokett, Rösztli ⁽¹⁾ <i>Fried potatoes (Fries, Steak, Croquettes, Hash browns) ⁽¹⁾</i>	1250 HUF
Petrezselymes burgonya ⁽⁷⁾ <i>Parsley potatoes ⁽⁷⁾</i>	850 HUF
Párolt zöldség <i>Steamed vegetables</i>	1750 HUF
Sült zöldség <i>Grilled vegetables</i>	2100 HUF

KÉRHETŐ KIEGÉSZÍTŐK
EXTRAS

Kenyér, péksütemény kosárban ⁽¹⁾ <i>Bread and pastries basket ⁽¹⁾</i>	850 HUF
Csalamádé, csemegeuborka, cékla, ecetes almapaprika ⁽¹²⁾ <i>Pickles: mixed pickles, cucumber, beets, apple-peppers ⁽¹²⁾</i>	1350 HUF
Kevert zöld saláta <i>Mixed green salads</i>	2200 HUF
Hagymás paradicsomsaláta <i>Tomato salad with onion</i>	2520 HUF
Ketchup, mustár, majonéz, házi öntet, torma ⁽¹²⁾ <i>Sauces: Ketchup, mustard, mayonnaise, homemade dressing, horseradish ⁽¹²⁾</i>	600 HUF

DESSERTS
FOR THE SWEET TOOTH

Csokoládés lávasüti, fehércsoki-mousse, narancs-coulis ^(1,3,7) Forró csokoláva, könnyű fehércsoki-hab és frissítő narancsszós. <i>Chocolate fondant, white chocolate mousse, orange coulis ^(1,3,7)</i> <i>Warm molten fondant, airy white chocolate mousse and refreshing orange coulis.</i>	3800 HUF
Churros, csoki- és karamellöntettel ^(1,3,7) Frissen sütött, fahéjas cukorba forgatott spanyol fánk kétféle mártogatóval. <i>Churros with chocolate and caramel sauces ^(1,3,7)</i> <i>Freshly fried Spanish fritters with cinnamon sugar, chocolate and caramel dips..</i>	3500 HUF
Vaníliás tésztakosár erdei gyümölcsökkel ^(1,3,7,8) Ropogós kosárka selymes vaníliakrémmel és friss bogyós gyümölcsökkel. <i>Vanilla pastry basket with forest berries ^(1,3,7,8)</i> <i>Crisp pastry basket with silky vanilla cream and fresh berries.</i>	3890 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	1600 HUF
Alkoholmentes, <i>Non-alcoholic</i>	0,33 l	1600 HUF
Búzasör, <i>Wheat beer</i>	0,5 l	2400 HUF
Barnasör, <i>Dark beer</i>	0,5 l	1900 HUF
Staropramen	0,33 l	1900 HUF
Pilsner Urquell	0,33 l	1900 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 szénsavas, <i>sparkling mineral water</i>	0,75 l	750 HUF
Coca Cola / Coca Cola Zero	0,25 l	1200 HUF
Fanta narancs, <i>Fanta orange</i>	0,25 l	1200 HUF
Sprite	0,25 l	1200 HUF
Gyömbér, <i>Ginger ale</i>	0,25 l	1200 HUF
Tonic Water	0,25 l	1200 HUF

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

Narancslé 100%, <i>Orange juice</i>	0,2 l	1900 HUF
Őszibarack nektár, <i>Peach juice</i>	0,2 l	1750 HUF
Almalé, <i>Apple juice</i>	0,2 l	1750 HUF
Ananászlé, <i>Pineapple juice</i>	0,2 l	1750 HUF
Jeges tea, <i>Ice tea</i>	0,33 l	1750 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
H O T E L

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	3950 HUF
-----------------	------	----------

Zacapa Rum	4 cl	4150 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.

LIONS-GARDEN.COM

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	3200 HUF
Hennessy X.O.	4 cl	9900 HUF

LIKŐRÖK | *Liquor*

Baileys	4 cl	1800 HUF
Amaretto	4 cl	1800 HUF
Cointreau	4 cl	1800 HUF
Kahlua	4 cl	1800 HUF

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

BORLAP

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.

Éttermünk minden nap 12.00–15.00 valamint 18.00–22.00 óra között várja Önöket!

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. Felhívjuk szíves figyelmüket, hogy a számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számolunk fel.

WINE MENU

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.



FEHÉR BOROK WHITE WINE

Babarczi Pannonhalmi Irsai Olivér
száraz / dry | 2024

0,75 l

6000 HUF

A halványsárga bor illatában közepesen intenzíven érezhetőek a bodza mellett a fehér virágok és a citrusos jegyek. Ízében kellemes, a frisítő savgerinc, az illatoknak megfelelő citrusos, fűszeres aromákkal harmonizál, amelyhez könnyed test párosul. Fajtájához híven üde, könnyű bor.

The fragrance of pale yellow wine is moderately intense with the lily, along with white flowers and citrus notes. It delivers a pleasant, refreshing savannah with harmonious aromas of citrus and spicy aromas, accompanied by a light body. For its kind it is a fresh, light wine.

Winelife Soproni Zöldvelteli
száraz / dry | 2023 / 2024

0,75 l

6000 HUF

Világos zöldessárga szín. Illata intenzív, a friss vágott fű, a zöldalma és a szénás jegyek mellett egy kevés mézesség, illetve gyógynövényesség is felbukkan benne. Szájban rendkívüli frissesség és élénkség jelenik meg a borban a könnyedség mellett. Könnyen érthető, gazdag ringló, zöldalma és barackos aromák bukkannak fel ízben. Kiegyensúlyozott, feszes, közepesen hosszú lecsengésű tétel.

Light greenish-yellow color. Its aroma is intense, in addition to fresh cut grass, green apple and hay notes, there is also a little honey and herbal notes. In the mouth, the wine shows extraordinary freshness and liveliness in addition to its lightness. Easy to understand, rich aromas of rindlo, green apple and peach emerge on the palate. Balanced, tight, medium-long finish.

Szőke Mátyás Mátrai Pinot Gris
száraz / dry | 2023

0,75 l

6500 HUF

Halványsárga színű 100% szürkebarát a Csákberekről. Illata üde, friss, gyümölcsös. Fűszeressége remek összhangban van a savakkal. Testes, zamatos, jóleső. Lecsengésében felfedezhető a vulkanikus ásványosság.

Pale yellow coloured 100% pinot gris from Csákberek. Fruity, fresh scent. You can taste some spicy aromas as well. Medium bodied, juicy white wine with nice acidity. At the end, you can taste some volcanic minerality.

Dobosi Bio Balatoni Olaszrizling
száraz / dry | 2023 / 2024

0,75 l

7500 HUF

Igazi mindennapi Olaszrizling. Tiszta zöldes világos citrom színben forog a pohárban, illatában, zöldalma és zöld szilva fejlődik ki benne, ahogyan szellőzik és melegszik a bor. A korty szerkezete kerek formát ölt, a könnyed testbe belesimul a lágy tónusú savérzet, az alkohol a korttyal arányos.

Real everyday Italian Riesling. Pure greenish light lemon color in the glass, its aroma, green apple and green plum develop in it, as the wine aerates and warms. The structure of the sip takes a round shape, the light body is smoothed by the soft-toned acidity, the alcohol is proportional to the sip.

FEHÉR BOROK WHITE WINE

Haraszthy Etyeki Chardonnay
száraz / dry | 2023 / 2024

0,75 l

7000 HUF

Sárgadinnyére és ananászra emlékeztető illatok jellemzik. Friss, üde, könnyen fogyasztható, és mindemellett, telt gyümölcsösség, kellemes olajosság jellemzi szájban.

It is characterized by aromas reminiscent of cantaloupe and pineapple. It is fresh, fresh, easy to consume and, in addition, it is characterized by full fruitiness and a pleasant oiliness in the mouth.

ROSÉ BOROK ROSE WINE

Paulus Móri Rosé
száraz / dry | 2023 / 2024

0,75 l

6000 HUF

A rosék George Clooney-a. Férfias, sármos, Pinot Noir-Merlot házassítás. Málnás, epres illattal és komplex, piros bogyós gyümölcsös ízvilággal rendelkező tétel. Friss ropogós és hosszan tartó zamatokkal szórakoztat minket.

The George Clooney of rosés. Masculine, charming, Pinot Noir-Merlot blend. A batch with a raspberry, strawberry aroma and a complex, red berry fruit flavor. It entertains us with fresh, crisp and long-lasting flavors.

Bodri Szekszárdi Rosé
száraz / dry | 2024

0,75 l

6000 HUF

Szekszárdi „Rozi” Rozé a virágmintás család legnépszerűbb tagja. Reduktív technológiával, hűtött acéltartályban irányított erjesztéssel 14-16 °C készült a pincészet első 2021-es rozé bora. A Kékfrankos és Pinot Noir szőlőknek köszönhetően egy gyümölcsökben gazdag, friss, könnyed bor, melynek málna jegyekben gazdag zamata 6-8 °C fokon teljeseedik ki.

This Rosé, true to our traditions, is nothing other than the alliance of north and south. Consumers of this wine are conquered by the fruitiness, freshness and pleasant acids of the north and the charming body and coy sweetness of the south. I recommend that it be enjoyed at 6-8° C, with fresh fruits and salads, all year round.

Lelovits Villányi Rosé
száraz / dry | 2024

0,75 l

6900 HUF

Könnyű, üde, szép savakkal rendelkező bor. Rengeteg epres-málnás jeggyel ízben és illatban.

Light, fresh, with fine acids. Lots of strawberry jam with flavor and fragrance.

VÖRÖS BOROK RED WINE

Günzer Villányi Portugieser
száraz / dry | 2023 / 2024

0,75 l

6900 HUF

Villányi Védett Eredetű Classicus Száraz Vörösbor, DHC Villány. Élénk lilás színnel, lehengerlő ibolyás illattal rendelkező, nagyon gyümölcsös, közepes testű, igazán jó ivású vörösbor a mindennapokra.

Villány Protected Originals Classicus Dry Red Wine, DHC Villány. Vibrant purple color with delicate violet scent, very fruity, medium-bodied, really good-drinking red wine for everyday use.

Vesztergombi Szekszárdi Merlot
száraz / dry | 2021

0,75 l

7900 HUF

Egészen sötét, vörös szín. Illata erdei bogyós gyümölcsökre emlékeztet. Kellemes lágy savakkal bír, ami kimondott erény a szekszárdi borok között. Harmonikus, tartalmas bor melyet bátran ajánlhatunk minden vörösbort kedvelőnek.

It has a totally dark red colour. It's aroma reminds us of forests berries. It is a pleasant with soft acids, which is a definite merit among the wines of Szekszárd. It is a harmonic and stout wine that we boldly recommend to the lovers of red wines.

Takler Szekszárdi Cabernet Franc
száraz / dry | 2019

0,75 l

9000 HUF

Pincészetünk egyre meghatározóbb vörösbora. Igen sokrétű, testes, ugyanakkor finomszövésű bor, erdei gyümölcsök, legfőképpen az áfonya lebilincselő zamatvilágával. 12 hónapig érlelődött másod és harmadtöltésű hordókban.

Our winery is increasingly determining red wine. Highly complex, full bodied, but fine weaving wine, berries, especially blueberries fascinating. Aged 12 months in second and third-filled barrels.

Balla Géza Ménesi Kadarka
száraz / dry | 2022

0,75 l

14 900 HUF

Aradi szőlők a ménesi gránitról. Szűretlen, spontán erjesztéssel, 50 hl-es, 30 éves ászokhordós érleléssel készült ragyogó vörösbor. A kiváló 2015-ös évjárat illatában- és ízében is gazdag fűszeres, vadvirágos és gyümölcsös. A kadarka melegebb, mélyebb tónusú formája.

Aradi grapes from the granite of Ménesi. Sparkling spontaneous fermentation, sparkling red wine made with 50 hl, 30 years old ace-barrel aging. It is also rich in spicy, wildflower and orchard in the smell and taste of the excellent 2015 vintage.

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

Mészáros Szekszárdi Pinot Noir
száraz / dry | 2022

0,75 l

7500 HUF

Színe élénk rubin színű. Friss, fűszeres, gyümölcsös illat jellemzi. Ízében kerek, bársonyos, finom tanninok mellett egy kevés édes érzet teszi jól fogyasztható borrá.

Its color is bright ruby. It is characterized by a fresh, spicy, fruity aroma. In addition to its round, velvety, fine tannins, a slight sweetness makes it a drinkable wine.

VÖRÖS BOROK
RED WINE

Vylyan Villányi Cabernet Sauvignon
száraz / dry | 2017

0,75 l

11 900 HUF

Komplex légies elegancia, étellel teli, frissítő korty. A sokat ígérő illat a sötétszirmú virágok és az érett kökény képét idézi meg a kóstoló számára. Bár a bor száraz, a korty a gyümölcsintenzitás miatt szinte édes, szilvás, de a kicsit füstös szilvalekvár íze is tetten érhető, majd csokoládé, sok csokoládé kis fanyarsággal.

Complex airy and elegant. Vivid, joyful, refreshing gulp. The long lasting smell invokes flowers and ripe sloe. The wine is dry, but it feels a bit sweet from the intensity of the fruitiness, you can feel plum, dark chocolate with a touch of roughness.

Tóth Ferenc Egri Bikavér
száraz / dry | 2020

0,75 l

9900 HUF

A Bikavér gerincét a borvidék hagyományaihoz híven a fűszeres, határozott savkészletű Kékfrankos adja. Ehhez az aromagazdagságot és a tökéletes harmóniát a gyümölcsös Kadarka, a vaníliás Merlot és az ibolyás Cabernet Franc nyújtja. A bor játékos savaival, jó csersavaival, a fahordós érlelés finoman érezhető jegyeivel válik igazán komplexé.

The backbone of Bikavér is, according to the tradition of this wine region, the spicy, strong acidic „Kékfrankos”. The rich aroma and perfect harmony are offered by the fruity Kadarka, the vanilla Merlot and the viola Cabernet Franc. This wine becomes really complex with its joyful acids, good tones, and with the delicious finishing touches of the wooden barrels.

Balla Ménesi Feketeleányka
száraz / dry | 2022

0,75 l

14 900 HUF

Rubinvörös színével, fűszeres illatával és gyümölcsös zamatával varázsol ez a bor.

With ruby color, spicy scent and fruity flavor of this wine.

Pfneiszl Távoli Világ Soproni Cuvée
száraz / dry | 2021

0,75 l

16 000 HUF

Birgit Pfneisl önéletrajza, palackba töltve. Közepesen mély rubinszín. Illata érett, érett gyümölcsökre, napsütötte eperre és fekete borsra emlékeztet. Koncentrált, krémes textúrájú és aszalt gyümölcsök, közepesen hosszú utóízével. Érlelés: kóracélban és új magyar barrique hordóban érlelődött, hogy még barátságosabb legyen.

Birgit Pfneisl's CV in a bottle. Medium deep ruby red. Mature aroma resembling ripe fruits, strawberry and black pepper. Concentrated, creamy texture, taste of dried fruits and a medium long aftertaste. Maturation: in stainless steel tanks and new Hungarian barrels for more enjoyment.

TOKAJI BOROK WINE FROM TOKAJ

Pannon Tokaj Hárslevelű
félédes /semi sweet | 2019

0,75 l

6000 HUF

Bársonyos, kellemes bor, melyen érezhető a hárslevelű jellegzetes aromája és akácméz illata, amely tipikus jellemzője a fajtának.

Velvety, fine wine, which is characterized by the aroma of hárslevelű, and the aroma of acacia honey, typical of the variety. It pairs well with confectionery and pastry.

Csillagút Tokaji Édes Szamorodni
édes / sweet | 2018

0,5 l

8000 HUF

Főszerepben a könnyedebb gyümölcs illatok, barack és citrusok. Több menetben válogatott fürtök és szemek, 85 gramm cukortartalom, 18 hónap érlelés új fában. Könnyű, filigrán, gördülékeny.

Starring the lighter fruit scents, peaches and citrus. Several rounds of curls and grains, 85 grams of sugar content, 18 months maturing in a new barrel. Lightweight, filigree, smooth.

Naár Tokaji Kései Kövér
édes / sweet | 2023

0,75 l

9000 HUF

Színe aranyárga. Illatában kicsit visszafogott, friss és gyümölcsös. Ízében vibráló sav, kedves, kicsit cukorkás lecsengéssel.

Its color is golden yellow. The smell is a bit restrained, fresh and fruity. Vibrant acidity on the palate, with a nice, slightly sugary aftertaste.

Tóth Zoltán Tokaji 5 puttonyos Aszú
édes / sweet | 2018

0,5 l

19 000 HUF

Világos, aranyárga, sűrű, olajos bor. A szemenként válogatott, aszúsodott szőlőszemek feldolgozásából származik. Illatában finoman együtt van az aszúszemek illata az érlelési illattal. Ízében a tokaji nemes borok minden eleganciáját magán hordozza. Savassága tökéletesen ellensúlyozza az édes bor jellegét.

Light, golden yellow, dense, oily wine. Selected from the eyes, coming from the processed fried grapes origin. It's gently coated in her scent aromas of smells with maturing scent. It has all the elegance of the Tokay noble wines on his own. Its acidity is perfectly balanced by sweet wine character.

A HÁZ BORAI HOUSE'S WINE

Szabó Gábor Chardonnay
száraz / dry | 2021

0,1 l
0,75 l

750 HUF
5000 HUF

Technológiai érettségben szüretelve, ami azt jelenti, hogy nem várták meg a teljes érettséget, hogy a bor zamatait kiemelő savtartalmat és a bor illatanyagokat minél jobban meg tudják őrizni. A fiatalosabb vonalat képviseli könnyedebb testtel üde illattal, igazi nyári bor.

Harvested at the point of technological maturity, which means that they didn't wait for the grape to reach full ripeness in order to preserve the acidity that emphasizes the wine's aroma, and its bouquet as much as possible. It is a true summer wine representing a young line with lighter body and fresh aroma.

Szabó Gábor Irsai Olivér
száraz / dry | 2021 / 2024

0,1 l
0,75 l

750 HUF
5000 HUF

A szalmasárga színű bor intenzív illatát a virágok mellett citrusok, zöldalma és barack töltik meg.

In addition to flowers, the intense aroma of the straw-yellow wine is filled with citrus, green apples and peaches.

Szabó Gábor Rosé
száraz / dry | 2024

0,1 l
0,75 l

750 HUF
5000 HUF

Könnyed, gyümölcsös, friss rosé a málna és a szamóca zamataival.

Light, fruity, fresh rosé with raspberry and strawberry aromas.

Szabó Gábor Cabernet Sauvignon
száraz / dry | 2021

0,1 l
0,75 l

750 HUF
5000 HUF

Közepesen intenzív, de fajtajelleges illat, enyhén fűszeres, fás jegyekkel. Kerek, jól fogyasztható borfinom tanninokkal és gyümölcsös utóízzel.

Medium intense, but distinctive aroma of its variety, with slightly spicy, woody notes. Round, easy-drinking wine with fine tannins and fruity aftertaste.

PEZSGŐK
SPARKLING WINES

Hungária Extra dry száraz / dry	0,75 l	12 000 HUF
Törley Gála száraz / dry	0,75 l	6900 HUF
Törley Charmant Doux édes / sweet	0,75 l	6900 HUF
Garamvári Evolution Rosé Brut száraz / dry	0,75 l	21 000 HUF
Garamvári Tokaji Furmint Brut száraz / dry	0,75 l	23 000 HUF

ÁRPÁD

GENERÁCIÓK PÁLINKÁJA

Egy márka névválasztása mindig nagyon nehéz felelősségteljes döntés, hiszen hosszú évekre megalapozhatja az ismertségét és a megítélést. Manufaktúránk családjában generációk óta hagyomány, hogy az elsőszülött fiúgyermek az Árpád keresztnévet örökli tovább a családban.

Jelenleg három generáció viseli ezt a nevet, apa, fia és unokája. Természetesen nem csak a név öröklődik generációk óta, vele együtt a főzőmesteri tudás, elhivatottság és szakma iránti szenvedély is apáról fiúra száll.



ÁRPÁD

The Pálinka of Generations

Choosing a brand name is always a difficult and responsible decision, as it can shape awareness and reputation for many years to come. In our manufactory's family, it has been a tradition for generations that the firstborn son inherits the given name Árpád.

Today, three generations proudly carry this name – father, son, and grandson. Naturally, not only the name has been passed down, but also the master distiller's knowledge, dedication, and passion for the craft, handed on from father to son.

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

SILVER KÖRTE

4 cl

1990 HUF

Határozott vilmoskörte jegyek, kevés virágillattal, gyümölcsös komplexitással. Ízében fűszeres, édeskés, muskotályos. Nagyon parfümös, hosszú utóízű termék.

It bears definite william pear features with slight flower scent egy fruit complexity. Its taste is spicy, sweet and muscat. This product has perfume characteristic with long lasting aftertaste.

SILVER KAJSZIBARACK

4 cl

1990 HUF

Illatában a kajszi emlékeztető jegyekkel indít, friss baracklekvárral és egy lélegzetnyi citrusosággal. Ízében is emlékeztet a frissen főzött baracklekvárra, melyet enyhén a citrom és grapiut íze követ a háttérben.

Its scent starts with the traits of apricot, fresh apricot jam and a breath of citrusy. It also reminds you of the freshly cooked peach jam, slightly followed by the taste of lemon and grapefruit in the background.

SILVER FEKETECSERESZNYE

4 cl

1990 HUF

Illatában a roppanós sötét színű gyümölcs intenzíven virágos, édeskés illatok köszönnek vissza. Ízében nagyon mély, cseresznyésen édeskés, leheletnyi marcipán köntösben. Finom elegancia jellemzi, ezt a komplex terméket, utóízében kevés feketecsokoládéval.

In its scent, the crispy, black-coloured fruit and its intense, sweet flower smell can be recognized. Its taste is very deep, cherry-sweet in a breath of marzipar wrap. This complex product features nice elegance with some black chocolate in its aftertase.

DUPLA 40 CIGÁNYMEGGY

4 cl

2190 HUF

Színben fekete-bordó, textúrája sűrű-telt és már-már likőrös hatású. Illatában kávé-tejcsokis, mögötte a töppedt érett cseresznye fedezhető fel. Ízében robban a gyümölcs, marcipán és édes csokis egyveleg, nagyon határozott, telt és igen hosszú garat élményt nyújt, enyhén magkesernyés utóízzel.

Deep black-red in color with a rich, liqueur-like texture. Aromas of coffee, milk chocolate and ripe cherry lead to flavors of fruit, marzipan and sweet chocolate. Full-bodied and long-lasting, with a soft, seed-like bitterness on the finish.

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

PRÉMIUM IRSAI OLIVÉR

4 cl

2790 HUF

Nagyon parfümös illatú termék, egyértelműen felismerhető az Irsai Olivér-szőlő. Ízében gyümölcsös, fűszeres karakterrel, amely nagyon telt és hosszú lecsengésű. Kissé édeskés, a héjkarakter csak enyhén érezhető.

A very fragrant scent, the Irsai Oliver grapes are clearly recognizable. It tastes fruity with a spicy character that is very full and has a long finish. Slightly sweet, the shell character is only slightly felt.

PRÉMIUM GYÖMBÉR PÁRLAT

4 cl

2790 HUF

Illatában nagyon intenzív, parfümösnek mondható. Jellegzetesen friss, citromhéj és citromfű illatokkal rendelkezik, amely könnyedséget és légiességet idéz fel bennünk. Ízében nagyon lágy, selymes, könnyen fogyasztható, enyhén kesernyés és csípős, amely még pikánsabbá teszi ezt az italt. Rendkívül hosszantartó utóízzel rendelkező valódi íz bomba, melynek szárazpróbája különleges élményt nyújt a pohárban a maga kirobbanó citrusosságával.

Intense and perfumed on the nose, with fresh notes of lemon peel and lemongrass. Smooth and silky on the palate, balanced by subtle bitterness and spice. A vibrant citrus finish that lingers long.

PRÉMIUM LEPOTICA SZILVA

4 cl

2190 HUF

Nagyon intenzív, kellemes szilva virágillattal indító, könnyed pálinka, melyet bátran ajánlunk a gyengébbik nem részére is. Ízében a hagyományos szilvapálinkáktól eltérő, különleges édeskés íz világ fedezhető fel, némi gyömbérrel és virágos, mézes jegyekkel. Rendkívül komplex, hosszú utóízű termék, melynek szárazpróbája fahéjas jegyeket hagy maga után a pohárban.

A light and airy pálinka with an intense plum-blossom fragrance. Its sweet notes, hints of ginger, floral honey, and cinnamon set it apart from traditional plum pálinka. Complex, elegant, and long-lasting.

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.