

Alice

TERRACE

Reggeli lap / Breakfast menu

Nyitvatartás / Opening hours 7:00-11:00

REGGELIBÜFÉ / BREAKFAST BUFFET Included for Alice Hotel Guests **6890**

hideg-meleg ételek, kávé, tea, juice, habzóbor
cold & hot meals, coffee, tea, juice, sparkling wine

FRANCIA REGGELI / FRENCHY BREAKFAST **3490**

kávé, tea, juice, croissant, péksütemények, lekvár
coffee, tea, juice, croissant & pastries, jam

TOJÁSÉTEL (3 tojásból) / EGG DISH (from 3 eggs)

rántotta, omlett, tükörtojás, buggyantott tojás ^{4.GM/GF, 1M/JF} **1960**
scrambled eggs, omelette, fried eggs, sunny side up, poached eggs

GRILLEZETT GRÉPFRÚT / GRILLED GRAPEFRUIT

barnacukor, magvak, görög joghurt, granola ^{10.J11J2} **2790**
brown sugar, roasted nuts, greek yoghurt, granola

OMLETT SZENDVICS / OMELETTE SANDWICH

avokádó, cheddar sajt, római saláta, paradicsom, aioli ^{2A,7} **3480**
avocado, cheddar, romain salad, tomato, aioli

BENEDICT TOJÁS / EGGS BENEDICT ^{2A,7J4} **3690**

dupla muffin, marinált spenót, érlelt sonka, hollandi mártás
English muffin, marinated spinach, aged ham, sauce hollandaise

VERY BERRY CROISSANT ^{2A,7} **2290**

bogyós gyümölcsök, málnahab / red berries, raspberry espuma

Az ár forintban értendő, tartalmazza az ÁFA-t és a számla végösszegéhez
13% szervizdíj kerül hozzáadásra / The price is in Hungarian Forints,
includes VAT and 13% service charge will be added to the total.

Alice

TERRACE

ÉTLAP / MENU

LEVES, ELŐÉTEL / STARTERS

NAPI LEVES 2590 SOUP OF THE DAY

kérdezze a felszolgálat a mai ajánlatról
ask our waiter about our daily offer

MARHAPOFA GULYÁS 1,2,4, LM/LF (előétel/főétel) 2970 / 3980 TRADITIONAL GOULASH SOUP (starter/main)

répa, csipetke, házi kenyér / carrot, nibbed pasta, sourdough

TOKAJIS KACSAMAJ PÁSTÉTOM 1,2,7,14 6870 DUCK FOIE GRAS PATÉ with TOKAJ WINE JELLY

piritott kalács, lilahagyma lekvár
toasted brioche, purple onion jam

SUPERFOOD SALÁTA GRÁNÁTALMÁVAL 1,6,12,13, VEGAN SUPERFOOD SALAD with GRENADINE 3940

vadrizs, edamame, piritott kukorica, ropogós zöldségek, avokádó
wildrice, edamame, grilled corn, crispy veggies, avocado

- + sült camembert – baked camembert 125gr 1620
- + csirkemell steak – chicken steak 150gr 1970
- + füstölt lazac – smoked salmon 100gr 2650
- + rákfarak – prawns 100gr 2650

SZEGEDI SERPENYŐS LECSÓ GM/GF, LM/LF, VEGAN 3590 TRADITIONAL LETCHO

vöröshagyma, paradicsom, paprika, fűszerpaprika, házi kenyér
onion, tomato, bell pepper, paprika, sourdough

- + tükörtojás – sunny side up eggs 2db/2pcs 990
- + kolbász karika – dry sausage chips 990

DESSZERT / SWEETS

KLASSZIKUS SOMLÓI 2,4,7,10 2890 HUNGARIAN CHOCO SPONGE CAKE

dió, vanília, narancs esszencia, kakaó, tejszínhab, pattogós cukor
walnut, vanilla, orange essence, whipped cream, popping candy

CITROMOS RICOTTA MOUSSE 10, GM/GF, LM/LF 2790 LEMON RICOTTA MOUSSE

mandulás morzsa, sárgabarack, maracuja lekvár
almond crumble, apricot, passion fruit jam

MAGYARSAJT VÁLOGATÁS 2 FŐRE 1,2,7,10 3970 HUNGARIAN CHEESE SELECTION FOR 2

3-féle sajt, dió, gyümölcs, zellerszár, kréker
3 cheeses, walnut, fruits, celery stick, crackers

FŐÉTEL / MAINS

CUKKINI LASAGNE 1,14 GM/GF, LM/LF 5270 ZUCCHINI LASAGNE

hámozott paradicsom, sofrito, laktózmentes parmezán
peeled tomato, sofrito, lactose free parmesan

PECSENYE KACSAMELL 4,7,9,14 GM/GF 6870 DUCK BREAST CONFIT

édesburgonya torta, egres chutney, csicsóka csipsz
sweet potato tart, elderberry chutney, sunchoke chips

BORJÚ BÉCSI 2,4,9, LM/LF 6920 AUTHENTIC WIENER SCHNITZEL

borjú felsál, burgonya saláta, sült citrom
veal cutlet, potato salad, roasted lemon

VÖRÖS TONHAL RIZOTTÓVAL 1,5,6,7,12,14, GM/GF 9280 SEARED TUNA with SAFFRON RISOTTO

fekete szezámmag, párolt zöldségek, safrány, parmezán
black sesame, steamed vegetables, parmesan

ARGENTIN BÉLSZÍN (170g) 7,9,14 GM/GF 12890 ARGENTINIAN FILET MIGNON (170gr)

zöldbors mártás, vajás ceruzabab, rókagomba
green pepper sauce, buttered green beans, chantarelle

SNACK / SNACKS

BEEF BURGER COLESLAW-VAL 2,4,7,9 3980 BEEF BURGER with COLESLAW

házi buci, cheddar, dijoni mustár, ecetes uborka
homemade bun, cheddar, dijon mustard, pickles

- + dupla cheddar – double cheddar 590
- + ropogós bacon – crispy bacon 490
- + gluténmentes buci – with glutenfree bun 690
- + vajás sült kukorica – buttered corn cob 890

NYC BAGEL X CAESAR SALÁTA 2,4,5,7,9 4960 NYC BAGEL X CAESAR SALAD

füstölt lazac, avokádó krém, sopszka saláta, parmezán
smoked salmon, avocado cream, shopska salad, parmesan

HOZZÁVALÓK / ADD-ONS

- + hasábburgonya – french fries 1490
- + pirított zöldségek – pan-fried vegetables 2280
- + köret saláta/savanyú – side salad/pickles 1490
- + házi kenyér – homemade sourdough 490
- + házi szósz – homemade ketchup/mayo 490

Alice

TERRACE

ALLERGÉNEK / ALLERGENS

1. Zeller / Celery **2. Glutén** / Gluten **3. Rák** / Prawn **4. Tojás** / Egg **5. Hal** / Fish **6. Lupin** / Lupine **7. Tejtermék-laktóz** / Dairy products, lactose **8. Puhatestűek** / Molluscs **9. Mustár** / Mustard **10. Dió** / Walnut **11. Mogyoró** / Peanuts **12. Szezám** / Sesame **13. Szója** / Soy **14. Kén-dioxid** / Sulphur-Dioxide

GM/GF Gluténmentes / Glutenfree, **LM/LF Laktózmentes** / Lactosefree

Ha Ön speciális diétán van vagy allergiás és többet szeretne tudni az ételek összetevőiről, kérdéseivel forduljon a felszolgálóhoz.

Nyers vagy félig átsült ételek, húсок, szárnyasok, halak, tengeri ételek fogyasztása növeli az élelmiszer eredetű megbetegedések kockázatát, különösen, ha Önnek egyéb egészségügyi problémája is van. Mindent megteszünk annak érdekében, hogy alkalmazkodjunk az előforduló ételallergiákhoz és táplálkozási étrendekhez, ennek ellenére nem tudjuk garantálni, hogy ennek minden esetben meg is tudunk felelni. Kérjük vegye figyelembe, hogy egyes ételeink nyomokban glutént, tejterméket és mogyoróféléket is tartalmazhatnak.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Although we offer allergen free meals and products and our staff will make every effort to accommodate food allergies or nutritional rules, we're afraid we cannot always guarantee meeting your needs, especially if you have a medical condition. Please note, that some of our dishes may contain trace of gluten, dairy and peanuts/nuts.

Should you have any special dietary restrictions or food allergies please contact our restaurant colleagues.

Nyitvatartás / Open hours: 12:00-22:00
Konyhai nyitvatartás / Kitchen's opening hours: 12:00-21:30
Konyhafőnök / Head Chef: Máté-Rácz Gyula
Étteremvezető / Food&Beverage Manager: Kassai Kálmán

Üzemeltető / Operator:
Alice Hotel Kft., H-9027 Győr, Juharfa utca 11.





COCKTAILS & MOCKTAILS

SEASONAL HARMONY

Ez a menü az egyszerűség és a letisztultság jegyében született, miközben az nyári hangulatot és a mai koktélvilág aktuális irányzatait ötvözi. Minden ital egy fő gondola köré épül, így könnyen befogadható, mégis különleges élményt nyújt. Az tavaszi karaktert gyümölcsös, fűszeres és enyhén édes tónusok hozzák el, amelyeket a modern mixológia természetes alapanyagokra és frissítő egyensúlyra épülő szemlélete egészít ki.

This menu was created in the spirit of simplicity and refinement, blending the essence of summer with today's leading trends in the cocktail world. Each drink is built around a single core idea, making it approachable yet offering a truly unique experience. The spring character is carried by fruity, spicy, and gently sweet notes, complemented by modern mixology's focus on natural ingredients and refreshing balance."

Cherry Bloom

Belvedere vodka, citrus essence, vanilla, homemade cherry soda 3 940

Rose & Peach

9 di Dante Rosé vermouth, rose syrup, peach shrub 2 970

Yuzu Fizz

Ile four sake yuzu, verjus, premium tonic 3 450

Composition

Finlandia, honeycomb, verjus, dill, soda water 3 290

CLASSIC COCKTAILS

Néhány rendkívül egyedi, emlékezetes és időtlen klasszikus, amely sosem lesz unalmas.
Some of extremely unique, memorable and timeless classics you never get bored with.

Aperol Spritz

Aperol, sparkling wine, soda water 3 490

Passion Star Martini

Finlandia vodka, Briottet passio liquor, vanilla, aquafaba, sparkling wine 4 280

French 75

Citadelle gin, lime, sparkling wine 3 590

Espresso Martini

Finlandia vodka, Kahlua, shot of espresso 3 660

MOCKTAILS & VIRGINS

Saját koktéljaink alkoholmentes házi összetevőinek megjelenése.

A bold alcohol-free collection where flavour takes the lead from vibrant fruit fizz to savoury, structured aperitivo-style creations. Complexity doesn't require alcohol. Zero proof — full character.

Better than lemonade?

verjus, ginger, cane sugar, soda water 1 890

Lost in Kingston

Undone Cane Rum 0%, citrus essence, cherry cream soda 2 970

Mock-a-Rita

Undone Mezcal 0%, Martini Floreale (alc.<0.5%), lime, tajin 3 780

Who let the bees out

Honeycomb syrup, lime juice, passion syrup, soda water 2 460





ITALLAP / DRINK LIST

ÜDÍTŐK / SOFT DRINKS (0.2l)

Bencés ásványvíz / Mineral Water (0.4l)	990
Szűrt víz / Filtered still/sparkling water (0.75l)	990
Coca-Cola, Zero, Kinley (0.25l)	990
Three Cents premium tonic	1690
Gyümölcslé / Juice	990
Friss narancslé / Freshly squeezed orange juice	1490
Jeges tea / Homemade ice-tea (0.4l)	990
Vedrenne szörp / Fruit squash (0.4l)	990
Klasszikus limonádé / Classic lemonade (0.4l)	1490
+ gyümölcs szirup / + fruity flavour	300

KÁVÉ, TEA / HOT DRINKS

Espresso, Ristretto, Americano	1090
Cappuccino, Cortado, Café Latte	1290
Flat White, Doppio	1790
+ növényi tejből / Non-dairy milk	300
Affogato – vanília fagylalttal / with vanilla ice-cream	2490
Forró csokoládé / Hot chocolate	1290
Dammann tea választék / Dammann tea selection	1290

SÖRÖK / BEERS

Alice csapolt / draft	0.3l / 0.5l	1590 / 1990
Fóti búzasör / wheat	0.5l	1990
Fruit garden	0.5l	1990
Kéményseprő / dark porter	0.5l	2490
Peroni lager	0.33l	1590

RUM (0.03l)

Bacardi Reserva Ocho	PRI	1890
Barceló Imperial Onyx	DOM	2690
Takamaka	SEY	1190
Zacapa XO	GUA	5990

LIQUEUR (0.03l)

Aperol 0.06l	ITA	1390
Baileys	IRL	1290
Campari 0.06l	ITA	2190
Cointreau	FRA	1690
Disaronno Amaretto	ITA	1490
Unicum	HUN	1190
Zufanek Absinth	CZE	2890
9 di Dante Vermouth 0.06l	ITA	1890

COGNAC, ARMAGNAC (0.03l)

Castarede XO	FRA	3990
Hennessy VS	FRA	2490

VODKA (0.03l)

Beluga Noble	RUS	3190
Belvedere Organic	POL	2590
Finlandia	SWE	1590
Ukiyo	JAP	2290

TEQUILA, MEZCAL (0.03l)

Olmecca Silver/Reposado	MEX	1590
Clase Azul Anejo/Reposado	MEX	5990
Mijenta Blanco	MEX	2690
Patron Silver	MEX	2490
Volcan Reposado	MEX	2390

WHISKEY, WHISKY (0.03l)

Dalmore 18	SCO	7990
Famous Grouse	SCO	1490
Glenmorangie 10	SCO	2590
Highland Park 12	SCO	2690
Jameson	IRL	1590
Macallan 12 Double Cask	SCO	3490
Maker's Mark 46	USA	2590
Monkey Shoulder	SCO	1790
Woodford Reserve	USA	2590

GIN (0.03l)

Citadelle	FRA	1990
Malfy Grapefruit	ITA	1990
Monkey 47	GER	3490
Never Never - Triple Juniper	AUS	2690
Opera	HUN	1990
Plymouth Sloe	ENG	1590
Tanqueray 10	ENG	2290
Weavers Dry	IRL	1590

PÁLINKA (0.03l)

Nobilis Barack / Apricot	HUN	1590
Nobilis Szilva / Plum	HUN	1690
Nobilis Körte / Pear	HUN	1790

NON-ALCOHOLIC SPIRITS (0.03l)

Undone Agave mezcal	GER	alcohol<0.3%	2190
Undone Sugar Cane rum	JAM	alcohol<0.3%	2190
Martini Vibrante / Floreale 0.06l	ITA	alcohol<0.5%	1490
Tanqueray 0.0% non-alc	ENG		2290

A feltüntetett árak forintban értendők, tartalmazzák az ÁFÁ-t és a végösszegre 13% szervizdíjat számítunk fel.

Prices are stated in HUF, include VAT and 13% service charge will be added to your bill.





BORLAP / WINE LIST

HABZÓ / BUBBLES & CHAMPAGNE

	Borvidék / Region	0.1l	0.75l
Hold and Hollo Uppp - off dry	Tokaj / Mád	1 590	10 900
Bellino - 0.0% alc.	ITA- Alto Adige		16 900
Homola Furmint Brut '22	Csopak / Paloznak	2 290	16 900
Homola Rosé Brut '21	Csopak / Paloznak		16 900
Kreinbacher Prestige Brut	Somló		19 800
Moet & Chandon Mini Brut (0.2l)	FRA-Champagne		18 900
Ferrari Brut D.O.C.	ITA-Trento		29 800
Veuve Clicquot Brut	FRA-Champagne		37 900
Veuve Clicquot Brut Rosé	FRA-Champagne		39 700
Veuve Clicquot La Grande Dame '12	FRA-Champagne		75 800
Krug Grand Cuvée	FRA-Champagne		145 900

FEHÉR / WHITE

Konyári Loliense '24	Balatonboglár / Balatonlelle		8 700
Haraszthy FS Sauvignon Blanc '24	Etyek	1 410	9 800
Zelna Penke Organic Pinot Gris '24	Csopak / Balatonszőlős	1 570	10 700
Attila Zöldvelteli '14	Eger / Szomolya		16 900
Holdvölgy Meditation Furmint '22	Tokaj / Mád	3 890	27 900

ROZÉ / ROSÉ

Hangyál Rosé '25	Pannonhalma	990	7 400
------------------	-------------	-----	-------

VÖRÖS / RED

Homola Cabernet Franc '18	Csopak / Paloznak	1 460	9 900
Gere Cabernet Sauvignon '21	Villány		12 800
Attila Turán '13	Eger / Szomolya		25 600
Heimann Barbár '20	Szekszárd	3 790	26 900

ÉDES / SWEET

		0.05l	
Holdvölgy Sweet Selection '18	Tokaj / Mád	1 290	15 900
Götz Aszú 6 Puttonyos '20 (0.5l)	Tokaj / Herceghút		25 900

A feltüntetett árak forintban értendők, tartalmazzák az ÁFÁ-t és a végösszegre 13% szervizdíjat számítunk fel. Prices are stated in HUF, include VAT and 13% service charge will be added to your bill.





Alice

TERRACE

Nyitvatartás / Opening hours

Terrace (from 1 April to 30 September)

8:00-22:00

Breakfast room

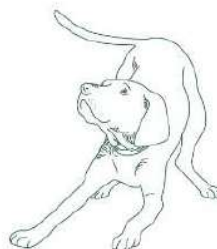
7:00-11:00

Salon & Bar (from 1 October to 31 March)

12:00-22:00

Konyhai nyitvatartás / Kitchen's opening hours

12:00-21:30



Üzemeltető / **Operator**
Alice Hotel Kft., H-9027 Győr, Juharfa utca 11.

