

ARONIA

Spa Bistro

OPEN: 6.00 - 22.00
FOOD ORDER: 11.30 - 21.30

Coffee, Tea / Kávé, Tea

Espresso	900
Americano	900
Espresso Macchiato ⁹	900
Cappuccino ⁹	1 600
Café Latte ⁹	1 600
Hot Chocolate / Forró csoki ⁹	2 600
Loose-leaf Tea / Szálas tea	950
English Breakfast, Fruit Mix, Herbal, Sencha Green / English Breakfast, Gyümölcs mix, Gyógynövény, Sencha zöld	

Soft Drinks / Üdítők

Naturaqua Mineral Water 0,33 l	1 250
Naturaqua Mineral Water 0,75 l	1 650
Coca Cola / Coca Cola Zero 0,25 l	1 250
Fanta / Sprite 0,25 l	1 250
Kinley Tonic / Kinley Ginger 0,25 l	1 250
Cappy Premium Juices 0,25 l	1 400
Cappy gyümölcslevek l (apple, orange, peach alma, narancs, barack)	
Fuze Tea 0,25 l	1 250
(peach, lemon / barack, citrom)	
Bomba Energy Drink 0,25l	1 250
Bomba energiaital	

Bottled Beers / Ciders

Üveges sörök / Almaborok

Dréher Gold 0,33 l	1 750
Dréher 24 (0% alcohol) 0,33 l	1 750
Dréher 24 Citrom (0% alcohol) 0,33 l	1 750
Czider - Premium Hungarian Cider 0,33 l	2 250
100% Apple, 7% Alcohol - Semi-sweet or Dry Prémium almabor féledes vagy száraz	

Desserts / Desszertek

Coconut Milk Panna Cotta with Basil Strawberries, Pistachio Granola 3 850
Kókusztejes panna cotta bazsalikkal, eperrel és pisztáciás granolával
A light dessert with coconut and crunchy granola.
Könnyed desszert kókusszal és pisztáciás granolával.
VEGAN / Vegán
Allergens / Allergének: 14

Sour Cherry Triple Chocolate Cake 3 850
Meggyes triplacsokitorta
An indulgent cake balanced with sour cherry.
Gazdag csokoládés desszert meggyel.
Allergens / Allergének: 6, 9, 11

Smoothies / Turmixok

Berry Boost 4 350
A boost of berries with apple and banana
Available in gluten and lactose free option.
Erdei gyümölcsök almával és banánnal.
Glutén-, és laktózmentes változatban is.

Tropical Power 4 350
Sunny tropical fruits and pineapple
Available in gluten and lactose free option.
Trópusi gyümölcsök és ananász
Glutén-, és laktózmentes változatban is.

Wines / Borok

Légli Géza Birtokvörös / Red Wine 0,15 l 1 550
Légli Géza Irsai Olivér / White Wine 0,15 l 1 550
Légli Géza Rose Cuvée / Rozé Wine 0,15 l 1 550

Allergen list/Allergének: 1 fish/hal, 2 sulphur dioxide and sulphites/kén-dioxid, 3 sesame seeds/szezám, 4 molluscs/kagyló, 5 mustard/mustár, 6 gluten/glutén, 7 lupin/csilagfűrt, 8 celery/zeller, 9 lactose/laktóz, 10 crustaceans/rák, 11 egg/tojás, 12 soy/szója, 13 peanuts/földimogyoró, 14 nuts/diófélék

Prices are in HUF and include VAT. In the final invoice, a 10% service fee will be added.

Az árak forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A számla végösszegében 10% szervizdíj kerül felszámításra.

ARONIA

Spa Bistro

OPEN 6.00 - 22.00
FOOD ORDER: 11.30 - 21.30

Soups / Levesek

- Cream of Kohlrabi Soup, Green Apple, Cashew /VEGAN/** 2 650
Karalábé krémleves, zöldalma, kesudió
Creamy kohlrabi soup, enhanced with crisp green apple and roasted cashew.
Krémés karalábéleves, zöldalmával és pirított kesudióval, diós ízvilággal.
Allergens / Allergének: 14.
- Goulash Soup with Egg Barley / Gulyásleves csipetkével** 3 750
Traditional Hungarian Goulash Soup filled with tender beef, spices and vegetables.
Served with homemade egg noodles. Available in gluten free and lactose free options.
Hagyományos magyar gulyásleves, puha marhahússal, fűszerekkel és zöldségekkel.
Házi készítésű tojásos csipetkével tálalva.
Elérhető glutén- és laktózmentes változatban is. Allergens / Allergének: 6, 8, 11.

Salad / Saláták

- Caesar Salad**
• **Classic** 4 500
Klasszikus (1,5,6,9,11,
• **with Chicken** 5 550
Grillezett csirkemell falatokkal (1,5,6,9,11)
• **with Garlic Prawns** 5 700
Fokhagymás garnélával (1,5,6,9,10,11)

- Spring Buckwheat Salad with Pumpkin Seed Aioli /VEGAN/** 3 950
Tavaszi hajdina saláta tökmag aiolival
A fresh and nourishing vegan dish with earthy buckwheat and creamy pumpkin seed notes. / Friss, tápláló vegán fogás földes hajdinával és krémés tökmagos ízvilággal. Allergens / Allergének: 5.

Pastas / Tészták

- Rigatoni with Basil Tomato Sauce** 4 250
Paradicsomos rigatoni mozzarellával
Allergens: 6, 9, 11. Available in gluten free option.
Gluténmentes változatban is.

- Rigatoni with Tomato Sauce, Pulled Beef, Mozzarella and Arugula** 5 350
Rigatoni paradicsom szósszal, tépett marhahússal
A rich and hearty dish combining tender beef with creamy tomato sauce. / Gazdag, laktató fogás omlós marhával és krémés paradicsomos szósszal.
Allergens / Allergének: 6, 9, 11. Available in gluten free option. Gluténmentes változatban is elérhető.

Main Dishes / Főételek

- Fish & Chips Bites, Remoulade Sauce** 6 550
Tőkehal falatok és chips remoulade szósszal
Allergens: 1, 5, 6, 9, 11.
- Grilled Salmon Fillet with Roasted Caper Potato Cream, Asparagus and Lemon Butter Sauce** 10 550
Grillezett lazacfilé, kapris burgonyakrémmel, zöldséppárgával és citromos vajos mártással
Allergens / Allergének: 1, 9, 11.

Sandwiches / Szendvicsek Burgers / Hamburgerek

- Club Sandwich with French Fries** 5 200
Club szendvics hasábburgonyával
Allergens: 5, 6, 9, 11.
- The River Bacon and Cheeseburger with French Fries** 6 300
The River bacon és sajtburger hasábburgonyával.
Allergens / Allergének: 5, 6, 9, 11.
- Vegan Burger with French Fries** 5 900
Vegán burger hasábburgonyával
Allergens / Allergének: 6, 8.
- Breaded Chicken Burger with Yogurt Apple-Celery Salad and Grilled Camembert** 6 300
Rántott csirkeburger, joghurtos almás zellersalátával és grillezett camemberttel
Allergens / Allergének: 6, 8, 9, 11, 14.

Allergen list/Allergének: 1 fish/hal, 2 sulphur dioxide and sulphites/kén-dioxid, 3 sesame seeds/szezám, 4 molluscs/kagyló, 5 mustard/mustár, 6 gluten/glutén, 7 lupin/csilagfűrt, 8 celery/zeller, 9 lactose/laktóz, 10 crustaceans/rák, 11 egg/tojás, 12 soy/szója, 13 peanuts/földimogyoró, 14 nuts/diófélék

Prices are in HUF and include VAT. In the final invoice, a 10% service fee will be added.

Az árak forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A számla végösszegében 10% szervizdíj kerül felszámításra.