



A R A Z
R E S T A U R A N T



Kedves Vendégünk!

Üdvözljük az ARAZ Étteremben. Konyhánk munkatársai gondoskodnak arról, hogy Ön a legjobb alapanyagokból előállított legkiválóbb ételeket fogyassza. Étlapunkon a magyar és a francia konyha remekét találhatja meg, melyeket a 21. század modern konyhatechnológiai eljárásával készítettünk.

A francia konyha legalább olyan izgalmas az ízek kedvelői számára, mint egy új földrész felfedezése egy világvándornak. Az ízek, az illatok és a látvány egyedülálló harmóniája legjobban egy francia étellel felékesített tányéron mutatkozik meg. Páratlanul gazdag alapanyagok, a lehető legfrissebb hozzávalók, rendkívül gazdag fantázia és a legteljesebb ízharmonióra való törekvés jellemzi a francia konyhát, melyből most izgalmas ételkölteményeket ajánlunk Vendégeinknek.

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

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

Kovács Ákos
ARAZ Étterem | Étterem Igazgató

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

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

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 francia konyha remekei

Masterpieces of the French cuisine | Meisterwerke der französischen Küche | Les saveurs de la cuisine française

Levesek | Soups | Suppen | Soupes

⊗ Füstölt édesburgonya-kréMLEVES korianderes kacsapogácsával 1100.– HUF

- ◆ Smoked sweet potato cream soup served with duck scones with coriander
- ◆ Geräucherte Süßkartoffel-Cremesuppe und Entenfrikadellen mit Koriander
- ◆ Velouté de patates douces fumé et sa boulette de canard à la coriandre

Rozmaringos paprikaeszcencia zsályás vesepecsenye-táskával 1150.– HUF

- ◆ Pepper essence with rosemary, served with sirloin bag with sage
- ◆ Paprikaessenz mit Rosmarin und Nierenbraten mit Salbei in der Teigtasche
- ◆ Essence de poivrons au romarin et filet de bœuf en feuilles de brick à la sauge

⊗ Sáfrányos provence-i halleves a tenger gyümölcseivel 1300.– HUF

- ◆ Provence fish soup with seafood and saffron
- ◆ Fischsuppe à la Provence mit Safran und mit Meeresfrüchten
- ◆ Soupe de poisson à la provençale avec des fruits de mer

Kucsomagomba-kréMLEVES véres hurkaszivarral 1200.– HUF

- ◆ Morel cream soup with blood sausage cigar
- ◆ Morchel-Cremesuppe mit Blutwurststückchen
- ◆ Velouté de morilles avec son cigare de boudin noir

Hideg Előételek | Cold Appetizers | Kalte Vorspeisen | Entrées froides

Római saláta frissen reszelt parmezánnal, pírított csirkemellcsíkokkal 1750.– HUF

vagy tonhallal

- ◆ Roman salad with freshly grated parmesan cheese, served with roasted chicken breast strips or tuna
- ◆ Römersalat mit frisch geriebenem Parmesan und mit gerösteten Hühnerbruststreifen oder Thunfisch
- ◆ Salade romaine aux copeaux de parmesan frais, émincés de blanc de poulet grillés ou thon


Hideg ökörszeletekogyorószendvicsen 2150.– HUF

- ◆ Cold slices of ox on peanut sandwich
- ◆ Kalte Ochsenfiletscheibchen auf Haselnuss Sandwich
- ◆ Tranches de rosbif froid sur canapé au beurre de cacahuètes

ARAZ saláta kandírozott paradicsommal 2350.– HUF

(Bélszínszeletkék mézes mandulával sütvé, salátacsokorral, tésztakosárban tálalva)

- ◆ ARAZ Salad with candied tomatoes
(small steak slices fried with honey almond and a salad bouquet, served in a pasta basket)
- ◆ ARAZ Salat mit kandierten Tomaten
(Lendenfiletscheiben mit Honigmandelnin der Teigtasche mit Salatgarnierung)
- ◆ Salade ARAZ aux tomates confites
(émincés de filet de bœuf sautés avec des amandes au miel, sa salade mesclun, servis en panier de pâte)

 **Meleg előételek | Hot appetizers | Warme Vorspeisen | Entrées chaudes**

Spenótos Quiche-tortácska pírított királyrákkal 1950.– HUF

- ◆ Quiche-tartlet with spinach and sautéed king crab
- ◆ Quiche-Törtchen mit Spinat und mit gegrillter Königskrabbe
- ◆ Quiche aux épinards, accompagnée de gambas grillées

Kacsaragus linguini reszelt parmezánnal 2450.– HUF


- ◆ Linguini with duck ragout and grated parmesan cheese
- ◆ Linguini mit Entenragout und geriebenem Parmesan
- ◆ Linguine au ragoût de canard parsemé de copeaux de parmesan

Grillezett libamáj vargányás raviolival és szarvasgombaszósszal 3350.– HUF

- ◆ Grilled goose liver with porcini ravioli and truffle sauce
- ◆ Gegrillte Gänseleber mit Steinpilzravioli und Trüffelsoße
- ◆ Foie gras grillé, servi avec des raviolis aux cèpes et sa sauce aux truffes

Főételek | Main Course | Hauptspeisen | Plats principaux


- ⊗ **Lazacfilé füstölt mentás zöldborsópürével és málnavinaigrettel** 3350.– HUF
- ◆ Salmon fillet with minted smoked green pea puree and raspberry vinaigrette
 - ◆ Lachsfilet mit geräuchertem Erbsenpüree mit Minze und Himbeervinaigrette
 - ◆ Filet de saumon, accompagné d'une purée aux petits pois à la menthe fumée et sa vinaigrette aux framboises
- ⊗ **Francia bőrös csirkemell tejszínes kelkáposztán, fűszeres burgonyanyárrsal** 2550.– HUF
- ◆ French chicken breast with skin on creamy kale, served with spicy potato skewer
 - ◆ Französische Hühnerbrust mit Haut auf Grünkohl mit saurer Sahne und würzigem Kartoffelspieß
 - ◆ Blanc de poulet français avec sa peau sur choux frisés à la crème et sa brochette de pommes de terre épicées
- ⊗ **Levendulás kacsamell édesgyökér-karottakrémmel és manjari-szósszal** 3250.– HUF
- ◆ Duck breast with lavender, licorice carrot cream and manjari sauce
 - ◆ Entenbrust mit Lavendel, Karottencreme mit Engelsüß und Manjarisoße
 - ◆ Magret de canard à la lavande, accompagné d'une crème, de carottes à la réglisse et sa sauce Manjari
- ⊗ **Érlelt hátszínsteak kesudiós kukoricakockákkal és tazmánborsos meggyraguval** 4850.– HUF
- ◆ Aged sirloin steak served with cashew nut corn cubes and sour cherry ragout with Tasmanian pepper
 - ◆ Abgelagertes Lendenfilet, Maiswürfel mit Cashewnüssen und Sauerkirschragout mit tasmanischem Pfeffer
 - ◆ Faux-filet mariné avec des cubes de maïs aux noix de cajou et son coulis de griottes au poivre de Tasmanie
- ⊗ **Bélszínfilé pirított borjúmiriggyel, édesburgonya-mignonnal és lilahagyma lekvárral** 5250.– HUF
- ◆ Steak fillet with sautéed calf gland, sweet potato mignon and red onion jam
 - ◆ Filetsteaks mit geröstetem Kalbsbries, mit Süßkartoffelmignon und Rotzwiebelmarmelade
 - ◆ Filet de bœuf, servi avec du ris de veau rôti, accompagné des mignons de patates douces et sa confiture d'oignons rouges

-  **Konfitált bányacsülök szilvás mokkalósóban, csicsókás kukoricakásával** 3450.– HUF
- ◆ Lamb shank confit in plummy mocha sauce with sweet potato cornmeal mush
 - ◆ Konfitierte Schafskeule und Mokkalósó mit Pflaumen, Maisbrei mit Artischocken
 - ◆ Jarret d'agneau confit, accompagné d'une sauce de moka aux prunes et sa bouillie de maïs aux topinambours


Desszertek | Desserts | Nachspeisen | Desserts

Maracujában duzzasztott savarin fehérsokoládé-habbal és vörösáfonya-szorbéval 1050.– HUF

- ◆ Savarin expanded in passion fruit with white chocolate mousse and red blueberry sorbet
- ◆ Savarin in Maracuja mit weiße Schokoladenmousse und Heidelbeersorbet
- ◆ Savarin imbibé au maracuja, servi avec une mousse au chocolat blanc et un sorbet aux airelles rouges

 **Étcsokoládé-mousse mangós répapapirusszal és portóis fügével** 1050.– HUF

- ◆ Dark chocolate mousse with mango carrot papyrus and port fig
- ◆ Speiseschokoladenmousse und Karottenpapyrus mit Mango und Portweifeigen
- ◆ Mousse au chocolat noir, carottes croustillantes à la mangue et figues au vin de Porto

 **Café au lait-textúra amarénameggy-bonbonnal** 1150.– HUF

- ◆ Café au lait texture with amarena cherry bon-bon
- ◆ Café au lait mit Amarenapralinés
- ◆ Texture de café au lait et chocolat aux cerises amarena

Tamarillo tarte muskovado cukorral karamellizálva, rózsafagylalttal 1250.– HUF

- ◆ Tamarillo tarte caramelized with muscovado sugar, served with rose ice cream
- ◆ Tamarillotorte mit karamellisiertem Muskovadozucker und Roseneis
- ◆ Tarte Tamarillo caramélisée au sucre muscovado et sa glace à la rose

A magyar konyha remekei

Masterpieces of the Hungarian Cuisine | Aus der ungarischen Küche | Les saveurs de la cuisine hongroise

Levesek | Soups | Suppen | Soupes

⊗ Libaeszencia húsával és zöldséggöngyökkel 1050.– HUF

- ◆ Goose essence with goose meat and vegetable pearls
- ◆ Gänseessenz mit Fleisch und mit Gemüseperlen
- ◆ Essence d'oie avec sa viande et des perles de légumes

Szürkemarla-gulyásleves házi csipetkével 1550.– HUF

- ◆ Grey cattle goulash soup with homemade noodles
- ◆ Steppenrindgulasch mit Nockerln
- ◆ Goulache de bœuf gris avec des pâtes „pincées“

Előétel | Appetizer | Vorspeisen | Entrée

„Ízelítő a padlásról” – Hazai hungarikum termékek és libatepertő 1950.– HUF

- ◆ „An appetizer from the attic” – National Hungaricum products and goose cracklings
- ◆ „Kostprobe aus der Dachkammer” – Hungaricum Produkte und Gänsegrieben
- ◆ „Plateau de dégustation du grenier” – produits typiques de la Hongrie et rillons d'oie

Főételek | Main Courses | Hauptspeisen | Plats principaux

Fogas Kárpáti petrezselymes burgonyanyárrsal 4250.– HUF

- ◆ Pike Kárpáti style with parsley potato skewer
- ◆ Zander nach Art Kárpáti und Petersilienkartoffeln am Spieß
- ◆ Sandre garni avec une brochette de pommes de terre au persil à la Kárpáti

Mangalica szűzpecsenye juhtúrós tarhonyarizzottóval és lecsócsatnival 2850.– HUF

- ◆ Mangalica pork tenderloin with sheep cheese egg barley risotto and ratatouille chutney
- ◆ Mangalizabratén, Eiergraupenrisotto mit Schafskäse und Letscho Chutney
- ◆ Filet de porc de Mangalitsa avec un risotto de pâtes au fromage de brebis et son chutney de ratatouille

Borjúpapríkás vajasgaluskával 2650.– HUF


- ♦ Veal stew with butter dumplings
- ♦ Kalbsgulasch gewürzt mit Paprika
- ♦ Ragoût de veau au paprika avec des gnocchis au beurre

Borjúbécsi petrezselymes burgonyával és áfonyalekvárral 3250.– HUF

- ♦ Wiener schnitzel with parsley potatoes and blueberry jam
- ♦ Wiener Schnitzel, Petersiliekartoffeln und Heidelbeermarmelade
- ♦ Escalope de veau à la viennoise avec ses pommes de terre au persil et sa confiture d'airelles rouges

Bélszín Kedvessy burgonyapralinéval 5250.– HUF

- ♦ Steak with Kedvessy potato praline
- ♦ Lendenbraten nach Art Kedvessy mit Kartoffelpralinen
- ♦ Filet de bœuf servi avec des pralinés de pommes de terre à la Kedvessy

 **Desszertek | Desserts | Nachspeisen | Desserts**

Tokajihab ribizlizselével 950.– HUF

- ♦ Tokaj mousse with currant jelly
- ♦ Tokaji Mousse mit Johannisbeegelee
- ♦ Mousse au vin de Tokaj avec sa gelée de groseille

Rigójancsi kicsit átgondolva 950.– HUF

- ♦ Rigójancsi cake reinvented
- ♦ Rigójancsi ein bisschen anders
- ♦ „Rigójancsi“ un peu différemment

○ Mini Dobostorta 1050.– HUF

- ♦ Mini Dobos cake
- ♦ Dobos-Törtchen
- ♦ Mini gâteau Dobos

„Édes percek” ; Cukrászatunk választéka | Selection of our Confectionary –
“Sweet minutes” | „Süße Momente” – ein Angebot unserer Feinbäckerei |
Choix de notre pâtisserie – „Moments de délices”

Répatorta-mousse mascarponéval 950.- HUF

- ◆ Carrot cake mousse with mascarpone
- ◆ Karottentorten Mousse mit Mascarpone
- ◆ Tarte aux carottes avec une mousse de mascarpone

Francia almatorta vaníliafagylalttal 950.– HUF

- ◆ French apple tart with vanilla ice cream
- ◆ Französische Apfeltorte mit Vanilleeis
- ◆ Tarte aux pommes à la française et sa glace à la vanille

Brownie karamellkrémel 1050.– HUF

- ◆ Brownie with caramel cream
- ◆ Brownie mit Karamellcreme
- ◆ Brownie avec sa crème caramel

○ **Málnás vaníliatorta fehércsokoládé-habbal** 1050.– HUF

- ◆ Raspberry vanilla cake with white chocolate mousse
- ◆ Vanilletorte mit Himbeeren und mit weißer Schokoladenmousse
- ◆ Tarte à la vanille et aux framboises avec une mousse au chocolat blanc

Vegetáriánus ételek | Vegeterian Dishes | Vegetarische Speisen
Plats végétariens

Kucsmagomba-kréml leves 1100.– HUF


- ◆ Morel cream soup
- ◆ Morchel-Cremesuppe
- ◆ Velouté de morilles

⊗ **Kertészsaláta pirított olajos magvakkal** 1300.– HUF

- ◆ Gardener’s salad with toasted oily seeds
- ◆ Gärtnersalat mit gerösteten Ölkernen
- ◆ Salade jardinière parsemée de graines oléagineuses grillées

Burgonyagnocchi peccorinomártással és szárított paradicsommal 1450.– HUF


- ◆ Potato gnocchi with pecorino cream sauce and dried tomatoes
- ◆ Kartoffelgnocchis mit Peccorinosoße und getrockneten Tomaten
- ◆ Gnocchis de pommes de terre avec une sauce au pecorino et des tomates séchées

 **Fűszeres zöldségek a grillről** 1650.– HUF

- ◆ Seasoned grilled vegetables
- ◆ Würziges Gemüse vom Grill
- ◆ Légumes grillés aux épices

Erdei gombás rizottó frissen reszelt parmezánnal 1750.– HUF


- ◆ 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

 **Juharszirupos pirított tofu grillezett zöldségekkel és sajtmártással** 1950.– HUF

- ◆ Sautéed tofu with maple syrup, served with grilled vegetables and cheese sauce
- ◆ Gegrillter Tofu mit Ahornsirup, dazu gegrilltes Gemüse mit einer Käsesoße
- ◆ Tofu poêlé au sirop d'érable, accompagné des légumes grillés et d'une sauce au fromage

Vargányás ravioli szarvasgombaszósszal 2050.– HUF

- ◆ Ravioli with porcini mushrooms and truffle sauce
- ◆ Ravioli mit Steinpilzen und Trüffelsoße
- ◆ Raviolis aux cèpes et sa sauce aux truffes

 **Sajtízeltő** | francia, olasz és spanyol sajtokból 2950.– HUF

- ◆ Cheese samples /including French, Italian and Spanish cheeses/
- ◆ Eine Kostprobe französischer, italienischer und spanischer Käsesorten
- ◆ Plateau de fromages / assortiment de fromages français, italiens et espagnols /

A zsidó konyha jellegzetes ételei | Typical dishes of the Jewish cuisine | Typische Gerichte der jüdischen Küche | Plats typiques de la cuisine juive

Libaerőleves macesszombóccal 1050.– HUF

- ◆ Goose consommé with matzo balls
- ◆ Gänsefleischbrühe mit Matzknödeln
- ◆ Consommé d'oie aux boulettes de pain azyme

Konfitált libacomb sóletágyon 3150.– HUF

- ◆ Goose leg confit on cholent bed
- ◆ Konfitierte Gänsekeule, auf Fleischbett mit Bohnen
- ◆ Cassoulet traditionnel hongrois au confit d'oie

Flódni 950.– HUF

- ◆ "Flódni"
- ◆ "Flódni"
- ◆ Gâteau „Flódni“

Itallap | List of Beverages | Getränkekarte | Carte des boissons

Vermouth 6cl

Martini Extra Dry	850.– HUF
Martini Bianco	850.– HUF
Martini Rosso	850.– HUF
Martini Rosato	850.– HUF

Bitter 6cl

Campari Bitter	1 090.– HUF
Aperol	1 090.– HUF



Ánizs | Anis 6cl

Pernod	1 290.– HUF
Ricard Pastis	1 290.– HUF

Sherry 6cl

Sandeman Dry Secco	990.– HUF
Sandeman Medium Dry	990.– HUF
Sandeman Rich Golden	990.– HUF

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.
Please note that we have an additional 10% service charge included in the bill.
Die Rechnung enthält eine Bedienungsgebühr von 10%.
10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

 Gluténmentes | gluten-free | glutenfreie | sans gluten
 Diabetikus | diabetic | diabetiker | diabétiques

Port 6cl

Royal Oportó Tawni	990,- HUF
Royal Oportó 20y	1 750,- HUF

WHISKY | WHISKEY

Skót | Scotch | Schottisch

Ballantine's Finest 4cl	950,- HUF
Ballantine's Special Reserve 12y 4cl	1 450,- HUF
Johnnie Walker Red Label 4cl	950,- HUF
Johnnie Walker Black Label 4cl	1 650,- HUF
Johnnie Walker Gold Label 4cl	2 950,- HUF
Johnnie Walker Gold Label 2cl	1 650,- HUF
Johnnie Walker Blue Label 4cl	9 150,- HUF
Johnnie Walker Blue Label 2cl	5 500,- HUF
The Famous Grouse 4cl	990,- HUF
Chivas Regal 12 y 4cl	1 390,- HUF
Chivas Regal Royal Salute 21y 4cl	8 500,- HUF
Chivas Regal Royal Salute 21y 2cl	4 200,- HUF
Dimple 15y 4cl	2 250,- HUF

Ír | Irish | Irisch | Irlandaise 4cl

Jameson	1 150,- HUF
Jameson 12y	1 750,- HUF
Tullamore Dew	1 450,- HUF
Bushmills Black Bush	1 550,- HUF

Bourbon 4cl

Jim Beam	950,- HUF
Jim Beam Black	1 350,- HUF
Four Roses	990,- HUF

Kanadai | Canadian | Kanadisch | Canadienne 4cl

Canadian Club	850,- HUF
---------------	-----------

Tennessee 4cl

Jack Daniel's	1 150,- HUF
Jack Daniel's Gentleman Jack	1 850,- HUF

Maláta | Malt | Malz

Glenmorangie 10y 4cl	2 450,- HUF
Glenmorangie 10y 2cl	1 400,- HUF
The Glenlivet 12y 4cl	2 150,- HUF
The Glenlivet 12y 2cl	1 400,- HUF
Glenfiddich 12y 4cl	1 750,- HUF
Glenfiddich 12y 2cl	950,- HUF
Talisker 4cl	1 850,- HUF
Talisker 2cl	1 100,- HUF
Caol Ila Cask Strength 18y 4cl	3 750,- HUF

Vodka | Vodka | Wodka 4cl

Absolut Blue	890,- HUF
Finlandia	890,- HUF
Finlandia Lime	890,- HUF
Finlandia Raspberry	890,- HUF
Finlandia Mango	890,- HUF
Finlandia Grapefruit	890,- HUF
Stolichnaya	890,- HUF
Grey Goose	2 250,- HUF

Gin 4cl

Gordon's	950,- HUF
Beefeater	950,- HUF
Bombay Sapphire	1 150,- HUF
Tanqueray London Dry	1 650,- HUF
Tanqueray N°10	2 450,- HUF

Rum 4cl

Bacardi Superior	990,- HUF
Bacardi Limon	990,- HUF
Bacardi Razz	990,- HUF
Bacardi Apple	990,- HUF
Bacardi Gold	990,- HUF
Bacardi Black	990,- HUF
Bacardi 8	1 590,- HUF
Captain Morgan Spiced Gold	950,- HUF
Havana Club Anejo Blanco	890,- HUF
Havana Club Anejo Reserva 7	1 550,- HUF

Tequila 4cl

Jose Cuervo Blanco	1 050,- HUF
Jose Cuervo Especial Gold	1 050,- HUF

Cachaca 4cl

Ypioca Prata	890,- HUF
--------------	-----------

Pálinka 4cl

Gusto Irsai Olivér	1 150,- HUF
Gusto Ágyas feketecseresznye, <i>Gusto Black Cherry on fruit bed,</i> <i>Gusto Schwarzkirschen auf Früchtebett</i>	1 150,- HUF
Gusto Kecskeméti barackpálinka, <i>Gusto Kecskeméti Apricot,</i> <i>Gusto Kecskeméti Aprikosen</i>	1 150,- HUF
Gusto Besztercei szilvapálinka, <i>Gusto Besztercei Plum,</i> <i>Gusto Besztercei Pflaumen</i>	1 500,- HUF
Gusto Vilmoskörtepálinka, <i>Gusto Williams Pear,</i> <i>Gusto Williamsbirne</i>	1 150,- HUF
Szivar Aszútörköly, <i>Szivar Aszú-pomace, Szivar Aszú-Trester</i>	1 890,- HUF

Kosher Pálinka 4cl

Kosher szilvapálinka Reserve 12y, <i>Kosher Plum Reserve 12y,</i> <i>Koschere Pflaumen Reserve 12y</i>	1 350,- HUF
---	-------------

Grappa 4cl

Fior di Vite	890,- HUF
--------------	-----------

Konyak | Cognac

Hennessy VS 4cl	1 750,- HUF
Hennessy Fine De Cognac 4cl	1 950,- HUF
Hennessy XO 4cl	6 500,- HUF
Hennessy Paradis 4cl	17 000,- HUF
Hennessy Paradis 2cl	8 500,- HUF
Courvoisier VS	1 650,- HUF
Remy Martin VS Grand Cru	1 750,- HUF
Remy Martin VSOP	2 350,- HUF
Remy Martin XO	8 500,- HUF
Martell VS	1 650,- HUF

Armagnac 4cl

Janneau VSOP 1 590,- HUF

Brandy 4cl

Lánchíd de Luxe 890,- HUF

Metaxa 5* 890,- HUF

Calvados 4cl

Boulard 1 550,- HUF

Papidoux 990,- HUF

Likőr | Liqueur | Liköre 4cl

Gusto Mézes birs, *Gusto Honey & Pear-quince*,
Gusto Honig-Quittenbirne 890,- HUF

Gusto Ágyasmeggy, *Gusto Sour Cherry on fruit bed*,
Gusto Sauerkirschen auf Früchtebett 890,- HUF

Bailey's Irish Cream 1 050,- HUF

Amaretto Di Saronno 1 050,- HUF

Southern Comfort 990,- HUF

Cointreau 1 450,- HUF

Grand Marnier Cordon Rouge 1 690,- HUF

Kahlua 990,- HUF

Galliano 1 690,- HUF

Drambuie 1 650,- HUF

Sambuca Ramazotti 850,- HUF

Limoncello Garrone 850,- HUF

Frangelico 1 190,- HUF

De Kuyper Triple Sec 850,- HUF

De Kuyper Curacao Blue 850,- HUF

De Kuyper Peachtree 850,- HUF

De Kuyper Creme de Cacao White 850,- HUF

De Kuyper Creme de Cacao Brown 850,- HUF

De Kuyper Cherry Brandy 850,- HUF

De Kuyper Cream de Cassis 850,- HUF

De Kuyper Pisang 850,- HUF

De Kuyper Coconut 850,- HUF

De Kuyper Sour Apple 850,- HUF

Keserú likőr | Bitter Liqueur | Bitter 4cl

Zwack Unicum	890,- HUF
Fernet Branca	1 190,- HUF
Jägermeister	990,- HUF
Ramazotti	990,- HUF
Becherovka	850,- HUF

Habzóborok | Sparkling Wines | Schaumweine

Hungaria Extra Dry 0,2 l	1 850,- HUF
Hungaria Extra Dry 0,75 l	5 900,- HUF
Henkell Trocken 0,75 l	6 650,- HUF
Asti Martini Sweet 0,75 l	8 650,- HUF
Prosecco Frizzante 0,75 l	5 700,- HUF
Prosecco Frizzante 0,15 l	1 190,- HUF

Pezsgő | Champagne | Champagner

Louis Roederer Brut Premier 0,75 l	27 500,- HUF
Mumm Cordon Rouge 0,75 l	28 500,- HUF
Moët & Chandon Brut Imperial Rose 0,75 l	29 500,- HUF
Dom Perignon Vintage 0,75 l	59 000,- HUF

SÖR | BEERS | BIÈRE | LA BIÈRE

Csapolt sör | Drought Beers | Bier vom Fass

Soproni 0,3 l	690,- HUF
Soproni 0,5 l	950,- HUF
Radeberger Pilsner 0,2 l	590,- HUF
Radeberger Pilsner 0,4 l	990,- HUF

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

Dreher Classic 0,33 l	790,- HUF
Heineken 0,33 l	790,- HUF
Radeberger Pilsner 0,33 l	950,- HUF
Edelweiss WeissBier 0,5 l	1 050,- HUF
Guinness 0,33 l	1 490,- HUF
Köstritzer Swarz 0,33 l	990,- HUF
Bitburger Drive 0,33 l	850,- HUF
Coronita 0,33 l	1 390,- HUF

Szénsavas üdítő | Carbonated Soft Drinks | Erfrischungsgetränke | Soda-pop

Coca-Cola 0,20 l	490,- HUF
Coca-Cola Light 0,20 l	490,- HUF
Sprite 0,20 l	490,- HUF
Fanta Orange 0,20 l	490,- HUF
Fanta Lemon 0,20 l	490,- HUF
Kinley Ginger Ale 0,25 l	490,- HUF
Kinley Tonic Water 0,25 l	490,- HUF
Nestea Lemon 0,25 l	490,- HUF
Nestea Pfirsich 0,25 l	490,- HUF

Gyümölcslevek | Fruit Juices | Fruchtsäfte | Jus 0,2 l

Cappy Narancs, <i>Orange</i>	550,- HUF
Cappy Ananász, <i>Pineapple, Ananas</i>	550,- HUF
Cappy Alma, <i>Apple, Apfel</i>	550,- HUF
Cappy Ószibarack, <i>Peach, Pfirsich</i>	550,- HUF
Cappy Paradicsom, <i>Tomato, Tomaten</i>	550,- HUF
Cappy Multivitamin	550,- HUF
Frissen facsart narancslé, <i>Fresh pressed orange juice, Frisch gepresster Orangensaft 0,1 l</i>	600,- HUF
Vörösáfonyalé, <i>cranberry juice, Cranberry-Saft 0,1 l</i>	450,- HUF

Limonádék | Lemonades | Limonade

Original	890,- HUF
Narancs, <i>Orange, Orangen</i>	890,- HUF
Bazsalikomos-bodzás, <i>Basil & Elderberry, Basilikum & Holunderbeeren</i>	890,- HUF
ARAZ Limonade	990,- HUF

Energiaital | Energy Drinks | Boisson énergétique 0,25 l

Red Bull	1 390,- HUF
Red Bull Sugar Free	1 390,- HUF

Ásványvíz | Mineral Waters | Mineralwasser | L'eau minérale

Fonyódi szénsavas, <i>Fonyódi carbonated, Fonyódi mit Kohlensäure 0,25 l</i>	550,- HUF
Fonyódi szénsavmentes, <i>Fonyódi Still 0,25 l</i>	550,- HUF
Borsec szénsavas, <i>Borsec carbonated, Borsec mit Kohlensäure 0,25 l</i>	790,- HUF
Borsec szénsavmentes, <i>Borsec Still 0,25 l</i>	790,- HUF

Borsec szénsavas, <i>Borsec carbonated, Borsec mit Kohlensäure 0,75 l</i>	1 050,- HUF
Borsec szénsavmentes, <i>Borsec Still 0,75 l</i>	1 050,- HUF
Evian 0,33 l	1 050,- HUF
Perrier 0,33 l	1 050,- HUF

Molinari kávé | Molinari Coffees | Molinari Kaffee

Espresso	490,- HUF
Ristretto	490,- HUF
Cappuccino	550,- HUF
Americano	550,- HUF
Caffe Latte	590,- HUF
Melange	590,- HUF
Espresso Macchiato	520,- HUF
Latte Macchiato	590,- HUF
Ír kávé Jameson whiskey-vel, <i>Irish Coffee with Jameson Whiskey, Irish Kaffee mit Jameson Whiskey</i>	1 190,- HUF
Francia kávé Grand Marnier likőrrel, <i>French Coffee with Grand Marnier, French Kaffee mit Grand Marnier</i>	1 290,- HUF
Jegeskávé vaníliafagylalttal, <i>Ice Coffee with Vanilla Ice Cream Eiskaffee mit Vanilleeis</i>	1 050,- 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	750,- HUF
---	-----------

Teák Tea Tee Tchaba Selection	850,- HUF
-----------------------------------	-----------

Teaválasztékunkról kérdezze felszolgálóinkat.

Please ask your waiter.

Bitte fragen Sie Ihren Kellner.

Vous pouvez demander les assortiments de thé au personnel.



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.

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

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

A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számolunk fel.
Please note that we have an additional 10% service charge included in the bill.
Die Rechnung enthält eine Bedienungsgebühr von 10%.
10% de frais de service sont ajoutés au total de la facture.

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