

Kedves Vendégünk!

Üdvözljük az ARAZ Étteremben. Konyhánk munkatársai gondoskodnak arról, hogy Ön a legjobb alapanyagokból előállított legkiválóbb ételleket fogyassza. Étlapunkon a magyar és a francia konyha remekeit találja, melyeket a XXI. század modern konyhatechnológiai eljárásával készítünk el Önnek.

A francia konyha felfedezése legalább olyan izgalmas az ízek kedvelői számára, mint egy új földrészé egy világjáróknak. Az ízek, az illatok és a látvány egyedülálló harmóniája legjobban egy francia étellel felékesített tányéron mutatkozik meg. A francia konyhát, amelynek izgalmas ételkölteményeit most vendégeink figyelmébe ajánljuk, a páratlanul gazdag alapanyagok, a lehető legfrissebb hozzávalók, a rendkívül gazdag fantázia és a legteljesebb ízharmoniaira való törekvés jellemzi.

A magyar konyha egyedülálló ízei, meghatározó fűszereinek értő használata és jellegzetes, laktató kombinációi izgalmas gasztronómiai kalandra hívják Önt. Konyhánk – akárcsak nyelvünk vagy zenénk – markánsan különbözik a szomszédos és a távolabbi nemzetekétől, s legalább olyan meghatározója nemzeti tudatunknak, mint himnuszunk vagy zászlónk. Magyar konyha nem létezhet paprika, gulyás és pörkölt nélkül, ám azért sokkal gazdagabb ezeknél. Régmúlt korszakok ételei a legmodernebb konyhatechnológiai eljárásokkal párosítva – ezt kínáljuk magyaros étlapunkon.

Jó étvágyat, kellemes időtöltést kívánunk!
Amennyiben nem találja az étlapon azt az ételt, amelyet fogyasztani szeretne, felszolgálóink segítségére lesznek abban, hogy alapanyagainkból lehetőség szerint elkészítsük Önnek.

Kovács Ákos
ARAZ Étterem | étterem-igazgató

Dear Guest,

welcome to the ARAZ Restaurant. Our specialized chefs will ensure that you are served with the most exceptional dishes prepared from the finest ingredients. Our menu contains the masterpieces of Hungarian and French cuisine, which are prepared with modern gastronomic procedures of the 21st century.

The French cuisine is as exciting for the lovers of flavours, as the discovery of a new continent for a globe-trotter. The unique harmony of flavours, aromas and sight is best admired on a plate adorned with French food. Uniquely, rich and incredibly fresh ingredients, extraordinarily rich imagination and the pursuit of the most balanced flavours are the features characterized by French cuisine, of which we offer our guests exciting food specialities.

The unique flavours of Hungarian cuisine, its dominant use of spices and its typically nutritious combinations invite you to an exciting gastronomic adventure. Our cuisine is - just like our language or music - very different from the neighbouring of the western nations, and is at least as dominant in our national consciousness as our anthem or our flag. There can be no Hungarian cuisine without paprika, goulash beef stew and goulash soup; however, it is very much richer than that: Dishes of old ages combined with modern gastronomic procedures – we offer you this on the Hungarian menu.

Enjoy your meal and have a pleasant stay!
If you cannot find the food that you wish to enjoy, our waiters will happily help you, so that we can create the dish of your choice with our available ingredients.

Ákos Kovács
Restaurant ARAZ | Director of Restaurant

Sehr geehrter Gast,

willkommen im Restaurant ARAZ. Unser Küchenteam wird dafür sorgen, dass Ihnen die ausgezeichnetsten Gerichte aus Rohstoffen feinsten Qualität serviert werden. Unser Menü enthält die Meisterwerke der ungarischen und französischen Küche, die mit den Verfahren moderner Küchentechnologie des 21. Jahrhunderts zubereitet werden.

Die französische Küche ist mindestens so spannend für die Liebhaber der Geschmäcke, wie die Entdeckung eines neuen Kontinents für einen Globetrotter. Die einzigartige Harmonie der Geschmäcke, Düfte und des Anblicks zeigt sich wahrscheinlich am besten auf einem Teller, der mit einem französischen Gericht verziert wurde. Einzigartig reiche Rohstoffe, unglaublich frische Zutaten, außergewöhnlich reiche Phantasie und das Bestreben des ausgewogensten Geschmacks sind die Merkmale, wodurch die französische Küche gekennzeichnet ist, wovon wir unseren Gästen jetzt spannende kulinarische Spezialitäten anbieten.

Der einzigartige Geschmack der ungarischen Küche, ihre dominante Verwendung von Gewürzen und ihre typisch nahrhafte Kombinationen laden Sie zu einem spannenden, kulinarischen Abenteuer ein. Unsere Küche weicht - genau wie unsere Sprache oder Musik - stark von der der Nachbarländer und der westlichen Nationen ab, und ist mindestens so dominant in unserem nationalen Bewusstsein wie unsere Hymne und unsere Flagge. Obwohl es keine ungarische Küche ohne Paprika, Gulaschsuppe und Rindergulasch geben kann, ist diese Küche sehr viel reicher: Gerichte längst vergangener Zeiten kombiniert mit den Verfahren modernster Küchentechnologie das bieten wir Ihnen in unserem ungarischen Menü an.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt! Wenn Sie das Gericht nicht finden können, das Sie gerne haben möchten, werden Ihnen unsere Kellner behilflich sein, so dass Ihr Wunschgericht nach Möglichkeit aus unseren Rohstoffen zubereitet werden kann.

Ákos Kovács
Restaurant ARAZ | Restaurantdirektor

Cher Client!

Soyez le bienvenu dans le Restaurant ARAZ. L'équipe de notre cuisine fait le nécessaire pour que vous puissiez consommer les plats excellents, à base des meilleures matières premières. Sur la carte de notre menu vous pouvez trouver les meilleurs plats hongrois et français, préparés avec des procédés technologiques de cuisine moderne du XXI^e siècle.

La cuisine française est au moins aussi passionnante pour ceux qui aiment les goûts que la découverte d'un nouveau continent pour les voyageurs du monde. L'harmonie unique des goûts, des parfums et de la vue s'apprécie bien sur une assiette garnie d'un plat français. La cuisine française est caractérisée par des matières premières extrêmement riches, des ingrédients incroyablement frais, une fantaisie très riche, la volonté maximale d'harmoniser les goûts et le souhait de proposer des plats délicieux et passionnants à nos Clients.

Les goûts uniques de la cuisine hongroise, son utilisation d'épices déterminante et ses combinaisons rassasiantes qui la caractérisent vous invitent à une aventure gastronomique passionnante. Notre cuisine - tout comme notre langue ou notre musique - est bien différente par rapport à celle des pays voisins ou à celle des nations orientales, néanmoins elle est aussi déterminante dans notre conscience nationale que notre hymne national ou notre drapeau. Bien que la cuisine hongroise ne puisse pas être imaginée sans paprika, goulache et ragout, elle est quand même beaucoup plus riche: des plats des époques anciennes préparés avec des procédés technologiques de cuisine modernes - voilà ce que nous vous proposons sur notre carte de menu hongroise.

Nous vous souhaitons bonne appétit, bon passe-temps! Si vous ne trouvez pas le plat que vous souhaitez, nos serveurs seront à votre disposition pour que nous puissions vous le préparer avec nos matières premières dont nous nous disposons.

Ákos Kovács
Restaurant ARAZ | Directeur du restaurant

A MAGYAR KONYHA „ÍZLELŐ MENÜSORA”



TASTING MENU OF HUNGARIAN CUISINE
„GESCHMACKSMENÜ” VON DER UNGARISCHEN KÜCHE
CARTE GUSTATIVE DE LA CUISINE HONGROISE

Hideg előétel | Cold Appetizer | Kalte Vorspeise | Entrées froides

„Ízelítő a padlásról” Hazai hungarikumtermékek juhtúrós körözöttel és libatepertőkrémmel



- ◆ „Delicacies of the attic” – domestically made Hungaricums with Liptauer sheep cottage cheese and goose rind cream
- ◆ „Imbiss vom Dachboden” – Einheimische Hungarikum-Produkte mit pikante Schafskäse und Gänse-Griebenschmal
- ◆ « Avant-gout du grenier » – Produits hongrois avec du fromage de brebis assaisonné à la hongroise et de la crème de rillons d’oie

*Dúzsi Tamás
Kékfrankos Rozé 2015*

Leves | Soup | Suppe | Soupe

Cukorborsó-krémleves ökör hátszínnel



- ◆ Snap pea cream soup with ox sirloin
- ◆ Zuckererbsen-Cremesuppe mit Ochsenlende
- ◆ Velouté de petits pois avec du faux-filet de bœuf

Figula Olaszrizling 2015

Főétel | Main Course | Hauptspeise | Plat principal

Fogas Mornay módra

- ◆ Pike perch a ’la Mornay
- ◆ Zander Filet auf Mornay Art
- ◆ Sandre à la Mornay

Grand Tokaj Kövágó Furmint 2014-15

Desszert | Dessert | Nachspeise | Dessert

ARAZ Rákóczi túrós

- ◆ Hungarian curd cheese square Rákóczi style á la ARAZ
- ◆ ARAZ Rákóczi Quarkkuchen
- ◆ ARAZ „Rákóczi túrós” Gâteau au fromage blanc

Sajgó Tokaji Aszú 3 puttonyos 2005

Ár italsor nélkül | Price without wines | Preis ohne Getränke | Le prix sans boissons **7 500 HUF**

Ár italsorral | Price with wines | Preis mit Getränke | Le prix avec boissons **10 990 HUF**



Laktózmentes | lactose free | laktosefrei | sans lactose



Gluténmentes | gluten-free | glutenfrei | sans gluten



Diabetikus | diabetic | diabetiker | diabétiques



Diót tartalmaz | Contains nut | Enthält Nüsse | contient noix



Mogyorót tartalmaz | Contains Hazelnut | Enthält Erdnüsse | contient noisettes

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

A FRANCIA KONYHA „ÍZLELŐ MENÜSORA”



TASTING MENU OF FRENCH CUISINE
„GESCHMACKSMENÜ” VON DER FRANZÖZISCHEN KÜCHE
CARTE GUSTATIVE DE LA CUISINE FRANCAISE

Hideg előétel | Cold Appetizer | Kalte Vorspeise | Entrées froides

Libamájtrio pirított vajos kaláccsal



- ◆ Trio of foie gras with roasted brioche
- ◆ Gänselebertrio mit getoastetem Zopfkuhen
- ◆ Trio du foie gras avec brioche beurrée et grillée

Laroche Chablis 2015

Leves | Soup | Suppe | Soupe

Bouillabaisse Port Saint Louis



- ◆ Bouillabaisse Port Saint Louis
- ◆ Bouillabaisse Port Saint Louis
- ◆ Bouillabaisse Port Saint-Louis

Laroche Chablis 2015

Főétel | Main Course | Hauptspeise | Plat principal

Sole Véroniquea

- ◆ Sole Véronique
- ◆ Sole Véronique
- ◆ Sole Véronique

Guy Saget Pouilly Fumé 2015

Desszert | Dessert | Nachspeise | Dessert

Karamellszivacs vaníliás-rózsás joghurttal

- ◆ Caramel sponge cake with vanilla-rose yoghurt
- ◆ Karamellschwamm mit Vanille-Rosen-Joghurt
- ◆ Éponge caramel avec du yaourt à la vanille et à la rose

Bordeaux Barons de Rothschild Lafite 2012

Ár italsor nélkül | Price without wines | Preis ohne Getränke | Le prix sans boissons **7 900 HUF**

Ár italsorral | Price with wines | Preis mit Getränke | Le prix avec boissons **11 890 HUF**

Laktózmentes | lactose free | laktosefrei | sans lactose

Gluténmentes | gluten-free | glutenfrei | sans gluten

Diabetikus | diabetic | diabetiker | diabétiques

Diót tartalmaz | Contains nut | Enthält Nüsse | contient noix

Mogyorót tartalmaz | Contains Hazelnut | Enthält Erdnüsse | contient noisettes

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

A MAGYAR ÉS A FRANCIA KONYHA REMEKEI

EXQUISITE COURSES OF HUNGARIAN AND FRENCH CUISINE
MUSTERWERKE DER UNGARISCHEN
UND FRANZÖZISCHEN GASTRONOMIE
LES EXCELLENCES DE LA CUISINE HONGROISE ET FRANCAISE

Hideg előétel

Cold Appetizer | Kalte Vorspeise | Entrées froides

Kertészsaláta pirított olajos magvakkal és grillezett gomolyával



- ◆ Gardener's salad with roasted oily seeds and grilled ewe's milk cheese
- ◆ Gärtner Salat mit gerösteten Kernen und gegrilltem Schafskäse
- ◆ Salade du jardinier avec graines oléagineuses rissolées et fromage de brebis grillé


1 950 HUF

Római saláta frissen reszelt parmezánnal, pirított csirkemellcsíkokkal vagy tonhallal





- ◆ Romaine salad with freshly grated parmesan cheese, served with roasted chicken breast strips or tuna
- ◆ Römischer Salat mit geriebenem Parmesan, frisch gerösteten Hühnerbruststreifen oder Thunfisch
- ◆ Salade romaine au parmesan fraîchement râpé avec des lamelles de blanc de poulet grillé ou avec du thon

2 250 HUF

 Laktózmentes | lactose free | laktosefrei | sans lactose

 Gluténmentes | gluten-free | glutenfrei | sans gluten

 Diabetikus | diabetic | diabetiker | diabétiques

 Diót tartalmaz | Contains nut | Enthält Nüsse | contient noix

 Mogyorót tartalmaz | Contains Hazelnut | Enthält Erdnüsse | contient noisettes

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Libamájtrío pirított vajas kaláccsal



- ◆ Trio of foie gras with roasted brioche
- ◆ Gänselebertrío mit getoastetem Zopfkuochen
- ◆ Trio du foie gras avec brioche beurrée et grillée


2 990 HUF

„Ízelítő a padlásról” Hazai hungarikumtermékek juhtúrós körözöttel és libatepertókrémmeel




- ◆ „Delicacies of the attic” – domestically made Hungaricum with Liptauer sheep cottage cheese and goose rind cream
- ◆ „Imbiss vom Dachboden” – Einheimische Hungarikum-Produkte mit pikante Schafskäse und Gänse-Griebenschmal
- ◆ « Avant-goût du grenier » – Produits hongrois avec du fromage de brebis assaisonné à la hongroise et de la crème de rillons d'oie

2 490 HUF

 Laktózmentes | lactose free | laktosefrei | sans lactose

 Gluténmentes | gluten-free | glutenfrei | sans gluten

 Diabetikus | diabetic | diabetiker | diabétiques

 Diót tartalmaz | Contains nut | Enthält Nüsse | contient noix

 Mogorót tartalmaz | Contains Hazelnut | Enthält Erdnüsse | contient noisettes

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Levesek

Soups | Suppen | Soupes

Kucsmagomba-krémleves szarvasgombás krémmel töltött tésztával



- ◆ Creamy morel mushroom bisque with truffle cream stuffed puff pastry
- ◆ Morchel-Cremesuppe und mit Trüffel gefüllte Pasta
- ◆ Velouté de morille à la pâte farcie de la crème à la truffe

1 350 HUF

Bouillabaisse Port Saint Louis



- ◆ Bouillabaisse Port Saint Louis
- ◆ Bouillabaisse Port Saint Louis
- ◆ Bouillabaisse Port Saint-Louis

2 050 HUF

Cukorborsó-krémleves ökör hátszínnel



- ◆ Snap pea cream soup with ox sirloin
- ◆ Zuckererbsen-Cremesuppe mit Ochsenlende
- ◆ Velouté de petits pois avec du faux-filet de bœuf

1 550 HUF

Szarvasgombás Gulyás Royal '16



- ◆ Truffle seasoned goulash soup Royal '16
- ◆ Goulaschsuppe mit Trüffel Royal '16
- ◆ Goulash soupe aux truffes noires à la royale '16

2 150 HUF



Laktózmentes | lactose free | laktosefrei | sans lactose



Gluténmentes | gluten-free | glutenfrei | sans gluten



Diabetikus | diabetic | diabetiker | diabétiques



Diót tartalmaz | Contains nut | Enthält Nüsse | contient noix



Mogyorót tartalmaz | Contains Hazelnut | Enthält Erdnüsse | contient noisettes

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Meleg előétel

Hot Appetizer | Warme Vorspeise | Entrée chaude

Mogyorós, roston sült libamáj chilis házi tésztával



- ◆ Peanuts roasted foie gras with homemade chili pasta
- ◆ Gegrillter Gänseleber mit Haselnüssen und hausgemachten Chilinudeln
- ◆ Foie gras grillé aux noisettes avec des pâtes au piment faites maison

3 850 HUF

Főételek

Main Course | Hauptspeisen | Plats principaux

Sole Véronique



- ◆ Sole Véronique
- ◆ Sole Véronique
- ◆ Sole Véronique

4 250 HUF

Fogas Mornay módra



- ◆ Pike perch a 'la Mornay
- ◆ Zander Filet auf Mornay Art
- ◆ Sandre à la Mornay

4 550 HUF

Tanyasi csirkemell krémburgonyával és marinált fekete babbal



- ◆ Farm chicken breast with creamy potatoes and marinated black bean
- ◆ Brust vom Bauernhuhn mit Sahnekartoffeln und marinierten schwarzen Bohnen
- ◆ Blanc de poulet fermier avec de la crème de pommes de terre et de haricots noirs marinés

3 250 HUF

Laktózmentes | lactose free | laktosefrei | sans lactose

Gluténmentes | gluten-free | glutenfrei | sans gluten

Diabetikus | diabetic | diabetiker | diabétiques

Diót tartalmaz | Contains nut | Enthält Nüsse | contient noix

Mogyorót tartalmaz | Contains Hazelnut | Enthält Erdnüsse | contient noisettes

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Levendulás kacsamell kukoricafánkkal és sárga karottával



- ◆ Lavender flavored duck breast served with corn donuts and yellow carrots
- ◆ Lavendel-Entenbrust mit Maiskräpfen und gelben Karotten
- ◆ Magret de canard à la lavande avec des beignets de maïs et des carottes jaunes

3 850 HUF

Mangalica nyaka körtés tepsis burgonyával és karfiolkrémmel



- ◆ Mangalitz (Hungarian pork) neck served with baked potatoes & pears and cauliflower cream
- ◆ Mangalica-Nacken mit Birnen, Bratkartoffeln und Blumenkohlcreme
- ◆ Col de la truie engraisée aux soies frisées avec des pommes de terre, des poires au four et de la crème de chou-fleur

3 650 HUF

Bélszínfilé Kossuth módra konyakmártással



- ◆ Tenderloin à la Kossuth with cognac sauce
- ◆ Lendenfilet auf Kossuth Art mit Cognacsauce
- ◆ Filet mignon à la Kossuth à la sauce au cognac

5 950 HUF

Kecsketejben érlelt báránylapocka

fehér hagymakrémmel és sült paprikával



- ◆ Goat milk marinated lamb shoulder served with white onion cream and roasted pepper
- ◆ In Ziegenmilch mariniertes Lammschulter mit weiße Zwiebelcreme und gegrilltem Paprika
- ◆ Épaule d'agneau affinée dans du lait de chèvre avec de la crème d'oignon blanc et des poivrons grillés

3 950 HUF



Laktózmentes | lactose free | laktosefrei | sans lactose



Gluténmentes | gluten-free | glutenfrei | sans gluten



Diabetikus | diabetic | diabetiker | diabétiques



Diót tartalmaz | Contains nut | Enthält Nüsse | contient noix



Mogyorót tartalmaz | Contains Hazelnut | Enthält Erdnüsse | contient noisettes

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Desszertek

Desserts | Nachspeisen | Desserts

Kardinális szelet



- ◆ Cardinal cake
- ◆ Kardinalschnitte
- ◆ Gâteau de cardinal

1 250 HUF

Mandarinrolád gianduja pralinéval és áztatott kelt tésztával



- ◆ Mandarin roll with gianduja praline and soaked yeast dough
- ◆ Mandarinenroulade mit Gianduja-Praliné und getränktem Hefeteig
- ◆ Roulade de mandarine avec du praliné gianduja et de la pâte levée baignée

1 350 HUF

Női szeszély



- ◆ Women's whim
- ◆ Laune der Frauen
- ◆ Caprice de femme

1 250 HUF

Laktózmentes | lactose free | laktosefrei | sans lactose

Gluténmentes | gluten-free | glutenfrei | sans gluten

Diabetikus | diabetic | diabetiker | diabétiques

Diót tartalmaz | Contains nut | Enthält Nüsse | contient noix

Mogorórt tartalmaz | Contains Hazelnut | Enthält Erdnüsse | contient noisettes

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Karamellszivacs vaníliás-rózsás joghurttal



- ◆ Caramel sponge cake with vanilla-rose yoghurt
- ◆ Karamellschwamm mit Vanille-Rosen-Joghurt
- ◆ Éponge caramel avec du yaourt à la vanille et à la rose

1 250 HUF

Continental torta



- ◆ Continental cake
- ◆ Continentaltorte
- ◆ Tarte continentale

1 350 HUF

Dobostorta



- ◆ Dobos cake
- ◆ Dobostorte
- ◆ Tarte Dobos

1 350 HUF

Brownie karamellkrémmel



- ◆ Brownie with caramle cream
- ◆ Brownie mit Karamellcreme
- ◆ Brownie avec de la crème caramel

1 250 HUF

Laktózmentes | lactose free | laktosefrei | sans lactose

Gluténmentes | gluten-free | glutenfrei | sans gluten

Diabetikus | diabetic | diabetiker | diabétiques

Diót tartalmaz | Contains nut | Enthält Nüsse | contient noix

Mogyorót tartalmaz | Contains Hazelnut | Enthält Erdnüsse | contient noisettes

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Vegetáriánus ételek

Vegetarian Dishes | Vegetarische Speisen | Plats végétariens

Kertészaláta pirított olajos magokkal és grillezett gomolyával



- ◆ Gardener's salad with roasted oily seeds and grilled ewe's milk cheese
- ◆ Gärtner Salat mit gerösteten Kernen und gegrilltem Schafskäse
- ◆ Salade du jardinier avec graines oléagineuses rissolées et fromage de brebis grillé

1 950 HUF

Linguine rukkolával, pirított fenyőmaggal



és szárított paradicsommal

- ◆ Linguine with rucola, roasted pine nuts and sun-dried tomato
- ◆ Linguine mit Ruccola, gerösteten Pinienkernen und getrockneten Tomaten
- ◆ Linguine à la rucola, aux pignins grillés et aux tomates séchées

2 350 HUF

Juharszirupos pirított tofu pirított zöldségekkel és sajtmártással



- ◆ Maple roasted tofu with roasted vegetables and cheese sauce
- ◆ Gerösteter Tofu mit Ahornsirup, gegrilltem Gemüse und Käsesoße
- ◆ Tofu grillé au sirop d'érable et aux légumes grillées, à la sauce de fromage

2 350 HUF

Kucsmagomba-krémleves szarvasgombás krémmel töltött tésztával

- ◆ Creamy morel mushroom bisque with truffle cream stuffed puff pastry
- ◆ Morchel-Cremesuppe und mit Trüffel gefüllte Pasta
- ◆ Velouté de morille à la pâte farcie de la crème à la truffe

1 350 HUF

Laktózmentes | lactose free | laktosefrei | sans lactose

Gluténmentes | gluten-free | glutenfrei | sans gluten

Diabetikus | diabetic | diabetiker | diabétiques

Diót tartalmaz | Contains nut | Enthält Nüsse | contient noix

Mogyorót tartalmaz | Contains Hazelnut | Enthält Erdnüsse | contient noisettes

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Erdei gombás rizottó frissen reszelt parmezánnal



- ◆ Wild mushroom risotto with freshly grated parmesan cheese
- ◆ Risotto mit Waldpilzen und mit frisch geriebenem Parmesan
- ◆ Risotto aux champignons des bois et aux copeaux de parmesan frais

2 350 HUF

Fűszeres zöldségek a grillről



- ◆ Grilled spicy vegetables
- ◆ Grillgemüse mit Kräutern
- ◆ Légumes grillées assaisonnées

1 890 HUF

Sajtok

Cheese | Käse | Fromage

Sajtízelítő francia, olasz és spanyol sajtokból



- ◆ Assortment of French, Italian and Spanish cheese
- ◆ Käseauswahl von französischen, italienischen und spanischen Käsesorten
- ◆ Plateau de fromages – assortiment de fromages français, italiens et espagnols

3 350 HUF



Laktózmentes | lactose free | laktosefrei | sans lactose



Gluténmentes | gluten-free | glutenfrei | sans gluten



Diabetikus | diabetic | diabetiker | diabétiques



Diót tartalmaz | Contains nut | Enthält Nüsse | contient noix



Mogyorót tartalmaz | Contains Hazelnut | Enthält Erdnüsse | contient noisettes

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

A zsidó konyha jellegzetes ételei

Typical dishes of the Jewish cuisine | Typische Gerichte der jüdische Küche | Plats typiques de la cuisine juive

Cibel (zsidótojás) padlizsánkrémmeel és salátával

- ◆ Eggs „Polish style” with eggplant spread and salad
- ◆ Jüdische Eirezwiebel und Auberginencreme mit Salat
- ◆ Cibel à la crème d'aubergine et salade verte

1 450 HUF

Konfitált libacomb sóletágyon

- ◆ Goose leg confit with cholent
- ◆ Konfitierte Gänsekeule mit Bohnenscholet
- ◆ Cuisse d'oie confite sur cholent


3 850 HUF

Mákos pite narancslekvárral





- ◆ Poppy seed flavored pie with marmalade
- ◆ Mohnkuchen mit Orangenmarmelad
- ◆ Gâteau au pavot à la confiture d'orange

1 250 HUF

 Laktózmentes | lactose free | laktosefrei | sans lactose

 Gluténmentes | gluten-free | glutenfrei | sans gluten

 Diabetikus | diabetic | diabetiker | diabétiques

 Diót tartalmaz | Contains nut | Enthält Nüsse | contient noix

 Mogorót tartalmaz | Contains Hazelnut | Enthält Erdnüsse | contient noisettes

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

ITALLAP

LIST OF BEVERAGES | GETRÄNKEKARTE | CARTE DES BOISSONS

Vermouth 6cl

Martini Extra Dry	1 050 HUF
Martini Bianco	1 050 HUF
Martini Rosso	1 050 HUF
Martini Rosato	1 050 HUF

Bitter 6cl

Campari Bitter	1 250 HUF
Aperol	1 250 HUF

Ániz | Anis 6cl

Pernod	1 450 HUF
Ricard Pastis	1 450 HUF

Sherry 6cl

Sandeman Dry Secco	1 250 HUF
Sandeman Medium Dry	1 250 HUF
Sandeman Rich Golden	1 250 HUF
Tio Pepe Fino Muy Seco	1 250 HUF

Port 6cl

Royal Oportó Tawni	1 190 HUF
Royal Oportó 20y	1 890 HUF

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Whisky | Whiskey

Skót | Scotch | Schottisch 4cl

Ballantine's Finest	1 190 HUF
Ballantine's Special Reserve 12y	1 590 HUF
Johnnie Walker Red Label	1 250 HUF
Johnnie Walker Black Label	1 950 HUF
Johnnie Walker Gold Label	3 150 HUF
Johnnie Walker Gold Label 2cl	1 750 HUF
Johnnie Walker Blue Label	10 050 HUF
Johnnie Walker Blue Label 2cl	5 900 HUF
The Famous Grouse	1 250 HUF
Chivas Regal 12y	1 550 HUF
Dimple 15y	2 550 HUF

Maláta | Malt | Malz 4cl

Glenmorangie 10y	2 850 HUF
Glenmorangie 10y 2cl	1 650 HUF
The Glenlivet 12y	2 550 HUF
The Glenlivet 12y 2cl	1 550 HUF
Glenfiddich 12y	2 490 HUF
Glenfiddich 12y 2cl	1 450 HUF
Talisker	2 590 HUF
Talisker 2cl	1 450 HUF
Caol Ila Cask Strength 12y	3 950 HUF

Ír | Irish | Irisch | Irlandaise 4cl

Jameson	1 350 HUF
Jameson 12y	1 990 HUF
Tullamore Dew	1 550 HUF
Bushmills Black Bush	1 650 HUF

Bourbon 4cl

Jim Beam	1 200 HUF
Jim Beam Black	1 690 HUF
Four Roses	1 100 HUF

Kanadai | Canadian | Kanadisch | Canadienne 4cl

Canadian Club	1 290 HUF
---------------	-----------

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Tennessee 4cl

Jack Daniel's	1 490 HUF
Jack Daniel's Gentleman Jack	1 990 HUF
Jack Daniel's Single Barell	2 290 HUF

Vodka | Vodka | Wodka 4cl

Absolut Citron	1 150 HUF
Absolut Blue	1 150 HUF
Finlandia	1 150 HUF
Stolichnaya	1 150 HUF
Grey Goose	2 590 HUF

Gin 4cl

Gordon's	1 190 HUF
Beefeater	1 190 HUF
Bombay Sapphire	1 290 HUF
Hendrick's	2 290 HUF
Tanqueray London Dry	2 290 HUF
Tanqueray N°10	2 650 HUF

Rum 4cl

Bacardi Superior	1 290 HUF
Bacardi Gold	1 190 HUF
Bacardi Black	1 190 HUF
Bacardi 8	2 290 HUF
Captain Morgan Spiced Gold	1 190 HUF
Havana Club Anejo Blanco	1 190 HUF
Havana Club Anejo Reserva 7	2 250 HUF

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Tequila 4cl

Jose Cuervo Blanco	1 250 HUF
Jose Cuervo Especial Gold	1 250 HUF

Cachaca 4cl

Ypioca Prata	1 100 HUF
--------------	-----------

Pálinka 4cl

Gusto Irsai Olivér	1 390 HUF
Gusto Ágyas feketecseresznye	
Gusto Black Cherry on fruit bed Gusto Schwarzkirschen auf Früchtebett	1 390 HUF
Gusto Kecskeméti barackpálinka	
Gusto Kecskeméti Apricot Gusto Kecskeméti Aprikosen	1 590 HUF
Gusto Besztercei szilvapálinka	
Gusto Besztercei Plum Gusto Besztercei Pflaumen	1 590 HUF
Gusto Vilmoskörtepálinka	
Gusto Williams Pear Gusto Williamsbirne	1 390 HUF

Kosher pálinka 4cl

Kosher szilvapálinka Reserve 12y	
Kosher Plum Reserve 12y Koschere Pflaumen Reserve 12y	1 450 HUF

Grappa 4cl

Fior di Vite	1 090 HUF
--------------	-----------

Konyak | Cognac 4cl

Hennessy VS	1 950 HUF
Hennessy Fine De Cognac	2 150 HUF
Hennessy XO	6 690 HUF
Hennessy Paradis	18 000 HUF
Hennessy Paradis 2cl	8 900 HUF
Courvoisier VS	1 990 HUF
Remy Martin VSOP	2 650 HUF
Remy Martin XO	8 900 HUF
Martell VS	1 950 HUF

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Armagnac 4cl

Janneau VSOP	1 950 HUF
--------------	-----------

Brandy 4cl

Metaxa 5*	1 090 HUF
-----------	-----------

Calvados 4cl

Boulard	1 790 HUF
Papidoux	1 290 HUF

Likőr | Liqueur | Liköre 4cl

Gusto Mézes birs	
Gusto Honey & Pear-quince Gusto Quittenbirne	1 090 HUF
Gusto Ágyasmeggy	
Gusto Sour Cherry on fruit bed Gusto Sauerkirschen auf Früchtebett	1 190 HUF
Baileys Irish Cream	1 190 HUF
Amaretto Di Saronno	1 190 HUF
Southern Comfort	1 190 HUF
Cointreau	1 850 HUF
Grand Marnier Cordon Rouge	1 790 HUF
Kahlua	1 190 HUF
Galliano	1 850 HUF
Drambuie	1 850 HUF
Sambuca Ramazotti	1 100 HUF
Limoncello Garrone	990 HUF
Frangelico	1 490 HUF

Keserű likőr | Bitter Liqueur | Bitter 4cl

Zwack Unicum	950 HUF
Fernet Branca	1 290 HUF
Jägermeister	1 290 HUF
Ramazotti	1 190 HUF
Becherovka	990 HUF

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Habzóborok | Sparkling Wines | Schaumweine

Hungaria Extra Dry 0,2l	2 250 HUF
Hungaria Extra Dry 0,75 l	6 500 HUF
Henkell Trocken 0,75 l	7 500 HUF
Asti Martini Sweet 0,75 l	9 500 HUF
Prosecco Frizzante 0,75 l	6 500 HUF
Prosecco Frizzante 0,15 l	1 390 HUF

Pezsgő | Champagne | Champagner

Louis Roederer Brut Premier 0,75 l	27 900 HUF
Mumm Cordon Rouge 0,75 l	29 500 HUF
Moët & Chandon Brut Imperial Rose 0,75 l	29 900 HUF
Dom Perignon Vintage 0,75 l	59 900 HUF

Sör | Beers | Biere | La Bière

Csapolt sör | Drought Beers | Bier vom Fass

Soproni 0,3l	890 HUF
Soproni 0,5l	1 100 HUF
Radeberger Pilsner 0,2l	690 HUF
Radeberger Pilsner 0,4l	990 HUF

Üveges sör | Bottled Beers | Flaschenbiere | La bière en bouteille

Dreher Classic 0,33 l	900 HUF
Heineken 0,33 l	900 HUF
Radeberger Pilsner 0,33 l	990 HUF
Edelweiss WeissBier 0,5 l	1 090 HUF
Guinness 0,33 l	1 490 HUF
Köstritzer Swarz 0,33 l	1 100 HUF
Bitburger Drive 0,33 l	890 HUF
Coronita 0,33 l	1 550 HUF

Szénsavas üdítő

Carbonated Soft Drinks | Erfrischungsgetränke | Soda-Pop

Coca-Cola 0,20 l	590 HUF
Coca-Cola Light 0,20 l	590 HUF
Sprite 0,20 l	590 HUF

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Fanta Orange 0,20 l	590 HUF
Fanta Lemon 0,20 l	590 HUF
Kinley Ginger Ale 0,25 l	590 HUF
Kinley Tonic Water 0,25 l	590 HUF
Nestea Lemon 0,25 l	590 HUF
Nestea P-sich 0,25 l	590 HUF

Gyümölcslevek | Fruit Juices | Fruchtsäfte | Jus

Rauch Narancs Orange 0,2 l	650 HUF
Rauch Ananász Pineapple Ananas 0,2 l	650 HUF
Rauch Alma Apple Apfel 0,2 l	650 HUF
Rauch Ószibarack Peach Pfirsich 0,2 l	650 HUF
Rauch Paradicsom Tomato Tomaten 0,2 l	650 HUF
Rauch Vörösfonyalé Cranberry juice Cranberry-Saft 0,2 l	650 HUF
Frissen facsart narancslé	
Fresh pressed orange juice Frisch gepresster Orangensaft 0,1 l	650 HUF

Limonádék | Lemonades | Limonade

Original	1 100 HUF
Narancs Orange Orangen	1 100 HUF
Bazsalikomos-bodzás Basil & Elderberry Basilikum & Holunderbeeren	1 100 HUF
ARAZ Limonade	1 100 HUF

Energiaital | Energy Drinks | Boisson énergétique 0,25 l

Red Bull	1 550 HUF
Red Bull Sugar Free	1 550 HUF

Ásványvíz | Mineral Waters | Mineralwasser | Eau minérale

Fonyódi szénsavas Fonyódi carbonated Fonyódi mit Kohlensäure 0,25 l	550 HUF
Fonyódi szénsavmentes Fonyódi Still 0,25 l	550 HUF
Borsec szénsavas Borsec carbonated Borsec mit Kohlensäure 0,33 l	950 HUF
Borsec szénsavmentes Borsec Still 0,33 l	950 HUF
Borsec szénsavas Borsec carbonated Borsec mit Kohlensäure 0,75 l	1 290 HUF
Borsec szénsavmentes Borsec Still 0,75 l	1 290 HUF
Evian 0,33 l	1 290 HUF
Perrier 0,33 l	1 290 HUF

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

Molinari Kávé | Molinari Coffees | Molinari Kaffee

Espresso	590 HUF
Ristretto	590 HUF
Cappuccino	650 HUF
Americano	650 HUF
Caffe Latte	650 HUF
Melange	690 HUF
Espresso Macchiato	650 HUF
Latte Macchiato	690 HUF
Ír kávé Jameson whiskey-vel	
Irish Coffee with Jameson Whiskey Irish Kaffee mit Jameson Whiskey	1 390 HUF
Francia kávé Grand Marnier likőrrel	
French Coffee with Grand Marnier French Kaffee mit Grand Marnier	1 390 HUF
Jegeskávé vaníliafagylalttal	
Ice Coffee with Vanilla Ice Cream Eiskaffee mit Vanilleeis	1 490 HUF

Kávékínálatunkat koffeinmentes kávéból is megrendelheti.

Our coffees can be ordered in caffeine-free version as well.

Unsere Kaffees können Sie auch koffeinfrei bestellen.

Un offre de café décaféiné est également disponible.

Forró csokoládék | Hot Chocolates | Heiße Schokoladen 980 HUF

Teák | Tea | Tee

Ronnefeldt teaválaszték Ronnefeldt tea selection Ronnefeldt Tee Selektion	950 HUF
---	---------

Teaválasztékunkról kérdezze felszolgálóinkat!

Please ask your waiter for our tea selection.

Bitte fragen Sie Ihren Kellner nach unseren Teeauswahl!

Vous pouvez demander les assortiments de thé au personnel.

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.

Please note that we have an additional 10% service charge.

Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.

10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.



Egyedülálló hazai és francia borkínálatunkat borlapunk tartalmazza.
Our unique Hungarian and French wine selection can be found on our Wine list.
Auf unserer Weinkarte finden Sie eine Auswahl einheimischer sowie französischer Weine.
Notre carte des vins vous propose une sélection unique de vins hongrois et français.

Áraink az áfát tartalmazzák | All prices are inclusive of taxes (VAT= 27%).
Unsere Preise enthalten die Mehrwertsteuer | Nos prix incluent la TVA (27%)

Áraink forintban értendők.
Our Prices are in HUF.
Unsere Preise verstehen sich in Forint.
Les prix sont donnés en Forint Hongrois.

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.
Please note that we have an additional 10% service charge.
Eine Bedienungsgebühr von 10% wird der Rechnung zugerechnet.
10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.



ARAZ
RESTAURANT

I. kategóriába sorolt üzlet

First Category Restaurant | 1. Catégorie Restaurant Restaurant
Première Classe

Étterem-igazgató: Kovács Ákos

Director of Restaurant: Ákos Kovács | Restaurantdirektor: Ákos Kovács
Directeur du restaurant: Ákos Kovács

Chef de Cuisine: Barka Áron | Küchenchef: Áron Barka

ARAZ Étterem | Restaurant ARAZ

H-1074 Budapest, Dohány u. 42-44.

Asztalfoglalás | Reservation | Reservierung | Réservation: +36 1 815 1100

E-mail: araz@araz.hu | Web: www.araz.hu

Nyitva tartás | Opening hours | Öffnungszeiten | Heures d'ouverture

Mindennap: 7:00 – 23:00

Every day: 7 a.m. – 11. p.m.

Jeden Tag: 7:00 – 23:00

Tous les jours: 7:00 – 23:00