



GALLERY CAFÉ

FOOD
AND
DRINK MENU

— ELŐÉTELEK / STARTERS —

Kacsamáj pástétom, alma chutney, kalács

Duck liver paté, apple chutney, brioche

4600 HUF



Bélszín carpaccio, parmezánpehely, bazsalikom, olívaolaj

Beef carpaccio, parmesan, olive oil, basil

4900 HUF



Lazactatár, pisztrángkaviár

Salmon tartare, Trout caviar

4900 HUF



— LEVESEK —

Gulyásleves, kovászos kenyér

Traditional Goulash soup, leavened bread

3500 HUF



Gazpacho

Paradicsom, uborka, olívaolaj, kenyérbél, hagyma, fokhagyma, fehérborecet, kápia paprika

Gazpacho

Tomato, cucumber, olive oil, bread, onion, garlic, white wine vinegar, red bell pepper

2900 HUF



— FŐÉTELEK / MAIN COURSES —

Klubszendvics

Jégsaláta, paradicsom, uborka, tojás, bacon, majonéz, toastkenyér, hasábburgonya

Club sandwich

Iceberg lettuce, tomato, cucumber, fried egg, bacon, mayonnaise, french fries

4900 HUF



Hotel Nemzeti Hamburger

Hamburger fekete buciban, paradicsom, jégsaláta, bacon, libamáj, savanyú uborka, majonéz, dijoni mustár

Hotel Nemzeti Hamburger

Burger buns, tomato, iceberg lettuce, bacon, goose liver, pickles, mayonnaise, dijon mustard

6100 HUF



Klasszikus hamburger (200 g)

Hamburger buciban, paradicsom, jégsaláta, bacon, savanyú uborka, majonéz

Classic hamburger (200 gr)

Burger buns, tomato, iceberg lettuce, bacon, pickles, mayonnaise

5500 HUF



Cézársaláta (Vegetáriánus/Csirke/Garnéla)

Caesar salad (Vegetarian/Chicken/Prawn)

3000/4000/5000 HUF



Rózsaszínre sült kacsamell, balzsamos endívia, burgonya graten

Pan fried "rosé" duck breast, balsamic endive, potato gratine

6900 HUF



**Bőrén sült lazacsteak, zöldspárga, szarvasgomba-
olajos burgonyapüré, citromfűmártás**

Pan fried salmon steak, green asparagus, mashed
potatoes with truffle oil, lemongrass sauce

7900 HUF



**Marhapofa cabernet sauvignon mártással,
burgonyakrokkett, zellerpüré**

Beef bourguignon, cabernet sauvignon jus,
croquett, celeriac puree

7900 HUF



**Paprikás csirke, házi galuska,
fokhagymás mángold**

Chicken paprikash, homemade noodles,
garlic mangold

5900 HUF



**Óriás sertés bécsi szelet, klasszikus
burgonyasaláta, tökmagolajos madársaláta**

Pork wiener schnitzel, potato salad,
pumpkin seed oil, lamb lettuce

5900 HUF



Pad Thai rizstésztaival és rákkal

Rice noodles Pad Thai with tiger prawn

5500 HUF



Bolognai spagetti

Spaghetti bolognese

4500 HUF



**Görögdinnye-saláta, kecskesajt,
uborkagyöngy, lime, mirin**

Watermelon salad, goat cheese,
cucumber, lime, mirin

4900 HUF



— KÖRETEK / SIDE ORDERS —

Hasábburgonya

French fries

1900 HUF

Fűszeres burgonyagerezdek

Spicy potato wedges

2250 HUF

Grillezett zöldségek

Grilled vegetables

2500 HUF

Friss saláták olívaolajjal

Fresh salad with olive oil

2500 HUF



DESSZERTEK / DESSERTS

Rigó Jancsi mangóval

Our famous Rigó Jancsi cake with mango



3500 HUF



Lángoló Gundel palacsinta

Traditional Hungarian flaming Gundel pancake,
walnut butter, chocolate sauce

3500 HUF



Ananász carpaccio, citrom szorbé, kardamom, vanília, olívaolaj, Maldon-só

Pineapple carpaccio, lemon sorbet, cardamom,
vanilla, olive oil, Maldon sea-salt

3500 HUF



Délutáni tea 2 főre:

sós péksütemények, macaron, mini muffin

Afternoon tea for 2

selection of savoury scones, macarons, mini muffin

9900 HUF



DESSZERTBOROK

DESSERT WINES

· GRAND TOKAJ TOKAJI ASZÚ ·

0.1 l

4000 HUF

0.5 l

15000 HUF

HABZÓ BOROK

SPARKLING WINES

· HUNGÁRIA EXTRA DRY ·

0.20 l

2500 HUF

0.75L

9000 HUF

· SAUSKA BRUT ·

0.75 l

15000 HUF

Nagyrészt tokaji furmint, valamint chardonnay, és egy kevés hárslevelű házasítása. Úde halványsárga és friss, ananász, mangó és birsalma illattal. Szájban az üdítően tiszta ásványosság mellett menta és bodza tűnik fel. Voborékképződése feszes és hosszan tartó, utóíze hosszú és kiegyensúlyozott.

A lively blend of Furmint (66%), Chardonnay (25%) and Hárslevelű (9%). Pale yellow. Pineapple, mint, and quince lead the nose. Honey and elderflower dominate the palate along with pure minerality. The refined finish echoes a flowery note.



glutén
gluten



tojás
eggs



földimogyoró
peanuts



tej
milk



zeller
celery



szezám
sesame



csillagfűrt
lupine



rákfélék
crustaceans



hal
fish



szója
soybeans



diófélék
nuts



mustár
mustard



szulfidok
sulphites



puhatestűek
molluscs



citrusfélék
citrus

Ételeink több alapanyagot együttesen feldolgozó konyhán készülnek. Elkészítésük során előfordulhat valamely összetevő helyettesítése vagy az étel eltérő módon való elkészítése. Ezen okokból kifolyólag nem tudjuk garantálni, hogy kínálatunkban szereplő ételek teljes mértékben allergénmentesek.

Áraink tartalmazzák a mindenkor hatályban lévő ÁFÁ-t és a 12% szervízdíjat.

All our dishes are prepared in a common area kitchen. Additionally, introducing substitute components to the dishes, new menu items and methods of their preparation, changes of the composition of the dishes served may occur. For these reasons we cannot guarantee that every item in our menu will be completely free of allergens.

Our prices include the actual regulated VAT and 12% service charge.



MGallery speciális ajánlat
MGallery special offer



Vegetáriánus ajánlat
Vegetarian choice

FEHÉRBOROK WHITE WINES

TÚZKŐ

· BÁTAAPÁTI SAUVIGNON BLANC 2021 ·

0.15 l

1700 HUF

0.75 l

9000 HUF

Halvány citromsárga színű, igazán könnyed bor. Az illatok az Új-zélandi Sauvignon Blanc stílust idézik. A friss trópusi gyümölcsök uralják az illatot: papaya, licsi és maracuja gyümölcsök mind-mind felismerhetőek. A trópusi jegyek mellett megjelenik a bodza, a vágott fű és a narancsvíz is. A bor kóstoláskor a tökéletes aperitif élményt nyújtja: rendkívül magas savak és nagyfokú elegancia jellemzi ezt a csodálatos észak-balatoni Sauvignon Blanc-t.

· PÁTZAY RIZLING 2017 ·

0.15 l

1800 HUF

0.75 l

10000 HUF

A Pátzay pince friss bora mandulás és zöldalmás ízekkel, krémes lecsengéssel. Remek párosítás fűszeres ételekhez. Chateau pátzay's fresh wine taste of green apple and mandels with creamy character. Best to go with spicy food.

TÚZKŐ

· BÁTAAPÁTI GRÜNER VELTLINER 2021 ·

0.15 l

1900 HUF

0.75 l

10000 HUF

Egy különlegesség a szekszárdi borvidékről, egy üveg madárcsicsergés elegáns zamattal. Speciality from szekszárd, Southern Hungary. A bottle of birdchirp with fine taste.

PÁTZAY

· CHARDONNAY 2018 ·

0.15 l

3000 HUF

0.75 l

15000 HUF

VÖRÖSBOROK RED WINES

BODRI

· SZEKSZÁRDI MALBEC 2021 ·

0.15 l

1700 HUF

0.75 l

9000 HUF

Malbec Szekszárdról egy izgalmas bor, mely intenzív illatú, közepesen testes, szilvás-gyümölcsös bor. Kevés hordóhasználatnak köszönhetően étcsokoládés jegyeket is mutat. This Malbec from Szekszárd is an exciting wine with an intense notes in the nose. Medium-bodied, dark berries, mainly plum. It also shows dark chocolate marks due to low barrel usage.

VESZTERGOMBI

· SZEKSZÁRDI CABERNET FRANC 2019 ·

0.15 l

2000 HUF

0.75 l

12000 HUF

Bársonyos állagú, de testes bor, 18 hónapig tölgyfahordóban érlelt. Velvety texture, but bodied red wine. It was matured in oak barrel for 18 month.

THUMMERER

· EGRI BIKAVÉR GRAND SUPERIOR 2016 ·

0.15 l

3300 HUF

0.75 l

19000 HUF

Fűszeres íz, ribizli és a fahordó tipikus illata. Egy kihagyhatatlan klasszikus. Spicy taste, redcurrant and oak barrel fragrance. Unmissable classic.

GERE

· VILLÁNYI CABERNET SAUVIGNON BARRIQUE 2016 ·

0.75 l

19000 HUF

Kishordás érlelésű testes bor, illatában és ízében rendkívül vibráló, intenzív gyümölcsjegyeket mutat. Fermented in barrique barrels full bodied red wine. Vibrant fragrance, fruit taste.

ROZÉ BOROK ROSÉ WINES

• SOLTÉSZ EGRI SELECTION ROZÉ CUVÉE 2020 •

 0.15 l

1700 HUF


 0.75 l

9000 HUF

Ez a rozé pont olyan, mintha egy hatalmas tál érett, zamatos eperbe harapnánk. Bár a bor száraz, ízében mégis gazdag, édes gyümölcsösség jellemzi, és egy csipetnyi szénsavasság teszi vibrálóan lendületesé. Helyezzük kényelembe magunkat, töltsünk ki egy pohárral, és élvezzük minden cseppjét. Egy kis hűtés jól áll neki.

This rosé is like biting into a huge bowl of ripe, juicy strawberries. Although the wine is dry, it is still rich in flavor, sweet fruitiness, and a hint of carbonation makes it vibrant. Let's make ourselves comfortable, fill it with a glass and enjoy every drop.

• BODRI ROZI SZEKSZÁRDI ROZÉ 2021 •

 0.15 l

1900 HUF

 0.75 l

12000 HUF

Ez a Rozé a hagyományainknak megfelelően nem más, mint Észak és Dél szövetsége. Az Észak gyümölcsösségével, frissességével, és kellemes savaival, míg a Dél bájos testével és csalfa édességével zárja fogyasztóinak szívébe magát. Fogyasztását 6-8 °C fokon friss gyümölcsök, saláták mellé télen-nyáron egyaránt ajánlom.

This Rosé, true to our traditions, is nothing other than the alliance of north and south. Consumers of this wine are conquered by the fruitiness, freshness and pleasant acids of the north and the charming body and coy sweetness of the south. I recommend that it be enjoyed at 6-8 °C, with fresh fruits and salads, all year round.

AZ AKTUÁLIS ÉVJÁRATRÓL,
KÉREM ÉRDEKLŐDJÖN A FELSZOLGÁLÓNÁL.
PLEASE ASK YOUR SERVER
FOR THE ACTUAL VINTAGE.

ALKOHOLOS KOKTÉLOK ALCOHOLIC COCKTAILS

• MOJITO • 3990 HUF

Bacardi Carta Blanca, szénsavas ásványvíz, citromlé, nádcukorszirup, menta
Bacardi Carta Blanca, sparkling water, lemon juice, cane sugar syrup, mint

• NEGRONI • 4490 HUF

Bombay Sapphire, Martini Rosso, Campari
Bombay Sapphire, Martini Rosso, Campari

• LA VIE EN ROSE • 4490 HUF

Martini extra dry, maracuja juice, lime, bodzaszirup, damaszkuszi rózsavíz
Martini extra dry, passion fruit juice, lime, elderflower green, Damascus rose water

• ESPRESSO MARTINI • 4790 HUF

Russian Standard, Kahlua, Espresso

• APEROL SPRITZ • 3990 HUF

Prosecco, Aperol, Naturaqua (szénsavas)
Prosecco, Aperol, Naturaqua (sparkling)



• MANGÓ-ANANÁSZ DAIQUIRI • 4290 HUF

Bacardi Carta Blanca, mangópüré, ananászlé, citromlé
Bacardi Carta Blanca, mango puree, pineapple juice, lemon juice

ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

• VIRGIN PINA COLADA • 2590 HUF

ananászlé, kókuszszirup, tejszín
pineapple juice, coconut syrup, cream

• VIRGIN MOJITO • 2590 HUF

szénsavas ásványvíz, citromlé, cukor, menta
sparkling water, lemon juice, sugar, mint

ÉTVÁGYGERJESZTŐK

APERITIFS

• VERMOUTH •

MARTINI (Bianco, Dry, Rosso)	0.06	2590 HUF
APEROL	0.06	2590 HUF
CAMPARI	0.06	2590 HUF
PERNOD	0.04	2990 HUF

• PÁLINKA •

MÁRTON ÉS LÁNYAI PINCÉSZET TERMÉKEI

ASZÚTÖRKÖLY-PÁLINKA	0.04	3990 HUF
BARACKPÁLINKA	0.04	5590 HUF
MÁLNA PÁLINKA	0.04	7250 HUF

PÁRLATOK / SPIRITS

• WHISKY •

SKÓT - SCOTCH		
JOHNNIE WALKER RED LABEL	0.04	3590 HUF
CHIVAS REGAL 12Y	0.04	3590 HUF
ÍR - IRISH		
JAMESON	0.04	3590 HUF
BOURBON		
JIM BEAM	0.04	3590 HUF
TENNESSEE		
JACK DANIELS	0.04	4990 HUF
GENTLEMAN JACK		
SINGLE MALT		
GLENMORANGIE	0.04	5490 HUF
LAPHROAIG TRIPLE WOOD	0.04	6490 HUF
NIKKA FROM THE BARREL	0.04	6990 HUF

• VODKA •

ABSOLUT BLUE	0.04	3500 HUF
FINLANDIA	0.04	3750 HUF
RUSSIAN STANDARD	0.04	3990 HUF
GREY GOOSE	0.04	5250 HUF

• GIN •

GORDON'S	0.04	2990 HUF
BOMBAY SAPPHIRE	0.04	3250 HUF
MONKEY 47 GIN	0.04	4990 HUF
MONKEY 47 SLOE GIN	0.04	5250 HUF
NIKKA COFFEY GIN	0.04	5490 HUF
HENDRIX	0.04	5490 HUF

• RUM •

CAPTAIN MORGAN	0.04	3250 HUF
SPICED GOLD		
BACARDI CARTA BLANCA	0.04	3750 HUF
BACARDI CARTA NEGRA	0.04	3750 HUF

• TEQUILA •

EL JIMADOR BLANCO	0.04	3250 HUF
EL JIMADOR REPOSADO	0.04	3250 HUF

ÉTKEZÉS UTÁNI AJÁNLATUNK

DIGESTIVES

• KONYAK / COGNAC •

COURVOISIER VS	0.04	3590 HUF
RÉMY MARTIN VSOP	0.04	4250 HUF
RÉMY MARTIN XO	0.04	8590 HUF

• ARMAGNAC •

JANNEAU VSOP	0.04	2650 HUF
--------------	------	----------

• LIKŐRÖK • LIQUEURS

BAILEYS	0.04	3490 HUF
AMARETTO DI SARONNO	0.04	3990 HUF
COINTREAU	0.04	4590 HUF
GRAND MARNIER	0.04	4590 HUF
KAHLÚA	0.04	3490 HUF

• GYOMORKESERŰK • BITTER LIQUEURS

ZWACK UNICUM	0.04	3590 HUF
UNICUM SZILVA/PLUM	0.04	3990 HUF
JÄGERMEISTER	0.04	3590 HUF

SÖRÖK

BEERS

• CSAPOLT • DRAUGHT

SOPRONI	0.30	1390 HUF
SOPRONI	0.50	1690 HUF

• ÜVEGES • BOTTLED

HEINEKEN	0.33	1490 HUF
----------	------	----------

• BÚZA • WEISSBIER

EDELWEISS HEFETRÜB	0.50	1690 HUF
--------------------	------	----------

• MEXIKÓI • MEXICAN

CORONA	0.33	1490 HUF
--------	------	----------

• KÉZMŰVES • CRAFT BEER

MORT SUBITE	0.33	1990 HUF
-------------	------	----------

• ALKOHOLMENTES • ALCOHOL-FREE

HEINEKEN ALKOHOLFREIES NATURBIER	0.33	1390 HUF
-------------------------------------	------	----------

• CIDER •

SOMMERSBY ALMA - APPLE KÖRTE - PEAR	0,33	1790 HUF
---	------	----------

GYÜMÖLCSITALOK

FRUIT JUICES

CAPPY NARANCS - ORANGE ŐSZIBARACK - PEACH ALMA - APPLE ANANÁSZ - PINEAPPLE	0.25	1290 HUF
--	------	----------

SZÜRT VÍZ

FILTERED WATER

FLOE WATER SZÉNSAVAS ÉS SZÉNSAVMENTES CARBONATED AND NATURAL	0.75	1290 HUF
--	------	----------

ÜDÍTŐK

SOFT DRINKS

COCA COLA	0.25	1290 HUF
COCA COLA ZERO	0.25	1290 HUF
SPRITE	0.25	1290 HUF
FANTA ORANGE	0.25	1290 HUF
GINGER ALE	0.25	1290 HUF
TONIC WATER	0.25	1290 HUF

LIMONÁDÉ

LEMONADE

• KLASSZIKUS LIMONÁDÉ • CLASSIC LEMONADE 1590 HUF

nádcukorszirup, citromlé, citrom-narancs, Naturaqua
cane sugar syrup, lemon juice, lemon-orange, Naturaqua



• BODZÁS-MENTÁS LIMONÁDÉ • ELDERFLOWER-MINT LEMONADE 1790 HUF

bodzaszirup, citromlé, mentalevél,
citrom-lime-narancs, Naturaqua
elderberry syrup, lemon juice, mint,
lemon-lime-orange, Naturaqua

ENERGIAITAL

ENERGY DRINK

RED BULL	0.25	1990 HUF
----------	------	----------

KÁVÉK COFFEES

ESPRESSO	1290 HUF
CAPPUCCINO	1690 HUF
AMERICANO	1590 HUF
CAFÉ LATTE	1690 HUF
MÉLANGE	1690 HUF
LATTE MACCHIATO	1690 HUF
ÍR KÁVÉ (JAMESON) <i>IRISH COFFEE</i>	2490 HUF
FRANCIA KÁVÉ (GRAND MARNIER) <i>FRENCH COFFEE</i>	2490 HUF
KRÉMKÁVÉ (BAILEYS) <i>CRÉME COFFEE</i>	2490 HUF
JEGES KÁVÉ VANÍLIAFAGYLALTTAL <i>ICE COFFEE WITH VANILLA ICE CREAM</i>	2490 HUF
ESPRESSO TONIC	2490 HUF

TEA

TEE

RONNEFELDT TEAVÁLASZTÉK <i>SELECTION OF RONNEFELDT TEA</i>	1490 HUF
---	----------

FORRÓ CSOKOLÁDÉ

HOT CHOCOLATE

FORRÓ CSOKOLÁDÉ <i>HOT CHOCOLATE</i>	1490 HUF
---	----------

KÉRJÜK, HOGY BÁRMILYEN SPECIÁLIS
KÉRÉSÉVEL FORDULJON KOLLÉGÁNKHOZ.
*PLEASE ASK OUR COLLEAGUE IF YOU HAVE
ANY SPECIAL REQUIREMENTS.*



MGallery speciális ajánlat

Áraink tartalmazzák a mindenkor hatályban
lévő ÁFÁ-t és a 12% szervizdíjat.

Our prices include the actual regulated
VAT and 12% service charge