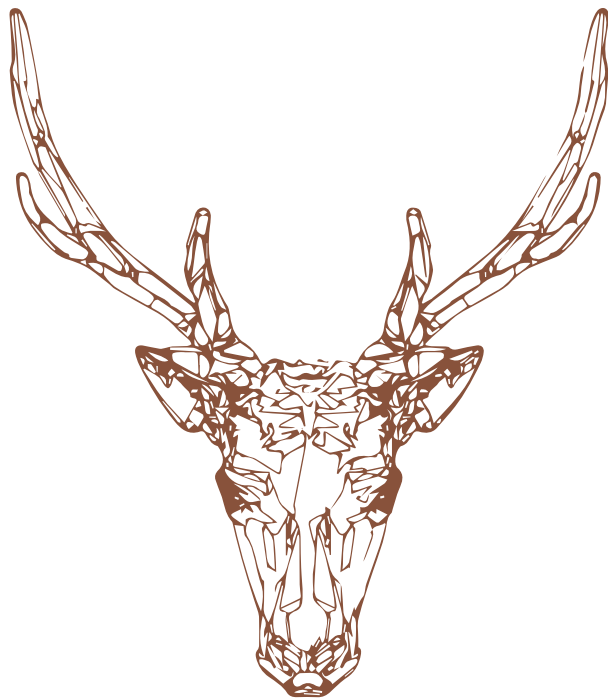


AGOS

MEDITERRANEAN FLAVOURS

— MODERN TWISTS —



"WE DON'T WORK IN THE HOTEL AND RESTAURANT
INDUSTRY, WE WORK IN THE INDUSTRY OF LIVING
AND ENJOYING LIFE."

BILL KIMPTON

AGOS

SMALL PLATES TO SHARE

SPREAD SELECTION mango-curry hummus muhammara	1890	HALLOUMI FRIES chorizo foam	2990
JOSPER LANGALLO mortadella mozzarella pistachio pesto	2990	PADRON PEPPERS Romesco sauce Manchego	2190
GRILLED BONE MARROW sourdough bread chimichurri	1690	GARLIC CHILI PRAWNS garlic chili butter herbs	4990

STARTER

FROM THE GARDEN

SEASONAL VEGETABLE SOUP Please Ask Information from the Floor Staff	2990
SMOKY GOAT CHEESE PANNA COTTA pomegranate jelly pickled beetroot fig	3990
BUFFALO MOZZARELLA heritage tomato terrine crispy sourdough basil passionfruit dressing	3590
MEDITERRANEAN SALAD baby gem cabbage daikon citrus dressing blue tortilla with chicken	2990
	3990

FROM THE WATER

SMOKY TUNA CARPACCIO strawberry pickled ginger seaweed salad sesame	6990
SEA BREAM CEVICHE Shishito pink grapefruit cilantro calamansi	3990
 LECSO GAZPACHO prawn tartare olive snow homemade dried tomatoes	4990

FROM THE FARM

WILD BOAR GOULASH nipped pasta root vegetables shimeji	3990
ANGUS BEEF TARTARE sun-dried tomato parmesan praline egg yolk cream homemade fermented cucumber	5990
SERRANO HAM CROQUETTES feta chipotle mayo	2990
FOIE GRAS TERRINE soft brioche sour cherry dark chocolate hazelnut	5490



Original Hungarian flavours with an AGOS twist delivered with local ingredients.

Dear Guests! Please inquire about the ingredients causing allergies and intolerances from our serving colleagues.
Our foods may contain traces of additional allergens in addition to allergens labeled as ingredients.

Prices are indicated in Hungarian Forint and include VAT. A discretionary 15% service charge will be added to your final bill.

MAINS

FROM THE GRILL

A5 WAGYU STEAK (200g)	49 990
GRILLED OCTOPUS homemade BBQ glaze fennel	12 990
PAN SEARED SALMON TROUT white wine beurre monté salmon roe	8990
DRY-AGED RED ANGUS RIB-EYE (Hubertus Farm)	15 490
SCOTTISH BLACK ANGUS TENDERLOIN	16 990

FROM THE OVEN



VENISON WELLINGTON FOR 2 venison loin mushroom duxelle bresaola	25 990
---	---------------

HALF OF A ROASTED BABY CHICKEN "CATALANA" free range baby chicken pine nut sherry cranberry couscous	4990
--	-------------

HALIBUT EN PAPILOTE artichoke olive sundried tomato forest mushrooms	11 490
---	---------------

PASTA&MORE

PAELLA octopus tiger prawn mussels vegetables	8990
---	-------------

BRAISED LAMB SHANK PASTA pappardelle capers pearl onion Manchego	6490
--	-------------

VEGETARIAN/VEGAN

HARRISA ROASTED carrot puy lentil red onion vegan jus	5990
---	-------------

SPINACH GNOCCHI gorgonzola pear walnut	5990
--	-------------

SPECIALS

MANGALITZA FILLET hungarian ratatouille caponata vol au vent	8990
--	-------------

MANGALITZA SCHNITZEL potato salad & vinaigrette lemon	9990
---	-------------

PRAWN SAGANAKI aged feta tomato chili sauce mint & olives	7590
---	-------------

SIDES

MIXED LEAVES SALAD calamansi vinaigrette	1990
--	-------------

BELGIAN FRIES truffle sheep cheese	2890
--	-------------

CREAMY MASHED POTATOES thyme brown butter	1990
---	-------------

JOSPER-GRILLED VEGETABLES courgette bell pepper mushroom haricot vert baby corn	2490
--	-------------

KIMPTON GREEK SALAD tomato olives Feta pickled Red onion baby Gem	2590
--	-------------

WATERMELON SALAD (ONLY SUMMER SEASON) feta mint rocket olives	2890
---	-------------

DESSERTS

INTERNATIONAL CHEESE SELECTION Fruits Mango chutney Bread	3990
---	-------------

ICE CREAM OR SORBET SELECTION Please Ask Information about flavors from the Floor Staf	890/SCOOP
---	------------------



HUNGARIAN CURD CHEESE DUMPLING Fried curd dumpling Sweet sour cream Apricot-mango jam Caramelized panko crumbs	3490
---	-------------

CHOCOLATE PROFITEROLE WITH VANILLA ICE CREAM Chocolate profiterole rum-chocolate sauce Vanilla ice cream	3490
---	-------------

BLACK FOREST Dark chocolate mousse Sour cherry-tonka bean sorbet Cherry liqueur Chantilly Cocoa sponge cake	3990
---	-------------

PAVLOVA Raspberry compote Lemon gel Coconut tapioca pudding Berriolette sorbet Chantilly Raspberry meringue Violet	2990
--	-------------



Original Hungarian flavours with an AGOS twist delivered with local ingredients.

Dear Guests! Please inquire about the ingredients causing allergies and intolerances from our serving colleagues.

Our foods may contain traces of additional allergens in addition to allergens labeled as ingredients.

Prices are indicated in Hungarian Forint and include VAT. A discretionary 15% service charge will be added to your final bill.

AGOS

KISVILLÁS FALATOK

KRÉMEK mangó-curry hummusz Muhammara	1890	SÜLT HALLOUMI chorizo hab	2990
JOSPER KENYÉRLÁNGOS mortadella bivaly mozzarella pisztácia pesto	2990	PADRON PAPRIKA Romesco mártás Manchego	2190
GRILLEZETT VELŐSCSONT kovászos piritós chimichurri	1690	FOKHAGYMÁS, CHILIS GARNÉLA fokhagyma chili vaj zöldsűszerek	4990

ELŐÉTELEK

A KERTBŐL	A FARMRÓL
SZEZONÁLIS ZÖLDSÉGLEVES Kérjen információt a felszolgálóktól	VADDISZNÓ GULYÁS csipetke gyökér zöldségek shimeji
FÜSTÖLT KECSKESAJT PANNA COTTA gránátalma zselé savanyított cékla füge	ANGUS TATÁR szárított paradicsom Parmezán praliné tojássárgája gél házi kovászos uborka
BIVALY MOZZARELLA színes paradicsom terrine roppanós kenyér bazsalikom maracuja dresszing	SERRANO KROKETT feta sajt chipotle majonéz
MEDITERRÁN SALÁTA zsenge római saláta káposzta jégcsap retek citrus öntet kék tortilla csirkével	HÍZOTT KACSAMÁJ TERRINE házi kalács meggy étcsokoládé törökmogyoró
A VÍZBŐL	
FÜSTÖLT TONHAL CARPACCIO eper savanyított gyömbér alga saláta szezám	
ARANY DURBINCS CEVICHE Shishito pink grapefruit koriander calamansi	
 LECSÓ GAZPACHO rák tatár oliva hó házi aszalt paradicsom	



Eredeti magyar ízek AGOS csavarral, helyi alapanyagokból.

Kedves Vendégeink! Az allergiát, intoleranciát kiváltó összetevőkről érdeklődjön kollégáinknál. Ételeink nyomokban tartalmazhatnak az összetevőként megjelölt allergének mellett további allergéneket. Árunk forintban értendő és tartalmazza az ÁFÁ-t. A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számítunk fel.

FŐÉTEL

A GRILLRŐL

A5 WAGYU STEAK (200 gr)	49 990
GRILLEZETT POLIP Házi BBQ mártás édeskömény	12 990
BŐRÉN SÜLT LAZACPISZTRÁNG fehérboros vajszósz lazackaviár	8990
SZÁRAZON ÉRLELT VÖRÖS ANGUS RIB-EYE (Hubertus Farm)	15 490
SKÓT FEKETE ANGUS BÉLSZÍN	16 990

A SÜTŐBŐL



SZARVAS WELLINGTON 2 FŐRE szarvasgerinc gomba duxelle bresaola	25 990
---	--------

SÜLT FÉL BÉBI CSIRKE „CATALANA” szabadtartású bébi csirke fenyőmag sherry vörösfonya kuskusz	4990
ÓCEÁNI LAPOSHAL PAPILLOTE articsóka olívbogyó aszalt paradicsom	11 490

PASTA&MORE

PAELLA polip tigrisrák fekete kagyló vegetables	8990
BRAISED LAMB SHANK PASTA pappardelle kapribogyó gyöngyhagyma Manchego	6490

VEGETÁRIÁNUS/VEGÁN

HARRISAVAL SÜLT RÉPA puy lencse lilahagyma vegán jus	5990
SPENÓTOS GNOCCHI gorgonzola körte dió	5990

KÜLÖNLEGESSÉGEK

MANGALICA SZŰZ lecsó caponata töltött tésztakosár	8990
MANGALITZA SCHNITZEL bajor krumplisaláta & vinaigrette citrom	9990
PRAWN SAGANAKI érlelt feta sajt chilis paradicsom szósz menta & olívbogyó	7590

-VAL|-VEL

VEGYES SALÁTA calamansi vinaigrette	1990
BELGA SÜLT KRUMPLI szarvasgombás juhsajt	2890
KRUMPLIPÜRÉ kakukkfű barna vaj	1990
JOSPER GRILL ZÖLDSÉGEK cukkini kaliforniai paprika gomba zöldbab kukorica	2490
KIMPTON GÖRÖG SALÁTA paradicsom olíva Feta bébi római saláta	2590
GÖRÖGDINNYE SALÁTA (NYÁRI SZEZONBAN ELÉRHETŐ) feta menta rukkola olíva	2890

DESSZERTEK

NEMZETKÖZI SAJTVÁLOGATÁS gyümölcsök mangó chutney kenyér	3990
FAGYLALT VAGY SORBET VÁLOGATÁS Az ízekről kérjen információt a felszolgálóktól	890/SCOOP
TÚRÓGOMBÓC sült túrógombóc édes tejföl sárgabarack-mangó lekvár karamellizált panko morzsa	3490



CSOKOLÁDÉS PROFITEROL VANÍLIAFAGYLALTTAL csokoládés profiterol rum-csokoládé szósz vanília fagylalt	3490
FEKETE-ERDŐ étcsokoládé mousse meggy-tonkabab sorbet meggy likőr tejszínhab kakaós piskóta	3990
PAVLOVA málna kompót citrom gél kókuszos tapióka puding Berriolette sorbet vaníliás tejszínhab málnás habcsók ibolya	2990



Eredeti magyar ízek AGOS csavarral, helyi alapanyagokból.

Kedves Vendégeink! Az allergiát, intoleranciát kiváltó összetevőkről érdeklődjön kollégáinknál. Ételeink nyomokban tartalmazhatnak az összetevőként megjelölt allergének mellett további allergéneket. Árunk forintban értendő és tartalmazza az ÁFÁ-t. A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számítunk fel.

THOSE WHO HELP US SUCCEED EVERY SINGLE DAY
AKIK A SIKERÜNKHÖZ NAP MINT NAP HOZZÁJÁRULNAK

ÖREGLAKI VAD
HUBERTUS FARM
ETYEKI SAJTMANUKFAKTÚRA
KOCSIK ATTILA – MICRO HERBS
HELLAS
BÜKKI SAJTOS
A SONKÁS
FARM TO FORK

KIMPTON
BEM
B U D A P E S T