

park inn
by *Radisson*

BUDAPEST



1 - glutén *gluten* 2 - tojás *egg* 3 - rákfélék *crustaceans* 4 - hal *fish* 5 - mogyoró *peanut*
6 - szója *soya* 7 - tej *milk* 8 - diófélék *nuts* 9 - zeller *celery* 10 - mustár *mustard*
11 - szezám *sesame* 12 - szulfít *sulfite* 13 - puhatestűek *molluscs* 14 - csillagfürt *lupin*
GF - gluténmentes *gluten-free* DF - tejmentes *diary-free* PB - növényi alapú *plant-based* V - vegetáriánus *vegetarian*

Street Bar nyitva tartás *Opening hours: 8:00 - 23:00*

Konyha nyitva tartás *Kitchen opening hours: 11:00 - 22:00*

I. Kategória *1st Category*

Érvényes: 2026. április 17-től *Valid: 17. April 2026.*

Konyhafőnök *Chef: Papp Gyula / F&B Manager: Hejűsz Attila*

Üzemeltető *Operated by: Park Inn by Radisson Budapest / MAD Hotel és Iroda Kft.*

street
BAR

Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A számla végösszegéhez 12% felszolgálati díjat számolunk fel.
Our prices are indicated in HUF and include VAT. 12% service charge will be added to the final bill.

levesek soups

Szezonális leves Seasonal soup ^V

2500 HUF

Gulyásleves Goulash soup ^{9, 14, GF, DF}

3700 HUF

signature

Park Inn cézár saláta caesar salad ^{1, 4, 7}

bébi római saláta, koktélpáradicsom, kígyóuborka, szardellás majonéz, bagett chips, parmezán baby roman salad, cherry tomato, cucumber, anchovy mayonnaise, baguette chips, parmesan

3500 HUF

Park Inn bowl ^{1, 6, 8, 11, 12, V, DF}

bébi római saláta, lilakáposzta, edamame, pácolt jégrettek, mungóbabcsíra, sárgarépa, ananász, kígyóuborka, csicseriborsó, pirított szezámmag, koriander, Szósz: tonkatsu majonéz baby roman salad, red cabbage, edamame, marinated daikon, mung bean sprout, carrot, pineapple, cucumber, chickpeas, roasted sesame seeds, coriander, Sauce: tonkatsu mayonnaise

4900 HUF

Park Inn hamburger ^{1, 2, 7, 10, 12, 14}

bacon, karamellizált hagyma, cheddar-mozzarella, paradicsom, mustáros uborka relish, burgonya, coleslaw bacon, caramelized onion, cheddar-mozzarella, tomato, mustard flavoured cucumber relish, fried potato, coleslaw

6500 HUF

Park Inn vegaburger ^{10, 12, V, GF, PB, DF}

gluténmentes buci, mustáros uborka relish, római saláta, paradicsom, zöldborsó fehérje alapú hamburger pogácsa, tonkatsu majonéz gluten free bun, mustard flavoured cucumber relish, roman salad, tomato, green pea protein based hamburger patty, tonkatsu mayonnaise

6500 HUF

Philly cheese steak szendvics sandwich ^{1, 2, 7, 12, 14}

coleslaw, hasábburgonya coleslaw, french fries

6900 HUF

A feltétek minden ételhez választhatóak! The toppings are available for all dishes!

Feltétek Toppings

Grillezett csirkemell Grilled chicken breast ^{14, GF, DF}

+2000 HUF

Grillezett kecskesajt Grilled goat cheese ^{7, GF}

+2500 HUF

Grillezett fokhagymás garnéla Grilled shrimps with garlic ^{3, 4, 13, GF, DF}

+2900 HUF

főételek main courses

Tagliatelle ^{1, 7, 8, 12, 14, V}

házi gomba pesto home made mushroom pesto

4900 HUF

Pad Thai ^{2, 3, 4, 5, 12, GF, DF}

rizstészta, zöldségmix, tojás, mungóbabcsíra, pirított földimogyoró, koriander, Pad Thai szósz rice noodles, mixed vegetables, egg, mung bean sprout, roasted peanuts, coriander, Pad Thai sauce

4900 HUF

Supreme jércemell Supreme chicken breast ^{1, 2, 7, 12, 14}

zöldspárgás kecskesajt fondue, burgonyapüré goat cheese fondue with green asparagus, mashed potato

6500 HUF

Sertés szűz Pork medallions ^{14, DF, GF}

friss dupla lecsós burgonya, sült császár roasted potato with fresh double leicho, roasted pork belly

6900 HUF

Pankó morzsában sült óriás Bécsi szelet (sertésszűz) ^{1, 2, 7, 12, 14}

6900 HUF

Giant Wiener Schnitzel in panko crumbs (pork medallion)

petrezselymes újburgonya, uborka saláta parsley new potatoes, cucumber salad

6900 HUF

Citromborsos lazacfilé Lemon pepper salmon ^{1, 2, 4, 6, DF}

japán sült rizs, zöldsaláta, szója karamell Japanese fried rice, green salad, soy caramel

8500 HUF

Black Angus Rib Eye (250g) ^{7, 12, 14, GF}

szarvasgombás burgonyapüré, chimichurri truffle flavoured mashed potato, chimichurri

13900 HUF

desszertek desserts

Mascarpone mousse ^{1, 2, 7, 8}

zöldalma, pekándió praliné green apple, pecan praline

2500 HUF

Csokoládés crème brulée Chocolate crème brulée ^{2, 7}

bogyós gyümölcsök wild berries

2500 HUF

Vegán pisztácia torta Vegan pistachio cake ^{8, GF, DF, PB, V}

málna, aszalt gyümölcsök raspberry, dried fruits

2500 HUF