

White Salon Restaurant

The White Salon Restaurant is a unique mixture of exciting architecture and modern-styled furniture which strives to present Chef András Wolf & Dániel Biró's signature and seasonal menu, focusing on well-known Hungarian ingredients, in an elegant and relaxing atmosphere. Traditional Hungarian flavours with the play of domestic spices and acids in a surprisingly special way while respecting our traditions.

Our chefs at the White Salon Restaurant, ensure that all delicacies served are up to the highest standard. Their expertise and experiences in the field guarantee to oversee and unify under a single umbrella of the many disparate units; this is reflected in an unbroken record of customer satisfaction.

At the White Salon Restaurant, guests can indulge in long-forgotten traditional Hungarian dishes, where taste is preserved but made into art by altering their texture, shape, preparation and modern presentation. The service team is providing an exceptional level of service and hospitality, which is elevated by the harmony of Italian elegance. The love of the renaissance, and the colors white and gold enchant our guests into an almost fairy-tale environment.

MENU

APPETIZER

Duck liver, brioche,
quince, cognac
Cuvée, Áts Károly - Tokaj

Allergic marking: 1, 3, 7



SOUP

Hungarian Korhely fish soup, cabbage,
kimchi, Moroccan lemon

Allergic marking: 2, 4, 7



MAIN COURSE

Mangalica chop, ramen velouté,
radish and „dödölle”

Syrah, Bock Pincészet - Villány

Allergic marking: 1, 3, 7, 9, 10, 11



DESSERT

Sour cream „Käiserschmarrn”,
Tokaj flavoured raisin,
sour cream ice cream, hip jam
5 puttonyos Aszú, Gróf Degenfeld - Tokaj

Allergic marking: 1, 3, 7, 12

80 Eur
with wine included 120 Eur

MENÜ

ELŐÉTEL

Hízottkacsa-máj házi brióssal,
birsalmával és konyakkal
Cuvée, Áts Károly - Tokaj

Allergén jelölés: 1, 3, 7



LEVES

Korhely halászlé kimchivel
és marokkói citrommal

Allergén jelölés: 2, 4, 7



FŐÉTEL

Mangalicakaraj ramen veloutéval,
retekkel és dödöllével

Syrah, Bock Pincészet - Villány

Allergén jelölés: 1, 3, 7, 9, 10, 11



DESSZERT

Tejfölös császármorzsa,
Tokaji-mazsolával, tejfőlfagyival
és csipkebogyólekvárral
5 puttonyos Aszú, Gróf Degenfeld - Tokaj

Allergén jelölés: 1, 3, 7, 12

31 500 Ft
borsorral 46 800 Ft

À LA CARTE

STARTERS

Trout, kohlrabi stew, marinated kohlrabi
18 Eur

Allergic marking: 4, 7 



Beetroot, black berry, basil
13 Eur

Allergic marking: 7 

HOT STARTERS

Guinea-fowl consommé,
meat jelly, ginger gel
14 Eur

Allergic marking: 9 



Hungarian paprika ravioli
with sausage and sour pepper
13 Eur

Allergic marking: 1, 3, 10, 15 



ÉTLAP

ELŐÉTELEK

Pisztráng karalábéfőzelékkel
6900 Ft

Allergén jelölés: 4, 7 



Céklák szederrel és bazsalikkal
5200 Ft

Allergén jelölés: 7, 

MELEG ELŐÉTELEK

Gyöngytyúk consommé
kocsonyával és gyömbérgéllal
5500 Ft

Allergén jelölés: 9 



Krumplisztyva kolbásszal
és almapiprikával
5200 Ft

Allergén jelölés: 1, 3, 10, 15 



MAIN COURSES

Sturgeon, mushrooms,
fermented asparagus,
smoked thyme oil
33 Eur

Allergic marking: 4, 7 



US aged prime rib eye, spinach,
nettle and pine
68 Eur

Allergic marking: 9, 12 

Pumpkin, red pear and walnut
20 Eur

Allergic marking: 8 



FŐÉTELEK

Tokhal szezonális gombákkal,
füstölt kakukkfűolajjal
és fermentált spárgával
12900 Ft

Allergén jelölés: 4, 7 



Amerikai érlelt rib eye
spenóttal, csalánnal és fenyőréggel
26500 Ft

Allergén jelölés: 9, 12 

Sütőtök piros körtével és dióval
7900 Ft

Allergén jelölés: 8 



DESSERTS

Poppy seed „guba”,
poppy-sesame seed
ice cream, coriander
12 Eur

Allergic marking: 1, 3, 7, 11, 12



Vegan Cheesecake
with Hungarian peach
13 Eur

Allergic marking: 1,



Cheese selection
17 Eur

Allergic marking: 7



DESSZERTEK

Mákos guba
mák-szezám-mag fagyalattal
és korianderrel
4800 Ft

Allergén jelölés: 1, 3, 7, 11, 12



Vegán sajtorta
magyar barackkal
5200 Ft

Allergén jelölés: 1,



Sajtválogatás
6650 Ft

Allergén jelölés: 7



Food Allergies and dietary restrictions

-  1. Cereals contain gluten
-  2. Crustaceans
-  3. Eggs
-  4. Fish and dishes made of fish
-  5. Peanuts and dishes made with peanuts
-  6. Soybean and dishes made with soybean
-  7. Dairy products and dishes made with milk
-  8. Nuts
-  9. Celery and dishes cooked with celery
-  10. Mustard and dishes made with mustard
-  11. Sesame seeds and dishes made with sesame seeds
-  12. Sulphur dioxide
-  13. Lupine and dishes made with lupine
-  14. Molluscs and dishes made with molluscs
-  15. Contains pork
-  16. Can be made for vegetarians
-  17. Hot food
-  18. Suitable for vegans
-  19. Lactose free
-  20. Gluten free
-  Locally sourced ingredients
-  Raw ingredients from sustainable economy

Táplálkozási követelmények, ételallergiák és étrendi korlátozások

-  1. Glutént tartalmazó gabonafélék
-  2. Rákfélék
-  3. Tojás
-  4. Hal és a belőle készült ételek
-  5. Földimogyoró és a belőle készült ételek
-  6. Szójabab és a belőle készült ételek
-  7. Tej és az abból készült ételek beleértve a laktózt is
-  8. Diófélék
-  9. Zeller és a belőle készült ételek
-  10. Mustár és belőle készült ételek
-  11. Szezám és a belőle készült ételek
-  12. Kén dioxid (so₂)
-  13. Csillagfürt és a belőle készült ételek
-  14. Puhatestűek és belőle készült ételek
-  15. Sertést tartalmaz
-  16. Vegetáriánusok számára is elkészíthető
-  17. Csípős étel
-  18. Vegánok számára fogyasztható
-  19. Laktózmentes
-  20. Gluténmentes
-  Hazai gazdaságból származó alapanyag
-  Fenntartható gazdaságból származó alapanyag

The Food and Beverage services are intermediated services.

Please inquire with senior management if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

Az éttermi szolgáltatás teljesítése közvetített szolgáltatás igénybevételével történik.

Kérjük, érdeklődjön, ha étrendi korlátozásokkal, allergiákkal vagy különleges szempontokkal rendelkezik.

