

APETIZERS

🍷 Pheasant Consommé ^(7,9) Carrot, Sugar Snap	5 900
🍷 Goulash Soup ^(9, 12) Beef Cheek, Root Vegetables	5 900
🍷 Beef Tartare ^(1,3,7,10,12) Smoked Paprika Mayonnaise, Smoked Bone Marrow, Horseradish Crunch	6 900
🍷 Duck Liver Terrine ^(1, 3, 7, 9, 12) Dried Apricot Shokupan, Long Peppercorn	7 400
Grilled Scallops ^(12,14) Lardo, Parsley Cream, Pickled Pearl Onions	6 500
Burrata ^(7, 9, 12) Heirloom Tomatoes, Kalamata Olive Tapenade, Tomato Vinaigrette	4 900
Baby Gem Lettuce Salad ^(7,8,12) Green Apple, Etyeki Bársony Cheese, Pistachio	4 900

MAIN COURSES

Roasted Chicken Supreme ^(7, 9, 10, 12) Baby Carrots, Whole Grain Mustard Crushed Potatoes, Chamomile Jus	7 900
Duck Leg Confit ^(7, 9, 12) Peas Cream, Gnocchi, Rhubarb Chutney	9 400
Veal Wiener Schnitzel ^(1, 3, 7, 10, 12) Mashed Potatoes, Cucumber Salad	9 000
🍷 Mangalica Pork Chop “Tomahawk” ^(3, 7, ,10, 12) Creamy Potato Pottage, Confit Egg Yolk	15 500
Prawn Linguine ^(1, 3, 7, 14) Tomato Sauce, Herb Breadcrumbs	9 200
Grilled Cod ^(4, 9) Sweet Potato, Pickled Zucchini, Pomegranate, Crispy Quinoa, Lime Jus	11 500
Asparagus Risotto ^(4, 7, 9, 14) Parmesan	6 900
Ricotta and Truffle Ravioli ^(1, 3, 7, 9, 12) Creamy Spinach Sauce, Parmesan, Truffle Oil	6 500
Vegan Roasted Sweet Potato ^(6, 9) Vegan Bacon Glaze, Zucchini Tzatziki	5 900

STEAKS

Sirloin Irish Angus 300 g	17 500
Tournedos Filet 21 Days Dry Aged Angus Beef 200 g	16 500
Rib-Eye 21 Days Dry Aged Angus Beef 300 g	28 500
A5 Wagyu Rib-Eye 150 g	26 500

SIDE DISHES

French Fries	2 600
Mashed Potato ⁽⁷⁾	2 600
Mixed Green Salad ⁽¹²⁾	2 600
Tenderstem Broccolini ⁽⁷⁾	2 600

STEAK SAUCES

Green Peppercorn Sauce ^(7,9)	1 850
Red Wine Jus ^(9, 12)	1 850
Jus ^(9, 1 2)	1 850
Chimichurri ^(7, 9, 10, 12)	1 850

DESSERTS

🍷 Hungarian Golden Dumplings ^(1, 3, 7, 8) Brioche, Salted Caramel, Walnut, Vanilla Ice Cream	4 250
Rice Mousse ^(3, 5, 6, 7) Strawberry Gel, Almond	4 250
Cheesecake ^(1, 3, 6, 7, 8) Blackcurrant, Meringue	4 250
Vegan Brownie ^(6, 8) Dark Chocolate Mousse, Cherry	4 250

🍷 Hungarian Signature Dishes

ALLERGENS

1. gluten	6. soy	11. sesame
2. crustacean	7. dairy	12. sulfites
3. egg	8. tree nuts	13. lupins
4. fish	9. celery	14. shellfish
5. peanut	10. mustard	

15 % service charge will be added.

ELŐÉTELEK

🌿 Fácánerőleves ^(7,9) Sárgarépa, Cukorborsó	5 900
🌿 Gulyásleves ^(9,12) Marhapofa, Gyökérzöldségek	5 900
🌿 Marhatatár ^(1,3,7,10,12) Füstölt Paprikás Majonéz, Füstölt Csontvelős Tormaropogós	6 900
🌿 Kacsamáj Terrine ^(1,3,7,9,12) Aszalt Barackos Shokupan, Hosszú Bors	7 400
Grillezett Fésűkagyló ^(12,14) Lardo, Petrezselyemkrém, Savanyított Gyöngyhagyma	6 500
Burrata ^(7,9,12) Színes Paradicsom, Kalamata Olíva Tapenád, Paradicsom Vinaigrette	4 900
Bébi Római Saláta ^(7,8,12) Zöldalma, Etyeki Bársony Sajt, Pisztácia	4 900

STEAK

Angus Hátszín 300 g	17 500
Angus Belsőszíntfilé 21 napos szárazon érlelt 200 g	16 500
Rib-Eye 21 napos szárazon érlelt 300 g	28 500
Wagyu A5 Rib-Eye 150 g	26 500

KÖRETEK

Hasábburgonya	2 600
Burgonyapüré ⁽⁷⁾	2 600
Vegyes Zöldsaláta ⁽¹²⁾	2 600
Grillezett Brokkolini ⁽⁷⁾	2 600

MÁRTÁSOK

Zöldborsmártás ^(7,9)	1 850
Vörösboros Jus ^(9,12)	1 850
Jus ^(9,12)	1 850
Chimichuri ^(7,9,10,12)	1 850

DESSZERTEK

Aranygaluska ^(1, 3, 7, 8) 🌿 Briós, Sós karamell, Dió, Vaníliafagylalt	4 250
🌿 Ríz mousse ^(3, 5, 6, 7) Eperzselé, Mandula	4 250
Sajttorta ^(1, 3, 6, 7, 8) Fekete Ribizli, Habcsók	4 250
Vegán Brownie ^(6,8) Étcsokoládé mousse, Cseresznye	4 250

🌿 Hagyományos Magyar Fogások

ALLERGÉNEK

1. glutén	6. szója	11. szezámmag
2. rákfélék	7. tejtermék	12. szulfitok
3. tojás	8. diófélék	13. csillagfűrt
4. hal	9. zeller	14. puhatestűek
5. földimogyoró	10. mustár	

15 % szervízdíj kerül felszámításra.