

park inn
by *Radisson*

BUDAPEST



🌾 glutén 🧂 szulfit 🥚 tojás 🥛 szója 🐟 hal
🌟 csillagfűrt 🍞 puhatestűek 🥜 mustár 🦀 rákfélék
🌿 zeller 🌱 szeszám 🍇 mogyoró 🌰 diófélék 🥛 laktóz
🥛 laktózmentes 🍷 gluténmentes

Street Bar nyitva tartás: 8:00 - 24:00

I. Kategória

Érvényes: 2025. április 1-től

Konyhafőnök: Papp Gyula / F&B Manager: Hejűsz Attila

Áraink forintban értendők, és az ÁFA-t tartalmazzák.

Üzemeltető: Park Inn by Radisson Budapest / MAD Hotel és Iroda Kft.

www.parkinnbudapest.hu

A számla végösszegéhez 12% felszolgálati díjat számolunk fel.

street
BAR

levesek soups

Gulyásleves Goulash soup 🍄 🍴

3500 HUF

Zöldségkrémleves Vegetable cream soup

2800 HUF

főételek main courses

Ausztrál Australian Rib Eye steak (250 g) 🍄 🍴 🍴

zöldborsos gombamártás, cheddaros Hasselback burgonya, jus
green pepper flavoured mushroom sauce, Hasselback potato with cheddar, jus

15500 HUF

Roston sült lazacfilé Grilled salmon steak 🍴 🍴 🍴 🍴

teriyakis-gyömbéres zöldségek teriyaki vegetables with ginger

9500 HUF

Kacsamell Duck breast 🍄 🍴 🍴

portói fügelekvár, édesburgonya, mézes chilis pak-choi
Port fig jam, sweet potato, honey and chilli flavoured pak-choi

8500 HUF

Pankó morzsában sült óriás Bécsi szelet (sertésszűz) 🍄 🍴 🍴 🍴 🍴

Giant Wiener Schnitzel in panko crumbs (pork medallion)

petrezselymes újburgonya, uborka saláta
parsley new potatoes, cucumber salad

7500 HUF

Garganelli 🍄 🍴 🍴 🍴 🍴

dijoni mustármártás, Rib Eye csíkok
Dijon mustard sauce, roasted Rib Eye slices

7500 HUF

Supreme jércemell Chicken breast 🍄 🍴 🍴

aszalt paradicsom fondue, medvehagymás burgonyapüré, zöldspárga
fondue with dried tomatoes, ramsons flavoured mashed potato, green asparagus

6900 HUF

Park Inn hamburger 🍄 🍴 🍴 🍴 🍴

bacon, karamellizált hagyma, cheddar-mozzarella, paradicsom,
mustáros uborka relish, csónakburgonya, coleslaw
bacon, caramelized onion, cheddar-mozzarella, tomato,
mustard flavoured cucumber relish, crispers potato, coleslaw

6500 HUF

Kakukkfűves vargánya rizottó 🍴 🍴

Thyme flavoured porcini risotto
mézes fűszeres paszternák, parmezán chips
honey and spicy parsnip, parmesan chips

5500 HUF

Park Inn bowl 🍴 🍴 🍴 🍴

bébi római saláta, lilakáposzta, edamame, pácolt gyömbér,
mungóbabcsíra, grapefruit, csicseriborsó, uborka, avokádó,
pirított szezámag, szósz: fűszeres vegán majonéz
baby roman salad, red cabbage, edamame, marinated ginger,
mung bean sprout, grapefruit, chickpeas, cucumber, avocado,
roasted sesame, sauce: spicy vegan mayo

4200 HUF

Zöldsaláta Green salad 🍴 🍴

bazsalikomos citrusos dresszing, koktélpáradicsom,
kígyóuborka, lilakáposzta basil flavoured citrus dressing,
cherry tomato, cucumber, red cabbage

3100 HUF

Feltétek Toppings

Grillezett csirkemell Grilled chicken breast 🍄

2700 HUF

Grillezett kecskesajt Grilled goat cheese 🍴

2700 HUF

desszertek desserts

Pisztáciás tiramisu 🍴 🍴 🍴 🍴

Pistachio tiramisu
málna, pisztácia ropogós raspberry, pistachio crunch

2800 HUF

Tonkababos tejcsoki tart 🍴 🍴 🍴 🍴

Chocolate tart with tonka beans
áfonya mousse blueberry mousse

2800 HUF

Kókusztejes tápióka puding 🍴 🍴 🍴

Tapioka pudding with coconut milk
mangó, lime mango, lime

2800 HUF