AIRPORT HOTEL BUDAPEST

★ ★ ★ ★

AVION
ÉTTEREM

Üdvözöljük
az Avion étteremben

Welcome to
Avion restaurant

ÉTLAP

MENU CARD

LEVESEK / SOUPS

Gulyásleves csipetkével — **2800 HUF**
Goulash soup with little pinched dumplings

Tyúkhúsleves gazdagon, daragaluskával — **2800 HUF**
Rich chicken soup with semolina dumplings

Szezonális krémleves — **1900 HUF**
Seasonal creamy soup

ELŐÉTELEK / STARTERS

Tonhal saláta tojással, olivabogyókkal — **4800 HUF**
Tuna salad with eggs and olives

Piri piri királyrákok, pirított baguettel — **4400 HUF**
Piri Piri king prawns with toasted baguette

Rántott lágy mozzarella sajt,
citrus habos salátával — **3600 HUF**
Fried soft mozzarella cheese with citrus mousse salad

FŐÉTELEK / MAIN DISHES

Lazacfilé roston, aszalt paradicsomos kuszkusszal,
remoulade mártással — **9600 HUF**
Grilled salmon fillet with couscous, dried tomatoes and remoulade

Bécsi szelet sertés karaj/csirkemell
rusztikus burgonya gerezdek — **6800 HUF**
Wiener schnitzel made of pork or chicken
rustic potato wedges

Baconbe tekert csirkemell
tejszínes rókagombával, vadrizzsel — **5200 HUF**
Bacon wrapped chicken breast with creamy chanterelles
and wild rice

Sous-vide csirkemell steak
őszibarackzselével, gratin burgonyával — **5200 HUF**
Sous-vide chicken steak with peach jelly
and gratin potatoes

Erdei gombás szarvasragu áfonyával,
házi burgonyafánkkal — **8400 HUF**
Venison ragout with forest mushrooms and cranberry
Served with homemade potato doughnuts

Áraink magyar Forintban értendők. Az étlapon szereplő árainkra 10% szervízdíjat számítunk fel.
Our prices are indicated in HUF, include 10% service charge.

Szűzsült fűszer kéregben 6800 HUF
kemencében sült mediterrán körettel
Herb crusted pork tenderloin with mediterranean
side dish from the oven

Bélszín steak zöldspárgával, 12800 HUF
hollandi mártással gratin burgonyával
Tenderloin steak with green asparagus, hollandaise sauce
and potato gratin

Airport Burger hagymalekvárral, 6400 HUF
cheddar sajtszósszal, hasábburgonyával
Airport burger with onion jam
and cheddar cheese sauce, potato fries

TÉSZTÁK / PASTA

Paradicsomos farfalle pirított csirkemellel 3980 HUF
Tomato Farfalle with Roasted Chicken Breast

Bélszíncsíkok tejszínes pappardellén, 9600 HUF
erdei vargánya gombával
Tenderloin strips on creamy pappardelle
with wild porcini mushrooms

SALÁTÁK / SALADS

Cézár saláta csirkemellel 5950 HUF
vagy garnéla rákkal Avion öntettel 6950 HUF
Caesar salad with chicken breast or shrimp
with Avion dressing

Superfood saláta quinoával, céklával és feta sajttal 5600 HUF
Superfood salad with quinoa, beetroot and feta cheese

Friss kevert saláta házi dresszinggel 2800 HUF
Fresh mixed salad with homemade dressing

Vecsési savanyúság válogatás 1600 HUF
Selection of pickles from Vecsés

Tofu steak grillezett zöldségekkel, chilli szósszal 5200 HUF
Tofu steak with grilled vegetables and chilli sauce

Mediterrán zöldség rizottó 3400 HUF
Mediterranean vegetable risotto

Grillezett Camembert sajt friss salátaágyon 4800 HUF
Grilled Camembert cheese on a bed of fresh salad

Áraink magyar Forintban értendők. Az étlapon szereplő árainkra 10% szervízdíjat számítunk fel.
Our prices are indicated in HUF, include 10% service charge.

DESSZERTEK / DESSERTS

Karamellás sajttorta eper öntettel **2800 HUF**
Caramel cheesecake with strawberry sauce

Cappuccinós creme brulée **2400 HUF**
Cappuccino Crème Brûlée

Somlói galuska **3200 HUF**
Sponge cake "Somlói style"

Airport fagyikehely friss gyümölcsökkel **3600 HUF**
Airport ice cream bowl with fresh fruit

DIÉTÁS ÉTLAP / DIABETIC MENU

Csirkeleves julienne zöldségekkel **1980 HUF**
Chicken soup with julienne vegetables

Szénhidrát / Carbonhydrate / Kohlenhydrate: 23,2 g
Fehérje / Protein: 23,53 g
Zsír / Fat: 4,33 g
Energiatartalom / Energy: 767 KJ

Friss kevert saláta almás joghurt öntettel **2800 HUF**
Fresh mixed salad with apple-yoghurt dressing

Szénhidrát / Carbonhydrate: 10,44 g
Fehérje / Protein: 8,14 g
Zsír / Fat: 4,92 g
Energiatartalom / Energy: 542,7 KJ

Parajos gorgonzolás penne **3200 HUF**
Penne with spinach and gorgonzola

Szénhidrát / Carbonhydrate: 45,2 g
Fehérje / Protein: 25,01 g
Zsír / Fat: 5,51 g
Energiatartalom / Energy: 2951 KJ

Lazac steak quinoával **9600 HUF**
Salmon steak with quinoa

Szénhidrát / Carbonhydrate: 1,62 g
Fehérje / Protein: 46,3 g
Zsír / Fat: 44,21 g
Energiatartalom / Energy: 2835 KJ

Gyömbéres jércemell zöldséges rizottóval **5200 HUF**
Ginger Pullet breast with vegetable risotto

Szénhidrát / Carbonhydrate: 88,43 g
Fehérje / Protein: 64,53 g
Zsír / Fat: 28,07 g
Energiatartalom / Energy: 3619,92 KJ

Friss gyümölcskehely **1980 HUF**
Mixed fresh fruits

Szénhidrát / Carbonhydrate: 12,48 g
Fehérje / Protein: 1,3 g
Zsír / Fat: 7,8 g
Energiatartalom / Energy: 648 KJ

Áraink magyar Forintban értendők. Az étlapon szereplő árainkra 10% szervízdíjat számítunk fel.
Our prices are indicated in HUF, include 10% service charge.

ITALLAP

DRINKS

APERITIFEK / APERTIFS

Tokaji Szamorodni száraz	1l	**1250**	**HUF**
Airport Cosmopolitan coctail (Vodka, Cointreau, Lime, Prosecco)		**3200**	**HUF**
Aperol Spritz		**3200**	**HUF**

VERMOUTHOK

Martini (Bianco, Rosso, Extra dry)	0,06l	**1200**	**HUF**
Campari	0,06l	**2400**	**HUF**

KOKTÉLOK / COCTAILS

Check in (Gin, Passion fruit, Tonic)		**3200**	**HUF**
Sky Lounge (Aperol, Strawberry syrup, Prosecco, Soda)		**3200**	**HUF**
1st Class (Rum, Amaretto, Angostura)		**3200**	**HUF**
Stewardess (Gin, Campari, Martini Rosso, Tonic)		**3200**	**HUF**

ALKOHOLMENTES ITALOK / SOFT DRINKS

Rostos üdítők/Juice

Cappy (narancs, alma, ananász, őszibarack, eper/orange, apple, pineapple, peach, strawberry)	0,25l	**1800**	**HUF**

Prémium rostos italok / Premium Juice (100 %)

Greno (narancs, alma-gyömbér, körte/orange, apple-ginger, pear)	0,25l	**2800**	**HUF**

Üdítők / Soft drinks

Airport limonádé/Airport Lemonade (klasszikus, eper, bodza, sárgadinnye/classic, strawberry, elder, melon)	0,5l	**1800**	**HUF**
Coca-cola, Cola Zero, Fanta, Gyömbér, Sprite, Tonic	0,25l	**1200**	**HUF**
Coca-cola, Cola Zero, Fanta, Gyömbér, Sprite, Tonic	0,5l	**1600**	**HUF**
Red Bull	0,33l	**1500**	**HUF**
Burn	0,33l	**1300**	**HUF**

Áraink magyar Forintban értendők. Az étlapon szereplő árainkra 10% szervízdíjat számítunk fel.
Our prices are indicated in HUF, include 10% service charge.

ÁSVÁNYVIZEK / MINERAL WATERS

Theodora (szénsavas, szénsavmentes/sparkling, still)	0,33l	**1000**	**HUF**
Theodora (szénsavas, szénsavmentes/sparkling, still)	0,75l	**1800**	**HUF**
Naturaqua (szénsavas, szénsavmentes/sparkling, still)	0,5l	**1100**	**HUF**
Evian (szénsavmentes/still)	0,33l	**2600**	**HUF**

SÖRÖK / BEERS

Csapolt sörök / Draft beers

Soproni	0,3l	**1200**	**HUF**
Soproni	0,5l	**1600**	**HUF**
Heineken	0,25l	**2000**	**HUF**
Heineken	0,5l	**2800**	**HUF**

Üveges sörök / Bottled beers

Heineken	0,33l	**1600**	**HUF**
Edelweiss Hefe	0,5l	**2800**	**HUF**
Soproni Démon	0,5l	**1400**	**HUF**
Soproni 0,0%	0,5l	**1200**	**HUF**
Csiki sör (Transylvanian beer)	0,5l	**2000**	**HUF**
Soproni 1895	0,5l	**1400**	**HUF**

LIKŐRÖK / LIQUEUR

Bailey's	0,04l	**2400**	**HUF**
Cointreau	0,04l	**3200**	**HUF**
Grand Marnier	0,04l	**3200**	**HUF**
Jägermeister	0,04l	**2000**	**HUF**
Unicum	0,04l	**2400**	**HUF**

Áraink magyar Forintban értendők. Az étlapon szereplő árainkra 10% szervízdíjat számítunk fel.
Our prices are indicated in HUF, include 10% service charge.

WHISKY

Johnie Walker Red Label	0,04l	2000	HUF
Johnie Walker Black Label 12 years	0,04l	3200	HUF
Johnie Walker Green Label 15 years	0,04l	4800	HUF
Ballantine's	0,04l	2000	HUF
Chivas Regal 12 years	0,04l	3200	HUF
Glennfiddich 12 years	0,04l	4400	HUF
Jura 18 years	0,04l	7600	HUF
Jameson	0,04l	2400	HUF
Canadian Club	0,04l	2400	HUF
Jack Daniel's	0,04l	3200	HUF
Bulleit Kentucky Bourbon	0,04l	3600	HUF

KONYAK, BRANDY / COGNAC, BRANDY

Metaxa*****	0,04l	1600	HUF
Martell V.S.	0,04l	2400	HUF
Hennessey V.S.	0,04l	3600	HUF
Hennessey XO	0,04l	16800	HUF
Courvoisier V.S.O.P.	0,04l	4400	HUF
Rémy Martin V.S.O.P.	0,04l	4800	HUF
Rémy Martin XO	0,04l	10400	HUF

VODKA

Smirnoff Red	0,04l	2000	HUF
Finlandia	0,04l	2000	HUF
Absolut Blue	0,04l	2000	HUF
Belvedere	0,04l	4800	HUF

Áraink magyar Forintban értendők. Az étlapon szereplő árainkra 10% szervízdíjat számítunk fel.
Our prices are indicated in HUF, include 10% service charge.

GIN

Gordon's	0,04l	2400	HUF
Tanqueray	0,04l	2800	HUF
Bobby's	0,04l	3200	HUF
Monkey 47 Schwarzwald	0,04l	5600	HUF

RUM

Bacardi Carta Blanca	0,04l	2000	HUF
Captain Morgan Black	0,04l	2400	HUF
Matusalem Classico 10 years	0,04l	2800	HUF
Diplomatico Riserva	0,04l	3600	HUF
Brugal1888 Ron Gran Reserva	0,04l	4800	HUF

TEQUILA

Sierra Silver	0,04l	2000	HUF
Sierra Gold	0,04l	2400	HUF

PÁLINKA / HUNGARIAN SPIRIT

Rézangyal pálinkák

Kajszi (apricot) 44%	0,04l	2800	HUF
Prémium szilva (plum) 44%	0,04l	2800	HUF
Fürtös cseresznye (cherry) 44%	0,04l	2800	HUF

Panyolai prémium pálinkák

SQ Szabolcsi alma (apple) 52%	0,04l	3200	HUF
SQ Birs (quince) 52%	0,04l	3200	HUF
SQ Vilmoskörte (williams pear) 52%	0,04l	3200	HUF

Áraink magyar Forintban értendők. Az étlapon szereplő árainkra 10% szervízdíjat számítunk fel.
Our prices are indicated in HUF, include 10% service charge.

KÁVÉ / COFFEE

Espresso IO	1200	HUF
Americano	1200	HUF
Cappuccino	1600	HUF
Café Latte	1600	HUF
Melange	1800	HUF
Koffeinmentes / Decaf	1600	HUF
Jeges Kávé / Iced Coffee	2100	HUF
Forró Csokoládé / Hot Chocolate	1500	HUF

TEA

Dallmayr Tea variációk / Tea variations	1200	HUF

Áraink magyar Forintban értendők. Az étlapon szereplő árainkra 10% szervízdíjat számítunk fel.
Our prices are indicated in HUF, include 10% service charge.

BORLAP

WINE CARD

TOKAJI BOROK / WINES FROM TOKAJ

TÓTH ZOLTÁN PINCÉSZETE

Szamorodni száraz / dry	0,5l	**6250**	**HUF**
	0,1l	**1250**	**HUF**
Szamorodni édes / dry	0,5l	**6500**	**HUF**
	0,1l	**1300**	**HUF**
Aszú 5 puttonyos / dessert wine	0,5l	**15600**	**HUF**
	0,1l	**3000**	**HUF**

A HÁZ BORAI / WINES OF THE HOUSE

GARAMVÁRI PINCE

Lellei chardonnay	0,75l	**4500**	**HUF**
	0,1l	**600**	**HUF**
Lellei rosé gold	0,75l	**5200**	**HUF**
	0,1l	**700**	**HUF**
Lellei Cabernet Sauvignon	0,75l	**5600**	**HUF**
	0,1l	**750**	**HUF**

FEHÉR BOROK / WHITE WINES

Font Kövidinka	0,75l	**3600**	**HUF**
	0,1l	**480**	**HUF**
Jásdi Olaszrizling	0,75l	**6800**	**HUF**
	0,1l	**900**	**HUF**
Nyakas Sauvignon Blanc	0,75l	**6200**	**HUF**
Haraszthy Sir Irsai	0,75l	**7200**	**HUF**
	0,1l	**900**	**HUF**
Bock Chardonnay Barrique	0,75l	**10000**	**HUF**
Juhász Muscat Ottonel	0,75l	**3600**	**HUF**

ROZÉ BOROK / ROSE WINES

Frittmann Rosé Cuvée	0,75l	**5000**	**HUF**
	0,1l	**750**	**HUF**
Haraszthy Rosé Pinot Noir	0,75l	**7200**	**HUF**
	0,1l	**900**	**HUF**

Áraink magyar Forintban értendők. Az étlapon szereplő árainkra 10% szervízdíjat számítunk fel.
Our prices are indicated in HUF, include 10% service charge.

VÖRÖS BOROK / REDWINES

Teleki Shiraz	0,75l	**6000**	**HUF**
	0,1l	**800**	**HUF**
Juhász Egri Bikavér Premium Selection	0,75l	**8000**	**HUF**
	0,1l	**1100**	**HUF**
Bock Merlot	0,75l	**12500**	**HUF**
	0,1l	**1600**	**HUF**
Bock Porta Géza Selection	0,75l	**8000**	**HUF**
Mészáros Kadarka	0,75l	**6000**	**HUF**
Gere Attila Cabernet Sauvignon Barrique	0,75l	**16500**	**HUF**
Gere Attila Kopár	0,75l	**32000**	**HUF**

PEZSGŐK / SPARKLING WINES

Villa Sandi Prosecco	0,75l	**10000**	**HUF**
	0,1l	**1600**	**HUF**
Törley Gála Sec	0,75l	**5600**	**HUF**
Törley alkoholmentes	0,75l	**4400**	**HUF**

Classic Methodé

Henkell Trocken	0,2l	**2800**	**HUF**
Henkell Trocken	0,75l	**10000**	**HUF**
Chateau Vincent Tokaji Furmint Brut	0,75l	**22000**	**HUF**
Chateau Vincent Evolution rosé	0,75l	**18000**	**HUF**
Kreinbacher Brut Classic	0,75l	**26000**	**HUF**

Champagne

Laurant Perrier	0,75l	**60000**	**HUF**

Áraink magyar Forintban értendők. Az étlapon szereplő árainkra 10% szervízdíjat számítunk fel.
Our prices are indicated in HUF, include 10% service charge.

Avion Étterem
Airport Hotel Budapest **

2220 Vecsés, Lőrinci u. 130/a
Telefon: +36 1 688 2000
Fax: +36 1 688 2001
www.airporthotel.hu

Áraink tartalmazzák az ÁFA-t.
Our prices include V.A.T.

Az étlap érvényes 2023. 06. 01.
Menu is valid from 01. 06. 2023.

I. Kategóriájú Étterem
I. Category Restaurant

Hotel Director: Koloszár Krisztián Ákos
F & B Manager: Boros Tamás
Executive Chef: Farkas Zsolt