



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

Deliciosa

EXECUTIVE CHEF: Bajdik Márton
HEAD CHEF: Koszta Szabolcs

NYITVATARTÁS - OPENING HOURS

Hétfő-Vasárnap - Monday-Sunday
Reggeli büfé / Breakfast buffet
7:30-10:30

EBÉD A' LA CARTE / LUNCH Á LA CARTE
12:00-17:00

VACSORA - DINNER
18:00-21:30

Hitvallásunk

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



“Our team strives to compose the menu in the spirit of seasonality.
We take great care to ensure that what we serve every day is safe, quality food.
The eggs arrive from cage-free and organic farms and all of our meat comes
from sustainable sources.”

Our vision

FŐÉTELEK • MAIN DISHES

Húsos töltött paprika • Stuffed paprika

kápia paprika, paradicsommártás, guanciale
paprika, tomato sauce, guanciale (3,9)

6 490 Ft

Kacsamell • Duck breast

zöldborsó, gersli, edamame bab, jus
green peas, barley, edamame beans, jus (1,6,7,9)

9 790 Ft

Paradicsomos rizottó • Risotto with tomato

buratta, paradicsom, olíva, bazsalikom
buratta cheese, tomato, olive, basil (7,9)

6 590 Ft

Vadas marhapofa • Beef cheek

vadas mártás, szalvétagombóc, tejföl
beef sour sauce, bread dumpling, sour cream (1,3,7,9,10)

9 890 Ft

FŐÉTELEK • MAIN DISHES

Borjú bécsi • "Wiener" Schnitzel – Veal escalope

házi kenyérmorzsában sütvé, burgonyapüré, szívsaláta
fried in homemade breadcrumbs, mashed potatoes, salad (1,3,7,10)

10 490 Ft

Karamellizált répa • Caramelized carrot

labneh, pisztácia, fűszeres kenyérmorzsa, chimichurri, citrusok, hajtás saláta
labneh, pistachio, spiced breadcrumbs, chimichurri, citrus, cress (7,8,11)

4 890 Ft

Polip paprikás • Octopus paprikash

túrós lasagne, paprikás mártás, tejfölhab, kolbászmorzsa
cottage cheese lasagne, paprika sauce, sour cream foam, sausage crumbs (1,3,7,9,14)

11 490 Ft

Quality by Josper

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 tökéletesen átveszik a faszén elegáns zamatát.



We are proud working with a Josper® grill and to complete our menu with grilled delicacies. Thanks to the technology of the grill, the meat will get onto our guests' table with perfect texture and with the elegant aroma of the firewood charcoal.

JOSPERBEN SÜLT FŐÉTELEK GRILLED ITEMS FROM OUR JOSPER

Kacsacomb • Duck leg	4 790 Ft
Lazac • Salmon (4)	6 990 Ft
Csirkemell supreme • Chicken breast supreme	3 890 Ft
Bélszín • Tenderloin (USA) (180 gr)	21 890 Ft
Ribeye Angus (ARG) (240 gr)	14 490 Ft

VÁLASZTHATÓ KÖRETEK • SIDE DISHES

Burgonyapüré • Mashed potatoes (7)	1 990 Ft
Parmezános sült burgonya • Fried potatoes with parmesan (7)	1 990 Ft
Tejszínes spenót, fokhagyma • Creamy spinach with garlic (7)	2 490 Ft
Grill zöldségek • Grilled vegetables	2 690 Ft
Zöldséges bulgur • Vegetable bulgur (1,9)	1 990 Ft

MÁRTÁSOK • SAUCES

Zöldborsmártás • Green peppercorn sauce (7,10)	1 890 Ft
Tejszínes gomba (erdei) • Cream cheese with mushrooms (7)	1 890 Ft
Chimichurri	1 890 Ft

Áraink forintban vannak feltüntetve és tartalmazzák az Áfát. 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 you final bill. 100% of service charge is shared amongst 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 teszünk rá, ami a Vezúvtól délre fekvő, vulkanikus síkságon terem. A sajt, amivel színesítjük pizzáinkat, Campania és Lazio területéről származó tehéntejből (fior di latte -"tej virága"), vagy vízibivaly tejből készült mozzarella di bufala. A kovászos tésztán az olasz feltétek biztosítják az 500 celsius fokon megsütött pizzáink harmonikus ízvilágát.



In our restaurant, we offer Naples style pizzas. Tomatoes must be grown on the volcanic plains of Mont Vesuvius, mozzarella di bufala cheese has to be from the region of Campania and Lazio, made from the milk of water buffaloes.

PIZZA VÁLASZTÉK • PIZZA SELECTION

Capricciosa

*paradicsom, fior di latte mozzarella, prosciutto cotto, articsóka, gomba, olívabogyó
tomato, fior di latte mozzarella, prosciutto crudo, artichoke, mushrooms, olives (1,7)*

5 290 Ft

Cotto

*paradicsom, fior de latte mozzarella, prosciutto cotto
paradicsom, fior de latte mozzarella, prosciutto cotto (1,7)*

4 590 Ft

Quattro formaggi

*paradicsom, fior di latte mozzarella, érlelt sajtválogatás
tomato, fior di latte mozzarella, aged cheese selection (1,7)*

4 090 Ft

Salame

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

4 590 Ft

Bufala

*paradicsom, bufala mozzarella, bazsalikom
tomato, bufala mozzarella, basil (1,7)*

4 390 Ft

Margherita

*paradicsom, fior di latte, bazsalikom
tomato, fior di latte, basil (1,7)*

3 290 Ft

GYERMEKEKNEK • KIDS SELECTION

Bolognai spagetti • Spaghetti Bolognese

(1,7,9)

3 590 Ft

Rántott csirkemell • Breaded chicken breast

*burgonyapüré
mashed potatoes (1,3,7)*

3 590 Ft

Zöldborsófőzelék • Creamy stew of green peas

(1,7)

2 890 Ft

DESSZERTEK • DESSERTS

French Toast

eper, vanília, hibiszkusz
strawberry, vanilla, hibiscus (1,3,7)

3 590 Ft

Lemon taco

olíva, bazsalikom, citrusok
olive, basil, citrus (1,3,7,8)

3 590 Ft

Vajas lekváros kenyér • Butter-jelly sandwich

barna vaj, feketeribizli, kovászos kenyér
brown butter, cassis, sourdough bread (1,3,7,8)

3 590 Ft

Sacher torta • Sacher cake

marcipán, étcsokoládé, sárgabarack velő
marzipan, dark chocolate, apricot (3,7,8)

3 590 Ft

Vegán cannoli • Vegan cannoli

diplomata krém, málna, pisztácia
diplomat cream, raspberry, pistachio (1,6,8)

3 590 Ft

Kérjük, tájékoztassa felszolgálóinkat, ha bármilyen ételallergiája, érzékenysége van! Az ételek dióféléket,ogyorót, tojást, glutént, szóját, halat, kagylót, rákféléket és egyéb allergéneket tartalmazhatnak. Kollégiánk készséggel nyújtana felvilágosítást az ételek allergén-tartalmáról és igény szerint alternatív megoldásokat is nyújtanak. Konyhánk nem rendelkezik elkülönített előkészítővel, így a keresztszennyezés kockázata fennáll!



Please inform our team members if you have allergies to some ingredients! Our team will be able to provide details about the ingredients used and propose alternative menus upon request. We do not have a dedicated gluten-free kitchen, therefore, we cannot guarantee that our food has not been exposed to gluten, or to cross-contamination. Food items may contain traces of nuts.

ALLERGÉNEK LISTÁJA • LIST OF ALLERGENS

1. Glutént tartalmazó gabonafélék/ cereals containing gluten
2. Rákfélék és a belőlük készült termékek /Crustaceans and dishes containing them
3. Tojás és a belőle készült termékek/Egg and dishes containing it
4. Hal és belőle készült termékek/Fish and dishes containing it
5. Földimogyoró és a belőle készült termékek/Peanuts and dishes containing them
6. Szójabab és a belőle készült termékek/Soybean and dishes containing them
7. Tej és abból készült termékek/Milk and dishes with lactose in it
8. Diófélék, azaz mandula,ogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőle készült termékek/Nuts like almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan, brasilian nuts, pistachio, macadamia or Queensland nuts and products made of them
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. Szezámag és a belőle készült termékek/Sesame seeds and dishes containing them
12. Kén-dioxid és az SO₂ben kifejezett szulfitek 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. Csillagfűrt és a vele készült termékek/Lupin and dishes made with it
14. Puhatestűek és a belőlük készült termékek/Molluscs and dishes made with them

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