

Étlap / Menu / Speisekarte

SÉF DEGUSZTÁCIÓS MENÜ / CHEF'S DEGUSTATION MENU / DEGUSTATIONSMENÜ DES KÜCHENCHEFS

Előétel | Starter | Vorspeise

MELEGEN TÁLTALT, KONYAKBAN ÉRLELT
KACSAMÁJ BELUGA LENCSESALÁTÁVAL



*Warm cognac-aged duck liver with
beluga lentil salad*

*Warm servierte, in Cognac gereifte Entenleber
mit Beluga-Linsensalat*

Leves | Soup | Suppe

GYÖMBÉRES SÜTÖTÖKKRÉMLEVES,
KANDÍROZOTT TÖKMAGGAL ÉS GRILLÁZZSAL



*Ginger-infused pumpkin cream soup with candied
pumpkin seeds and caramel brittle*

*Ingwergedämpfte Kürbiscremesuppe mit
kandierte Kürbiskernen und Karamellkrokant*

Halétel | Fish Course | Fischgang

FOGASFILÉ KAPROS RÁKRAGUVAL,
ÍZES GOMBÁKKAL, TÚRÓS GÁNICÁVAL



*Pike perch fillet with dill shrimp ragout,
forest mushrooms, and cottage cheese dumplings*

*Zanderfilet mit Dillsahne-Garnelenragout,
Waldpilzen und Topfen-Nockerln*

Főfogás I. | Main Course I | Hauptgang I

PARMEZÁNOS SERTÉSSZŰZ ÉDES CHILIS
MALACFÜLLEL, FORRÓ GOMBÁKKAL,
FŰSZERES HAJDINÁVAL, BROKKOLIVAL



*Parmesan-crusted pork tenderloin with sweet chili pig's
ear, sautéed mushrooms, spiced buckwheat and broccoli*

*Schweinefilet mit Parmesankruste, Süß-Chili-Schweineohr,
gebratenen Pilzen, Gewürz-Buchweizen und Brokkoli*

Főfogás II. | Main Course II | Hauptgang II

ZÖLDFŰSZERES BÁRÁNYBORDA SZEGFÜBORSOS
CÉKLAPÜRÉVEL, MÁNGOLDDAL ÉS BULGURRAL



*Herb-Crusted Lamb Chops with Clove-Scented
Beetroot Purée, Swiss Chard and Bulgur*

*Lammkoteletts in Kräuterkruste mit
Nelken-Betepüree, Mangold und Bulgur*

Desszert | Dessert | Nachspeise

CRÈME BRÛLÉE CITRUSOS KRÉMSAJTTAL,
MANDULAMORZSÁVAL ÉS ERDEI GYÜMÖLCSÖKKEL



*Crème Brûlée with citrus cream cheese,
almond crumble and forest berries*

*Crème Brûlée mit Zitrus-Frischkäse,
Mandelstreuseln und Waldbeeren*

25 000 FT
62,5 €

A teljes menüsor felszolgálása várhatóan 2 – 2 ½ órát vesz igénybe, amely elegendő időt biztosít a fogások kifinomult kibontakoztatására. Kérjük, ezt figyelembe véve tervezze meg estjét.

The complete six-course menu is designed to be served over approximately 2 to 2½ hours, allowing each dish the time to fully unfold. Please plan your evening accordingly.

Die gesamte sechs-gängige Menüfolge wird voraussichtlich etwa 2 bis 2½ Stunden in Anspruch nehmen, damit jeder Gang seine volle Wirkung entfalten kann. Bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Planung.

HATFOGÁSOS SÉFMENÜ, AMELY ÍZUTAZÁSRA HÍVJA VENDÉGEINKET A DIVINUS KONYHA VILÁGÁBA.

A degusztációs menü egy gondosan felépített ív, ahol az egyes fogások egymásra épülnek. A séf minden részletet – az ízek sorrendjétől a textúrák kontrasztjáig – tudatosan komponált. Ezért a menü nem módosítható, és egységesen, az egész asztaltársaság számára szolgáljuk fel, hogy mindenki ugyanazt az élményt kapja, ugyanabban a ritmusban.

A menü célja nem a választás korlátozása, hanem az élmény megőrzése – egy kulináris utazás, amelyet csak így élvezhetünk igazán, teljes egészében.

A SIX-COURSE CHEF'S MENU THAT INVITES OUR GUESTS ON A JOURNEY THROUGH THE WORLD OF DIVINUS CUISINE.

The degustation menu follows a carefully constructed rhythm, where each course builds naturally upon the previous one. The chef has composed every detail with intention – from the sequence of flavours to the contrast of textures. For this reason, the menu cannot be altered and is served uniformly for the entire table, ensuring that every guest experiences the same harmony, at the same pace.

The purpose of the menu is not to limit choice, but to preserve the experience – a culinary journey that can only be truly appreciated in its full form.

EIN SECHSGÄNGIGES CHEFMENÜ, DAS UNSERE GÄSTE AUF EINE GESCHMACKSREISE DURCH DIE WELT DER DIVINUS-KÜCHE EINLÄDT.

Das Degustationsmenü folgt einem sorgfältig aufgebauten Ablauf, bei dem jeder Gang harmonisch auf den vorherigen folgt. Der Küchenchef hat jedes Detail bewusst komponiert – von der Reihenfolge der Aromen bis zu den Kontrasten der Texturen. Aus diesem Grund kann das Menü nicht verändert werden und wird einheitlich für den gesamten Tisch serviert, damit alle Gäste dasselbe Erlebnis im gleichen Rhythmus genießen können.

Das Ziel des Menüs ist es nicht, die Auswahl einzuschränken, sondern das Erlebnis zu bewahren – eine kulinarische Reise, die man nur in ihrer Gesamtheit wirklich genießen kann.

Sommelier ajánlásával – Wine Pairing Recommendation – Weinbegleitung

A séfmenü élményét egy gondosan megkomponált italsor teszi teljessé, amely minden fogáshoz más karaktert és hangulatot kínál. A sommelier szakértelme segít abban, hogy az ételek ízei, textúrái és illatai tökéletes összhangban bontakozzanak ki. Kérje munkatársaink tanácsát az italsor összeállításához, hogy az ízutazás valóban egyedi, személyre szabott élménnyé válhasson.

The degustation menu is elevated by a thoughtfully curated wine and beverage pairing, crafted to complement each course with its own tone and character. Our sommelier will be delighted to recommend selections that perfectly harmonize with the flavours, textures, and aromas of your meal. Please consult our staff for personalized pairing suggestions to make your culinary journey truly unique and memorable.



Das Degustationsmenü wird durch eine sorgfältig abgestimmte Wein- und Getränkeauswahl vollendet, bei der jeder Gang durch einen eigenen Charakter begleitet wird. Unser Sommelier berät Sie gerne und empfiehlt passende Begleitungen, die Aromen, Texturen und Düfte Ihrer Speisen perfekt zur Geltung bringen. Bitte wenden Sie sich an unser Serviceteam, um eine individuelle, harmonisch abgestimmte Weinbegleitung zu erhalten.

HIDEG-MELEG ELŐÉTELEK COLD-HOT STARTERS KALTE-WARME VORSPEISEN

24. KLASSZIKUS FRANCIA MARHATATÁR 8 500 FT WASABI VAJJAL ÉS FERMENTÁLT ZÖLDSÉGEKKEL 21,3 €

(Egy elegáns, letisztult étel - a wasabi vaj különleges, finoman csípős karaktert kölcsönöz a klasszikus tatárnak.)

CLASSIC FRENCH STEAK TARTARE WITH WASABI BUTTER AND FERMENTED VEGETABLES

(Elegant and balanced - the wasabi butter adds a refined twist to the traditional tartare.)

KLASSISCHES FRANZÖSISCHES RINDER-TATAR MIT WASABI-BUTTER UND FERMENTIERTEM GEMÜSE

(Eine elegante Interpretation des Klassikers - die Wasabi-Butter verleiht dem Gericht eine raffinierte Note.)

GRILLEZETT VELŐSCSONT FÜSTÖS 3 900 FT PADLIZSÁNKREMMEL, SZEZONÁLIS ZÖLDSÉGEKKEL, 9,8 € TORMAHABBAL ÉS HÁZI KOVÁSZOS KENYÉRREL

(Ízgazdag előétel, melyben a füstös, krémes és pikáns aromák tökéletes harmóniában egyesülnek.)

GRILLED BONE MARROW WITH SMOKED EGGPLANT CREAM, SEASONAL VEGETABLES, HORSERADISH FOAM, AND HOMEMADE SOURDOUGH BREAD

(A rich and sophisticated starter, harmonizing smoky, creamy, and tangy flavors.)

GEGRILLTES MARKBEIN MIT GERÄUCHERTER AUBERGINENCREME, SAISON-GEMÜSE, MEERRETTICHSCHAUM UND HAUSGEMACHTEM SAUERTEIGBROT

(Ein reichhaltiger, fein abgestimmter Vorspeisenteller, der rauchige, cremige und würzige Aromen harmonisch vereint.)

MELEGEN TÁLALT, KONYAKBAN ÉRLELT 8 900 FT KACSAMÁJ BELUGA LENCSESALÁTÁVAL 22,3 €

(Egy kifinomult fogás, amelyben a selymes kacsamáj találkozik a beluga lencse telt, földes ízvilágával.)

WARM COGNAC-AGED DUCK LIVER WITH BELUGA LENTIL SALAD

(A gourmet creation combining velvety duck liver with the earthy depth of beluga lentils.)

WARM SERVIERTE, IN COGNAC GEREIFTE ENTENLEBER MIT BELUGA-LINSENSALAT

(Eine Gourmet-Kreation - zarte Entenleber trifft auf den erdigen Geschmack von Beluga-Linsen.)

BOTANIKUS SALÁTA GRILLEZETT GARNÉLÁVAL 5 500 FT VAGY KRÉMES BURRATÁVAL 13,8 €

(Friss, üde salátakompozíció - választható tengeri garnélával vagy lágy olasz burratával.)

BOTANICAL SALAD WITH GRILLED PRAWNS OR BURRATA

(A fresh, vibrant salad, available with either delicate grilled prawns or creamy Italian burrata.)

BOTANISCHER SALAT MIT GEGRILLTEN GARNELEN ODER BURRATA

(Ein frischer, lebendiger Salat - wahlweise mit zarten Garnelen oder cremiger italienischer Burrata.)



KLASSZIKUS CAESAR SALÁTA 3 500 FT

(Az örök kedvenc, ropogós római salátával, parmezánforgáccsal és krémes Caesar öntettel.) 8,8 €

CLASSIC CAESAR SALAD

(The timeless favorite, prepared with crisp romaine lettuce, Parmesan, and creamy Caesar dressing.)

KLASSISCHER CAESAR SALAT

(Der zeitlose Favorit - mit knackigem Römersalat, Parmesan und cremigem Caesar-Dressing.)



24. DIVINUS ÍZELÍTŐ – OLASZ ANTIPASTI 11 000 FT KÜLÖNLEGESSÉGEK KÉT SZEMÉLY RÉSZÉRE 27,5 €

(Bőséges válogatás finom olasz falatokból, megosztásra és közös élményre teremtve.)

DIVINUS ANTIPASTI SELECTION – ITALIAN DELICACIES (FOR 2)

(A generous assortment of fine Italian antipasti, ideal for sharing.)

DIVINUS ANTIPASTI AUSWAHL – ITALIENISCHE KÖSTLICHKEITEN FÜR ZWEI PERSONEN

(Eine großzügige Auswahl feiner italienischer Antipasti, ideal zum Teilen und Genießen.)

LEVESEK SOUPS SUPPEN

GYÖMBÉRES SÜTÖTÖKKRÉMLEVES, KANDÍROZOTT TÖKMAGGAL ÉS GRILLÁZZSAL

(Selymes, illatos leves, melyben a gyömbér frissessége, a sütőtök édessége és a karamellizált magvak roppanása harmonikusan találkozik.)

GINGER-INFUSED PUMPKIN CREAM SOUP WITH CANDIED PUMPKIN SEEDS AND CARAMEL BRITTLE

(A silky, aromatic soup that balances the warmth of ginger with the sweetness of pumpkin and a delicate crunch of caramelized seeds.)

INGWERGEDÄMPFTE KÜRBISCREMESUPPE MIT KANDIERTEN KÜRBISKERNEN UND KAREMELLKROKANT

(Eine samtige, aromatische Suppe, in der die Wärme des Ingwers auf die natürliche Süße des Kürbisses und das feine Knacken des Krokants trifft.)

2 700 FT

6,8 €

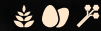


HAJDÚSÁGI MANGALICA ORJALEVES

(Hagyományos magyar leves a nemes mangalica gazdag ízvilágával és vidéki karakterével.)

3 500 FT

8,8 €



MANGALICA BONE MARROW SOUP "HAJDÚSÁG-STYLE"

(A traditional Hungarian specialty made from free-range Mangalica pork, rich in flavor and heritage.)

MANGALICA-KNOCHENMARK-SUPPE NACH „HAJDÚSÁG“-ART

(Eine traditionelle ungarische Spezialität aus Mangalica-Schwein - kräftig, gehaltvoll und voller Charakter.)

RÉGIÓS ÉTELEINK SELECTION OF THE REGION AUSWAHL DER REGION



HAGYOMÁNYOS SZŰRKEMARHA GULYÁSLEVES

HÁZI CSIPETKÉVEL (Klasszikus magyar étel - zamatos marhahúsleves szűrkemarhaból, házilag készített csipetkével tálalva.)

3 900 FT

9,8 €



AUTHENTIC HUNGARIAN GREY CATTLE GOULASH SOUP WITH HAND-PINCHED NOODLES

(A traditional Hungarian specialty - rich beef broth with tender cubes of grey cattle and soft, handmade noodles.)

TRADITIONELLE GULASCHSUPPE VOM UNGARISCHEN GRAURIND MIT HANDGEMACHTEN NOCKERLN

(Eine traditionelle ungarische Spezialität - kräftige Rinderbrühe mit zartem Graurindfleisch und handgemachten Nockerln.)



HALÁPI VADDISZNÓRAGU GORGONZOLÁS HÁZI METÉLTTEL

(Karakteres, testes vadétel - omlós vaddisznóhús selymes gorgonzolás mártásban, frissen gyúrt házi metélttel.)

6 900 FT

17,3 €



AUTHENTIC HUNGARIAN GREY CATTLE GOULASH SOUP WITH HAND-PINCHED NOODLES

(A traditional Hungarian specialty - rich beef broth with tender cubes of grey cattle and soft, handmade noodles.)

TRADITIONELLE GULASCHSUPPE VOM UNGARISCHEN GRAURIND MIT HANDGEMACHTEN NOCKERLN

(Eine traditionelle ungarische Spezialität - kräftige Rinderbrühe mit zartem Graurindfleisch und handgemachten Nockerln.)



PARLAGI CSIRKEPAPRIKÁS, TOJÁSOS GALUSKÁVAL, RÓMAI SALÁTÁVAL

(Hagyományos magyar paprikás csirke szabadon tartott baromfiból, tojásos galuskával és friss római salátával.)

6 500 FT

16,3 €



"PARLAGI" FREE-RANGE CHICKEN PAPRIKASH WITH HUNGARIAN EGG DUMPLINGS AND ROMAINE LETTUCE SALAD

(A beloved Hungarian dish - tender free-range chicken simmered in paprika sauce, served with egg dumplings and crisp romaine.)

"PARLAGI" PAPRIKAHUHN AUS FREILANDHALTUNG MIT EIERNOCKERLN UND RÖMERSALAT

(Ein traditionelles ungarisches Gericht - zartes Freilandhuhn in Paprikasauce, serviert mit Eiernockerln und frischem Römersalat.)



HALÉTELEK FISH DISHES FISCHGERICHTE

**FOGASFILÉ KAPROS RÁKRAGUVAL,
ÍZES GOMBÁKKAL, TÚRÓS GÁNICÁVAL** 7 500 FT
18,8 €

(Kifinomult, harmonikus étel, amelyben a frissesség, a selymesség és a mélység tökéletes egyensúlyt alkotnak.)

**PIKE PERCH FILLET WITH DILL SHRIMP RAGOUT,
FOREST MUSHROOMS AND COTTAGE CHEESE DUMPLINGS**

(A refined and harmonious dish where freshness, creaminess, and depth come together in perfect balance.)

**ZANDERFILET MIT DILLSAHNE-GARNELENRAGOUT, WALDPILZEN
UND TOPFEN-NOCKERLN**

(Ein elegantes, harmonisches Gericht, in dem Frische, Zartheit und Tiefe zu vollkommener Balance verschmelzen.)

**FORRÓ FEHÉRBOROS KAGYLÓFAZÉK
RUSZTIKUS BAGETTEL** 4 900 FT
12,3 €

(Klasszikus mediterrán ízelmény - fehérboros, fűszeres lében főtt kagylók, frissen sült rusztikus bagettel tálalva.)

STEAMING WHITE WINE MUSSEL POT WITH RUSTIC BAGUETTE
(A classic Mediterranean-style dish - tender mussels simmered in a white wine and herb broth, served with warm rustic baguette.)

MUSCHELTOPF IM WEISSWEINSUD MIT RUSTIKALEM BAGUETTE
(Ein klassisches mediterranes Gericht - zarte Muscheln in Weißwein-Kräuterfond, serviert mit rustikalem Baguette.)

**BŐRÉN SÜLT LAZACFILÉ KARFIOLOS RIZZSEL,
PEZSGŐS HOLLANDI MÁRTÁSSAL, KAVIÁRRAL** 8 500 FT
21,3 €

(Kifinomult halétel - ropogós bőrű lazacfilé könnyű karfiol rizzsel, pezsgős hollandi mártással és kaviárral tálalva.)

**CRISPY SKIN SALMON FILLET WITH CAULIFLOWER RICE,
SPARKLING HOLLANDAISE SAUCE AND CAVIAR**

(A refined seafood creation - pan-seared salmon with golden skin, paired with light cauliflower rice and champagne hollandaise, topped with delicate caviar pearls.)

**LACHSFILET MIT KROSSER HAUT, BLUMENKOHLEIS,
SEKT-HOLLANDAISE UND KAVIAR**

(Ein elegantes Fischgericht - in der Pfanne gebratenes Lachsfilet mit knuspriger Haut, serviert mit feinem Blumenkohlreis, Sekt-Hollandaise und edlem Kaviar.)



SZÁRNYAS ÉTELEK POULTRY DISHES GEFLÜGELGERICHTE

**ROŠÉRA SÜLT KACSAMELL PANKÓMORZSÁBAN SÜLT
KRÉMES KACSAMÁJ-BONBONNAL, MÉZES SÜLT
ZELLERPÜRÉVEL ÉS VANÍLIÁS MEGGYEL** 7 900 FT
19,8 €

(Egy nemes és kifinomult kompozíció, amelyben a telt, édes és füstös aromák elegáns harmóniába rendeződnek.)

**MEDIUM-RARE DUCK BREAST WITH CRISPY PANKO-FRIED
FOIE GRAS BONBON, HONEY-ROASTED CELERY PURÉE, AND
VANILLA-INFUSED CHERRIES**

(A noble and refined creation where rich, sweet, and smoky notes unfold in perfect harmony.)

**ROSA GEBRATENE ENTENBRUST MIT KNUSPRIGEM
PANKO-ENTENLEBER-BONBON, HONIG-SELLERIEPÜREE UND
VANILLE-KIRSCHEN**

(Eine edle, fein abgestimmte Komposition, in der sich volle, süße und rauchige Aromen zu vollendeter Harmonie vereinen.)

 **GYÖNGYTYÚKMELL SUPREME ERDEI VARGÁNYÁVAL,
ÉDESBURGONYÁVAL, BIRSALMÁVAL** 6 500 FT
16,3 €

(Elegáns, mégis természetközeli fogás, ahol a föld és a gyümölcs íze finom egyensúlyban találkoznak a szárnyas lágyágával.)

**SUPREME OF GUINEA FOWL WITH FOREST PORCINI MUSHROOMS,
SWEET POTATOES AND QUINCE**

(An elegant yet earthy dish where the flavours of the forest and fruit meet in perfect balance with the tenderness of the poultry.)

**PERLHUHNBRUST SUPREME MIT STEINPILZEN,
SÜSSKARTOFFELN UND QUITTE**

(Ein elegantes, naturverbundenes Gericht, in dem sich die Aromen von Wald und Frucht harmonisch mit der Zartheit des Geflügels verbinden.)

SERTÉSHÚS ÉTELEK PORK DISHES SCHWEINEFLEISCHGERICHTE

 **LASSAN SÜLT MANGALICA CSÜLÖK
ÉDESBURGONYÁVAL, ILLATOS GRÁNÓHAGYMÁVAL** 9 500 FT 23,8 €
(Rusztikus, mégis kifinomult magyar klasszikus - vajpuha, lassan sült mangalica csülök édesburgonyával és illatos, karamellizált gyöngyhagymával.)

**SLOW-ROASTED MANGALICA PORK KNUCKLE WITH SWEET
POTATOES AND FRAGRANT PEARL ONIONS**
(A rustic yet refined Hungarian classic - tender mangalica pork knuckle slowly roasted to perfection, served with creamy sweet potatoes and delicately caramelised pearl onions.)

**LANGSAM GEBRATENE MANGALICA-SCHWEINSHAXE MIT
SÜSSKARTOFFELN UND DUFTENDEN PERLZWIEBELN**
(Ein rustikaler ungarischer Klassiker in edler Ausführung - butterzarte Mangalica-Schweinsaxe, langsam geschmort, serviert mit cremigen Süßkartoffeln und aromatisch karamellisierten Perlzwiebeln.)

 **PARMEZÁNOS SERTÉSSZŰZ ÉDES CHILIS
MALACFÜLLEL, FORRÓ GOMBÁKKAL, FÜSZERES
HAJDINÁVAL, BROKKOLIVAL** 6 500 FT 16,3 €


(Egy modern, fine dining stílusú fogás, amely a textúrák és ízek játékára épít - a szaftos sertésszűz parmezánkéregben, az édes-csípős malacfél és a földes gombák találkozása elegáns egyensúlyt teremt, amit a hajdina fűszeressége és a brokkoli frissessége tesz teljessé.)

**PARMESAN-CRUSTED PORK TENDERLOIN WITH SWEET CHILI PIG'S
EAR, SAUTÉED MUSHROOMS, SPICED BUCKWHEAT AND BROCCOLI**
(A contemporary fine dining creation that celebrates contrast and balance - tender pork in a crisp parmesan crust, paired with sweet and spicy pig's ear, earthy mushrooms, aromatic buckwheat, and the freshness of broccoli in perfect harmony.)

**SCHWEINEFILET MIT PARMESANKRUSTE, SÜSS-CHILI-SCHWEINEOHR,
GEBRATENEN PILZEN, GEWÜRZBUCHWEIZEN UND BROKKOLI**
(Ein modernes Fine-Dining-Gericht, das mit Kontrasten und Harmonie spielt - zartes Schweinefilet in knuspriger Parmesankruste, begleitet von süß-scharfem Schweineohr, erdigen Pilzen, aromatischem Buchweizen und der Frische von Brokkoli in vollendeter Balance.)

BÁRÁNY ÉS BORJÚ ÉTELEK LAMB AND VEAL DISHES LAMB- UND KALBFLEISCHGERICHTE

**ZÖLDFÜSZERES BÁRÁNYBORDA SZEGFÜBORSOS
CÉKLAPURÉVAL, MÁNGOLDDAL ÉS BULGURRAL** 8 900 FT 22,3 €
 (Kifinomult, mediterrán ihletésű fogás - a zöldfűszeres bárányborda telt ízét a fűszeres céklapuré, a friss mángold és a könnyed bulgur természetes harmóniája emeli ki.)

**HERB-CRUSTED LAMB CHOPS WITH CLOVE-SCENTED
BEETROOT PURÉE, SWISS CHARD AND BULGUR**
(A refined, Mediterranean-inspired dish - the rich flavour of the herb-crusted lamb is perfectly balanced by the spiced beetroot purée, fresh Swiss chard and light, nutty bulgur.)

**LAMMKOTELETS IN KRÄUTERKRUSTE MIT NELKEN-BETEPÜREE,
MANGOLD UND BULGUR**
(Ein fein abgestimmtes, mediterran inspiriertes Gericht - das aromatische Lamm in Kräuterkruste harmonisiert perfekt mit dem würzigen Rote-Bete-Püree, frischem Mangold und leichtem, nussigem Bulgur.)

**TÖKÉLETES BORJÚ BÉCSI PETREZSELYMES
BURGONYÁVAL ÉS FRISS CITROMMAL** 8 900 FT 22,3 €
 (Klasszikus fogás új szintre emelve - aranybarnára sült borjú bécsi vajás petrezselymes burgonyával és friss citrommal tálalva.)

**PERFECT VEAL WIENER SCHNITZEL WITH
PARSLEY POTATOES AND FRESH LEMON**
(A timeless classic - tender veal coated in golden breadcrumbs, served with buttery parsley potatoes and a wedge of fresh lemon for perfect balance.)

**PERFEKTES KALB WIENER SCHNITZEL MIT
PETERSILIENKARTOFFELN UND FRISCHER ZITRONE**
(Ein zeitloser Klassiker - zartes Kalbfleisch in goldener Panade, serviert mit Butter-Petersilienkartoffeln und einem Spritzer frischer Zitrone.)

MARHAHÚS STEAKEK BEEF STEAKS RINDFLEISCH STEAKS

MAGYAR -TARKA "RIB-EYE STEAK" – MARHAHÚS RAJONGÓKNAK (300 G)

16 000 FT

40,0 €

(Szaftos, telt ízű steak magyar tarkamarhából – omlós, aromás és tökéletesre sütve, az igazi marhahús-rajongók kedvéért.)

HUNGARIAN SIMMENTAL "RIB-EYE STEAK" – FOR BEEF LOVERS (300 G)

(A juicy and full-bodied steak from Hungarian Simmental cattle – tender, aromatic, and perfectly grilled for true beef enthusiasts.)

UNGARISCHES SIMMENTALER "RIB-EYE STEAK" – FÜR RINDFLEISCHLIEBHABER (300 G)

(Ein saftiges und vollmundiges Steak vom ungarischen Simmentaler Rind – zart, aromatisch und perfekt gegrillt für echte Rindfleischliebhaber.)

PRÉMIUM ÉRLELT ARGENTIN MARHA BÉLSZÍN (250 G)

13 500 FT

33,8 €

(Válogatott argentin bélszín, gondosan érelve a páratlan omlósságért és mély, karakteres ízvilágért – a steakrajongók igazi kedvence.)

PREMIUM AGED ARGENTINE BEEF TENDERLOIN (250 G)

(Carefully aged Argentine tenderloin, offering unmatched tenderness and a deep, rich flavor – the ultimate steak experience.)

PREMIUM GEREIFTES ARGENTINISCHES RINDERFILET (250 G)

(Sorgfältig gereiftes argentinisches Rinderfilet, das unvergleichliche Zartheit und einen tiefen, intensiven Geschmack bietet – das ultimative Steak-Erlebnis.)

A Magyar Tarka "Rib-eye steak" igazi különlegesség a marhahús kedvelői számára. A Magyar Tarka egy őshonos szarvasmarhafajta, amely kiváló minőségű, márványozott és ízletes húst ad. A Rib-eye steak különösen szaftos és gazdag ízvilágú, mivel a bordarészből származik, ahol a finom zsírréteg omlóssá teszi a húst.

The Hungarian Simmental "Rib-eye steak" is a true delicacy for beef enthusiasts. The Hungarian Simmental is a native cattle breed known for its high-quality, well-marbled, and flavorful meat. Rib-eye steak is especially juicy and rich in taste because it comes from the rib section, where the fine marbling keeps the meat tender.

ARGENTIN MARHA BÉLSZÍN & GARNÉLA HARMÓNIA (SURF & TURF) (250 G)

16 000 FT

40,0 €

(Klasszikus párosítás: omlós argentin bélszín és grillezett garnéla – a tenger és a szárazföld ízeinek kifinomult egyensúlya.)

ARGENTIN BEEF FILLET & GRILLED PRAWNS – SURF & TURF (250 G)

(A timeless pairing of tender Argentine beef fillet and grilled prawns – the perfect harmony of land and sea on one plate.)

ARGENTINISCHES RINDERFILET & GEGRILLTE GARNELEN – SURF & TURF (250 G)

(Eine zeitlose Kombination aus zartem argentinischem Rinderfilet und gegrillten Garnelen – die perfekte Harmonie von Land und Meer auf einem Teller.)

ZÖLD SÉF AJÁNLATA: STEAK ÚJRAGONDOLVA – VEGÁN VÁLTOZAT (250 G)

7 500 FT

18,8 €

(Kreatív, növényi alapú remekmű – újra gondolva, gondosan elkészítve és a klasszikus steak eleganciájával tálalva.)

GREEN CHEF'S RECOMMENDATION:

REINVENTED STEAK – VEGAN VERSION (250 G)

(A creative plant-based masterpiece – reimagined and crafted with the sophistication and presentation of a classic steak.)

EMPFEHLUNG DES GRÜNEN KÜCHENCHEFS:

NEU INTERPRETIERTES STEAK – VEGANE VARIANTE (250 G)

(Ein kreatives, pflanzenbasiertes Meisterwerk – neu interpretiert und mit der Raffinesse und Präsentation eines klassischen Steaks gestaltet.)

KÖRETEK DISHES BEILAGEN

PARÁZSBURGONYA
EMBER-ROASTED BABY POTATOES
GLUTGERÖSTETE BABY-KARTOFFELN
SZARVASGOMBÁS BURGONYAPÜRÉ
TRUFFLE-INFUSED MASHED POTATOES
TRÜFFEL-INFUSED KARTOFFELPÜREE

1 200 FT
3,0 €
☞
1 500 FT
3,8 €
☞ ☞ ☞

ÉDESBURGONYA
SWEET POTATO
SÜSSKARTOFFEL
BÉBI VAJAS ZÖLDSÉGEK
BUTTERED SEASONAL BABY VEGETABLES
BUTTERGEMÜSE AUS SAISONALEN BABY-GEMÜSEN

2 200 FT
5,5 €
☞ ☞ ☞
2 500 FT
6,3 €
☞

MÁRTÁSOK SAUCES SAUCEN

SZARVASGOMBÁS GORGONZOLA MÁRTÁS
TRUFFLE AND GORGONZOLA SAUCE
TRÜFFEL-GORGONZOLA-SAUCE
ZÖLDBORS MÁRTÁS
GREEN PEPPERCORN SAUCE
GRÜNE PFEFFERKORNSAUCE

1 800 FT
4,5 €
☞ ☞
1 200 FT
3,0 €
☞ ☞ ☞

BEARNAISE MÁRTÁS
BEARNAISE SAUCE
BÉARNAISE-SAUCE
KONYAKOS DEMI-GLACE MÁRTÁS
COGNAC DEMI-GLACE SAUCE
COGNAC DEMI-GLACE-SAUCE

1 400 FT
3,5 €
☞ ☞ ☞
1 700 FT
4,3 €
☞ ☞

NYÁRI SALÁTÁK ÉS SAVANYÚSÁGOK SUMMER SALADS AND PICKLES SOMMERSALATE UND EINGELEGTES GEMÜSE

FRISS UBORKASALÁTA
FRESH CUCUMBER SALAD
FRISCHER GURKENSALAT
CSEMEGEUBORKA
PICKLED GHERKINS
GEWÜRZGURKEN
BALZSAMOS GYÖNGYHAGYMÁK
BALSAMIC PEARL ONIONS
BALSAMISCHE PERLZWIEBELN

1 500 FT
3,8 €
900 FT
2,3 €
☞ ☞
1 900 FT
4,8 €
☞ ☞

OLÍVÁS ZÖLDSALÁTA PIRÍTOTT MAGVAKKAL
OLIVE GREEN SALAD WITH ROASTED SEEDS
GRÜNER SALAT MIT OLIVEN UND GERÖSTETEN KERNEN
AMERIKAI KÁPOSZTASALÁTA "COLESLAW"
CLASSIC AMERICAN COLESLAW
KLASSISCHER AMERIKANISCHER COLESLAW

2 500 FT
6,3 €
☞ ☞
1 200 FT
3,0 €
☞ ☞ ☞ ☞

GYEREK MENÜ KID'S MENÜ KINDERMENÜ

NEKEM MINDEGY

(marhahúsleves, csigatészta)

I DON'T MIND

(beef soup, pasta)

ES IST MIR EGAL

(Rindfleischsuppe, Nudel)

2 200 FT

5,5 €



4 200 FT

10,5 €



3 200 FT

8,0 €



NEM VAGYOK ÉHES

(sültburgonya, ketchup)

I'M NOT HUNGRY

(french fries, ketchup)

ICH HABE KEINEN HUNGER

(Pommes Frites, Ketchup)

OLAF KEDVENCE

(sajtos tejfölös pappardelle)

OLAF'S FAVOURITE

(pappardelle with cheese and sour cream)

OLAF'S LIEBLING

(Pappardelle mit Käse und Sauerrahm)

JULIEN KIRÁLY

(madagaszkári vanília fagyalattal töltött palacsinta, eper gyümölcs öntet)

KING JULIEN

(pancake filled with Madagascan vanilla ice cream, strawberry fruit sauce)

KÖNIG JULIEN

(Pfannkuchen gefüllt mit Madagaskar-Vanilleeis, Erdbeersoße)

2 200 FT

5,5 €



2 500 FT

6,3 €



2 500 FT

6,3 €



OLASZORSZÁG ÍZEI / TASTE OF ITALY / GESCHMACK ITALIENS

KÉZMŰVES HÁZI TÉSztÁK ARTISAN HOMEMADE PASTA SELECTION HAUSGEMACHTE HANDWERKLICHE PASTA

MACCHERONI

(gorgonzolával és szarvasgombával - az olasz konyha esszenciája)

(with gorgonzola and truffle - the essence of the Italian gastronomy)

(mit Gorgonzola und Trüffel - die Essenz der italienischen Gastronomie)

3 200 FT

8,0 €



RIGATONI

(Paradicsomos-bazsalikomos bruschetta mártással, füstölt lazaccal.)

(with tomato-basil bruschetta sauce and smoked salmon.)

(mit Tomaten-Basilikum-Bruschetta-Sauce und geräuchertem Lachs.)

5 500 FT

13,1 €



MAFALDINE

(a tenger ízeivel - "frutti di mare" specialitás)

(with seafood - "frutti di mare" speciality)

(mit Meeresfrüchten - "Frutti di Mare" Spezialität)

CARBONARA GOLD

(garnálás deluxe változat prémium durum spagetti tésztával)

(deluxe shrimp version with premium durum spaghetti)

(Garnelen-Deluxe-Version mit Premium-Hartweizenspaghetti)

CASARECCE

(rusztikus tészta csípős paradicsomos "arrabbiata" mártásban)

(rustic pasta in spicy tomato "arrabbiata" sauce)

(Rustikale Pasta in scharfer Tomaten-"arrabbiata"-Sauce)

3 700 FT

8,8 €



4 900 FT

11,7 €



3 200 FT

8,0 €





TRADICIONÁLIS PIZZA NAPOLI TRADITIONAL NEAPOLITAN PIZZA TRADITIONELLE NEAPOLITANISCHE PIZZA



FOCACCIA

(olasz lepénykenyér, fokhagyma, friss rozmarin és olívaolaj) **1 500 FT**
3,9 €
(Italian flat bread, garlic, fresh rosemary, olive oil) 🌿
(italienisches Fladenbrot, Knoblauch, frischer Rosmarin, Olivenöl)

PIZZA MARGHERITA

(paradicsomos alap, bivaly mozzarella, pácolt mozzarella, bazsalikom) **3 500 FT**
9,2 €
(tomato base, buffalo mozzarella, marinated mozzarella, basil) 🌿 🍷
(Tomatenbasis, Büffelmozzarella, mariniert Mozzarella, Basilikum)

PIZZA PROSCIUTTO

(paradicsomos alap, mozzarella, parmezán, olasz főtt sonka, rukkola) **5 200 FT**
12,6 €
(tomato base, mozzarella, parmesan, Italian cooked ham, arugula) 🌿 🍷
(Tomatenbasis, Mozzarella, Parmesan, italienischer Köchschinken, Rucola)

PIZZA TUNA AND RED ONION

(paradicsomos alap, mozzarella, pácolt tonhal, lilahagyma, olajbogyó) **3 800 FT**
10,0 €
(tomato base, mozzarella, marinated tuna, red onion, olives) 🌿 🍷 🍷
(Tomatenbasis, Mozzarella, mariniert Thunfisch, rote Zwiebeln, Oliven)

CALZONE PIZZA

(paradicsomos alap, pácolt mozzarella, választható nápolyi vagy picante szalámi, fokhagymás, rozmaringos olaj) **4 900 FT**
12,9 €
(tomato base, marinated mozzarella, choice of Neapolitan or picante salami, garlic and rosemary oil) 🌿 🍷
(Tomatensauce, mariniert Mozzarella, wahlweise neapolitanische oder pikante Salami, Knoblauch-Rosmarin-Öl)

PIZZA PANCETTA

(paradicsomos alap, toszkán szalonna, petrezselyemzöld, parmezán, olívaolaj) **4 200 FT**
11,1 €
(tomato base, Tuscan bacon, fresh parsley, parmesan, olive oil) 🌿 🍷
(Tomatenbasis, toskanischer Speck, frische Petersilie, Parmesan, Olivenöl)

PIZZA BURRATA

(pácolt mozzarella, serrano sonka, burrata, cserezsnyeparadicsom, rukkola) **6 500 FT**
14,5 €
(marinated mozzarella, serrano ham, burrata, cherry tomatoes, arugula) 🌿 🍷
(mariniert Mozzarella, Serrano-Schinken, Burrata, Kirschtomaten, Rucola)

PIZZA NAPOLI

(paradicsomos alap, pácolt mozzarella, választható nápolyi vagy picante szalámi) **4 300 FT**
11,3 €
(tomato base, marinated mozzarella, choice of Neapolitan or picante salami) 🌿 🍷
(Tomatenbasis, mariniert Mozzarella, wahlweise neapolitanische oder picante Salami)

LANGALLÓ - HUNGARIAN FLATBREAD

(fokhagymás tejföl, újhagyma, császárszalonna, füstölt kolbász, mozzarella sajt) **5 200 FT**
13,7 €
(garlic sour cream, spring onion, bacon, smoked sausage, mozzarella) 🌿 🍷
(Knoblauch-Sauerrahm, Frühlingszwiebeln, Speck, geräucherter Wurst, Mozzarella)

FELTÉTEK / TOPPINGS / TOPPINGS

SZARVASGOMBA OLAJ
TRUFFLE OIL
TRUFFLE ÖL

600 FT
1,6 €

GARNÉLARÁK (4 DB)
SHRIMPS (4 PCS)
GARNELE (4 STK)

2 200 FT
5,8 €
🌿 🍷

SERRANO SONKA (45 G)
SERRANO HAM (45 G)
SERRANO SCHINKEN (45 G)

2 200 FT
5,8 €
🍷

PIZZA MOZZARELLA (80 G)
PIZZA MOZZARELLA (80 G)
PIZZA MOZZARELLA (80 G)

1 800 FT
4,7 €
🍷

HÁZI FÜSTÖLT LAZAC (60 G)
HOME-SMOKED SALMON (60 G)
HAUSGERÄUCHERTER LACHS (60 G)

2 200 FT
5,8 €
🍷

BURRATA (60 G)
BURRATA (60 G)
BURRATA (60 G)

2 300 FT
6,1 €
🍷

DESSZERTEK DESSERTS NACHSPEISEN

DIVINUS SIGNATURE – SOMLÓI BLACK & WHITE 3 500 FT
(A somlói galuska kifinomult, modern változata – ét- és fehér piskótarétegek, vaníliakrém, csokoládéöntet és egy leheletnyi rum.) 8,8 €

DIVINUS SIGNATURE – SOMLÓI BLACK & WHITE
(A refined interpretation of the traditional Hungarian Somlói dessert - layers of dark and white sponge cake, vanilla cream, chocolate sauce, and a hint of rum.)

DIVINUS SIGNATURE – SOMLÓI BLACK & WHITE
(Moderne Somlói-Interpretation: dunkler und heller Biskuit, Vanillecreme, Schokoladensauce, ein Hauch Rum.)

CRÈME BRÛLÉE CITRUSOS KRÉMSAJTTAL, MANDULAMORZSÁVAL ÉS ERDEI GYÜMÖLCSÖKKEL 3 000 FT
(Selymes, citrusos ízlágú krémes desszert, ropogós mandulamorzsával és friss erdei gyümölcsökkel tálalva.) 7,5 €

CRÈME BRÛLÉE WITH CITRUS CREAM CHEESE, ALMOND CRUMBLE AND FOREST BERRIES
(A silky, citrus-infused crème brûlée topped with creamy mascarpone, crunchy almond crumble and fresh forest berries.)

CRÈME BRÛLÉE MIT ZITRUS-FRISCHKÄSE, MANDELSTREUSELN UND WALDBEEREN
(Samtige Crème Brûlée mit einem Hauch von Zitrus und cremigem Frischkäse, verfeinert mit knusprigen Mandelstreuseln und frischen Waldbeeren.)

VANÍLIÁS ALMA MOUSSE ÉDES VAJMORZSÁVAL, MÉZZEL ÉS ROPOGÓS ALMASZIROMMAL 3 700 FT
(Könnyű, habos vaníliás desszert sült almával, aranyló mézzel és vékonyra pirított almaszirommal tálalva.) 9,3 €

VANILLA APPLE MOUSSE WITH SWEET BUTTER CRUMBLE, HONEY AND CRISPY APPLE SLICE
(A light, airy vanilla mousse with baked apple, golden honey and a delicate, crispy apple chip for a perfect finish.)

VANILLE-APFEL-MOUSSE MIT SÜSSEN BUTTERSTREUSELN, HONIG UND KNUSPRIGEM APFELCHIP
(Leichtes, luftiges Vanillemousse mit gebackenem Apfel, goldenem Honig und feinem, knusprigem Apfelchip - ein harmonischer Abschluss.)

PRÉMIUM TIRAMISU, LÁGY KAREMELLEL ÉS ROPOGÓS MÁLNÁVAL 3 800 FT
(Az olasz klasszikus elegáns újragondolása - könnyed mascarponekrém, selymes karamell és roppanós málna harmóniája.) 9,5 €

PREMIUM TIRAMISU WITH SOFT CARAMEL AND CRISPY RASPBERRIES
(An elegant reimagining of the Italian classic - light mascarpone cream, smooth caramel and a touch of crisp raspberry texture.)

PREMIUM-TIRAMISU MIT WEICHEM KAREMELL UND KNUSPRIGEN HIMBEEREN
(Eine elegante Neuinterpretation des italienischen Klassikers - leichte Mascarponecreme, sanftes Karamell und feine, knusprige Himbeerakzente.)

CRÊPES SUZETTE – NARANCOSOS PALACSINTA 3 500 FT
(Francia klasszikus narancslikörrel flambírozva, karamellizált vajmártással - egy időtlen desszert citrusos csavarral.) 8,8 €

CRÊPES SUZETTE – ORANGE-FLAMBÉED PANCAKES
(A timeless French dessert - thin crêpes flambéed in orange liqueur and caramelized butter sauce, offering a warm citrus delight.)

CRÊPES SUZETTE – ORANGENFLAMBIERTE PFANNKUCHEN
(Ein zeitloser französischer Klassiker - dünne Crêpes, flambiert in Orangenlikör und karamellisierte Buttersauce, ein warmer Zitrusgenuss.)



SZOBASZERVIZ / ROOMSERVICE / ZIMMERSERVICE

Rendeléshez kérjük hívja a 951-es melléket.
Please call extension 951. / Bitte rufen Sie die Durchwahl 951 an.



Szobaszerviz: 12:00-23:00 óra között.

Room Service: 12 p.m. - 11 p.m.

Zimmerservice: 12:00-23:00 Uhr.



Szobaszerviz: 00:00-24:00 óra között.

Room service: Available 24/7.

Zimmerservice: 00:00-24:00 Uhr.

Kóstolja meg regionális specialitásainkat,
keresse a piktogrammal jelölt ételeinket!
Try our regional specialties, look for our dishes
marked with pictogram.

Probieren Sie unsere regionalen Spezialitäten,
schauen Sie auf unsere mit Piktogramm
gekennzeichneten Speisen!



Wifi - DivinusVIP

Password:

debrecenxxxxx



Az áraink tartalmazzák az ÁFA-t és a 15% szervizdíjat.

Our prices include VAT and 15% service fee.

Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MWST und 15% Servicegebühr.

Az Euro-ban megadott árak tájékoztató jellegűek, az aktuális
Forint-Euro árfolyam függvényében változhatnak.

Prices in Euro are just for information, they can change due to the
actual Forint-Euro exchange rate.

Die Preise in Euro dienen nur zur Information, sie können sich
aufgrund des aktuellen Forint-Euro-Wechselkurses ändern.

Bármilyen ételallergia vagy összetevővel szembeni túlérzékenység
esetén kérjük, egyeztessen kollégáinkkal. Igyekszünk eleget tenni
kérdéseinek, ugyanakkor kérjük megértését, ha ezt nem minden esetben
tudjuk megvalósítani. Ételeink az összetevőként jelzett allergének
mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket.

In case of any kind of food allergy or hypersensitivity to any ingredient
please advise our colleagues before ordering. We will do all we can to
accommodate these requirements, though please note that certain
alterations may not be possible. In addition to allergens labeled as
ingredients, our foods may contain traces of additional allergens.

Im Falle einer Lebensmittelallergie oder Überempfindlichkeit gegen
einen Zutaten informieren Sie bitte unsere Kollegen vor der
Bestellung. Wir werden alles tun, um diesen Anforderungen gerecht zu
werden. Bitte beachten Sie jedoch, dass bestimmte Änderungen
vielleicht nicht möglich sind. Zusätzlich zu den als Zutaten
gekennzeichneten Allergenen können unsere Lebensmittel Spuren
anderer Allergene enthalten.

Executive Chef de Cuisine - Holda József
Divinus Hotel ***** Superior, Debrecen

ALLERGÉNEK:



: TOJÁS



: SZÓJABAB



: ZELLER



: KÉN-DIOXID

ALLERGENS:



: EGG



: SOYBEAN



: CELERY



: SULFUR DIOXIDE

ALLERGENE:



: EI



: SOJABOHNE



: SELLERIE



: SCHWEFELDIOXID



: GLUTÉN



: HAL



: TEJ



: MUSTÁR



: CSILLAGFÜRT



: GLUTEN



: FISH



: MILK



: MUSTARD



: LUPINE



: GLUTEN



: FISCH



: MILCH



: SENF



: LUPINE



: RÁKFÉLÉK



: FÖLDIMOGYORÓ



: DIÓFÉLÉK



: SZEZÁMMAG



: PUHATESTŰEK



: CRUSTACEANS



: PEANUTS



: NUTS



: SESAM SEED



: MOLLUSCS



: KREBSTIERE



: ERDNÜSSE



: NÜSSE



: SESAMSAMEN



: WEICHTIERE