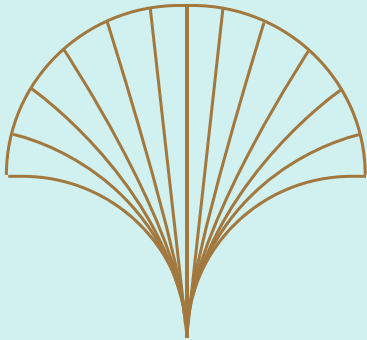




RAMAZURI

menu

APPETIZER

Dips 4 940 FT
guacamole, tomato salsa, cream cheese,
hummus, bread - 1, 7, 10, 11

Tapas Plate 5 480 FT
duck liver pâté, aged ham, sour cherry chutney,
Comté cheese, butter, - 1, 7, 10

Grilled Octopus 6 750 FT
mango salad, edamame beans, coriander,
chili-lime dressing - 4, 6, 10, 11, 14

SALAD

Caesar Salad 4 940 FT
romaine lettuce, endive, cashews,
Parmesan, garlic croutons - 1, 3, 4, 7, 8, 10
+ chicken breast / smoked salmon / shrimp 2 800 FT

Burrata 5 600 FT
tomato, rocket, basil, pine nuts - 7, 8, 10

SOUP

Cream of Green Pea Soup 3 990 FT
smoked quail egg, Gorgonzola mousse - 3, 7, 9

Beef Cheek Goulash 4 660 FT
bread - 1, 9

MAIN COURSE

Tagliatelle Pasta 5 900 FT
leek and asparagus sauce, baby spinach,
fava beans, Parmesan - 1, 3, 6, 7, 9
+ chicken breast / shrimp 2 800 Ft

Chicken Paprikash 8 940 FT
buttered dumplings, sour cream foam - 1, 3, 7

Angus Burger 8 940 FT
french fries - 1, 3, 7, 10

Duck Breast 9 430 FT
sweet potato purée, caramelized cabbage,
hazelnut sauce - 5, 6, 9, 11

Salmon Fillet 9 560 FT
citrus bulgur, zucchini salad,
butternut squash velouté - 1, 4, 7, 9

Veal Wiener Schnitzel 10 640 FT
potato salad - 1, 3, 10

Rib-Eye Steak 13 920 FT
cheese and bacon potatoes, broccolini,
shiitake mushrooms - 7, 10, 11

DESSERT

Cheesecake 3 990 FT
blueberry, hazelnut - 1, 3, 7, 8

Chocolate Soufflé 3 990 FT
citrus curd cream, raspberry - 1, 3, 7, 8

Allergens:

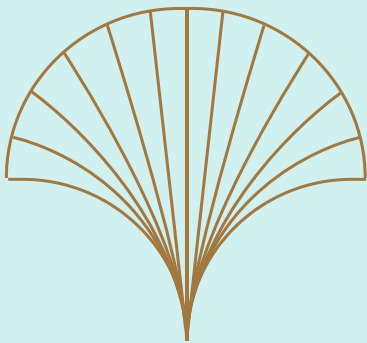
Gluten – 1 | Crustaceans – 2 | Eggs – 3 | Fish – 4 | Peanuts – 5 | Soybeans – 6 | Milk (Lactose) – 7
Nuts – 8 | Celery – 9 | Mustard – 10 | Sesame seeds – 11 | Sulfur dioxide – 12 | Lupin – 13 | Molluscs – 14



password: budapest

Kitchen opening hours: 11:30 – 21:30
Please let us know if you have any food allergies.
15 % service charge will be added to your bill.
Chef: Liebl Martin | Our prices include VAT.





RAMAZURI

menu

ELŐÉTEL

Kencék 4 940 FT
guacamole, paradicsom salsa, sajtkrém,
humusz, kenyér - , 7, 10, 11

Tapas Tál 5 480 FT
kacsamáj pástétom, érlelt sonka, meggy chutney,
Comté sajt, vaj, kenyér - 1, 7, 10

Grillezett Polip 6 750 FT
mangó saláta, edamame bab, koriander,
chili-lime dresszing - 4, 6, 10, 11, 14

SALÁTA

Cézár Saláta 4 940 FT
római saláta, endívia, kesudió, parmezán,
fokhagymás kruton - 1, 3, 4, 7, 8, 10
+ csirkemell / füstölt lazac / garnéla 2 800 FT

Burrata 5 600 FT
paradicsom, rukkola, bazsalikom, fenyőmag - 7, 8, 10

LEVES

Zöldborsókrémleves 3 900 FT
füstölt fürjtojás, gorgonzola mousse - 3, 7, 9

Marhapofa Gulyás 4 660 FT
kenyér - 1, 9

FŐÉTEL

Tagliatelle Tészta 5 900 FT
póréhagymás spárgamártás, bébispenót,
fava bab, parmezán - 1, 3, 6, 7, 9
+ csirkemell / garnéla 2 800 FT

Paprikás Csirke 8 940 FT
vajas galuska, tejfölhab - 1, 3, 7

Angus Burger 8 940 FT
sült burgonya - 1, 3, 7, 10

Kacsamell 9 430 FT
édesburgonya püré, karamellizált káposzta,
mogyorós szósz - 5, 6, 9, 11

Lazac 9 560 FT
citrusos bulgur, cukkini saláta,
vajtök velouté - 1, 4, 7, 9

Borjú Bécsi 10 640 FT
burgonyasaláta - 1, 3, 10

Rib-Eye Steak 13 920 FT
sajos-baconos burgonya, vadbrokkoli,
shiitake gomba - 7, 10, 11

DESSZERT

Sajttorta 3 990 FT
áfonya, mogyoró - 1, 3, 7, 8

Csokoládé Szuflé 3 990 FT
citrusos krémtúró, málna - 1, 3, 7, 8

Allergének:

Glutén – 1 | Rákfélék – 2 | Tojás – 3 | Hal – 4 | Földimogyoró – 5 | Szójabab – 6 | Tej (Laktóz) – 7 | Diófélék – 8
Zeller – 9 | Mustár – 10 | Szezámmag – 11 | Kén-dioxid – 12 | Csillagfűrt – 13 | Puhatestűek – 14



password: budapest

Kérjük, jelezze ételallergiáját!
Konyha nyitvatartás: 11:30 – 21:30
Az árak Forintban értendők és az Áfát tartalmazzák.
A számla végösszegéhez 15 % szervízdíjat számítunk fel.
Chef: Liebl Martin

