

HIGH NOTE

SKYBAR

BUDAPEST

HIGH NOTE SKYBAR KEDVENCEI

HIGH NOTE SKYBAR FAVORITES



BLOSSOM & BUBBLES

Ketel One vodka, lychee, strawberry, sparkling wine

Ketel One vodka, licsi, eper, pezsgő

5 900.-



SINGLE BUT DELICIOUS

Singleton 12 whisky, vanilla, tonka, lemon, soda

Singleton 12 whisky, vanília, tonkabab, citrom, szóda

5 900.-



ANTIBIOTIC

Unicum Reserva, ginger, honey, lemon

Unicum Reserva, gyömbér, méz, citrom

5 900.-



MELLOW MEADOW

Tanqueray Alcohol Free 0.0% gin, lime, chamomile

Tanqueray Alcohol Free 0.0% gin, lime, kamilla

5 900.-

GIN & TONIC SPECIALS

JUNE BY G'VINE WATERMELON
Fever-Tree Indian tonic
6 300.-

JUNE BY G'VINE ROYAL PEAR
Fever-Tree Elderflower tonic
6 300.-

BROCKMANS
Fever-Tree Mediterranean tonic
5 900.-

TARSIER ORIENTAL PINK
Fever-Tree Raspberry & Rhubarb tonic
6 500.-

ÁRPÁD PAPRIKA
Fever-Tree Mediterranean tonic
5 900.-

UKIYO JAPANESE BLOSSOM
Fever-Tree Mediterranean tonic
6 900.-

HENDRICK'S NEPTUNIA
Fever-Tree Indian tonic
6 300.-

TANQUERAY NO.10
Fever-Tree Light tonic
5 900.-

RÖVIDITALOK / SPIRITS

GIN

ár / price / 40 ml

UK

TANQUERAY LONDON DRY	3 500.-
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA	3 500.-
TANQUERAY BLACKCURRANT ROYALE	3 500.-
TANQUERAY NO.10	4 500.-
TANQUERAY ALCOHOL FREE 0.0%	3 000.-
BOMBAY SAPPHIRE	3 500.-
BOMBAY PREMIER CRU	4 500.-
BOMBAY SUNSET	4 000.-
BROCKMANS	4 500.-
TARSIER ORIENTAL PINK	5 500.-

HUNGARY

OPERA	4 000.-
ÁRPÁD PAPRIKA	4 500.-
ÁRPÁD RASPBERRY	5 000.-

SCOTLAND

HENDRICK'S	4 500.-
HENDRICK'S NEPTUNIA	5 000.-

FRANCE

JUNE BY G'VINE WILD PEACH	5 000.-
JUNE BY G'VINE ROYAL PEAR	5 000.-
JUNE BY G'VINE WATERMELON	5 000.-

GERMANY

MONKEY 47	6 000.-
-----------	---------

JAPAN

UKIYO JAPANESE BLOSSOM	6 000.-
ROKU	4 500.-
ETSU	5 500.-

HOLLAND

BOBBY'S	4 500.-
---------	---------

SPAIN

GIN MARE MEDITERRANEAN	5 000.-
NORDES	4 500.-

SLOE

RIVO SLOE	6 000.-
-----------	---------

TEQUILA

VOLCÁN DE MI TERRA BLANCO	5 500.-
VOLCAN DE MI TERRA REPOSADO	6 500.-
PADRE AZUL ANEJO	12 000.-
DON JULIO BLANCO	6 000.-
DON JULIO 1942	22 000.-
ROOSTER ROJO BLANCO	3 500.-
PATRÓN XO CAFÉ	5 000.-
PATRÓN SILVER	7 000.-
PATRÓN REPOSADO	7 500.-
PATRÓN ANEJO	8 500.-
CLASE AZUL REPOSADO	18 000.-
CLASE AZUL ANEJO	56 000.-

MEZCAL

ROOSTER ROJO MEZCAL	5 000.-
DEL MAGUEY VIDA	6 000.-
CLASE AZUL SAN LUIS POTOSÍ	32 000.-

VODKA

CIROC	4 000.-
CIROC MANGO	4 000.-
CIROC RED BERRY	4 000.-
CIROC GREEN APPLE	4 000.-
REYKA SMALL BATCH	5 500.-
KETEL ONE	3 500.-
BELVEDERE	5 000.-
GREY GOOSE	5 000.-
TITO'S HANDMADE	4 000.-
BELUGA GOLD LINE	14 000.-

RUM / CACHACA

BACARDI CARTA BLANCA	3 500.-
BACARDI CARIBBEAN SPICED	4 000.-
BACARDI RESERVA 8	4 500.-
DON PAPA	6 000.-
BUMBU THE ORIGINAL	4 000.-
DICTADOR 20	6 500.-
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	5 000.-
SAILOR JERRY	3 500.-
PLANTATION ORIGINAL DARK	4 000.-
PLANTATION PINEAPPLE	4 500.-
ZACAPA CENTENARIO NO.23	7 000.-
ZACAPA XO	16 000.-
MAGNIFICA CACHACA	3 500.-

WHISKY

år / price / 40 ml

SCOTCH

SINGLE MALT

SINGLETON 12	4 000.-
GLENMORANGIE ORIGINAL 12	4 500.-
BALVENIE 14 CARIBBEAN CASK	14 000.-
GLENFIDDICH 18	13 000.-
THE MACALLAN 12	10 000.-
THE MACALLAN 15	16 000.-
THE MACALLAN RARE CASK	32 000.-
TALISKER 10	6 500.-
LAPHROAIG 10	6 000.-
LAGAVULIN 16	12 000.-
OBAN 14	9 000.-

SCOTCH

BLENDED

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	3 500.-
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	19 000.-
MONKEY SHOULDER	4 000.-

IRISH

JAMESON	3 500.-
CONNEMARA IRISH PEATED	4 000.-
REDBREAST 12	6 000.-

AMERICAN

BULLEIT BOURBON	3 500.-
MAKER'S MARK	4 000.-
WOODFORD RESERVE	4 500.-
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	5 500.-

JAPANESE

NIKKA FROM THE BARREL	6 000.-
TOGOUCHI SAKE CASK	6 500.-
HIBIKI JAPANESE HARMONY	12 000.-

DANISH

STAUNING RYE	4 500.-
STAUNING SMOKE	8 000.-

COGNAC / BRANDY / PISCO

ár / price / 40 ml

HENNESSY VS	4 500.-
HENNESSY XO	19 000.-
PIERRE FERRAND 10 GENERATIONS	7 000.-
CASTAREDE ARMAGNAC VSOP	6 000.-
CHRISTIAN DROUIN CALVADOS VSOP	5 000.-
1615 PISCO PURO QUEBRANTA	4 000.-

LIQUEUR

AMARETTO DISARONNO	4 000.-
LUXARDO MARASCHINO	3 500.-
MUYU VETIVER GRIS ALEX KRATENA	5 000.-
MUYU JASMINE VERTE MONICA BERG	5 000.-
MUYU CHINOTTO NERO SIMONE CAPORALE	5 000.-
COINTREAU	3 500.-
GRAND MARNIER	4 000.-
BAILEY'S	3 500.-
SHANKY'S WHIP	4 000.-
KAHLUA	3 000.-
LICOR 43	3 500.-
CHAMBORD	4 000.-
PASSOA	4 000.-
RAMAZOTTI SAMBUCA	3 500.-
D.O.M. BENEDICTINE	4 000.-
FRANGELICO	4 000.-
ITALICUS	5 000.-
TAKAMAKA KOKO	3 500.-
BRIOTTET ELDERFLOWER	3 500.-
BRIOTTET GINGER	3 500.-
BRIOTTET BANANA	3 500.-
BRIOTTET CHERRY	3 500.-
BRIOTTET WHITE COCOA	3 500.-
BRIOTTET CASSIS	3 500.-
BRIOTTET PEACH	3 500.-
BRIOTTET MELON	3 500.-
BRIOTTET BASIL	3 500.-
BRIOTTET LYCHEE	3 500.-

BITTER

ár / price / 40 ml

UNICUM TREZOR XO	9 000.-
UNICUM RISERVA	4 500.-
UNICUM BARISTA	4 000.-
UNICUM ORANGE BITTER	4 000.-
UNICUM	4 000.-
CYNAR	3 000.-
PER SE APERITIVO	4 000.-
APEROL	4 000.-
CAMPARI	3 500.-
FERNET BRANCA	3 500.-
FERNET MENTA	3 500.-
PIMM'S NO.1	3 500.-
JAGERMEISTER	4 000.-
SANTONI AMARO	5 000.-

PÁLINKA

ár / price / 40 ml

ÁRPÁD LÉPOTICA SZILVA / PLUM	5 500.-
ÁRPÁD BÁRSONY BIRS / QUINCE	5 500.-
ÁRPÁD PIROS VILMOSKÖRTE / PEAR	5 500.-
ÁRPÁD KAJSZIBARACK / APRICOT	5 500.-
ÁRPÁD IRSAI OLIVÉR / GRAPE	5 500.-
BRILL ZELLER / CELERY	5 500.-
BRILL SÁRGARÉPA / CARROT	5 500.-
BRILL MÁLNA / RASPBERRY	9 500.-

ERŐSÍTETT BOROK / FORTIFIED WINE

ár / price / 80 ml

COCCHI EXTRA DRY PIEMONTESE VERMOUTH	5 000.-
COCCHI STORICO VERMOUTH DI TORINO	5 000.-
LILLET BLANC	4 000.-
MARTINI FIERO	3 500.-
GRAHAM'S 20 YEAR OLD TAWNY	7 000.-
9DI DANTE INFERNO	5 500.-
9DI DANTE PURGATORIO	5 500.-

SÖRÖK / BEERS

NOAM LAGER	340 ml	3 500.-
FIRST PILSNER	330 ml	3 500.-
FIRST VODOO IPA	330 ml	3 500.-
FIRST WIETBIER	330 ml	3 500.-
FIRTS BELGIAN CHERRY	330 ml	3 500.-
CLAUSTHALLER 0%	330 ml	3 000.-

HÁZI LIMONÁDÉK / HOMEMADE LEMONADES

ár / price

KLASSZIKUS / CLASSIC	400 ml	3 000.-
MANGÓ / MANGO	400 ml	3 300.-
EPER / STRAWBERRY	400 ml	3 300.-
MÁLNA / RASPBERRY	400 ml	3 300.-
MARACUJA / PASSION	400 ml	3 300.-
LICSI / LYCHEE	400 ml	3 300.-
BERGAMOT / BERGAMOT	400 ml	3 300.-

ÜDÍTŐK / SOFT DRINKS

COCA-COLA	250 ml	1 500.-
COCA-COLA ZERO	250 ml	1 500.-
SPRITE ZERO	250 ml	1 500.-
FEVER TREE INDIAN TONIC	200 ml	2 000.-
FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC	200 ml	2 000.-
FEVER TREE ELDERFLOWER TONIC	200 ml	2 000.-
FEVER TREE RASPBERRY & RHUBARB	200 ml	2 000.-
FEVER TREE LIGHT TONIC	200 ml	2 000.-
FEVER TREE PINK GRAPEFRUIT SODA	200 ml	2 000.-
FEVER TREE GINGER BEER	200 ml	2 000.-
RED BULL	250 ml	2 000.-
RED BULL SUGARFREE	250 ml	2 000.-

VIZEK / WATERS

ACQUA PANNA	250 ml	1 500.-
	750 ml	2 300.-
SAN PELLEGRINO	250 ml	1 500.-
	750 ml	2 300.-
HIGH NOTE WATER STILL	750 ml	1 400.-
HIGH NOTE WATER SPARKLING	750 ml	1 400.-

KÁVÉ, TEA / COFFEE, TEA

ESPRESSO	1 500.-
DOUBLE ESPRESSO	2 200.-
AMERICANO	1 600.-
CAPPUCCINO	2 200.-
CAFFE LATTE	2 500.-
HOT CHOCOLATE	2 500.-
TEA SELECTION	2 000.-
NÖVÉNYI TEJ / PLANT BASED MILK	200.-

PEZSGŐK / SPARKLING WINES

	Pohár / glass 120 ml	Üveg / bottle 750 ml
SAUSKA - ROSÉ BRUT Tokaj, Hungary	5 000.-	25 000.-
SZIJJÁRTÓ ELŐD - BRUT RESERVE Etyek, Hungary	5 500.-	27 500.-
KREINBACHER - ÉGOISTE 2018 Somló, Hungary		49 000.-
FRANCESCO FOLLADOR - PROSECCO BRUT DOCG Veneto, Italy	5 900.-	29 500.-
GARBARA - CARTIZZE ZERO BRUT PROSECCO DOCG Veneto, Italy		49 000.-
MAISON LOUIS DE GRENELLE - BUDAPEST SPARK BRUT Loire, France	4 500.-	22 500.-
TORELLÓ - CAVA BRUT RESERVA SPECIAL EDITION 2022 Penedes, Spain	7 500.-	37 500.-
MOËT&CHANDON - BRUT IMPERIAL Champagne, France	9 900.-	49 500.-
LOUIS ROEDERER - COLLECTION 244 Champagne, France		65 000.-
BILLECART-SALMON - LE ROSÉ BRUT Champagne, France		75 000.-
DOM PERIGNON 2015 Champagne, France		195 000.-

BOROK / WINES
FEHÉR BOROK / WHITE WINES

	Pohár / glass 150 ml	Üveg / bottle 750 ml
TOKAJ NOBILIS - SÁRGAMUSKOTÁLY 2024 Tokaj, Hungary	3 200.-	16 000.-
BABARCZI - SAUVIGNON BLANC 2024 Pannonhalma, Hungary	3 200.-	16 000.-
ST. ANDREA - NAPBOR EGRI CSILLAG 2024 Eger, Hungary	3 500.-	17 500.-
PANNONHALMI FŐAPÁTSÁG - TRICOLLIS CUVÉE 2024 Pannonhalma, Hungary	3 500.-	17 500.-
VESZPRÉMI ÉRSEKI PINCÉSZET - MANDORLA RIESLING 2024 Balatonfüred-Csopak, Hungary	3 500.-	17 500.-
HARASZTHY - PRÉMIUM CHARDONNAY 2023 Etyek, Hungary	3 500.-	17 500.-
FIGULA - SZÁKA OLASZRIZLING 2023 Balatonfüred-Csopak, Hungary	3 500.-	17 500.-
HOLDVÖLGY - VISION 2021 Tokaj, Hungary	3 900.-	19 500.-
GRÓF DEGENFELD - TERÉZIA HÁRSLEVELŰ 2023 Tokaj, Hungary	4 500.-	22 500.-
BALASSA - NYULÁSZÓ FURMINT 2024 Tokaj, Hungary	4 500.-	22 500.-
YEALANDS - SAUVIGNON BLANC 2024 Marlborough, New Zealand		19 000.-
OMBRE - PINOT GRIGIO 2024 Veneto, Italy		19 000.-
DOMAINE FÉVRE - CHABLIS 2023 Bourgogne, France		35 000.-
JOHANN TOPF - GRÜNER VELTLINER STRASSERTAL 2023 Kamptal, Austria		29 000.-

Az évjárat az elérhető készlet függvényében változhat. / Vintages may vary based on availability.

VÖRÖSBOROK / RED WINES

	Pohár / glass 150 ml	Üveg / bottle 750 ml
VILLA GYETVAI - ROSSO 2023 Balatonfüred-Csopak, Hungary	3 200.-	16 000.-
ANONYM - PINOT NOIR 2022 Etyek, Hungary	3 600.-	18 000.-
VYLYAN - CSÓKASZŐLŐ 2019 Villány, Hungary	3 900.-	19 500.-
HARASZTHY - FANTÁSTICO MALBEC 2021 Etyek, Hungary	3 900.-	19 500.-
IPACS-SZABÓ - NÁSZÚT HELYETT 2022 Villány, Hungary	4 500.-	22 500.-
TAKLER - SZENTA-HEGYI KÉKFRANKOS 2020 Szekszárd, Hungary	4 800.-	24 000.-
TÜSKE - ANNUS CABERNET SAUVIGNON 2019 Szekszárd, Hungary	5 600.-	28 000.-
BABARCZI - MERLOT 2021 Pannonhalma, Hungary	5 800.-	29 000.-
SAUSKA - CUVÉE 7 SIKLÓS 2020 Villány, Hungary	6 900.-	34 500.-
COUVENT DES JACOBINS - ST ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ 2018 Bordeaux, France		75 000.-
MARRENON - CROZES HERMITAGE 2021 Rhône, France		35 000.-
MARQUÉS DE MURRIETA 2020 Rioja, Spain		40 000.-
VILLA ANTINORI - CHIANTI CLASSICO RISERVA 2022 Toscana, Italy		45 000.-

ROZÉBOROK / ROSE WINES

SAUSKA - ROSÉ 2024

Villány, Hungary

Pohár / glass
150 ml

2 900.-

Üveg / bottle
750 ml

14 500.-

VYLYAN - KSZÍ SPARKLING PINOT NOIR ROSÉ 2024

Villány, Hungary

3 200.-

16 000.-

MARRENON - PÉTULA ROSÉ 2024

Provence, France

4 600.-

23 000.-

TERMÉSZETES ÉDES BOROK / NATURAL SWEET WINES

ANONYM - ARANYOS ZENIT LATE HARVEST

Etyek, Hungary

Pohár / glass
100 ml

3 800.-

Üveg / bottle
500 ml

19 000.-

HOLDVÖLGY ELOQUENCE SZAMORODNI 2013

Tokaj, Hungary

4 400.-

22 000.-

SAUSKA 6 PUTTONYOS ASZÚ 2019

Tokaj, Hungary

11 000.-

55 000.-

BOTTLE SERVICE

A BOTTLE SERVICE TARTALMAZZA A KIVÁLASZTOTT
ÜVEG ITALT ÉS AZ ALÁBBI LEHETŐSÉGEK KÖZÜL EGYET:

10 üveg üdítő (250 ml): Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite Zero, Kinley tonik
VAGY 4 üveg ásványvíz (750 ml) VAGY 5 doboz Red Bull (250 ml)
VAGY 2 liter gyümölcslé (narancs, alma, grapefruit)

THE BOTTLE SERVICE INCLUDES ONE BOTTLE OF
THE CHOSEN SPIRIT AND ONE OPTION FROM THE FOLLOWING:

10 bottles of soft drinks (250 ml): Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite Zero,
Kinley tonic
OR 4 bottles of mineral water (750 ml) OR 5 cans of Red Bull (250 ml)
OR 2 liters of juice (orange, apple, grapefruit)

VODKA

KETEL ONE	700 ml	55 000.-
CIROC (MANGO, RED BERRY, GREEN APPLE)	700 ml	62 000.-
BELUGA GOLD LINE	700 ml	230 000.-

GIN

TANQUERAY (SEVILLA, ROYALE)	700 ml	55 000.-
HENDRICK'S	700 ml	70 000.-
TARSIER ORIENTAL PINK	700 ml	85 000.-

RUM

SAILOR JERRY	700 ml	55 000.-
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	700 ml	80 000.-
ZACAPA CENTENARIO NO.23	700 ml	110 000.-

WHISKY

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	700 ml	55 000.-
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	700 ml	85 000.-
THE MACALLAN 12	700 ml	160 000.-

TEQUILA / MEZCAL

DON JULIO BLANCO	700 ml	95 000.-
PATRÓN REPOSADO	700 ml	120 000.-
PADRE AZUL ANEJO	700 ml	190 000.-

MENÜ / MENU

ELÉRHETŐ MINDEN NAP 12:00 - 22:30 ÓRÁIG / Available every day from 12:00 to 22:30

BÁR SNACKEK / BAR SNACKS

TENGERI SÓS BURGONYACHIPS 1 900.-
Sea salt flavored potato chips

NOCELLARA OLÍVABOGYÓ 3 800.-
Nocellara olives
🍷 St.Andrea - Napbor 2024, Eger (Hungary) 3 500.-

SERRANO SONKA, ASZALT PARADICSOM, OLÍVABOGYÓ, KOVÁSZOLT KENYÉR 4 300.-
Serrano ham, sun-dried tomatoes, olives, sourdough bread
🍷 Sauska - Rosé Brut, Tokaj (Hungary) 5 000.-

ELŐÉTELEK / STARTERS

CÉZÁR SALÁTA - RÓMAI SALÁTA, CÉZÁR DRESSZING, 4 200.-
PARMEZÁN, FOKHAGYMÁS KRUTON 🍷🍷🍷
Caesar salad - Romaine lettuce, Caesar dressing, parmesan, garlic crouton
🍷 Babarczi - Sauvignon blanc 2024, Pannonhalma (Hungary) 3 200.-

+ Pirított csirkemell / grilled chicken breast 2 800.-
🍷 Babarczi - Sauvignon blanc 2024, Pannonhalma (Hungary) 3 200.-

+ Pirított garnéla / grilled shrimps 3 100.-
🍷 Francesco Follador - Prosecco Brut DOCG, Veneto (Italy) 5 900.-

ARIA BURGER, CHORIZO, PROVOLONE SAJT, 8 200.-
RUKKOLASALÁTA, FŰSZERES RATTE BURGONYA, CHIPOTLE MAJONÉZ 🍷🍷
Aria burger, chorizo, provolone cheese, rocket salad, spicy ratte potato, chipotle mayo
🍷 Haraszthy - Chardonnay 2023, Etyek (Hungary) 3 500.-

SÓÁGYON SÜLT SZÍNES RÉPÁK, FETAKRÉM, 5 700.-
BROKKOLI, NARANCS, DUKKAH, GRILLEZETT LAPOS KENYÉR 🍷🍷🍷
Salt-baked rainbow carrots, feta cream, broccoli,
orange, dukkah, grilled flatbread
🍷 Balassa - Nyulászó Furmint 2024, Tokaj (Hungary) 4 500.-

MARHATATÁR, SZARVASGOMBÁS MAJONÉZ, VÖRÖSBORGÉL, 6 200.-
SZŐLŐ, MARINÁLT MUSTÁRMAG, FENYŐMAG 🍷🍷🍷
Beef tartare, truffle mayo, red wine gel, grapes,
pickled mustard seeds, pine nuts
🍷 Szijjártó Előd - Brut Reserve 2021, Etyek (Hungary) 5 500.-



Glutén
Gluten



Laktóz
Lactose



Mogyoró
Peanuts



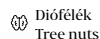
Rákfélék
Shellfish



Hal
Fish



Tojás
Egg



Diófélék
Tree nuts



Mustár
Mustard

**PIRÍTOTT LIBAMÁJ, MARINÁLT ASZALT SZILVA, BURGONYAKRÉM,
LYONI SALOTTA, GYÖMBÉRMORZSA, DOHÁNY-KÁVÉS JUS**

Seared foie gras, marinated dried plum, potato cream,
Lyonnais shallot, ginger crumble, tobacco-coffee jus

🍷 Holdvölgy – Eloquence Szamorodni 2017, Tokaj (Hungary) 4 400.-

8 500.-



**SPENÓTOS KECSKESAJTKROKETT, BODZÁS-CHILIS MÉZ,
SÜLTFOKHAGYMÁS AIOLI, PIRÍTOTT PISZTÁCIA**

Spinach and goat cheese croquette, elderflower and
chili flavored honey, roasted garlic aioli, toasted pistachio

🍷 Pannonhalmi Főapátság – Tricollis Cuvée 2024, Pannonhalma (Hungary) 3 500.-

4 900.-



FŐÉTELEK / MAIN COURSES

**CONCHIGLIONI TÉSZTA, RICOTTA, SPENÓT, SÜTÖTÖKPÜRÉ,
PIRÍTOTT TÖKMAG, PECORINO ROMANO MÁRTÁS**

Conchiglioni pasta, ricotta, spinach, pumpkin purée,
roasted pumpkin seeds, Pecorino Romano sauce

🍷 Marrenon – Petula Rosé 2024, Provence (France) 4 600.-

9 200.-



**GRILLEZETT TANYASI CSIRKEMELL, PETREZSELYEMGYÖKÉR-PÜRÉ,
KELBIMBÓ, ERDEI GOMBÁK, BURGONYAKROKETT, GOMBAVELOUTÉ**

Grilled free-range chicken breast, parsley root purée, Brussels sprouts,
wild mushrooms, potato croquette, mushroom velouté

🍷 Figula – Száka Olaszrizling 2023, Balatonfüred (Hungary) 3 500.-

11 200.-



**SÜLT SZARVASGERINC, ZELLERPÜRÉ, FEKETE GYÖKÉR,
PROSCIUTTO, BROKKOLINI, PIEMONTEI MOGYORÓ**

Roasted venison loin, celeriac purée, salsify,
prosciutto, broccolini, hazelnut

🍷 Tüske Pince – Annus Cabernet Sauvignon 2019, Szekszárd (Hungary) 5 600.-

18 900.-



**PIRÍTOTT LAZACFILÉ, ACQUERELLO RIZOTTÓ, TENGERI SPÁRGA,
PUFFASZTOTT AMARÁNT, FEKETEKAGYLÓ ESCABECHE, HOMÁRMÁRTÁS**

Seared salmon fillet, Acquerello risotto, samphire,
puffed amaranth, mussel escabeche, lobster sauce

🍷 Balassa – Nyulászó Furmint 2024, Tokaj (Hungary) 4 500.-

13 500.-



**OMLÓS MARHAPOFA, POLENTAKRÉM, FODROS KEL, CHILIS
GYÖNGYHAGYMA, PASZTERNÁKMORZSA, SALSA VERDE, VÖRÖSBORMÁRTÁS**

Braised beef cheek, polenta cream, kale, chili pearl onion, parsnip crumble,
salsa verde, red wine sauce

🍷 Babarczi – Merlot 2021, Pannonhalma (Hungary) 5 800.-

16 500.-



Glutén
Gluten



Laktóz
Lactose



Mogyoró
Peanuts



Rákfélék
Shellfish



Hal
Fish



Tojás
Egg



Diófélék
Tree nuts



Mustár
Mustard

DESSZERTEK / DESSERTS

SAJTTORTA, PEKÁNDIÓS SABLÉ, KEKSZES KARAMELL GANACHE, ZÖLDALMA

Cheesecake, pecan sablé, cookie caramel ganache, green apple

🍷 Anonym – Aranyos Zenit Late Harvest, Etyek (Hungary) 3 800.-

4 500.-



ERDEI GYÜMÖLCSŐS TIRAMISU, FEHÉRCSOKOLÁDÉS PISZTÁCIA GANACHE, VAJAS TÉSZTA ROPOGÓS

Forest fruit tiramisu, white chocolate pistachio ganache, puff pastry crisp

🍷 Holdvölgy – Eloquence Szamorodni 2017, Tokaj (Hungary) 4 400.-

4 500.-



CSOKOLÁDÉ MOUSSE, DATOLYÁS PISKÓTA, BANÁN, MANDULA

Chocolate mousse, date sponge cake, banana, almond

🍷 Sauska – 6 puttonyos Aszú 2019, Tokaj (Hungary) 11 000.-

4 500.-



Glutén
Gluten



Laktóz
Lactose



Mogyoró
Peanuts



Rákfélék
Shellfish



Hal
Fish



Tojás
Egg



Diófélék
Tree nuts



Mustár
Mustard

HIGH NOTE
SKYBAR
BUDAPEST

IK HOTELS KFT.

Barmanager: Németh Sándor
Executive Chef: Hiermann Viktor

Budapest H-1051, Hercegprímás utca 5.
Asztalfoglalás / Table reservation:
skybar@ariahotelbudapest.com
+36 20 438 8648
highnoteskybar.hu

Az allergének tekintetében kérje felszolgáló kollégáink segítségét. /

Ask our staff for help with allergens.

Áraink Forintban értendők, az ÁFA-t tartalmazzák, 15% szervizdíj pedig a számla végösszegéhez adódik. /

All prices are in Hungarian Forint inclusive of VAT, 15% service charge will be added to your bill.

WIFI:



E-MENU:

