



HOTEL LYCIUM
DEBRECEN

Handwritten
COLLECTION

Atelier Étterem • **Atelier Restaurant**

ATELIER ÉTTEREM –
AHOL AZ ÍZEK TÖRTÉNETET MESÉLNEK

Az Atelierbe lépve egy különleges világ tárul a vendég elé: itt minden fogás aprólékosan megkomponált történet.

A séfek a legfinomabb alapanyagokból és ízekből teremtenek harmóniát, ahol a kreativitás és a szenvedély minden falatban életre kel. Ahogyan a műteremben a vászonra kerül a festék, úgy válik az étteremben minden tál élménnyé, amelyben a látvány, az illat és az íz együttesen mesél. Minden falat aprólékosan megtervezett mű, ahol a kulinária és a design harmonikusan egyesül.

ATELIER RESTAURANT –
WHERE FLAVORS TELL STORIES

Upon entering Atelier, a world of wonder unfolds before the guest: here, every dish is a carefully composed story. The chefs craft harmony from the finest ingredients and flavors, where creativity and passion come alive in every bite. Just as a painter brings color to canvas in a studio, each plate in the restaurant becomes an experience where sight, aroma, and taste together tell a tale. Each bite is a meticulously crafted work, where culinary artistry and design harmoniously unite.



ELŐÉTELEK • STARTERS

Tatár beefsteak, marhanyelv, burgonya pavé, füstölt majonéz, savanyított zöldség
Beef tartare, ox tongue, potato pavé, smoked mayonnaise, pickled vegetables

3,4,7,9,10

7 200 HUF

Vargányás burgonyagombóc, parmezán, hollandi hab, jus, szárított marhahús, zellergyöngy
Porcini potato dumplings, parmesan, hollandaise foam, jus, dried beef, celery pearls

1,3,4,6,7,9,10

(A fogás vegetáriánus változatban is rendelhető.) • (The dish is also available as a vegetarian option.)

3 900 HUF

Hortobágyi palacsinta, füstölt libamáj / Hortobágyi pancake with smoked foie gras

1,3,7,9

(A fogás laktózmentes változatban is rendelhető.) • (The dish is also available in lactose-free option)

Regionális • Regional

4 200 HUF

LEVESEK • SOUPS

Tanyasi tyúkhúsleves, húsgombóc, zöldségek, házi tészta
Farm-style chicken soup with meatballs, vegetables, homemade noodles

1,3,9

(A fogás gluténmentes változatban is rendelhető.) • (The dish is also available in a gluten-free option)

Regionális • Regional

2 900 HUF

Szarvasgulyás, juhtúrós gríz / Venison goulash with semolina and sheep's cheese

1,7,9

(A fogás gluténmentes változatban is rendelhető.) • (The dish is also available in a gluten-free option)

Regionális • Regional

3 300 HUF

Édesburgonya-leves, mangó, érlelt sonka, kecskesajt
Sweet potato soup, mango, aged ham, goat cheese

7,9

(A fogás vegetáriánus változatban is rendelhető.) • (The dish is also available as a vegetarian option.)

2 950 HUF



FŐÉTELEK • MAIN COURSES

Kijevi csirkecomb, burgonyatextúra, uborka, lime
Kiev-style chicken thigh, potato textures, cucumber, lime

5 600 HUF

Szűzpecsenye, körömpörkölt, savanyított gomba, konfitált burgonya
Pork tenderloin, pig trotter stew, pickled mushrooms, confit potatoes

(A fogás gluténmentes változatban is rendelhető) • (The dish is also available in a gluten-free option)
Regionális • Regional

5 950 HUF

Lazac, sárgarépa-velouté, töltött tészta, karalábé, tökmag
Salmon, carrot velouté, stuffed pasta, kohlrabi, pumpkin seeds

7 900 HUF

Kacsamell, sült tészta, pak choi
Duck breast, stir fried rice noodles, pak choi

7 500 HUF

Csirkemell, vargánya, édesburgonya, zeller, hollandi mártás
Chicken breast, porcini, sweet potato, celery, hollandaise

6 200 HUF

Mangalicatarja, okra, sütőtök, cékla, sült hagyma
Mangalica pork neck, okra, pumpkin, beetroot, roasted onion

(A fogás laktózmentes változatban is rendelhető) • (The dish is also available in lactose-free option)

8 350 HUF

Vajhal, rákpaprikás, arancini, sült zöldség
Escolar fish, prawn paprikash, arancini, roasted vegetables

7 200 HUF

Cézár saláta / Caesar salad
Vegetáriánus • Vegetarian

3 750 HUF

+ csirke • with chicken: 1 600 HUF

+ garnéla • with shrimp: 2 150 HUF

+ szarvasgombás burrata • with truffle burrata: 2 650 HUF



FŐÉTELEK • MAIN COURSES

Handwritten saláta / Handwritten salad
Vegetáriánus • Vegetarian

3 850 HUF

+ csirke • with chicken: 1 600 HUF

+ garnéla • with shrimp: 2 150 HUF

+ szarvasgombás burrata • with truffle burrata: 2 650 HUF

Szarvascomb, pappardelle, gorgonzola, aszalt szilva
Venison leg, pappardelle, gorgonzola, dried plums

7 950 HUF

Tofu „Brassói”, sült burgonya
Braised tofu ”Brassói” style, fried potatoes

Vegan • Vegan

5 250 HUF

Rizottó, sütőtök, birsalma, gorgonzola, tempurázott saláta
Risotto with pumpkin, quince, gorgonzola, tempura salad

Vegetáriánus • Vegetarian

7590 HUF

STEAKEK • STEAKS

Rib-eye / Rib-eye
6 200 HUF/ 100 g

Bélszín / Tenderloin
5 800 HUF

KÖRETEK • SIDES

Konfitált burgonya, parmezán / Confit potatoes with parmesan

1 650 HUF

Burgonya pavé / Potato pavé

1 750 HUF

Sütőtök, cékla, hagyma / Pumpkin, beetroot, onion

(A fogás laktózmentes változatban is rendelhető) • (The dish is also available in lactose-free option)

1 850 HUF

Édesburgonya, zeller, vargánya / Sweet potato, celery, porcini

1 950 HUF

MÁRTÁSOK • SAUCES

Mogyorós hollandi / Hazelnut hollandaise

850 HUF

Jus

800 HUF

Borsmártás / Pepper sauce

850 HUF

Füstölt libamáj-mártás / Smoked foie gras sauce

1 550 HUF

DESSZERTEK • DESSERTS

Karamell mousse, ananász, csokoládé, madártej-fagylalt
Caramel mousse, pineapple, chocolate, floating island-style ice cream

3 350 HUF

Somlói galuska / Somlói sponge cake

Regionális • Regional

3 150 HUF

Szilvás rétes, brie sajt / Plum strudel with Brie cheese

3 150 HUF

(Igény esetén gluténmentes és laktózmentes desszertet is tudunk készíteni)
(Upon request, we can also prepare gluten-free and lactose-free desserts)

ALLERGÉNEK • ALLERGENS

1 glutén / gluten • 2 rákfélék / shellfish • 3 tojás / eggs • 4 hal / fish
5 földimogyoró / peanuts • 6 szójabab / soybean • 7 tej és tejtermékek / milk and dairy
8 diófélék / tree nuts • 9 zeller / celery • 10 mustár / mustard • 11 szezámag / sesame
12 kén-dioxid / sulphites • 13 pollen / lupine • 14 puhatestűek / molluscs

Regional: Régióra jellemző/ nemzeti specialitás. A felhasznált nyersanyagok nagy részre a régióból származik.
Regional: characteristic of a region / local specialty. Most of the ingredients used come from the region.

A KONYHA NYITVATARTÁSA:

Minden nap 7:00-22:00.

Az A'la carte étlap minden nap 12:00 órától elérhető.

OPENING HOURS OF THE KITCHEN:

Every day between 7:00 a.m. and 10:00 p.m.

A'la carte menu available daily from 12:00 o'clock.

ATELIER ÉTTEREM NYITVATARTÁSA:

06:30-23:00

ATELIER RESTAURANT OPENING HOURS:

6:30 a.m. – 11:00 p.m.

A gluténmentes ételeink gluténmentes alapanyagok felhasználásával, de a hagyományos ételekkel ugyanazon konyhán készülnek, így a gluténnal történő esetleges keresztszennyeződés teljes kizárása nem lehetséges. Az élelmiszerek felelősségteljes kezelése fontos részét képezi kulináris gyakorlatunknak az Atelier étteremben. Küzdünk a túlzott élelmiszer-hulladék ellen: megrendeléseinket és készleteinket ellenőrző rendszerünk lehetővé teszi, hogy minden terméket hatékonyan felhasználjunk. Támogatjuk a fenntartható halászatot, és nem kínálunk olyan ételeket, amelyek veszélyeztetett halfajokból készültek.

Our gluten-free dishes are prepared using gluten-free ingredients, but in the same kitchen as traditional dishes, so we cannot completely eliminate the risk of cross-contamination with gluten.

A responsible approach to food is an important element of our culinary practice at Atelier. We actively combat excessive food waste: our order and inventory monitoring system allows us to use all our products efficiently. We support sustainable fishing and do not offer dishes made from endangered fish species. We refrain from offering dishes made with endangered fish species.

Az árak forintban értendők és az áfát tartalmazzák. Az árakra 12% szervizdíj kerül felszámításra!
Prices are in Hungarian Forints and include VAT. 12% service charge will be added to the prices.

Executive Chef: Breitenbach Attila

