

Étlap / Menu / Speisekarte

SÉF DEGUSZTÁCIÓS MENÜ / CHEF'S DEGUSTATION MENU / DEGUSTATIONSMENÜ DES KÜCHENCHEFS

Előétel | Starter | Vorspeise

KLASSZIKUS FRANCIA MARHATATÁR WASABI VAJJAL ÉS FERMENTÁLT ZÖLDSÉGEKKEL



*Classic French steak tartare with wasabi butter
and fermented vegetables*

*Klassisches Französisches Rinder-Tatar mit
Wasabi-Butter und fermentiertem Gemüse*

Leves | Soup | Suppe

SÜLT KÁPIA PAPRIKAKRÉMLEVES BULGURRAL ÉS RICOTTÁVAL



*Roasted kapia pepper cream soup
with bulgur and ricotta*

*Samtige Kapia-Paprika-Cremesuppe
mit Bulgur und Ricotta*

Halétel | Fish Course | Fischgang

CITRUSOS KETA LAZAC ÉDESKÖMÉNYES- KÓKUSZOS PAPPARDELLÉVEL



*Citrus-infused keta salmon with
fennel and coconut pappardelle*

*Zitrusmarinierter Keta-Lachs mit
Fenchel-Kokos-Pappardelle*

Főfogás I. | Main Course I | Hauptgang I

BRASSÓI SERTÉSSZŰZ



*Braşov-style pork tenderloin
Schweinefilet nach Braşover Art*

Főfogás II. | Main Course II | Hauptgang II

GÚTHI SZARVASGERINCFILE SZARVASGOMBÁS BURGONYAHABBAL, BAZSALIKOMOS BÉBI ZÖLDSÉGEKKEL ÉS KONYAKOS JUS-VEL



*"Gúth" Venison Loin Truffled potato foam, basil-infused
baby vegetables and cognac jus*

*Hirschrückenfilet aus dem „Gúth“-Wald Trüffel-
Kartoffelschaum, Basilikum-Babygemüse und Cognac-Jus*

Desszert | Dessert | Nachspeise

EPRES PAVLOVA REBARBARÁVAL



*Strawberry pavlova with rhubarb
Erdbeer-Pavlova mit Rhabarber*

25 000 FT
62,5 €

A teljes menüsor felszolgálása várhatóan 2 - 2 ½ órát vesz igénybe, amely elegendő időt biztosít a fogások kifinomult kibontakoztatására. Kérjük, ezt figyelembe véve tervezze meg estjét.

The complete six-course menu is designed to be served over approximately 2 to 2½ hours, allowing each dish the time to fully unfold. Please plan your evening accordingly.

Die gesamte sechs-gängige Menüfolge wird voraussichtlich etwa 2 bis 2½ Stunden in Anspruch nehmen, damit jeder Gang seine volle Wirkung entfalten kann. Bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Planung.

HATFOGÁSOS SÉFMENÜ, AMELY ÍZUTAZÁSRA HÍVJA VENDÉGEINKET A DIVINUS KONYHA VILÁGÁBA.

A degosztációs menü egy gondosan felépített ív, ahol az egyes fogások egymásra épülnek. A séf minden részletet – az ízek sorrendjétől a textúrák kontrasztjáig – tudatosan komponált. Ezért a menü nem módosítható, és egységesen, az egész asztaltársaság számára szolgáljuk fel, hogy mindenki ugyanazt az élményt kapja, ugyanabban a ritmusban.

A menü célja nem a választás korlátozása, hanem az élmény megőrzése – egy kulináris utazás, amelyet csak így élvezhetünk igazán, teljes egészében.

A SIX-COURSE CHEF'S MENU THAT INVITES OUR GUESTS ON A JOURNEY THROUGH THE WORLD OF DIVINUS CUISINE.

The degustation menu follows a carefully constructed rhythm, where each course builds naturally upon the previous one. The chef has composed every detail with intention – from the sequence of flavours to the contrast of textures. For this reason, the menu cannot be altered and is served uniformly for the entire table, ensuring that every guest experiences the same harmony, at the same pace.

The purpose of the menu is not to limit choice, but to preserve the experience – a culinary journey that can only be truly appreciated in its full form.

EIN SECHSGÄNGIGES CHEFMENÜ, DAS UNSERE GÄSTE AUF EINE GESCHMACKSREISE DURCH DIE WELT DER DIVINUS-KÜCHE EINLÄDT.

Das Degustationsmenü folgt einem sorgfältig aufgebauten Ablauf, bei dem jeder Gang harmonisch auf den vorherigen folgt. Der Küchenchef hat jedes Detail bewusst komponiert – von der Reihenfolge der Aromen bis zu den Kontrasten der Texturen. Aus diesem Grund kann das Menü nicht verändert werden und wird einheitlich für den gesamten Tisch serviert, damit alle Gäste dasselbe Erlebnis im gleichen Rhythmus genießen können.

Das Ziel des Menüs ist es nicht, die Auswahl einzuschränken, sondern das Erlebnis zu bewahren – eine kulinarische Reise, die man nur in ihrer Gesamtheit wirklich genießen kann.

Sommelier ajánlásával – Wine Pairing Recommendation – Weinbegleitung

A séfmenü élményét egy gondosan megkomponált italsor teszi teljessé, amely minden fogáshoz más karaktert és hangulatot kínál. A sommelier szakértelme segít abban, hogy az ételek ízei, textúrái és illatai tökéletes összhangban bontakozzanak ki. Kérje munkatársaink tanácsát az italsor összeállításához, hogy az ízutazás valóban egyedi, személyre szabott élménnyé válhasson.

The degustation menu is elevated by a thoughtfully curated wine and beverage pairing, crafted to complement each course with its own tone and character. Our sommelier will be delighted to recommend selections that perfectly harmonize with the flavours, textures, and aromas of your meal. Please consult our staff for personalized pairing suggestions to make your culinary journey truly unique and memorable.



Das Degustationsmenü wird durch eine sorgfältig abgestimmte Wein- und Getränkeauswahl vollendet, bei der jeder Gang durch einen eigenen Charakter begleitet wird. Unser Sommelier berät Sie gerne und empfiehlt passende Begleitungen, die Aromen, Texturen und Düfte Ihrer Speisen perfekt zur Geltung bringen. Bitte wenden Sie sich an unser Serviceteam, um eine individuelle, harmonisch abgestimmte Weinbegleitung zu erhalten.

HIDEG-MELEG ELŐÉTELEK COLD-HOT STARTERS KALTE-WARME VORSPEISEN

24 **KLASSZIKUS FRANCIA MARHATATÁR
WASABI VAJJAL ÉS FERMENTÁLT ZÖLDSÉGEKKEL** 8 500 FT
21,3 €

(Egy elegáns, letisztult étel - a wasabi vaj különleges, finoman csípős karaktert kölcsönöz a klasszikus tatárnak.)

**CLASSIC FRENCH STEAK TARTARE WITH WASABI BUTTER
AND FERMENTED VEGETABLES**

(Elegant and balanced - the wasabi butter adds a refined twist to the traditional tartare.)

**KLASSISCHES FRANZÖSISCHES RINDER-TATAR MIT
WASABI-BUTTER UND FERMENTIERTEM GEMÜSE**

(Eine elegante Interpretation des Klassikers - mit Wasabi-Butter und fermentiertem Gemüse.)

**FÜSTÖS MARHANYELV CARPACCIO KAPRIBOGYÓS
PARADICSOMTATÁRRAL ÉS GRISSINIVEL** 2 900 FT
7,3 €

(Kifinomult, karakteres fogás - a lágyan füstös marhanyelvet a friss paradicsomtatar és a roppanós grissini teszi harmonikussá.)

**SMOKY BEEF TONGUE CARPACCIO WITH CAPER-TOMATO
TARTARE AND CRISPY GRISSINI**

(A refined and characterful starter - the gently smoked beef tongue is balanced by fresh tomato tartare and crisp grissini.)

**CARPACCIO VON RAUCHIGER RINDERZUNGE MIT
KAPERN-TOMATEN-TATAR UND GRISSINI**

(Eine raffinierte, charaktervolle Vorspeise - die sanft geräucherte Rinderzunge wird durch frisches Tomatentatar und knusprige Grissini harmonisch ergänzt.)

**TENGERI HALTATÁR LIME SORBETTEL,
ALGA KAVIÁRRAL ÉS PEZSGÓHABBAL** 7 600 FT
19,0 €

(Friss és elegáns kompozíció - a könnyed haltatárt a citrusos lime sorbet és a légies pezsgóhab teszi igazán üdévé.)

**SEA FISH TARTARE WITH LIME SORBET,
ALGAE CAVIAR AND CHAMPAGNE FOAM**

(A fresh and elegant composition - the delicate fish tartare is lifted by citrusy lime sorbet and airy champagne foam.)

**TATAR VOM MEERESFISCH MIT LIMETTEN-SORBET,
ALGENKAVIAR UND CHAMPAGNERSCHAUM**

(Eine frische, elegante Komposition - das feine Fischtatar wird durch zitrisches Limetten-Sorbet und luftigen Champagnerschaum besonders belebt.)

**DIVINUS SALÁTA SIGNATURE GARNÉLÁVAL,
GÖRÖGDINNYÉVEL, BALZSAMOS
PARADICSOMSORBETTEL ÉS VERJUS-SZAL** 4 800 FT
12,0 €

(Ropogós garnéla és frissítő görögdinnye elegáns találkozása balzsamos paradicsomsorbettel.)

**DIVINUS SIGNATURE SALAD WITH PRAWNS, WATERMELON,
BALSAMIC TOMATO SORBET AND VERJUS**

(An elegant encounter of crispy shrimp and refreshing watermelon, served with balsamic tomato sorbet.)

**DIVINUS SIGNATURE SALAT MIT GARNELEN, WASSERMELONE,
BALSAMICO-TOMATEN-SORBET UND VERJUS**

(Eine elegante Begegnung von knusprigen Garnelen und erfrischender Wassermelone, serviert mit Balsamico-Tomatensorbet.)

24 **KLASSZIKUS CAESAR SALÁTA** 3 700 FT
9,3 €

(Az örök kedvenc, ropogós római salátával, parmezántforgáccsal és krémes Caesar öntettel.)

CLASSIC CAESAR SALAD

(The timeless favorite, prepared with crisp romaine lettuce, Parmesan, and creamy Caesar dressing.)

KLASSISCHER CAESAR SALAT

(Der zeitlose Favorit - mit knackigem Römersalat, Parmesan und cremigem Caesar-Dressing.)

GUSTO D'ITALIA

24 **DIVINUS ÍZELÍTŐ – OLASZ ANTIPASTI
KÜLÖNLEGESSÉGEK KÉT SZEMÉLY RÉSZÉRE** 11 000 FT
27,5 €

(Bőséges válogatás finom olasz falatokból, megosztásra és közös élményre teremtve.)

DIVINUS ANTIPASTI SELECTION – ITALIAN DELICACIES (FOR 2)

(A generous assortment of fine Italian antipasti, ideal for sharing.)

**DIVINUS ANTIPASTI AUSWAHL – ITALIENISCHE
KÖSTLICHKEITEN FÜR ZWEI PERSONEN**

(Eine großzügige Auswahl feiner italienischer Antipasti, ideal zum Teilen und Genießen.)

LEVESEK SOUPS SUPPEN

SÜLT KÁPIA PAPRIKAKRÉMLEVES BULGURRAL ÉS RICOTTÁVAL (Krémes, aromás leves - a sült kápi paprika ízét bulgur és lágy ricotta egészíti ki.) **2 700 FT**
6,8 €

ROASTED KAPIA PEPPER CREAM SOUP WITH BULGUR AND RICOTTA (A creamy, aromatic soup - roasted kapia pepper is complemented by bulgur and soft ricotta.)

SAMTIGE KAPIA-PAPRIKA-CREMESUPPE MIT BULGUR UND RICOTTA (Eine cremige, aromatische Suppe - geröstete Paprika wird durch Bulgur und milden Ricotta ergänzt.)

CITRUSOS-GYÖMBÉRES LAZACLEVES KAGYLÓVAL (A tenger legnemesebb ízei: omlós lazac és friss kagyló, citrusos selymességgel és gyömbéres melegséggel harmonizálva.) **3 900 FT**
9,8 €

CITRUS AND GINGER INFUSED SALMON SOUP WITH CLAMS (The sea's finest flavors: succulent salmon and fresh mussels, harmonized with citrus silkiness and ginger warmth.)

ZITRUS-INGWER-LACHSSUPPE MIT MUSCHELN (Die edelsten Aromen des Meeres: zarter Lachs und frische Muscheln, harmonisiert mit zitrusartiger Seidigkeit und Ingwerwärme.)

RÉGIÓS ÉTELEINK SELECTION OF THE REGION AUSWAHL DER REGION

HAGYOMÁNYOS SZÜRKEMARHA GULYÁSLEVES HÁZI CSIPETKÉVEL (Klasszikus magyar fogás - zamatos szürkemarha-gulyásleves házi csipetkével tálalva.) **3 900 FT**
9,8 €

24 AUTHENTIC HUNGARIAN GREY CATTLE GOULASH SOUP WITH HAND-PINCHED NOODLES (A traditional Hungarian specialty - rich goulash soup served with soft, handmade noodles.)

TRADITIONELLE GULASCHSUPPE VOM UNGARISCHEN GRAURIND MIT HANDGEMACHTEN NOCKERLN (Eine traditionelle ungarische Spezialität - kräftige Gulaschsuppe mit handgemachten Nockerln.)

24 HAJDÚSÁGI MANGALICA ORJALEVES (Hagyományos magyar leves, a nemes mangalica gazdag ízvilágával és vidéki karakterével.) **3 500 FT**
8,8 €

MANGALICA BONE MARROW SOUP "HAJDÚSÁG-STYLE" (A traditional Hungarian specialty made from free-range Mangalica pork, rich in flavor and heritage.)

MANGALICA-KNOCHENMARK-SUPPE NACH „HAJDÚSÁG“-ART (Eine traditionelle ungarische Spezialität aus Mangalica-Schwein - kräftig, gehaltvoll und voller Charakter.)

24 HORTOBÁGYI HÚSOS PALACSINTA (Omlós hústöltelekkel töltött selymes palacsinta, bársonyos paprikás mártással öelve.) **4 200 FT**
10,5 €

HORTOBÁGY-STYLE STUFFED PANCAKES (Silky pancakes filled with succulent meat, embraced by a velvety paprika sauce)

HORTOBÁGYER FLEISCHPALATSCHINKEN (Seidige Pfannkuchen mit zarter Fleischfüllung, umhüllt von einer samtigen Paprikasauce.)

24 BURGUNDI MARHAPOFA HÁZI TÚRÓS GÁNICÁVAL (Lassú tűzön párolt, omlós marhapofa, melynek szaftos karakterét a túrós gánica selymes textúrája emeli ki. Házias ízek, modern formában.) **7 900 FT**
19,8 €

BURGUNDIAN BEEF CHEEK WITH HOMEMADE CURD CHEESE DUMPLINGS (Slow-braised, succulent beef cheek; its juicy character is highlighted by the silky texture of curd cheese dumplings. Home-style flavors in a modern form.)

BURGUNDER OCHSENBACKE IN ROTWEIN MIT HAUSGEMACHTEN QUARK-KARTOFFELNUDELN (Langsam geschmorte, zarte Ochsenbacke, deren saftiger Charakter durch die seidige Textur der Quark-Kartoffelnudeln hervorgehoben wird. Hausgemachte Aromen in moderner Form.)

24 GÚTHI SZARVASGERINCFILE SZARVASGOMBÁS BURGONYAHABBAL, BAZSALIKOMOS BÉBI ZÖLDSÉGEKKEL ÉS KONYAKOS JUS-VEL (A gúthi-erdő nemes vadhúsa, melynek omlósságát a szarvasgomba földes eleganciája és a bazsalikom frissessége teszi fejedelmi fogássá.) **9 500 FT**
23,8 €

"GÚTH" VENISON LOIN TRUFFLED POTATO FOAM, BASIL-INFUSED BABY VEGETABLES AND COGNAC JUS (The refined flavor of the venison loin is complemented by truffled potato foam and basil-infused baby vegetables, while the cognac jus adds a deep aroma.)

HIRSCHRÜCKENFILET AUS DEM „GÚTH“-WALD TRÜFFEL-KARTOFFELSCHAUM, BASILIKUM-BABYGEMÜSE UND COGNAC-JUS (Das raffinierte Aroma des Hirschrückens wird durch Trüffel-Kartoffelschaum und Basilikum-Babygemüse ergänzt, während der Cognac-Jus dem Gericht eine tiefe Note verleiht.)

HALÉTELEK FISH DISHES FISCHGERICHTE

CITRUSOS KETA LAZAC ÉDESKÖMÉNYES-KÓKUSZOS PAPPARDELLÉVEL (Aranysárga keta lazacfilé citrusos frissességgel, selymes kókuszos-édesköményes pappardelle ágyon.) **8 500 FT**
21,3 €

CITRUS-INFUSED KETA SALMON WITH FENNEL AND COCONUT PAPPARDELLE (Golden keta salmon fillet with citrus zest on a bed of silky coconut and fennel pappardelle.)

ZITRUSMARINIERTER KETA-LACHS MIT FENCHEL-KOKOS-PAPPARDELLE (Goldgelbes Keta-Lachsfilet mit Zitrusfrische auf seidigen Kokos-Fenchel-Pappardelle.)

FORRÓ KAGYLÓFAZÉK RUSZTIKUS BAGETTEL (Klasszikus mediterrán ízlelmény - választhatóan bazsalikomos-paradicsomos vagy fehérboros-tejszínes lében főtt kagylók, frissen sült rusztikus bagettel tálalva.) **4 900 FT**
12,3 €

STEAMING MUSSEL POT WITH RUSTIC BAGUETTE (A classic Mediterranean-style dish - tender mussels, available with a basil-tomato or white wine cream broth, served with warm rustic baguette.)

MUSCHELTOPF MIT RUSTIKALEM BAGUETTE (Ein klassisches mediterranes Gericht - zarte Muscheln, wahlweise in Basilikum-Tomaten-Sud oder in Weißwein-Sahnesauce zubereitet, serviert mit rustikalem Baguette.)



FOGASFILÉ TINTAHALAS SPAGETTIVEL, SPENÓTTAL ÉS KAVIÁROS VAJMÁRTÁSSAL (Hófehér, omlós fogasfilé éjfekete tintahalas spagettiágyon, friss bébispenóttal kísérvé. Az étel koronája a selymes, kaviárral gazdagított vajmártás, mely sós csillogásával és krémes textúrájával emeli fejedelmi szintre ezt a fogást.) **7 500 FT**
18,8 €

PIKE-PERCH FILLET WITH SQUID SPAGHETTI, SPINACH AND CAVIAR BUTTER SAUCE (Snow-white, tender pike perch fillet on a bed of midnight-black squid ink spaghetti, accompanied by fresh baby spinach. The crowning glory of the dish is the silky, caviar-enriched butter sauce, whose salty shimmer and creamy texture elevate this plate to a majestic level.)

ZANDERFILET MIT TINTENFISCH-SPAGHETTI, SPINAT UND KAVIAR-BUTTERSOSSE (Schneeweißes, zartes Zanderfilet auf einem Bett von tiefschwarzen Spaghetti mit frischem Babyspinat. Gekrönt von einer seidigen, mit Kaviar veredelten Buttersauce, die dieser Speise einen salzigen Glanz und herrschaftliche Eleganz verleiht.)

SZÁRNYAS ÉTELEK POULTRY DISHES GFLÜGELGERICHTE

ROSÉRA SÜLT KACSAMELL ÉDES-CHILIS BARACKKAL ÉS MEDVEHAGYMÁS BURGONYAPÜRÉVEL (Omlós kacsamell édes-chilis barackkal, melynek gyümölcsös pikantériáját selymes medvehagymás burgonyapüré teszi teljessé. A karakteres hús és a tavaszi frissesség harmonikus találkozása.) **7 900 FT**
19,8 €

ROSÉ DUCK BREAST WITH SWEET CHILI APRICOT AND WILD GARLIC MASHED POTATOES (Tender, rosé-roasted duck breast with sweet chili peach, complemented by the fruity piquancy and silky wild garlic potato purée. An elegant harmony of bold flavors and spring freshness.)

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST MIT SWEET-CHILI-APRIKOSE UND BÄRLAUCH-KARTOFFELPÜREE (Zarte, rosé gebratene Entenbrust mit süß-scharfem Pfirsich, deren fruchtige Pikanz durch seidiges Bärlauch-Kartoffel-Püree vollendet wird. Eine elegante Harmonie von charaktervollem Fleisch und frühlingshafter Frische.)




LASSAN SÜLT JÉRCEMELL SUPREME RÉTEGZETT BURGONYÁVAL ÉS GARNÉLÁS PIRI-PIRIVEL (Szaftos, lassan sült jércemell Supreme aranyszínű rétegzett burgonyával. A fogást a garnélás piri-piri pikáns karaktere és tengeri frissessége emeli nemes, modern kompozícióvá.) **6 900 FT**
17,3 €

SLOW-ROASTED CHICKEN SUPREME WITH LAYERED POTATOES AND PRAWN PIRI-PIRI (Juicy, slow-roasted chicken Supreme with golden layered potatoes. Complemented by the spicy character of shrimp piri-piri and maritime freshness in a noble, modern composition.)

LANGSAM GEBRATENE HÄHNCHENBRUST SUPREME MIT GESCHICHTETEN KARTOFFELN UND GARNELEN-PIRI-PIRI (Saftige, langsam gegarte Maishähnchenbrust Supreme mit goldbraunen Schichtkartoffeln. Die pikante Note von Garnelen-Piri-Piri und maritime Frische vollenden diese edle, moderne Komposition.)

SERTÉSHÚS ÉTELEK PORK DISHES SCHWEINEFLEISCHGERICHTE

 **LASSAN SÜLT MANGALICA CSÜLÖK KONFITÁLT PARÁZSBURGONYÁVAL ÉS ROPPANÓS HAGYMÁKKAL** 9 500 FT 23,8 €
(Rusztikus, mégis kifinomult magyar klasszikus - vajpuha, lassan sült mangalica csülök parázsburgonyával és illatos, roppanós hagymával.)


SLOW-ROASTED MANGALICA PORK KNUCKLE WITH CONFIT BABY POTATOES AND CRUNCHY ONIONS (Slow-roasted, juicy mangalica pork knuckle with creamy confit baby potatoes and textured crunchy onions.)

LANGSAM GERÖSTETE MANGALICA-STELZE MIT KONFITIERTEN DRILLINGSKARTOFFELN UND KNUSPERZWIEBELN (Langsam geröstete, saftige Mangalica-Stelze mit cremigen Drillingskartoffeln und texturierten Knusperzwiebeln.)

BRASSÓI SERTÉSSZŰZ 5 900 FT 14,8 €
(Omlós sertésszűz ropogós burgonyával, zöldborsópürével és paprikakrémmel - klasszikus ízek modern tálalásban.)

PORK TENDERLOIN BRAȘOV STYLE (Tender pork tenderloin with crispy potatoes, green pea purée and pepper cream - traditional flavours in a modern presentation.)

SCHWEINEFILET BRAȘOV ART
(Zartes Schweinefilet mit knusprigen Kartoffeln, Erbsenpüree und Paprikacreme - traditionelle Aromen modern interpretiert.)

 **FRANCIA SERTÉSSTEAK DUNSZTOLT VAJAS ZÖLDSÉGEKKEL, SZARVASGOMBÁS LEMEZELT BURGONYÁVAL ÉS KAPRIBOGYÓS GARNÉLÁVAL** 6 900 FT 17,3 €

(Szarvasgombás lemezelt burgonyán tálalt omlós sertéssteak, ahol a kapribogyós garnéla tengeri aromái és a hús nemessége kifinomult egységben találkozik.)

FRENCH PORK STEAK WITH STEAMED BUTTERED VEGETABLES, TRUFFLE LAYERED POTATOES AND CAPER SHRIMP
(Tender steak on truffle layered potatoes with buttered vegetables. The maritime aromas of caper shrimp and the nobility of the meat meet in a refined, bold unity.)

FRANZÖSISCHES SCHWEINESTEAK MIT GEDÜNSTEMEM BUTTERGEMÜSE, TRÜFFEL-SCHICHTKARTOFFELN UND KAPERN-GARNELEN
(Zartes Steak auf Trüffel-Schichtkartoffeln mit Buttergemüse. Die Meeresaromen von Kapern-Garnelen und edles Fleisch treffen in raffinierter, kühner Einheit aufeinander.)

BÁRÁNY ÉS BORJÚ ÉTELEK LAMB AND VEAL DISHES LAMB- UND KALBFLEISCHGERICHTE

ROSÉ BÁRÁNYBORDA KOVÁSZOLT ZÖLDBABBAL, LANGYOS HUMUSSZAL ÉS ZÖLDSÉGES KUSZKUSSZAL 10 800 FT 27,0 €
(Elegáns, aromás fogás - roséra sült bárányborda kovászolt zöldbabbal, langyos humusszal és zöldséges kuskusszal.)

ROSÉ LAMB CHOP WITH FERMENTED GREEN BEANS, WARM HUMMUS AND VEGETABLE COUSCOUS
(An elegant, aromatic dish - rosé lamb chop served with fermented green beans, warm hummus and vegetable couscous.)

ROSA LAMMKOTELETT MIT FERMENTIERTEN GRÜNEN BOHNEN, WARMEM HUMMUS UND GEMÜSECOUSCOUS
(Ein elegantes, aromatisches Gericht - rosa gebratene Lammkoteletts mit fermentierten grünen Bohnen, warmem Hummus und Gemüse Couscous.)

TÖKÉLETES BORJÚ BÉCSI PETREZSELYMES BURGONYÁVAL ÉS FRISS CITROMMAL 8 900 FT 22,3 €
(Klasszikus fogás új szintre emelve - aranybarnára sült borjú bécsi vajos petrezselymes burgonyával és friss citrommal tálalva.)

PERFECT VEAL WIENER SCHNITZEL WITH PARSLEY POTATOES AND FRESH LEMON
(A timeless classic - tender veal coated in golden breadcrumbs, served with buttery parsley potatoes and a wedge of fresh lemon for perfect balance.)

PERFEKTES KALB WIENER SCHNITZEL MIT PETERSILIENKARTOFFELN UND FRISCHER ZITRONE
(Ein zeitloser Klassiker - zartes Kalbfleisch in goldener Panade, serviert mit Butter-Petersilienkartoffeln und einem Spritzer frischer Zitrone.)

MARHAHÚS STEAKEK BEEF STEAKS RINDFLEISCH STEAKS

**MAGYAR -TARKA "RIB-EYE STEAK" –
MARHAHÚS RAJONGÓKNAK (300 G)** 16 900 FT
42,3 €

(Szaftos, telt ízű steak magyar tarkamarhából – omlós, aromás és tökéletesre sütve, az igazi marhahús-rajongók kedvéért.)

**HUNGARIAN SIMMENTAL "RIB-EYE STEAK" –
FOR BEEF LOVERS (300 G)**

(A juicy and full-bodied steak from Hungarian Simmental cattle – tender, aromatic, and perfectly grilled for true beef enthusiasts.)

**UNGARISCHES SIMMENTALER "RIB-EYE STEAK" –
FÜR RINDFLEISCHLIEBHABER (300 G)**

(Ein saftiges und vollmundiges Steak vom ungarischen Simmentaler Rind – zart, aromatisch und perfekt gegrillt für echte Rindfleischliebhaber.)

PRÉMIUM ÉRLELT ARGENTIN MARHA BÉLSZÍN (250 G) 13 900 FT
34,8 €

(Válogatott argentin bélszín, gondosan érelve a páratlan omlósságért és mély, karakteres ízvilágért – a steakrajongók igazi kedvence.)

PREMIUM AGED ARGENTINE BEEF TENDERLOIN (250 G)

(Carefully aged Argentine tenderloin, offering unmatched tenderness and a deep, rich flavor – the ultimate steak experience.)

PREMIUM GEREIFTES ARGENTINISCHES RINDERFILET (250 G)

(Sorgfältig gereiftes argentinisches Rinderfilet, das unvergleichliche Zartheit und einen tiefen, intensiven Geschmack bietet – das ultimative Steak-Erlebnis.)

**ARGENTIN MARHA BÉLSZÍN & GARNÉLA
HARMÓNIA (SURF & TURF) (250 G)** 16 900 FT
42,3 €

(Klasszikus párosítás: omlós argentin bélszín és grillezett garnéla – a tenger és a szárazföld ízeinek kifinomult egyensúlya.)

**ARGENTIN BEEF FILLET & GRILLED PRAWNS –
SURF & TURF (250 G)**

(A timeless pairing of tender Argentine beef fillet and grilled prawns – the perfect harmony of land and sea on one plate.)

**ARGENTINISCHES RINDERFILET & GEGRILLTE GARNELEN –
SURF & TURF (250 G)**

(Eine zeitlose Kombination aus zartem argentinischem Rinderfilet und gegrillten Garnelen – die perfekte Harmonie von Land und Meer auf einem Teller.)

STROGANOFF BÉLSZÍN VAJAS PAPPARDELLÉVEL (250 G) 13 500 FT
33,8 €

(Gazdag, krémes fogás – a szaftos bélszín Stroganoff módra és a vajban átfogatott pappardelle harmonikusan egyesítik az intenzív ízeket, elegáns, kifinomult élményt nyújtva.)

BEEF TENDERLOIN STROGANOFF WITH BUTTERED PAPPARDELLE

(A rich, creamy dish – tender beef Stroganoff-style harmonizes perfectly with buttered pappardelle, combining intense flavors for an elegant, refined experience.)

RINDERFILET STROGANOFF MIT BUTTERPAPPARDELLE

(Ein reichhaltiges, cremiges Gericht – zartes Rinderfilet nach Stroganoff-Art harmonisiert perfekt mit Butterpappardelle und vereint intensive Aromen zu einem eleganten, raffinierten Genuss.)

ZÖLD SÉF AJÁNLATA: STEAK ÚJRAGONDOLVA – VEGÁN VÁLTOZAT (250 G)

7 500 FT / 18,8 €



(Kreatív, növényi alapú remekmű – újragondolva, gondosan elkészítve és a klasszikus steak eleganciájával tálalva.)

GREEN CHEF'S RECOMMENDATION: REINVENTED STEAK – VEGAN VERSION (250 G)

(A creative plant-based masterpiece – reimagined and crafted with the sophistication and presentation of a classic steak.)

EMPFEHLUNG DES GRÜNEN KÜCHENCHEFS: NEU INTERPRETIERTES STEAK – VEGANE VARIANTE (250 G)

(Ein kreatives, pflanzenbasiertes Meisterwerk – neu interpretiert und mit der Raffinesse und Präsentation eines klassischen Steaks gestaltet.)

KÖRETEK DISHES BEILAGEN

PARÁZSBURGONYA	1 200 FT
BABY ROASTED POTATOES	3,0 €
GERÖSTETE KLEINE KARTOFFELN	☞
SZARVASGOMBÁS BURGONYAPÜRÉ	1 500 FT
TRUFFLE-INFUSED MASHED POTATOES	3,8 €
TRÜFFEL-INFUSED KARTOFFELPÜREE	☞ ☞ ☞

ÉDESBURGONYA	2 200 FT
SWEET POTATO	5,5 €
SÜSSKARTOFFEL	☞ ☞ ☞
BÉBI VAJAS ZÖLDSÉGEK	2 500 FT
BUTTERED SEASONAL BABY VEGETABLES	6,3 €
BUTTERGEMÜSE AUS SAISONALEN BABY-GEMÜSEN	☞

MÁRTÁSOK SAUCES SAUCEN

SZARVASGOMBÁS GORGONZOLA MÁRTÁS	1 800 FT
TRUFFLE AND GORGONZOLA SAUCE	4,5 €
TRÜFFEL-GORGONZOLA-SAUCE	☞ ☞
ZÖLDBORS MÁRTÁS	1 500 FT
GREEN PEPPERCORN SAUCE	3,8 €
GRÜNE PFEFFERKORNSAUCE	☞ ☞ ☞

BERNAISE MÁRTÁS	1 500 FT
BERNAISE SAUCE	3,8 €
BÉARNAISE-SAUCE	☞ ☞ ☞
KONYAKOS DEMI-GLACE MÁRTÁS	1 700 FT
COGNAC DEMI-GLACE SAUCE	4,3 €
COGNAC DEMI-GLACE-SAUCE	☞ ☞

NYÁRI SALÁTÁK ÉS SAVANYÚSÁGOK SUMMER SALADS AND PICKLES SOMMERSALATE UND EINGELEGTES GEMÜSE

FRISS UBORKASALÁTA	1 600 FT
FRESH CUCUMBER SALAD	4,0 €
FRISCHER GURKENSALAT	☞
CSEMEGEUBORKA	900 FT
PICKLED GHERKINS	2,3 €
GEWÜRZGURKEN	☞ ☞
HÁZI KOVÁSZOS UBORKA	900 FT
HOMEMADE FERMENTED CUCUMBERS	2,3 €
HAUSGEMACHTE SALZGURKEN	☞

RÓMAI SALÁTA KAPROS GÖRÖG JOGHURTTAL	1 900 FT
ROMAINE LETTUCE WITH DILL GREEK YOGURT	4,8 €
RÖMERSALAT MIT DILL-GRIECHISCHEM JOGHURT	☞
NAGYMAMA VEGYESVÁGOTTJA	1 500 FT
GRANDMA'S MIXED PICKLES	3,8 €
OMAS GEMISCHTES EINGELEGTES	☞

GYEREK MENÜ KID'S MENU KINDERMENÜ

NEKEM MINDEGY

(marhahúsleves, csigatészta)

I DON'T MIND

(beef soup, pasta)

ES IST MIR EGAL

(Rindfleischsuppe, Nudel)

24 VILLÁM MCQUEEN

(rántott csirkemell csíkok, burgonyapüree)

LIGHTNING MCQUEEN

(crispy chicken breast strips, mashed potatoes)

LIGHTNING MCQUEEN

(frittierte Hähnchenbruststreifen, Kartoffelpüree)

SPONGYABOB KOCKANADRÁG

(rántott sajtfalatkák, sültburgonya, majonéz)

SPONGEBOB SQUAREPANTS

(crispy cheese bites, french fries, mayonnaise)

SPONGEBOB SCHWAMMKOPF

(knusprige Käsehäppchen, Pommes frites, Mayonnaise)

2 500 FT

6,3 €



4 200 FT

10,5 €



3 200 FT

8,0 €



NEM VAGYOK ÉHES

(sültburgonya, ketchup)

I'M NOT HUNGRY

(french fries, ketchup)

ICH HABE KEINEN HUNGER

(Pommes Frites, Ketchup)

OLAF KEDVENCE

(sajtos tejfölös pappardelle)

OLAF'S FAVOURITE

(pappardelle with cheese and sour cream)

OLAF'S LIEBLING

(Pappardelle mit Käse und Sauerrahm)

JULIEN KIRÁLY

(madagaszkári vaníliafagylalttal töltött palacsinta, eperöntettel)

KING JULIEN

(pancake filled with Madagascan vanilla ice cream, strawberry sauce)

KÖNIG JULIEN

(Pfannkuchen gefüllt mit Madagaskar-Vanilleeis, Erdbeersoße)

2 200 FT

5,5 €



2 500 FT

6,3 €



2 500 FT

6,3 €



OLASZORSZÁG ÍZEI / TASTE OF ITALY / GESCHMACK ITALIENS

KÉZMŰVES HÁZI TÉSztÁK ARTISAN HOMEMADE PASTA SELECTION HAUSGEMACHTE HANDWERKLICHE PASTA

MACCHERONI

(gorgonzolával és szarvasgombával - az olasz konyha esszenciája)

(with gorgonzola and truffle - the essence of the Italian gastronomy)

(mit Gorgonzola und Trüffel - die Essenz der italienischen Gastronomie)

3 200 FT

8,0 €



RIGATONI

(Paradicsomos-bazsalikomos bruschetta mártással, füstölt lazaccal.)

(with tomato-basil bruschetta sauce and smoked salmon.)

(mit Tomaten-Basilikum-Bruschetta-Sauce und geräuchertem Lachs.)

5 500 FT

13,8 €



MAFALDINE

(a tenger ízeivel - "frutti di mare" specialitás)

(with seafood - "frutti di mare" speciality)

(mit Meeresfrüchten - "Frutti di Mare" Spezialität)

CARBONARA GOLD

(garnélás deluxe változat prémium durum spagetti tésztával)

(deluxe shrimp version with premium durum spaghetti)

(Garnelen-Deluxe-Version mit Premium-Hartweizenspaghetti)

CASARECCE

(rusztikus tészta csípős paradicsomos "arrabbiata" mártásban)

(rustic pasta in spicy tomato "arrabbiata" sauce)

(Rustikale Pasta in scharfer Tomaten-"arrabbiata"-Sauce)

3 900 FT

9,8 €



4 900 FT

12,3 €



3 200 FT

8,0 €





TRADICIONÁLIS PIZZA NAPOLI
TRADITIONAL NEAPOLITAN PIZZA
TRADITIONELLE NEAPOLITANISCHE PIZZA



FOCACCIA

(olasz lepénykenyér, fokhagyma, friss rozmaring és olívaolaj) **1 500 FT**
3,9 €

(Italian flatbread, garlic, fresh rosemary, olive oil)
 (italienisches Fladenbrot, Knoblauch, frischer Rosmarin, Olivenöl)

PIZZA MARGHERITA

(paradicsomos alap, bivaly mozzarella, pácolt mozzarella, bazsalikom) **3 500 FT**
9,2 €

(tomato base, buffalo mozzarella, marinated mozzarella, basil)

(Tomatenbasis, Büffelmozzarella, marinierter Mozzarella, Basilikum)

PIZZA PROSCIUTTO

(paradicsomos alap, mozzarella, parmezán, olasz főtt sonka, rukkola) **5 200 FT**
13,7 €

(tomato base, mozzarella, parmesan, Italian cooked ham, arugula)

(Tomatenbasis, Mozzarella, Parmesan, italienischer Köchschinken, Rucola)

PIZZA TUNA AND RED ONION

(paradicsomos alap, mozzarella, pácolt tonhal, lilahagyma, olajbogyó) **3 800 FT**
10,0 €

(tomato base, mozzarella, marinated tuna, red onion, olives)

(Tomatenbasis, Mozzarella, marinierter Thunfisch, rote Zwiebeln, Oliven)

CALZONE PIZZA

(paradicsomos alap, pácolt mozzarella, választható nápolyi vagy picante szalámi, fokhagymás, rozmaringos olaj) **4 900 FT**
12,9 €

(tomato base, marinated mozzarella, choice of Neapolitan or picante salami, garlic and rosemary oil)

(Tomatensauce, marinierter Mozzarella, wahlweise neapolitanische oder pikante Salami, Knoblauch-Rosmarin-Öl)

PIZZA PANCETTA

(paradicsomos alap, toszkán szalonna, petrezselyemzöld, parmezán, olívaolaj) **4 200 FT**
11,1 €

(tomato base, Tuscan bacon, fresh parsley, parmesan, olive oil)

(Tomatenbasis, toskanischer Speck, frische Petersilie, Parmesan, Olivenöl)

PIZZA BURRATA

(pácolt mozzarella, serrano sonka, burrata, cseresznyeparadicsom, rukkola) **6 500 FT**
17,1 €

(marinated mozzarella, serrano ham, burrata, cherry tomatoes, arugula)

(marinierter Mozzarella, Serrano-Schinken, Burrata, Kirschtomaten, Rucola)

PIZZA NAPOLI

(paradicsomos alap, pácolt mozzarella, választható nápolyi vagy picante szalámi) **4 300 FT**
11,3 €

(tomato base, marinated mozzarella, choice of Neapolitan or picante salami)

(Tomatenbasis, marinierter Mozzarella, wahlweise neapolitanische oder picante Salami)

LANGALLÓ - HUNGARIAN FLATBREAD

(fokhagymás tejföl, újhagyma, császárszalonna, füstölt kolbász, mozzarella sajt) **5 200 FT**
13,7 €

(garlic sour cream, spring onion, bacon, smoked sausage, mozzarella)

(Knoblauch-Sauerrahm, Frühlingszwiebeln, Speck, geräucherter Würst, Mozzarella)

FELTÉTEK / TOPPINGS / TOPPINGS

SZARVASGOMBA OLAJ

600 FT

TRUFFLE OIL

1,6 €

TRUFFLE ÖL



PIZZA MOZZARELLA (80 G)

1 800 FT

PIZZA MOZZARELLA (80 G)

4,7 €

PIZZA MOZZARELLA (80 G)



GARNÉLARÁK (4 DB)

2 200 FT

SHRIMPS (4 PCS)

5,8 €

GARNELE (4 STK)



HÁZI FÜSTÖLT LAZAC (60 G)

2 200 FT

HOME-SMOKED SALMON (60 G)

5,8 €

HAUSGERÄUCHERTER LACHS (60 G)



SERRANO SONKA (45 G)

2 200 FT

SERRANO HAM (45 G)

5,8 €

SERRANO SCHINKEN (45 G)



BURRATA (60 G)

2 300 FT



BURRATA (60 G)

6,1 €

BURRATA (60 G)







DESSZERTEK DESSERTS NACHSPEISEN

DIVINUS SIGNATURE – MÁLNA **3 500 FT**
(Művészi en megformált, élethű málna-kompozíció, melynek bársonyos külseje könnyed, habos málnamousse-t rejt.) **8,8 €**
 





DIVINUS SIGNATURE – RASPBERRY
(Artistically crafted, lifelike raspberry composition, its velvety exterior concealing a light and airy raspberry mousse.)

DIVINUS SIGNATURE – HIMBEERE
(Kunstvoll gestaltete, naturgetreue Himbeer-Komposition, deren samtiges Äußeres eine luftiges, leichtes Dessert.)

ANANÁSZ CARPACCIO HÁZI KÓKUSZ FAGYLALTTAL **4 200 FT**
(Mézédes ananászszeletek hűsítő házi kókuszfagylalttal koronázva. Egzotikus, frissítő harmónia, amely a trópusi nyár legtisztább ízeit idézi.) **10,5 €**
   





PINEAPPLE CARPACCIO WITH HOMEMADE COCONUT ICE CREAM
(Honey-sweet pineapple slices crowned with refreshing homemade coconut ice cream. An exotic, cooling harmony evoking the purest flavors of a tropical summer.)

ANANAS-CARPACCIO MIT HAUSGEMACHTEM KOKOSEIS
(Honigsüße Ananasscheiben, gekrönt von erfrischendem hausgemachtem Kokoseis. Eine exotische, kühlende Harmonie, die die reinsten Aromen des tropischen Sommers heraufbeschwört.)

EPRES PAVLOVA REBARBARÁVAL **3 500 FT**
(Könnyed, habos desszert - a ropogós Pavlova héjat friss eper és enyhén savanykás rebarbara egészíti ki, tökéletes íz kombináció minden falatban.) **8,8 €**
   

STRAWBERRY PAVLOVA WITH RHUBARB
(A light, airy dessert - the crisp Pavlova shell is complemented by fresh strawberries and subtly tart rhubarb, creating a perfect flavor combination in every bite.)

ERDBEER-PAVLOVA MIT RHABARBER
(Ein leichtes, luftig-leichte Dessert - die knusprige Pavlova-Hülle wird durch frische Erdbeeren und dezent säuerlichen Rhabarber ergänzt, eine perfekte Geschmackskombination in jedem Bissen.)

CRÊPES SUZETTE – NARANCOS PALACSINTA **3 500 FT**
(Francia klasszikus narancslikőrrel flambírozva, karamellizált vajmártással - egy időtlen desszert citrusos csavarral.) **8,8 €**
   

CRÊPES SUZETTE – ORANGE-FLAMBÉED PANCAKES
(A timeless French dessert - thin crêpes flambéed in orange liqueur and caramelized butter sauce, offering a warm citrus delight.)

CRÊPES SUZETTE – ORANGENFLAMBIERTE PFANNKUCHEN
(Ein zeitloser französischer Klassiker - dünne Crêpes, flambiert in Orangenlikör und karamellisierter Buttersauce, ein warmer Zitrusgenuss.)



SZOBASZERVIZ / ROOM SERVICE / ZIMMERSERVICE

Rendeléshez kérjük hívja a 951-es melléket.
Please call extension 951. / Bitte rufen Sie die Durchwahl 951 an.



Szobaszerviz: 12:00-23:00 óra között.
Room Service: 12 p.m. - 11 p.m.
Zimmerservice: 12:00-23:00 Uhr.



Szobaszerviz: 00:00-24:00 óra között.
Room service: Available 24/7.
Zimmerservice: 00:00-24:00 Uhr.

Kóstolja meg regionális specialitásainkat,
keresse a piktogrammal jelölt ételeinket!
Try our regional specialties, look for our dishes
marked with pictogram.
Probieren Sie unsere regionalen Spezialitäten,
schauen Sie auf unsere mit Piktogramm
gekennzeichneten Speisen!



Wifi - DivinusVIP
Password:
debrecenxxxxx



Az áraink tartalmazzák az ÁFA-t és a 15% szervizdíjat.
Our prices include VAT and 15% service fee.
Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MWST und 15% Servicegebühr.

Az Euro-ban megadott árak tájékoztató jellegűek, az aktuális
Forint-Euro árfolyam függvényében változhatnak.
Prices in Euro are just for information, they can change due to the
actual Forint-Euro exchange rate.
Die Preise in Euro dienen nur zur Information, sie können sich
aufgrund des aktuellen Forint-Euro-Wechselkurses ändern.

Bármilyen ételallergia vagy összetevővel szembeni túlérzékenység
esetén kérjük, egyeztessen kollégáinkkal. Igyekszünk eleget tenni
kérdéseinek, ugyanakkor kérjük megértését, ha ezt nem minden esetben
tudjuk megvalósítani. Ételeink az összetevőként jelzett allergének
mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket.

In case of any kind of food allergy or hypersensitivity to any ingredient
please advise our colleagues before ordering. We will do all we can to
accommodate these requirements, though please note that certain
alterations may not be possible. In addition to allergens labeled as
ingredients, our foods may contain traces of additional allergens.

Im Falle einer Lebensmittelallergie oder Überempfindlichkeit gegen
einen Zutaten informieren Sie bitte unsere Kollegen vor der
Bestellung. Wir werden alles tun, um diesen Anforderungen gerecht zu
werden. Bitte beachten Sie jedoch, dass bestimmte Änderungen
vielleicht nicht möglich sind. Zusätzlich zu den als Zutaten
gekennzeichneten Allergenen können unsere Lebensmittel Spuren
anderer Allergene enthalten.

Executive Chef de Cuisine - Holda József
Divinus Hotel ***** Superior, Debrecen



ALLERGÉNEK:

- : TOJÁS
- : SZÓJABAB
- : ZELLER
- : KÉN-DIOXID

ALLERGENS:

- : EGG
- : SOYBEAN
- : CELERY
- : SULFUR DIOXIDE

ALLERGENE:

- : EI
- : SOJABOHNEN
- : SELLERIE
- : SCHWEFELDIOXID

- : GLUTÉN
- : HAL
- : TEJ
- : MUSTÁR
- : CSILLAGFÜRT

- : GLUTEN
- : FISH
- : MILK
- : MUSTARD
- : LUPINE

- : GLUTEN
- : FISCH
- : MILCH
- : SENF
- : LUPINE

- : RÁKFÉLÉK
- : FÖLDIMOGYORÓ
- : DIÓFÉLÉK
- : SZEZÁMMAG
- : PUHATESTŰEK

- : CRUSTACEANS
- : PEANUTS
- : NUTS
- : SESAM SEED
- : MOLLUSCS

- : KREBSTIERE
- : ERDNÜSSE
- : NÜSSE
- : SESAMSAMEN
- : WEICHTIERE