



HOTEL
VINIFERA
WINE & SPA
★★★★★ SUPERIOR
BY BIRGÉS

Deliciosa

*Amennyiben szállását csak reggelis ellátással foglalta, a vacsora ára
20 900 HUF személyenként.
If you have booked your accommodation with breakfast only, the price
for the dinner is 20 900 HUF per person.*

F&B DIRECTOR Bruckner László

EXECUTIVE CHEF Bajdik Márton

HEAD CHEF Koszta Szabolcs

NYITVATARTÁS • OPENING HOURS

HÉTFŐ - VASÁRNAP • MONDAY - SUNDAY

REGGELI BÜFÉ • BREAKFAST BUFFET

7:30 - 10:30

EBÉD Á LA CARTE • LUNCH Á LA CARTE

12:00 - 17:00

VACSORA • DINNER

18:00 - 21:30

Hítvallásunk

“Étlapunkat igyekszünk a szezonnak megfelelő alapanyagokból összeállítani. A tojások szabad tartásból érkeznek hozzánk és mind a hús, hal, baromfi választékunk fenntartható forrásból származnak.”



“We try to create our menu with seasonal ingredients. Our eggs are free-range and all of our meat, fish and poultry are sustainably sourced.”

Our vision

FŐÉTELEK • MAIN DISHES

Szarvasgombás csirkemell • Chicken breast with truffle

szarvasgombás töltött csirkemell, parmezános burgonyapüré, jus, pak choi
chicken breast with truffle, parmesan, mashed potatoes, jus, pak choi

(3, 7)

Csirkecomb ropogós • Chicken croquette

új burgonya, kapor majonéz, cukkini spagetti
potatoes, dill mayonnaise, zucchini spaghetti

(1, 3, 7, 9, 10)

Tenger gyümölcsei risottó • Risotto with seafood

tintahal, kagyló, tigrisrák, homár bisque
squid, mussels, tiger prawn, lobster bisque

(2, 4, 7, 9, 10)

Burgundi marha stefánia • Beef bourguignon stefania

répa, gomba, zeller, burgonya, kolozsvári szalonna
carrot, mushroom, celery, Kolozsvár-style bacon, roasted potato

(9, 12)

Malaccsászár • Pork belly

borsó, gersli, jus
peas, barley, jus

(1, 6, 9)

FŐÉTELEK • MAIN DISHES

Branzino • Branzino

spenótos gnocchi, fenyőmag, édeskömény saláta
spinach gnocchi, pine nuts, fennel salad
(1, 3, 4, 7, 10)

Kacsamell • Duck breast

édesburgonyás gratin, barack, jus, bazsalikom
sweet potato gratin, peach, jus, basil
(7, 9)

Harcsa paprikás • Catfish paprikash

halászlémártás, túrós lasagne, kolozsvári szalonna, rántott pontytej
fish soup sauce, cottage cheese lasagna, Kolozsvár-style bacon, fried carp roe
(1, 3, 4, 7)

Szűzpecsenye „krumplis tészta” • Pork tenderloin "potato pasta"

burgonyás galuska, burgonya hab, jus
potato dumplings, potato foam, jus
(1, 3, 9)

Hummusz • Hummus

grill karfiol, gránátalma, papadam, koriander
grilled cauliflower, pomegranate, papadam, coriander
(11)

Cékla & tofu • Beetroot & tofu

cékla, málna, édesburgonya, quinoa
beetroot, raspberry, sweet potato, quinoa
(6, 10)

Quality by Jasper

Büszkék vagyunk arra, hogy a JOSPER© márkával karöltve grill szekcióval is kiegészíthetjük étlapunkat. A kemence technológiájának köszönhetően a húsok tökéletes minőségben és textúrában kerülnek vendégeink elé, melyek kiválóan veszik át a faszén elegáns zamatát.



We are proud to be able to complement our menu with a grill section in partnership with the JOSPER© brand. Thanks to the oven technology, the meats are presented to our guests in perfect quality and texture, which perfectly absorb the elegant flavor of the charcoal.

JOSPERBEN SÜLT FŐÉTELEK GRILLED ITEMS FROM OUR JOSPER

Kacsacomb • Duck leg *(Magyarország)*

Lazac filé • Salmon fillet *(Feröer-szigetek) (4)*

Vörös tonhal • Tuna *(Indonézia) (4)*

Tengeri sügér • Seabass *(Adria) (160 g)*

Csirkecomb filé • Chicken leg fillet *(Magyarország)*

Bélszín • Tenderloin - Angus Omaha *(USA) (180 g)* +11 990 Ft

Ribeye Angus *(Argentína) (250 g)* +8 990 Ft

VÁLASZTHATÓ KÖRETEK • SIDE DISHES

Basmati rizs • Basmati rice

Burgonyapüré • Mashed potatoes *(7)*

Szarvasgombás parmezános hasáburgonya • Parmesan truffle fries *(7)*

Tejszínes, spenótos gomba • Creamy spinach & mushrooms *(7)*

Faszénen grillezett zöldségek • Charcoal grilled vegetables

Hagymás burgonya • Potatoes with onions *(9)*

MÁRTÁSOK • SAUCES

Zöldborsmártás • Green peppercorn sauce *(7, 10)*

Tejszínes gomba (erdei) • Cream cheese with mushrooms *(7)*

Chimichurri

Áraink forintban vannak feltüntetve és tartalmazzák az ÁFA-t. A számla végösszegéhez 14% szervízdíjat számítunk fel, mely 100%-ban az étterem és a konyha személyzetét illeti. All prices are in Hungarian Forint and include VAT. 14% service charge will be added to your final bill. 100% of the service charge is shared among the service and kitchen staff.



HOTEL
VINIFERA
WINE & SPA
★★★★★ SUPERIOR
BY BIRGÉS

Pizza selection

Kínálatunkban nápolyi stílusú pizzák közül válogathatnak vendégeink. A nápolyi pizza jellegzetessége, hogy olyan paradicsomot használunk, ami a Vezúvtól délre fekvő, vulkanikus síkságon terem. A sajt, amivel színesítjük pizzáinkat, Campania és Lazio területéről származó tehéntejből (fiori di latte - "tej virága"), vagy vízibivaly tejéből készült mozzarella di bufala. A kovászos tésztán az olasz feltétek biztosítják az 500 celsius fokon megsütött pizzáink harmonikus ízvilága.



Our guests can choose from Neapolitan-style pizzas. The characteristic of Neapolitan pizza is that we use tomatoes that grow on the volcanic plains south of Vesuvius. The cheese that we use to color our pizzas is mozzarella di bufala made from cow's milk (fiori di latte - "flowers of milk") from Campania and Lazio, or from water buffalo milk. The Italian toppings on the sourdough dough ensure the harmonious taste of our pizzas, baked at 500 degrees Celsius.

Áraink forintban vannak feltüntetve és tartalmazzák az ÁFA-t. A számla végösszegéhez 14% szervízdíjat számítunk fel, mely 100%-ban az étterem és a konyha személyzetét illeti. All prices are in Hungarian Forint and include VAT. 14% service charge will be added to your final bill. 100% of the service charge is shared among the service and kitchen staff.

PIZZA VÁLASZTÉK • PIZZA SELECTION

Verde e rosso

pesto, mascarpone, Fior di Latte mozzarella, cékla, rukkola
pesto, mascarpone, Fior di Latte mozzarella, beetroot, rucola
(1,7)

Cotto

paradicsomszós, Fior di Latte mozzarella, prosciutto cotto
tomato sauce, fior di latte mozzarella, prosciutto cotto
(1,7)

Salame

paradicsomszós, spianate piccante, hagyma, fior di latte mozzarella, bazsalikom
tomato sauce, spianate piccante, onion, fior di latte mozzarella, basil
(1,7)

Bufala

paradicsomszós, bufala mozzarella, bazsalikom
tomato sauce, bufala mozzarella, basil
(1,7)

Margherita

paradicsomszós, fior di latte mozzarella, bazsalikom
tomato sauce, fior di latte mozzarella, basil
(1,7)

Prosciutto

paradicsomszós, parmezán sajt, Fior di Latte mozzarella, érlelt sonka, bazsalikom,
rukkola
tomato sauce, parmesan, fior di latte mozzarella, prosciutto crudo, rucola, basil
(1,7)

Tonno e Cipolla

paradicsomszós, fior di latte mozzarella, tonhal, koktél paradicsom, lilahagyma,
olivabogyó, citrom, bazsalikom
tomato sauce, fior di latte mozzarella, tuna, cherry tomato, red onion, olive, lemon, basil
(1,7)

ALLERGÉNEK LISTÁJA • LIST OF ALLERGENS

1. Glutént tartalmazó gabonafélék | Cereals containing gluten
2. Rákfélék és a belőle készült termékek | Crustaceans and dishes containing them
3. Tojás és a belőle készült termékek | Egg and dishes containing it
4. Hal és a belőle készült termékek | Fish and dishes containing it
5. Földimogyoró és a belőle készült termékek | Peanuts and dishes containing it
6. Szójabab és a belőle készült termékek | Soybean and dishes containing it
7. Tej és a belőle készült termékek | Milk and dishes containing it
8. Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőle készült termékek | Nuts, like almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan, brasilian nut, pistachio, macadamia or Queensland nuts and dishes containing it
9. Zeller és a belőle készült termékek | Celery and dishes containing it
10. Mustár és a belőle készült termékek | Mustard and dishes containing it
11. Szezámmag és a belőle készült termékek | Sesame and dishes containing it
12. Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben | Sulphur-dioxide and sulphites listed as SO₂ over 10 mg/Kg and 10 mg/litre concentration
13. Csillagfürt és a belőle készült termékek | Lupin and dishes containing it
14. Puhatestűek és a belőle készült termékek | Molluscs and dishes containing it

Kedves Vendégeink!

Ambrosia bárunkban vacsora után kellemes időtöltés várja vendégeinket, ahol a borok szerelmesei folytathatják az estét, de a koktélok kedvelőinek is tudunk kedveskedni akár boralapú, signature koktélokkal.

NYITVATARTÁS

09:00 - 00:00



Dear Guests!

You can continue the experience in our Ambrosia bar, where we welcome our wine enthusiasts, but for the cocktail lovers, we suggest to try out our signature wine based cocktails and our other creations specially made for You.

OPENING HOURS

09:00 - 00:00

Áraink forintban vannak feltüntetve és tartalmazzák az ÁFA-t. A számla végösszegéhez 14% szervízdíjat számítunk fel, mely 100%-ban az étterem és a konyha személyzetét illeti. All prices are in Hungarian Forint and include VAT. 14% service charge will be added to your final bill. 100% of the service charge is shared among the service and kitchen staff.

Kellemes feltöltődést
kíván csapatunk!

Kérjük, amennyiben holnap is nálunk vacsoráznak, foglalják le időpontjukat. Bármilyen kérdés, kérés esetén forduljanak kollégáinkhoz bizalommal!

Reservations are required for dining in our restaurant tomorrow. In case of any questions or requests, you are welcome to contact our colleagues!



Áraink forintban vannak feltüntetve és tartalmazzák az ÁFA-t. A számla végösszegéhez 14% szervízdíjat számítunk fel, mely 100%-ban az étterem és a konyha személyzetét illeti. All prices are in Hungarian Forint and include VAT. 14% service charge will be added to your final bill. 100% of the service charge is shared among the service and kitchen staff.



H O T E L
VINIFERA

W I N E & S P A

★ ★ ★ ★ ★ S U P E R I O R

B Y B I R G É S