



Signature Story - Minden tányér egy üzenet

SZARVAS GERINC, ÉDESBURGONYA, SZILVA, JUHSAJT-VENISON LOIN,
SWEET POTATO, PLUM, GOAT CHEESE

A szarvasgerinc több, mint alapanyag – a Zemplén erdeinek eleganciáját és a magyar ünnepi asztalok hangulatát idézi. Újragondoltuk ezt a klasszikust: tisztelettel a hagyományok iránt, de mai konyhai eszközökkel és ízvilággal. A mély, természetes szilvaédesség és a fermentált fokhagyma különleges egyensúlyt alkotnak, amit egy édesburgonya-nudli egészít ki – a régi paraszti étel kifinomult változata. A fogást lágy juhsajthab koronázza meg, mely a hagyomány és a modernitás találkozását jelképezi. Egy emlékekre épülő ízutazás, mely gondoskodással és kreativitással született.

Venison loin is more than just an ingredient – it evokes the elegance of the Zemplén forests and the warmth of Hungarian festive traditions. We've reimaged this classic with deep respect for heritage, brought to life through modern techniques and flavors. The deep natural sweetness of plum and the bold character of fermented garlic form a unique harmony, complemented by sweet potato dumplings – a refined version of a rustic staple. A light goat cheese foam crowns the dish, symbolizing the union of tradition and innovation. A flavor journey rooted in memory, crafted with care and creativity.

TÚRÓ, SÁRGABARACK, FÜSTÖLT VANÍLIA, KARDAMOM-COTTAGE CHEESE,
APRICOT, SMOKED VANILLA, CARDAMOM

Ez a desszert a klasszikus magyar édességek iránti szeretetből született, különösen a Rákóczi-túrós nosztalgikus világa ihlette. A túró könnyed alapot ad, amit a természetes sárgabarack édessége és a kardamom fűszeressége emel ki. A füstölt fekete vanília különleges karaktert kölcsönöz, az emlékek és új élmények határán. Egy sokrétű, mégis letisztult desszert, ahol a hagyomány új értelmet nyer a kortárs gasztronómiában. Formavilágában és színeiben a szálloda stílusához igazítva, esztétikailag is tükrözi környezetének eleganciáját.

This dessert was born from a love of classic Hungarian sweets, inspired by the nostalgic spirit of Rákóczi-túrós. Cottage cheese offers a light foundation, elevated by the natural sweetness of apricot and the warming spice of cardamom. Smoked black vanilla adds a distinctive depth, balancing memory and discovery. A complex yet refined dessert, where tradition finds new meaning in contemporary gastronomy. Its shape and colors are tailored to reflect the hotel's style, visually echoing the elegance of its surroundings.

+36 47 346 410

Follow us:

MGalleryMinaro

MGallery_Minaro

hc096@accor.com

Head of culinary: Csorba István
Restaurant & Bar Manager:
Gábor Halász

Nyitvatartás/ Opening hours:

Reggeli/ Breakfast: 07:30 – 10:30
A' La Carte Ebéd/
A' La Carte Lunch: 12:00 – 15:00
Vacsora/ Dinner: 18:00 – 21:00



Minden fogás mögött egy különleges történet rejlik, amely bemutatja az inspirációt, a helyi kultúrát vagy a séf személyes élményeit. Ételeink nem csupán ízek, hanem mesék is, amelyek összekapcsolják a vendégeket a helyszínnel és a konyha szívével.

Behind every dish lies a unique story — one that reflects inspiration, local culture, or the chef's personal experiences. Our dishes are more than just flavors; they are tales that connect our guests to the spirit of the place and the heart of the kitchen.





ELŐÉTEL

STARTER

MARHA TATÁR, PHO ZSELÉ, TONHAL,
KAVIÁR
BEEF TARTARE, PHO JELLY, TUNA, CAVIAR /4,5/
5.500.-

BURGONYA, SZARVASGOMBA, FÜSTÖLT
RÉPA, ASZALT PARADICSOM
POTATO, BLACK TRUFFLE, SMOKED CARROT,
SUN-DRIED TOMATO /V,1/
3.800.-

LAZAC CEVICE, LECHE DE TIGRE,
KORIANDER, ZÖLDALMA
SALMON CEVICHE, LECHE DE TIGRE, CORIANDER,
GREEN APPLE /5/
4.800.-

CÉKLA, GRÁNÁTALMA, BIVALY
MOZZARELLA, BALZSAEMECET
BEETROOT, POMEGRANATE, BURRATA, BALSAMIC
VINEGAR /2/
4.800.-

LEVES

SOUP

ZÖLDBORSÓ, SPENÓT, KÓKUSZTEJ,
ÚJHAGYMA
GREEN PEA, SPINACH, COCONUT MILK,
SPRING ONION /V/
2.900.-

GULYÁS, MARHAPOFA, PAPRIKA, ZELLER
GOULASH SOUP, BEEF CHEEK, PAPRIKA, CELERY
3.200.-

TYÚKHÚSLEVES, ZÖLDSÉGEK,
CSIRKEMELL, TÖLTIKE
CHICKEN BROTH, VEGETABLES, CHICKEN BREAST,
„TÖLTIKE”/1,2,4/
2.900.-



FŐÉTEL

MAIN COURSE

FOGAS, MISO, CERUZABAB, EDEMAMA
PIKE PERCH, MISO, GREEN BEANS, EDAMAME /2,5/
7.200.-

RIZOTTÓ, KUKORICA, PÓRÉHAGYMA,
KECSKESAJT
RISOTTO, CORN, LEEK, GOAT CHEESE /2/
4.800.-

SERTÉS TARJA, KÁPIA, KÁPOSZTA,
BURGONYA
PORK COLLAR, BACON, CABBAGE, POTATO /2/
5.500.-

CSICSERIBORSÓ DHAL, PARADICSOM,
KALE, NAAN
CHICKPEA DHAL, TOMATO, KALE, NAAN /1,V/
4.800.-

RÁNTOTT SERTÉSSZŰZ, BURGONYA PÜRÉ,
KAKTUSZ, UBORKA
BREADED PORK TENDERLOIN, MASHED POTATOES,
CACTUS, CUCUMBER /1,2,4/
6.200.-

CSIRKEMELL, PASZTERNÁK, RÉPA,
BROKKOLI
CHICKEN BREAST, PARSNIP, CARROT, BROCCOLI /2/
5.600.-

SPÁRGATÖK, KAPOR, MUSTÁR, QIONOA
ZUCCHINI, DILL, MUSTARD, QUINOA /V/
4.800.-

SZARVAS GERINC, ÉDESBURGONYA, SZILVA,
JUHSAJT
VENISON LOIN, SWEET POTATO, PLUM, GOAT
CHEESE /1,2/
7.800.- *Signature dish*

DESSZERT

DESSERT

TIRAMISU, PISZTÁCIA, MEGGY,
BAZSALIKOM
TIRAMISU, PISTACHIO, SOUR CHERRY, BASIL /1,2,4/
2.900.-

VÁLOGATÁS SZILÁGYI TIBOR
SAJTMESTER SAJTJAIBÓL
SELECTION OF CHEESES BY MASTER CHEESEMAKER
TIBOR SZILÁGYI/2/
3.600.-

SÁRGARÉPA, DIÓ, NARANCS, VEGÁN
MERING
CARROT, WALNUT, ORANGE, VEGAN MERINGUE/V/
2.900.-

TÚRÓ, SÁRGABARACK, FÜSTÖLT VANÍLIA,
KARDAMOM
COTTAGE CHEESE, APRICOT, SMOKED VANILLA,
CARDAMOM /1,2,4/
3.200.- *Signature dish*

A feltüntetett árakra 15% szervízdíjat számítunk fel. Az áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák
A 15% service charge will be added to the prices shown. Our prices include VAT

Allergének és egyéb információk: 1. Glutén, 2. Tejtermék, 3. Gomba, 4. Tojás, 5. Hal, 6. Földimogyoró, V. Vegán
Allergens and other information: 1. Gluten, 2. Dairy, 3. Mushrooms, 4. Eggs, 5. Fish, 6. Peanuts, V. Vegan