

kóstoló. menü.

SZARDELLÁS HÁZI VAJ ^{1,4,7}

36 HÓNAPOS MANGALICA SONKA ¹

LIBAMÁJ 'SZENDVICS' ¹

SPÁRGA/MANDULA/CHILI OLAJ ⁸

SALOTTA/GOMBA JUS/ÉLESZTŐ ²

HÓGOMBA/SAJTSZÓSZ/TOKAJI ^{7,8}

MANGALICA/CHORON BY BILANX ^{1,3,4,6,7,9,10}

KEY LIME OSTYA ^{1,3,7}

24.900 Ft

magyar borpárosítás + 14.900 Ft

A feltüntetett árakra 15% szervízdíjat számolunk fel
Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t
Séf: Horváth Péter / Üzletvezető: Lisztes Ivett
Üzemeltető: Calimocho Kft., 1051 Budapest, Mérleg utca 10.

bilanx

Allergének:
1 glutén
2 rák
3 tojás
4 hal

5 földimogyoró
6 szójabab
7 tej
8 dió
9 zeller

10 mustár
11 szezámmag
12 szulfitok
13 csillagfűrt
14 puhatestű

tasting. menu.

HOMEMADE BUTTER WITH ANCHOVIES ^{1,4,7}

36 MOS CURED MANGALICA HAM ¹

FOIE GRAS 'SANDWICH' ¹

ASPARAGUS/ALMOND/CHILI OIL ⁸

SHALOTT/MUSHROOM JUS/YEAST CRUMBLE ²

SNOW MUSHROOM/CHEESE SAUCE/TOKAJI ^{7,8}

MANGALICA/CHORON BY BILANX ^{1,3,4,6,7,9,10}

KEY LIME WAFER ^{1,3,7}

24.900 Ft

hungarian wine pairing + 14.900 Ft

15 % service fee is charged on the bill

Prices are in HUF and contains VAT

Chef: Péter Horváth / Manager: Ivett Lisztes

Operated by: Calimocho Kft., 1051 Budapest, Mérieg utca 10.

bilanx

Allergens:
1 gluten
2 crustaceans
3 egg
4 fish

5 peanuts
6 soy-bean
7 milk
8 nuts
9 celery

10 mustard
11 sesame seed
12 sulfite
13 lupin
14 molluscs