

SNACK

Gilda

Olíva, pácolt paprika, szardella

1290 Ft

Matrimonio pintxos

Vajas, ropogós leveles tésztában sült szardella. Gazdag, umamis íz, a petrezselyem frissíti és könnyíti.

1690 Ft

Padron

Serpenyőben pirított spanyol paprika, tengeri sóval. Többségük enyhe, de néha akad egy-egy csípősebb darab is.

1590 Ft

Olíva válogatás

1690 Ft

Rákszirom

Egy indonéz eredetű, garnélarákból és tapiókakeményítéssel készült, népszerű ázsiai ropogtatnivaló. A tökéletes sós snack sörhöz.

1990 Ft

"Zsíros deszka"

Sertés rilette, pácolt lilahagyma, friss kovászos kenyér

1290 Ft

LEVES

Miso ramen, császár, tojás

Japán ihletésű, mély ízű leves miso alappal. Gazdag, laktató fogás, a császár és a tojás teszi igazán tartalmasá.

5790 Ft

BARFOOD

Véreshurka krokett, petrezselyem mayo

Ropogós bundában sült véreshurka krémes belsővel. Klasszikus magyar íz, modern formában.

2890 Ft

Napi zöldséges tempura, salsa

Könnyű, ropogós bundában sült szezonális zöldségek. Friss salsával találjuk, ami savasságot és könnyedséget ad.

2790 Ft

Lazac tatár, uborka, torma, kapri, ponzu mayo

Friss, nyers lazac finomra vágva, enyhén fűszerezve. Az uborka és a ponzu (citrusos szójaszósz) frissíti, a torma pedig ad egy enyhe csípősséget.

4190 Ft

Ázsiai malacfül, roppantott uborka saláta

3290 Ft

Grillezett káposzta, miso dresszing

A káposzta grillen karamellizálódik, édeskés-füstös lesz. A miso dresszing fermentált szójából készül, nagyon mély, „húsos” ízt ad növényi alapanyagból.

3790 Ft

Hosszú padlizsán grillezve, mogoró-szezám-chili dresszing

Kínai hosszú padlizsánból készül, amit először elősütünk, majd tamarindos-chilis pácban megforgatva körbe pirítunk. Mogorós vinaigrette-tel és házi chili olajjal találjuk, enyhén savas, édeskés-csípős ízvilággal.

3990 Ft

Garnélás sertés gyoza, spenót, ponzu, újhagyma

A gyoza japán töltött tészta batyu, félig gőzölve, félig pirítva. Kívül puha és ropogós egyszerre, belül szaftos töltelék.

3490 Ft

Angus tatakí (rib-eye steak) yuzu kosho gremolata, ponzu, nyers tojássárgája, tapenade

Gyorsan kérgesített, belül nyers marhahús. Intenzív, tiszta húsz, japán citrusos fűszerekkel, nyers tojássárgájával. Yuzu kosho: fermentált chili és citrus paszta, gremolata: fokhagymás petrezselymes massa olíva olajjal, tapenade: olajbogyó krém

6490 Ft

Maravilla saláta

Egy tartalmas, főétel jellegű saláta, nem klasszikus zöldleveles. Pirított tarhonyából, csicseriborsóból, retekéből, lilahagymából, kecskesajtából és szárított paradicsomból áll, édesburgonyás chimichurri dresszinggel (argentin zöldfűszeres olajos szósz (petrezselyem, fokhagyma, ecet)).

Kistányér

3790 Ft

Nagytányér

4990 Ft

Rántott hal holstein, kapri, parázsburgonya

Klasszikus, rántott tőkehal, ropogós panírban. A „holstein” stílus azt jelenti, hogy kapribogyóval, pirított vajjal és tükörtojással tálaljuk, parázsburgonyával kísérvé. Ismerős, komfortos ízek, elegánsabb tálalásban.

Kistányér

4990 Ft

Nagytányér

6490 Ft

Mediterrán pacal (kolbász, bab), kenyér

Nem magyaros paprikás pacal, hanem paradicsomos, fűszeres, olaszos hangulatú. A bab és a kolbász miatt tartalmaz „komfortétel”.

Kistányér

4490 Ft

Nagytányér

5790 Ft

Extra adag kovászos kenyér

890 Ft

DESSZERT

Csokoládé mousse, olívaolaj, só

2990 Ft

Édesburgonyás sajtorta, dió, barna vaj

2690 Ft