


## SNACK

<b>Serrano sonka / Serrano ham (1)</b> Kenyér, sült paradicsom <i>Bread, roasted tomatoes</i>	<b>3 250 HUF</b>
<b>Iberico sonka / Iberico ham (50g) (1)</b> Kenyér, olívaolaj <i>Bread, olive oil</i>	<b>4 500 HUF</b>
<b>Iberico sonka / Iberico ham (100g) (1)</b> Kenyér, olívaolaj <i>Bread, olive oil</i>	<b>8 000 HUF</b>
<b>Olíwabogyók / Olives (1)</b> Olíwabogyó, tapenád, olívahab, kenyér <i>Olives, tapenade, olive foam, bread</i>	<b>2 450 HUF</b>
<b>Ropogós halacskák / Aquadella (1, 4)</b> Málnapor, citrom <i>Lyophilized raspberry, lemon</i>	<b>1 950 HUF</b>
<b>Faszénen sült padron paprika / Grilled padron pepper (3, 10)</b> Fűszerpaprika, olívaolaj, lime-os aioli <i>Red pepper, olive oil, lime aioli</i>	<b>3 200 HUF</b>
<b>Mandula, olíva, sajt, chorizo / Almonds, olives, cheese, chorizo (5, 7, 8)</b> Marinált manchego, sózott mandula, vegyes olíwabogyó <i>Marinated manchego, salted almonds, mixed olives</i>	<b>3 250 HUF</b>
<b>Spanyol sajtválogatás / Spanish cheese selection (7)</b>	<b>4 990 HUF</b>
<b>Tengeri sügér ceviche / Branzino ceviche (3, 4, 6, 10)</b> Japán majonéz, sült paradicsommártás, kapribogyó <i>Japanese mayonnaise, roasted tomato sauce, capers</i>	<b>4 650 HUF</b>
<b>Fekete tigrisrák kebab / Black tiger prawn kebab (1, 2)</b> Fekete tigrisrák, paprika vinegrette <i>Black tiger prawn, paprika vinaigrette</i>	<b>2 750 HUF</b>
 <b>PERFECT MATCH: BODEGA HIRUZTA TXAKOLI HONDARRABI ZURI 2022 3200 HUF   150 ML</b>	
<b>Frissen sült galíciai kenyér / Freshly baked Galician bread (1)</b>	<b>850 HUF</b>

Az allergén jelölések tájékoztató jellegűek. Kérjük, ételérzékenységét, ételallergiáját jelezze felszolgálóinknak.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

1. Glutén/Gluten, 2. Rákfélék/Crustaceans, 3. Tojás/Eggs, 4. Hal/Fish, 5. Földimogyoró/Peanuts, 6. Szójabab/Soybeans, 7. Tej/Milk, 8. Diófélék/Nuts, 9. Zeller/Celery, 10. Mustár/Mustard, 11. Szezámag/Sesame Seeds, 12. Kén-dioxid/Sulfur Dioxide, 13. Csillagfűrt/Lupine, 14. Puhatestűek/Molluscs



## TAPAS

<b>Ráklevés / Shrimp soup</b> (2,7,9) Garnélarák, édeskömény, kápia paprika <i>Shrimp, fennel, kapia pepper</i>	<b>3 500 HUF</b>
<b>Patatas bravas</b> (3, 10) Burgonya, aioli, kápiakrém, bazsalikom, petrezselyem, fokhagyma <i>Potato, aioli, capia cream, basil, parsley, garlic</i>	<b>2 350 HUF</b>
 <b>PERFECT MATCH: SUMAROCA CAVA BRUT RESERVA 2020 BIO</b> 2500 HUF/100 ML	
<b>Patatas bravas classic</b> (3, 10)	<b>1 950 HUF</b>
<b>Polip patatas bravas / Octopus patatas bravas</b> (3, 6, 10, 14) Burgonya, aioli, kápiakrém, bazsalikom, petrezselyem, fokhagyma, polip <i>Potato, aioli, capia cream, basil, parsley, garlic, octopus</i>	<b>6 500 HUF</b>
<b>Gambas pil pil</b> (2) Garnélarák, olíva, fokhagyma, fűszerpaprika <i>Shrimps, olives, garlic, paprika</i>	<b>4 200 HUF</b>
 <b>PERFECT MATCH: WITTMANN 100 HÜGEL RIESLING 2022 BIO</b> 3000 HUF/150 ML	
<b>Sült ördögszekérgomba / Fried king oyster mushroom</b> (3, 7, 9, 12) Kakukkfűves jus, petrezselyem, tojássárgája krém, hagymalekvár, parmezán <i>Thyme jus, parsley, egg yolk cream, onion jam, parmesan</i>	<b>3 950 HUF</b>
 <b>PERFECT MATCH: ALVARO PALACIOS CAMINS 2022 BIO</b> 3900 HUF/150 ML	
<b>Baszk paprikás krumpli, chorizo / Basque potato paprikash, chorizo</b> (12) Snidling, guindilla chili, fehérbor <i>Chives, guindilla chili, white wine</i>	<b>2 850 HUF</b>
<b>Angus bélszín toast / Angus tenderloin toast</b> (1, 7, 9, 12) Ciabatta, bélszín steak, aioli, manchego, jus <i>Ciabatta, tenderloin steak, aioli, manchego, jus</i>	<b>8 500 HUF</b>
 <b>PERFECT MATCH: BODEGAS PROTOS TEMPARNILLO CRIANZA 2018</b> 4200 HUF/150 ML	
<b>Rák croquetas / Prawn croquetas</b> (1, 2, 3, 4, 7, 10, 12, 14) Rák, aioli, szárított koktélpapadicsom <i>Prawn, aioli, sun-dried cherry tomatoes</i>	<b>3 650 HUF</b>
<b>Padlizsán croquetas / Aubergine croquetas</b> (1, 10) Padlizsán, vegán aioli <i>Aubergine, vegan aioli</i>	<b>2 150 HUF</b>

Az allergén jelölések tájékoztató jellegűek. Kérjük, ételérzékenységet, ételallergiáját jelezze felszolgálóinknak.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

1. Glutén/Gluten, 2. Rákfélék/ Crustaceans, 3. Tojás/Eggs, 4. Hal/Fish, 5. Földimogyoró/Peanuts, 6. Szójabab/Soybeans, 7. Tej/Milk, 8. Diófélék/Nuts, 9. Zeller/Celery, 10. Mustár/Mustard, 11. Szezám/ Sesame Seeds, 12. Kén-dioxid/Sulfur Dioxide, 13. Csillagfürt/Lupine, 14. Puhatestűek/Molluscs


## JOSPERBEN SÜLT ÉTELEK / JOSPER GRILLED DISHES

<b>Rib-eye steak (250g)</b> (9, 12)	<b>14 500 HUF</b>
<b>Angus marhaoldalas / Angus beef ribs</b> (7, 9, 12) Balzsamecetes sült salottahagyma, kápia paprika, manchego, jus <i>Roasted shallots with balsamic vinegar, capia peppers, manchego, jus</i>	<b>7 500 HUF</b>
<b>Fűszeres bécicsirke / Roasted baby chicken</b> (9,12)	<b>6 500 HUF</b>
<b>Iberico sertésszűz (200g) / Iberico pork tenderloin (200g)</b> (9,12)	<b>6 900 HUF</b>
<b>Polip / Octopus (100g)</b> (6, 14)	<b>7 950 HUF</b>

## KÖRETEK (VÁLASSZON KETTŐT) / SIDE DISHES (CHOOSE TWO)

<b>Burgonyapüré / Mashed potatoes</b> (7)	<b>2 750 HUF</b>
<b>Paradicsomos zöldbab / Green beans with tomatoes</b>	
<b>Sült burgonya, aioli / Roasted potatoes, aioli</b> (3, 10)	
<b>Vegyes saláta, sült paprika, paradicsom, uborka / Mixed salad, roasted peppers, tomatoes, cucumbers</b>	
<b>Spenótos csicseriborsó / Chickpea with spinach</b>	

## DESSZERT / DESSERT

<b>Katalán krém / Catalan cream</b> (3, 7) Narancs, fahéj <i>Orange, cinnamon</i>	<b>1 950 HUF</b>
<b>Churros</b> (1, 3, 7) Csokoládékrém, fahéjas cukor <i>Chocolate cream, cinnamon sugar</i>	<b>2 200 HUF</b>
 <b>PERFECT MATCH: GIZELLA ÉDES SZAMORODNI 2019</b> 4100 HUF / 100 ML	
<b>Mandula tarte / Almond tart</b> (1, 3, 7, 8) Fehércsokoládé, mandula, marinált körte <i>White chocolate, almond, marinated pear</i>	<b>1 750 HUF</b>

Az allergén jelölések tájékoztató jellegűek. Kérjük, ételérzékenységet, ételallergiáját jelezze felszolgálóinknak.  
Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

1. Glutén/Gluten, 2. Rákfélék/ Crustaceans, 3. Tojás/Eggs, 4. Hal/Fish, 5. Földimogyoró/Peanuts, 6. Szójabab/Soybeans,  
7. Tej/Milk, 8. Diófélék/Nuts, 9. Zeller/Celery, 10. Mustár/Mustard, 11. Szezámag/Sesame Seeds,  
12. Kén-dioxid/Sulfur Dioxide, 13. Csillagfűrt/Lupine, 14. Puhatestűek/Molluscs



---

## BOROK / WINE

### HABZÓ / SPARKLING

**Kreinbacher Classic Brut NV (Somló, Hungary)**

100 ml 2 800 HUF  
750 ml 17 500 HUF

**Sumaroca Cava Brut Reserva 2020 BIO (Penedés, Spain)**

100 ml 2 500 HUF  
750 ml 14 000 HUF

**Vicente Gandia El Miracle Rosé Brut (Penedés, Spain)**

100 ml 1 900 HUF  
750 ml 12 000 HUF

**Recaredo "Terrors" Brut Nature Gran Reserva 2017 BIO (Penedés, Spain)**

750 ml 27 000 HUF

**Veuve Clicqout Yellow Label Brut, NV (Champagne, France)**

750 ml 39 000 HUF

**Louis Roederer Collection 244 NV (Champagne, France)**

750 ml 43 000 HUF

**Billecart-Salmon Brut Rosé NV (Champagne, France)**

750 ml 51 000 HUF

**Charles Heidsieck Brut Millésime 2013 (Champagne, France)**

750 ml 72 000 HUF

### FEHÉR / WHITE

**Gizella Pince Tokaji Cuvée Furmint-Hárslevelű 2021 (Tokaj, Hungary)**

150 ml 2 600 HUF  
750 ml 12 000 HUF

**Szászi Pince Szent György-hegyi Olaszrizling 2021 BIO (Badacsony, Hungary)**

150 ml 2 700 HUF  
750 ml 12 500 HUF

**Wittmann 100 Hügel Riesling 2022 BIO (Rheinhessen, Germany)**

150 ml 3 000 HUF  
750 ml 14 000 HUF

**Martin Códax Alba Martin Albarinho 2022 (Rias-Baixas, Spain)**

150 ml 2 800 HUF  
750 ml 15 000 HUF

**Bodega Hiruzta Txakoli Hondarrabi Zuri 2022 (Getariako Txakolina)**

150 ml 3 200 HUF  
750 ml 16 000 HUF

**Matua Sauvignon Blanc, 2022 (Marlborough, New Zealand)**

150 ml 3 600 HUF  
750 ml 17 000 HUF

**Bodegas Granbazán Albarinho 2022 (Rias-Baixas, Spain)**

750 ml 19 000 HUF

**St. Andrea Mária Cuvée Chardonnay-Furmint 2021 (Eger, Hungary)**

750 ml 26 000 HUF

## ROSÉ / ROSÉ

### Barbadillo Rosado 2022 (Vino de la Tierra de Cadiz, Spain)

150 ml 2 200 HUF  
750 ml 10 000 HUF

### Figuère Rosé Première 2022 BIO (Provence, France)

750 ml 19 000 HUF

## VÖRÖS / RED

### Heimann & Fiai Kékfrankos 2020 (Szekszárd, Hungary)

150 ml 1 900 HUF  
750 ml 10 000 HUF

### Gál Tibor Pajados Egri Bikavér Grand Superior 2018 (Eger, Hungary)

150 ml 2 800 HUF  
750 ml 15 000 HUF

### Heumann La Trinitá Villányi Cabernet Franc 2018 (Villány, Hungary)

150 ml 4 000 HUF  
750 ml 21 000 HUF

### Sauska Cuvée 7 2018 Siklós (Villány, Hungary)

750 ml 24 000 HUF

### Ego Bodegas Finca del Tuerto Parcela 11 2020 (Jumilla, Spain)

750 ml 13 000 HUF

### Alvaro Palacios Camins Garnacha-blend 2022 BIO (Priorat, Spain)

150 ml 3 600 HUF  
750 ml 19 000 HUF

### Bodegas Protos Temparnillo Crianza 2018 (Ribera del Duero, Spain)

150 ml 4 000 HUF  
750 ml 21 000 HUF

### Marqués de Murrieta Gran Reserva Tempranillo 2015 (Rioja, Spain)

750 ml 41 000 HUF

### Dominio de Pingus, Flor de Pingus Tempranillo 2020 (Ribera del Duero, Spain)

750 ml 82 000 HUF

## SHERRY

### Bodegas Lustau Manzanilla Papirusa

60 ml 1 500 HUF

### Bodegas Lustau Los Arcos Amontillado

60 ml 1 500 HUF

### Domecq Medium Dry Sherry

60 ml 1 700 HUF

### Osborne Pedro Ximenez Sherry

60 ml 2 000 HUF

### Bodegas Lustau Don Nuno Oloroso

60 ml 2 000 HUF

### Bodegas Lustau Palo Cortado Peninsula

60 ml 2 000 HUF

### Bodegas Lustau East India Solera

60 ml 2 000 HUF



---

## DESSZERT BOR / SWEET WINE

### Gizella Édes Szamorodni 2019

100 ml 4 000 HUF  
750 ml 17 500 HUF

## KOKTÉLOK / COCKTAILS

### Mecsal Negroni

San Cosme Mezcal, Cinzano Rosso, Campari, Complexity bitters  
*San Cosme Mezcal, Cinzano Rosso, Campari, Complexity bitters*

3 750 HUF

### Sweet Dream

Plymouth Sloe gin, Disaronno amaretto, vérnarancs, passiógyümölcs, lime, fahéj  
*Plymouth Sloe gin, Disaronno amaretto, blood orange, passion fruit, lime, cinnamon*

3 750 HUF

### Wassabi Gin&Tonic

Hendricks, Indian tonic, Wasabi cordial  
*Hendricks, Indian tonic, Wasabi cordial*

3 750 HUF

### Hungarian Passion

Szamosszegi Kajsziparack pálinka, passiógyümölcs püré, fahéjszirup, lime, narancsvirág víz  
*Szamosszegi apricot pálinka, passion fruit purée, cinnamon syrup, lime, orange blossom water*

3 750 HUF

### Our Aperol Spritz

Aperol, szilva, Cava, szóda  
*Aperol, plum, Cava, soda water*

3 750 HUF

### Jungle Bird

Kraken rum, Campari, ananász, lime, szirup  
*Kraken rum, Campari, pineapple, lime, syrup*

3 750 HUF

### Fino Old Fashioned

Bulleit Bourbon, fahéj, Fee Brothers bitter, narancs bitter, sós karamella  
*Bulleit Bourbon, cinnamon, Fee Brothers bitter, orange bitter, salty caramel*

3 750 HUF

### Espresso Martini

Ketel One, espresso, Kahlúa, vanília szirup, narancs bitter  
*Ketel One, espresso, Kahlúa, vanilla syrup, orange bitter*

3 750 HUF

### Mecsal Strawberry

San Cosme Mezcal, eperpüré, vanília, lime, bazsalikom  
*San Cosme Mezcal, strawberry purée, vanilla, lime, basil*

3 750 HUF



## ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

<b>GREENFIELD</b> Bodzaszirup, zöld tea, citromlé, szóda <i>Elderflower syrup, green tea, lemon juice, soda water</i>	<b>1 200 HUF</b>
<b>REDFIELD</b> Gyümölcs tea, piros gyümölcs, citromlé, szóda <i>Fruit tea, red berries, lemon juice, soda water</i>	<b>1 200 HUF</b>
<b>OUR CLASSIC LEMONADE</b> Friss gyümölcsök, cukorszirup, citromlé, narancslé, szóda <i>Fresh fruits, simple syrup, lemon juice, orange juice, soda water</i> <b>Választható ízesítés / Flavours:</b> Zöldalma, piros gyümölcs, passiógyümölcs <i>Green apple, red berries, passion fruit</i>	<b>1 200 HUF</b>

## ÜDÍTŐK / SOFT DRINKS

Szentkirályi ásványvíz / <i>mineral water</i>	750 ml	1 100 HUF
San Pellegrino ásványvíz / <i>mineral water</i>	500 ml	1 300 HUF
Pepsi / Pepsi Max	250 ml	950 HUF
Coca Cola	250 ml	950 HUF
7 UP	250 ml	950 HUF
Canada Dry	250 ml	950 HUF
Schweppes <i>Orange / Tonic</i>	250 ml	950 HUF
Fever Tree <i>Indian / Mediterranean tonic</i>	200 ml	1 350 HUF
Thomas Henry <i>Ginger Beer / Cherry Blossom Tonic</i>	200 ml	1 450 HUF
J Gasco Ginger Ale	275 ml	2 000 HUF
Red Bull / Red Bull cukormentes / <i>sugar-free</i>	250 ml	1 200 HUF
Rostos barack, narancs, alma / <i>peach, orange, apple</i>	100 ml	450 HUF
Szűrt víz, szóda / <i>Filtered water, soda water</i>	500 ml	450 HUF

## KÁVÉ, TEA / COFFEE, TEA

Ristretto	650 HUF
Espresso	750 HUF
Cappuccino	850 HUF
Cafe latte	950 HUF
Dilmah tea <i>English Breakfast / Earl Grey / Green Tea / Mint / Chamomile / Berries</i>	750 HUF

## SÖR / BEER

Heineken	330 ml	1 250 HUF
Estrella Damm	330 ml	1 400 HUF
Stari (Nagyon Meggy, Hamvas Szilva, Gizella, Balaton IPA / <i>Cherry, Plum, Gizella, IPA</i> )	330 ml	1 750 HUF
Stari 0.0	330 ml	1 750 HUF



## RÖVIDITALOK / SPIRITS

### VODKA

Unkkoded	40 ml	2 400 HUF
Ciroc	40 ml	2 500 HUF
Beluga Transatlantic	40 ml	2 700 HUF
Polugar N.6 Pepper	40 ml	2 300 HUF
Rodriguez De Vera Saline	40 ml	2 500 HUF

### GIN

Larios 12	40 ml	1 700 HUF
Plymouth Sloe Gin	40 ml	2 400 HUF
Nordes	40 ml	2 500 HUF
Mrs. Millicent Speakeasy	40 ml	2 700 HUF
Alkkemist Gin	40 ml	2 700 HUF
Hendrick's	40 ml	2 200 HUF
Gin Mare Capri	40 ml	2 900 HUF
Gin Str Dry	40 ml	3 500 HUF

### WHISK(E)Y

#### Scotland

Johnnie Walker Black Label	40 ml	2 200 HUF
Talisker 10	40 ml	3 000 HUF
Ardbeg An Oa	40 ml	4 000 HUF
Glenfarclas 15 yo	40 ml	4 500 HUF
Laphroaig Pedro Ximenez Cask	40 ml	4 750 HUF

#### Ireland

Teeling Single Pot Still	40 ml	3 500 HUF
Waterford The Cuvée	40 ml	3 750 HUF

#### USA

Jack Daniel's Single Barrel	40 ml	2 750 HUF
Bulleit Rye	40 ml	2 750 HUF
Bulleit Bourbon	40 ml	3 500 HUF
Baker's 7	40 ml	7 500 HUF

#### Japan

Nikka Taketsuru Pure Malt	40 ml	5 500 HUF
---------------------------	-------	-----------

### RUM

Kraken Black Spiced Rum	40 ml	2 000 HUF
Plantation Gran Añejo	40 ml	2 300 HUF
Bumbu Original	40 ml	2 800 HUF
Diplomatico Exclusiva	40 ml	3 200 HUF
Rhum J.M XO	40 ml	3 500 HUF
Angostura 1824 12 Years	40 ml	4 000 HUF
Angostura 1787 15 Years	40 ml	4 500 HUF
Dictador XO Insolent	40 ml	5 500 HUF
Facundo Eximo	40 ml	5 000 HUF
Diplomatico Ambassador	40 ml	10 000 HUF

### AGAVE

Ocho Tequila Blanco	40 ml	2 300 HUF
San Cosme Mezcal	40 ml	2 500 HUF
Casamigos Reposado	40 ml	3 500 HUF
Don Julio Añejo	40 ml	3 500 HUF

### COGNAC

Ferrand 10 Generations	40 ml	3 000 HUF
Tesseron N.90 XO	40 ml	6 000 HUF

### BRANDY

Torres 20 Hord D'Age Superior	40 ml	3 500 HUF
-------------------------------	-------	-----------



### CALVADOS

Christian Drouin Calvados Pommeau de Normandie	40 ml	1 500 HUF
Christian Drouin XO	40 ml	5 000 HUF

### PÁLINKA

Szamosszegi Ősz Aranya Birsalma / Quince	40 ml	2 750 HUF
Szamosszegi Fürtösmeggy / Cherry	40 ml	2 750 HUF
Szamosszegi Mosolygó Ágyas Alma / Apple	40 ml	2 750 HUF
Szamosszegi Betyáros Szatmári Szilva válogatás / Plum selection	40 ml	2 750 HUF
Szamosszegi Délibáb Kajsziparack / Apricot	40 ml	2 750 HUF

### VERMOUTH / PORT

Lillet Blanc	60 ml	1 800 HUF
Antich Reserva Vermut	60 ml	1 700 HUF
BCN Vermut Mut Abre	60 ml	1 600 HUF
Dos Déus	60 ml	1 800 HUF
Pureta Vermut	60 ml	2 500 HUF
Graham's / Royal Oporto Port 20 years	60 ml	2 900 HUF

### LIQUEURS / HERBALS

Aperol	40 ml	1 300 HUF
Campari	40 ml	1 300 HUF
Cointreau	40 ml	1 500 HUF
Disaronno Amaretto	40 ml	1 500 HUF
Frangelico	40 ml	1 500 HUF
Fernet Branca	40 ml	1 500 HUF
Giffard Caribbean banán likőr / banana liqueur	40 ml	1 500 HUF
Joseph Cartron The Noir Fume (Lapsang and Jasmine)	40 ml	1 500 HUF
Joseph Cartron Creme de Cassis	40 ml	1 500 HUF
Kahlúa	40 ml	1 500 HUF
Kwai Feh licsi likőr / lychee liqueur	40 ml	1 500 HUF
Luxardo Maraschino Originale	40 ml	1 500 HUF
Luxardo Limoncello	40 ml	1 500 HUF
Ramazotti Sambuca	40 ml	1 500 HUF
Baileys	40 ml	1 650 HUF
Cherry Heering	40 ml	1 700 HUF
Jagermeister	40 ml	1 800 HUF
Chambord	40 ml	1 900 HUF
Drambuie	40 ml	1 900 HUF
Grand Marnier	40 ml	2 000 HUF
Italicus Bergamotto	40 ml	2 200 HUF
Unicum szilva	40 ml	1 800 HUF
Unicum Riserva	40 ml	2 200 HUF
St Germain bodza / elderflower	40 ml	2 300 HUF
Chartreuse Yellow	40 ml	2 300 HUF
Chartreuse Green	40 ml	2 700 HUF

