

Intermezzo

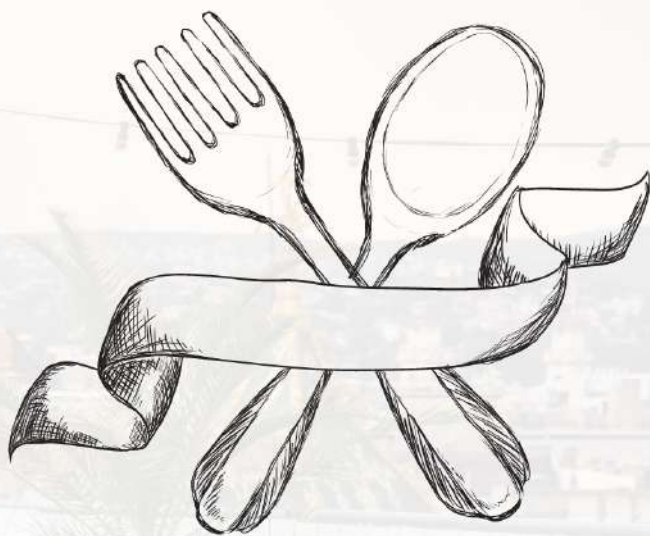
Roof terrace menu



BUDAPEST

PRESIDENT

MOZART GROUP



Intermezzo

Roof terrace menu



BUDAPEST

PRESIDENT

MOZART GROUP

Előételek | Starters

Price HUF

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 3,4,8,10 | Cézár saláta (csirkemellel vagy garnélával)
<i>Caesar salad (with chicken or prawns)</i> | 1590/2950/4590 |
| 1,3,8 | Kacsa rilette birsalmasajttal és paradicsomos lilahagyma lekvárral, kaláccsal
<i>Duck rilette with tomato & red onion chutney, quince, brioche</i> | 2650 |
| 1,3,4,8,10 | Füstölt pisztráng filé mangó chutney, fermentált cékla, quinoa, tökmagos kenyér
<i>Fillet of smoked trout with mango chutney, fermented beetroot, quinoa, pumpkin seeded bread</i> | 2650 |

Levesek | Soups

- | | | |
|-----|--|------|
| 9 | Gulyásleves
<i>Traditional Goulash soup</i> | 2190 |
| 1,8 | Vargánya krémleves bacon chips-el
<i>Cream of cep mushroom soup with bacon crisps</i> | 1790 |

Főételek | Main courses

- | | | |
|----------|--|------|
| 1,3,8 | Club szendvics hasáburgonyával
<i>Club sandwich with French fries</i> | 2990 |
| 1,3,8,10 | Angus marha burger hasáburgonyával
<i>Angus beef burger with French fries</i> | 4390 |
| 2,3,4,8 | Kárpáti fogasfilé medvehagymás burgonyával
<i>Fillet of Perch a'la "Kárpáti" with shallots & potato</i> | 5390 |

Intermezzo

Roof terrace menu



BUDAPEST

PRESIDENT

MOZART GROUP

Főételek | Main courses

Price HUF

- 1,6 Sous vide csirkemell téli gyökér zöldségekkel, gesztenyés jus 4290
Sous vide chicken breast with winter vegetables, chestnut jus
- 1 Sous-vide sertés szűz Serrano sonkával és zöld spárgával 4290
Sous vide pork medallion wrapped in Serrano ham, asparagus, vegetable quiche & shiitake mushroom dressing
- 1,8 Vaddisznó pörkölt házi dödöllével, vegyes savanyúsággal 4590
Wild boar stew with homemade hashbrown and pickles
- 1,3,8 Tejszínes pappardelle, kacsával, sütőtökkel és parmezánnal 4290
Creamy pappardelle with duck, pumpkin and parmesan

Desszertek | Desserts

- 1,3,5,8 Sós karamellás lávasüti, vérnarancs öntet, citrom sorbet 1990
Salted caramel cake, blood orange sauce, lemon sorbet
- 1,3,5,8 Szilvás vajas crumble mézes kalács öntettel és grillázssal 1990
Plum crumble with gingerbread sauce & brittle

Allergén összetevők | Allergenic ingredients

1 - Glutént tartalmazó gabonafélék (Búza, Rozs, Árpa, Zab, Tönköly, Kamut-búza) / Cereals containing gluten (Wheat, Rye, Barley, Oats, Spelt, Kamut weath), 2 - Rákfélék / Crustacean, 3 - Tojás / Egg, 4 - Halak / Fishes, 5 - Földimogyoró / Peanuts, 6 - Dió félék (Mandula, Mogyoró, Dió, Kesudió, Brazil dió, Pisztácia, Makadámia) / Nuts (Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashews, Brazil nuts, Pistachios, Macadamia nuts), 7 - Szója / Soy, 8 - Tej / Milk, 9 - Zeller / Celery, 10 - Mustár / Mustard, 11 - Szezám mag / Sesame seeds, 12 - Kéndioxid és SO₂-ben kifejezett szulfidok 10mg/kg, ill 10mg/L feletti mennyiségben / Sulfur Dioxides and sulphites expressed as SO₂ 10 mg / kg, or above 10 mg / L, 13 - Puhatestűek / Molluscs, 14 - Csillagfürt / Lupine.

A számla végösszegéhez 12% szervizdíjat számolunk fel.
We add 12% service charge to the final bill.

A fenti árak tartalmazzák az ÁFA-t.
The above prices include VAT.

Executive Chef
Berecz Zoltán
Food & Beverage Manager
Horti Péter