



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

Amennyiben szállását csak reggelis ellátással foglalta, a vacsora ára: 18 900 HUF személyenként. If you have booked your accommodation with breakfast only, the price for the dinner is 18 900 HUF per person.

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

Csirkepaprikás • Paprika chicken

*túrógnocchi, paprikás mártás, tejföl, kolbászmorzsa,
aszaltparadicsom
cottage cheese gnocchi, paprika sauce, sour cream, sausage
crumbs, dried tomato*

(1, 3, 7)

Sertés Trió • Pork Trio

*császárhús, sertésszűz, „véres hurka”, cékla, csicsóka
pork belly, pork tenderloin, “black pudding”, beetroot, Jerusalem artichoke*

(1, 3, 7, 10)

Gomba rizottó • Risotto with mushroom

*gomba, fenyőmag, petrezselyem
mushrooms, pine nuts, parsley*

(7, 10)

Burgundi marhapofa • Beef cheek Bourguignon

*répa, gomba, Kolozsvári szalonna, parázs burgonya
carrot, mushroom, bacon from Kolozsvár, roasted potato*

(9,12)

Rántott borjú “Fledermaus” • Breaded veal “Fledermaus”

*házi kenyérmorzában sütve, burgonyapüré, szívsaláta
fried in homemade breadcrumbs, mashed potatoes, salad,*

(1,3,7,9,10)

FŐÉTELEK • MAIN DISHES

Fogas • Pike perch

*vaníliás pászternák, mandarin, burgonya rösztli, turbolya
vanilla parsnips, mandarin, potato rösti, chervil*
(4, 7)

Brassói • Brasov roast

*mangalica tarja, paradicsom, jus, fokhagyma
mangalitsa shoulder roast, tomato, jus, garlic*
(9)

Szarvasgerinc • Deer venison

*gomba, gesztenye, jus
mushroom, chestnut, jus*
(7)

Káposzta • Cabbage

*tofukrém, chimichurri, gránátalma, hajtás saláta
tofu cream, chimichurri, pomegranate, sprout salad*
(6)

Kacsamell • Duck breast

*káposztás tészta, udon tészta, alma, yuzu
cabbage noodles, cabbage, udon noodle, apple, yuzu*
(1, 6)

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

Lazac • Salmon (4)

Csirkemell supreme • Chicken breast supreme

Bélszín • Tenderloin • Angus Omaha (USA) (180 gr) +9 990 Ft

Ribeye Angus (ARG) (240 gr) +7 990 Ft

VÁLASZTHATÓ KÖRETEK • SIDE DISHES

Basmati rizs • Basmati rice

Burgonyapüré • Mashed potatoes (7)

Szarvasgombás parmezános sült burgonya • Parmesan truffle fries (7)

Tejszínes spenót, fokhagyma • Creamy spinach with garlic (7)

Grill zöldségek • Grilled vegetables

Zöldséges bulgur • Vegetable bulgur (1,9)

MÁRTÁSOK • SAUCES

Zöldborsmártás • Green peppercorn sauce (7, 10)

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

Chimichurri



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, olivabogyó
tomato, fior di latte mozzarella, prosciutto cotto, artichoke,
mushrooms, olives (1,7)*

Prosciutto cotto

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

Quattro formaggi

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

Salame

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

Bufala

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

Margherita

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

Prosciutto crudo

*paradicsom, parmezán, fior di latte mozzarella, prosciutto crudo, rukkola, bazsalikom
tomato, parmesan, fior di latte mozzarella, prosciutto crudo, rucicola, basil (1,7)*

Tonno e Cipolla

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

Kérjük, tájékoztassa felszolgálóinkat, ha bármilyen ételallergiája, érzékenysége van! Az ételek dióféléket, mogyorót, 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 keresztzennyezés 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, mogyoró, 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 SO₂ ben 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

*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!





H O T E L
V I N I F E R A

W I N E & S P A

★ ★ ★ ★ ★ S U P E R I O R

B Y B I R G É S