



ANANTARA

NEW YORK PALACE
BUDAPEST HOTEL

THE ATRIUM



MENU



ÉTLAP



KÖNNYŰ ÉTELEK

Az alábbi ételek kis adagosak, minden tányéron 2 darab azonosétel szerepel, helyi és nemzetközi alapanyagok legjavából válogatva.
Könnyű ebédhez fejenként három különböző ételt ajánlunk, egy kiadósabb étkezéshez pedig öt vagy több fogást.

Kacsamáj terrine Briós és füge chutney 1, 3, 7, 8 	8450 ^{HUF}
Marinált lazac Krémsajt, lazackaviár és rozskenyér 1, 4, 7, 10 	8450 ^{HUF}
Klasszikus marha tatár Fűszeres marhahús, kapribogyó és shalotta hagyma 1, 3, 10, 20 (gluténmentes változatban is)	8450 ^{HUF}
Ras el hanout hummus Savanyított répa, szezám és zeller 1, 5, 9, 11, 18, 19	8450 ^{HUF}
Kacsa rilette Marinált paprikával 1, 19 	8450 ^{HUF}
Ropogós sajtos polenta Szarvasgomba szeletekkel 1, 3, 7  	8450 ^{HUF}
Ossetra kaviár 10 gr Tradicionális tokhalkaviár blinivel, friss tejföllel 1, 3, 4, 7	22 050 ^{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.

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 On toasted brioche and fig chutney 1, 3, 7, 8 	21,5 ^{EUR}
Marinated salmon With cream cheese, salmon eggs and rye bread 1, 4, 7, 10 	21,5 ^{EUR}
Steak tatar Hand chopped spicy beef with capers and shallots 1, 3, 10, 20 (gluten free option is available)	21,5 ^{EUR}
Ras el hanout hummus Pickled carrots with sesame and celery 1, 5, 9, 11, 18, 19	21,5 ^{EUR}
Duck rillettes With marinated paprika 1, 19 	21,5 ^{EUR}
Cheese polenta Deep fried and finished with shaved truffle 1, 3, 7  	21,5 ^{EUR}
Ossetra caviar 10 g On blini with chives and crème fraîche 1, 3, 4, 7	56,5 ^{EUR}

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

SZENDVICSEK (gluténmentes változatban is)

- Marinált paradicsom
Bazsalikomos pesto, rucola saláta focaccia
1, 8, 18, 19

7450^{HUF}
- Marinált pisztráng
Teljes kiőrlésű kenyér, kapor, édeskömény és majonéz
1, 4, 10, 19 

8250^{HUF}
- Anantara Club sandwich
Klasszikus club szendvics ropogós baconnel és csirkével
1, 3, 7, 15 

7950^{HUF}

SÜTEMÉNYEK

- Angol teasütemény vajkrémmel
1, 3, 7

4450^{HUF}
- Fahéjas rizspuding áfonyával
18, 19, 20 

4450^{HUF}
- New York csokoládé torta
1, 3, 5, 7, 8

5250^{HUF}
- Klasszikus citrom torta
1, 3, 7, 8, 18

4450^{HUF}
- Málnás piskótás torta
3, 5, 8, 19, 20

5250^{HUF}
- Bon bon válogatás (6 db)
1, 3, 5, 7, 8

4450^{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.

SANDWICHES (gluten-free options are available)

- Marinated tomatoes
with basil pesto and rucola on focaccia
1, 8 18, 19

19^{EUR}
- Marinated trout fillet
on whole wheat grain bread with dill, fennel and mayonnaise
1, 4, 10, 19 

21,5^{EUR}
- Anantara Club sandwich
The classic made to perfection with crispy bacon and chicken
1, 3, 7, 15 

21^{EUR}

PASTRIES

- Scones with clotted cream
1, 3, 7

11,5^{EUR}
- Cinnamon sented rice pudding with blueberry
18, 19, 20 

11,5^{EUR}
- New York chocolate cake
1, 3, 5, 7, 8

13,5^{EUR}
- Traditional lemon tart a delicate citrus filling
1, 3, 7, 8, 18

11,5^{EUR}
- Raspberry and pistachio tart
3, 5, 8, 19, 20

13,5^{EUR}
- Bon bon selection (6 pcs)
1, 3, 5, 7, 8

11,5^{EUR}

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in EUR 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
Feind Play 2024 Magyarország - Balatonfüred - Csopak	4 450 HUF	22 250 HUF
Törley Hungária Extra Dry Magyarország - Etyek - Buda	3 650 HUF	18 250 HUF

PROSECCO

Villa Sandi Prosecco DOC Treviso Brut Il Fresco Olaszország - Veneto	5 250 HUF	26 250 HUF
Mionetto DOC rosé Brut Olaszország - Valdobbiadene	5 250 HUF	26 250 HUF

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Brut Franciaország - Champagne	-	62 250 HUF
Möet & Chandon Imperial Franciaország - Champagne	11 650 HUF	58 250 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
Feind Play 2024 Hungary - Balatonfüred - Csopak	11,5 EUR	57,5 EUR
Törley Hungária Extra Dry Hungary - Etyek - Buda	9,5 EUR	47,5 EUR

PROSECCO

Villa Sandi Prosecco DOC Treviso Brut Il Fresco Italy - Veneto	13 EUR	65 EUR
Mionetto DOC rosé Brut Italy - Valdobbiadene	13 EUR	65 EUR

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Brut France - Champagne	-	159 EUR
Möet & Chandon Imperial France - Champagne	30 EUR	150 EUR

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

MAGYAR BOROK

FEHÉRBOROK

POHÁR
150 ml

ÜVEG
750 ml

Váli - Olaszrizling 2023 Badacsony	5 450 HUF	27 250 HUF
Vabrik Chardonnay 2024 Etyek	4 850 HUF	24 250 HUF
Molnár - Sauvignon Blanc 2024 Mátra	3 650 HUF	18 250 HUF
Váli - Szürkebarát 2023 Badacsony	5 450 HUF	27 250 HUF
Cseri Pannonhalmi - Irsai Olivér 2024 Pannonhalma	4 850 HUF	24 250 HUF

ROSÉBOROK

Gere Rosé 2024 Villány	3 650 HUF	18 250 HUF
---------------------------	-----------	------------

VÖRÖSBOROK

Gál Tibor Pinot Noir 2023 Eger	4 050 HUF	20 250 HUF
Eszterbauer - Nagyapám Kadarka 2023 Szekszárd	5 250 HUF	26 250 HUF
Pfneiszl Merlot 2024 Sopron	5 250 HUF	26 250 HUF
Bolyki - Bikavér 2021 Eger 2	4 450 HUF	22 550 HUF
Malatinszky Signature - Cabernet Sauvignon 2018 Villány	4 450 HUF	22 550 HUF

DESSZERTBOROK

Grand tokaj 5 puttonyos Tokaj	8 850 HUF	44 250 HUF
Royal Tokaj - cuvée 2018 Tokaj	5 250 HUF	26 250 HUF
Grand Tokaj 6 puttonyos 2022 Tokaj	11 250 HUF	56 250 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 150 ml	 BOTTLE 750 ml
Váli - Olaszrizling 2023 Badacsony	14 EUR	70 EUR
Vabrik Chardonnay 2024 Etyek	12,5 EUR	62,5 EUR
Molnár - Sauvignon Blanc 2024 Mátra	9,5 EUR	47,5 EUR
Váli - Szürkebarát 2023 Badacsony	14 EUR	70 EUR
Cseri Pannonhalmi - Irsai Olivér 2024 Pannonhalma	12,5 EUR	62,5 EUR

ROSÉ WINES

Gere Rosé 2024 Villány	9,5 EUR	47,5 EUR
---------------------------	---------	----------

RED WINES

Gál Tibor Pinot Noir 2023 Eger	10,5 EUR	52 EUR
Eszterbauer - Nagypám Kadarka 2023 Szekszárd	13 EUR	65 EUR
Pfneiszl Merlot 2024 Sopron	13 EUR	65 EUR
Bolyki - Bikavér 2021 Eger	11,5 EUR	57,5 EUR
Malatinszky Signature - Cabernet Sauvignon 2018 Villány	11,5 EUR	57,5 EUR

DESSERT WINES

Grand tokaj 5 puttonyos Tokaj	23 EUR	115 EUR
Royal Tokaj - cuvée 2018 Tokaj	13 EUR	65 EUR
Grand Tokaj 6 puttonyos 2022 Tokaj	29 EUR	145 EUR

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

KÜLFÖLDI BOROK

FEHÉRBOROK

 POHÁR
150 ml

 ÜVEG
750 ml

Villa Maria - Sauvignon Blanc 2024 New-Zeland	5 850 HUF	29 250 HUF
Laroche - St. Martin Chablis 2020 France	-	44 850 HUF
Topf Grüner - Veltiner Wechselberg 2020 Austria	-	36 850 HUF
Robert Weil - Riesling QbA 2021 Deutschland	-	38 850 HUF
H. Zonin Regions - Pinot Grigio 2024 Italy 2	4 650 HUF	23 250 HUF

VÖRÖSBOROK

H. Nicolas Catena Alamos - Malbaec 2021 Argentin 2	5 850 HUF	29 250 HUF
Cecchi - Chianti Classico 2023 Italy	5 250 HUF	26 250 HUF
Frescobaldi Castelgiocondo - Brunello Di Montalcino 2018 Italy	-	98 850 HUF
Escudo Rojo Baronessa 2020 Chile	-	98 850 HUF
Faustino I. Gran Reserva 2010 Spanish	-	49 850 HUF
Roederer Chateau De Pez 2015 France	-	79 850 HUF
Lafite Rothschild Legende 2019 France	5 850 HUF	29 250 HUF
Villa Maria Pinot Noir 2020 New-Zeland	5 980 HUF	29 250 HUF

ROSÉBOROK

Roederer Provence Rose 2022 France 3	-	39 900 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.

FOREIGN WINES

WHITE WINES	 GLASS 150 ml	 BOTTLE 750 ml
Villa Maria - Sauvignon Blanc 2024 New-Zeland	15,5 EUR	76,5 EUR
Laroche - St. Martin Chablis 2020 France	-	115 EUR
Topf Grüner - Veltiner Wechselberg 2020 Austria	-	94,5 EUR
Robert Weil - Riesling QbA 2021 Deutschland	-	99,5 EUR
H. Zonin Regions - Pinot Grigio 2024 Italy	11,5 EUR	57,5 EUR
RED WINES		
H. Nicolas Catena Alamos - Malbec 2021 Argentin	15,5 EUR	77,5 EUR
Cecchi - Chianti Classico 2023 Italy	13 EUR	65 EUR
Frescobaldi Castelgiocondo - Brunello Di Montalcino 2018 Italy	-	253,5 EUR
Escudo Rojo Baronessa 2020 Chile	-	253,5 EUR
Faustino I. Gran Reserva 2010 Spanish	-	128 EUR
Roederer Chateau De Pez 2015 France	-	205 EUR
Lafite Rothschild Legende 2019 France	15,5 EUR	77,5 EUR
Villa Maria Pinot Noir 2020 New-Zeland	15,5 EUR	77,5 EUR
ROSÉ WINES		
Roederer Provence Rose 2022 France	-	102,5 EUR

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

HELYI SÖRÖK

Blonde (330 ml, 5%) Pannonhalmi Apátság, Lager	4 550 ^{HUF}
Triple (330 ml, 8%) Pannonhalmi Apátság, Lager	4 550 ^{HUF}
Dubbel (330 ml, 6,5%) Pannonhalmi Apátság, Stout	4 550 ^{HUF}
Quadrupel (330 ml, 10%) Pannonhalmi Apátság, Barna Ale	4 550 ^{HUF}
Witbier (330 ml, 5%) Pannonhalmi Apátság, Búza	4 550 ^{HUF}
Budapest Meggy (330 ml, 4,1%) Budapest Sör, Lager	4 550 ^{HUF}
Budapest Session IPA (500 ml, 5%)	4 550 ^{HUF}
Budapest sör, Indian Pale Ale	

CSAPOLT SÖR

Borsodi 0,2 l	2 550 ^{HUF}
Borsodi 0,4 l	4 650 ^{HUF}

NEMZETKÖZI SÖR

Staropramen (330 ml)	3 650 ^{HUF}
Heineken (330 ml)	3 660 ^{HUF}

ALKOHOLMENTES SÖR

Heineken (330 ml)	3 650 ^{HUF}
Stella Artois (330 ml)	3 650 ^{HUF}

ÁSVÁNYVIZEK

New York víz	4 050 ^{HUF}
szénsavas, szénsavmentes (700 ml)	
S. Pellegrino	4 450 ^{HUF}
szénsavas (750 ml)	
Acqua Panna	4 450 ^{HUF}
szénsavmentes (750 ml)	

LIMONÁDÉK

Klasszikus	4 050 ^{HUF}
citrom, lime	
New York	4 050 ^{HUF}
narancs, bodza, citrom	

MELEG LIMONÁDÉK

Szilvás-mentás forró limonádé	4 050 ^{HUF}
Gyömbéres-mézes forró limonádé	4 050 ^{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.

LOCAL BEERS

Blonde (330 ml, 5%) Pannonhalma Monastery, Lager	11,5 ^{EUR}
Triple (330 ml, 8%) Pannonhalma Monastery, Lager	11,5 ^{EUR}
Dubbel (330 ml, 6,5%) Pannonhalma Monastery, Stout	11,5 ^{EUR}
Quadrupel (330 ml, 10%) Pannonhalma Monastery, Brown Ale	11,5 ^{EUR}
Witbier (330 ml, 8%) Pannonhalma Monastery, Wheat	11,5 ^{EUR}
Budapest Meggyes (330 ml, 4,1%) Budapest Sour Cherry	11,5 ^{EUR}
Budapest Session IPA (500 ml, 5%)	11,5 ^{EUR}
Budapest Indian Pale Ale	

DRAFT BEER

Borsodi 0,2 l	6,5 ^{EUR}
Borsodi 0,4 l	12 ^{EUR}

INTERNATIONAL BEER

Staropramen (330 ml)	9,5 ^{EUR}
Heineken (330 ml)	9,5 ^{EUR}

ALCOHOL FREE BEERS

Heineken (330 ml)	9,5 ^{EUR}
Stella Artois (330 ml)	9,5 ^{EUR}

WATER

New York water	10,5 ^{EUR}
sparkling, still (700 ml) 	
S. Pellegrino	11,5 ^{EUR}
sparkling (750 ml)	
Acqua Panna	11,5 ^{EUR}
still (750 ml)	

LEMONADES

Classic	10,5 ^{EUR}
lemon, lime 	
New York	10,5 ^{EUR}
orange, elderflower, lemon 	

HOT LEMONADES

Plum & mint hot lemonade 	10,5 ^{EUR}
Ginger & honey hot lemonade 	10,5 ^{EUR}

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

KÁVÉ

Eszpresszó	2 850 ^{HUF}
Dupla eszpresszó	3 550 ^{HUF}
Amerikai kávé	3 550 ^{HUF}
Cappuccino	3 850 ^{HUF}
24 Karátos Arany Cappuccino	4 650 ^{HUF}
Café Latte	3 850 ^{HUF}
Chai Latte	3 850 ^{HUF}
Matcha Latte	3 850 ^{HUF}
Forró csokoládé	3 850 ^{HUF}
Jegeskávé	4 650 ^{HUF}

JING TEA

Fekete tea	3 850 ^{HUF}
Ízesített fekete tea	3 850 ^{HUF}
Fehér tea	3 850 ^{HUF}
Ízesített fehér tea	3 850 ^{HUF}
Zöld tea	3 850 ^{HUF}
Ízesített zöld tea	3 850 ^{HUF}
Virágzó zöld tea	3 850 ^{HUF}
Oolong tea	3 850 ^{HUF}
Puerh tea	3 850 ^{HUF}
Gyógynövény tea	3 850 ^{HUF}

ÜDÍTŐK

Coca-Cola	2 650 ^{HUF}
Coca-Cola Zero	2 650 ^{HUF}
Sprite Zero	2 650 ^{HUF}
Cappy Alma/Narancs/Barack	2 650 ^{HUF}
Házi Jeges Tea	3 350 ^{HUF}
Red Bull	3 750 ^{HUF}
Thomas Henry Gyömbér	3 650 ^{HUF}
Frissen facsart Narancs/Grapefruit (200 ml)	4 050 ^{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	7 ^{EUR}
Double espresso	9 ^{EUR}
American coffee	9 ^{EUR}
Cappuccino	10 ^{EUR}
24 Carat Gold Cappuccino	12,5 ^{EUR}
Café Latte	9,5 ^{EUR}
Chai Latte	10 ^{EUR}
Matcha Latte	10 ^{EUR}
Hot chocolate	10 ^{EUR}
Iced Coffee	12 ^{EUR}

JING TEA

Black tea	10 ^{EUR}
Scented & Flavoured black tea	10 ^{EUR}
White tea	10 ^{EUR}
Scented & Flavoured white tea	10 ^{EUR}
Green tea	10 ^{EUR}
Scented & Flavoured green tea	10 ^{EUR}
Flowering green tea	10 ^{EUR}
Oolong tea	10 ^{EUR}
Puerh tea	10 ^{EUR}
Herbal infusions	10 ^{EUR}

SOFT DRINKS

Coca-Cola	7 ^{EUR}
Coca-Cola Zero	7 ^{EUR}
Sprite Zero	7 ^{EUR}
Cappy Apple/Orange/Peach	7 ^{EUR}
Home-made Ice Tea	8,5 ^{EUR}
Red Bull	9,5 ^{EUR}
Thomas Henry Ginger Ale	9,5 ^{EUR}
Freshly Squeezed Orange/Grapefruit Juice	10,5 ^{EUR}

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in EUR 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 SERTÉST ÉS KACSÁT HASZNÁLUNK
MAGYARORSZÁGI FARMOKRÓL.

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ MAGYAR PISZTRÁNGJAINK
A ROYAL HALTENYÉSZETBŐL ÉRKEZNEK.

WE SOURCE LOCALLY PRODUCED INGREDIENS.

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

GENERAL MANAGER
FAZEKAS TAMÁS

FOOD & BEVERAGE DIRECTOR
TATÁR PÉTER

AZ ÉTTERMI SZOLGÁLTATÁS TELJESÍTÉSE KÖZVETÍTETT
SZOLGÁLTATÁS IGÉNYBEVÉTELÉVEL TÖRTÉNIK.

ÍRJON, HA JÓL ÉREZTE MAGÁT!

GENERAL MANAGER
TAMÁS FAZEKAS

FOOD & BEVERAGE DIRECTOR
PÉTER TATÁR

THE FOOD AND BEVERAGE SERVICES
ARE MEDIATED.

WE WELCOME YOUR FEEDBACK!

ÉTELALLERGIÁK ÉS ÉTRENDI KORLÁTOZÁSOK

Ételallergiával és táplálkozási szokásaival kapcsolatban forduljon hozzánk bizalommal.



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 belőle készült ételek



11. Szezámmag és a belőle készült ételek



12. Kéndioxid (so2)



13. Csillagfűrt és a belőle készült ételek



14. Puhatestűek és 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

Please inquire with senior management if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

-  1. Cereals containing 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. Spicy food
-  18. Suitable for vegans
-  19. Lactose free
-  20. Gluten free
-  Locally sourced ingredients
-  Raw ingredients from sustainable economy

