

PIAC	
KRÉMES GOMBALEVES	6.300 HUF
Ropogós Cannoli, Róka­gomba, Édes­kö­mény, Petre­zselyem	
CÉKLA ÉS KECSKESAJT NAPOLEON	6.800 HUF
Mogyoró­hagymás Citrus Vinaigrette, Pí­rít­ott Mogyoró	
ENDÍVIA ÉS ALMA SALÁTA BIVALY MOZZARELLÁVAL	6.900 HUF
Datolya, Édes­kö­mény, Ma­rinált Zöl­dsé­gek, Kan­dírozott Pekán­dió	

FARM	
GULYÁSLEVES	7.800 HUF
Marhapo­fa, Gyökér­zöl­dsé­gek, Spaetzle, Kö­mény	
MAGYAR BIVALY STEAK TATÁR	8.100 HUF
Sabayon, Jégcsap­retek, Sa­va­nyít­ott Zöl­ddinnye	
HÍZOTT KACSAMÁJ TERRIN	9.800 HUF
Konfitált Kacsacomb, Ma­rinált Szilva, Ropogós Criossant	

PART	
GRILLEZETT POLIP	9.900 HUF
“Zakuszk­a”, Szegletes Lednek, Sa­va­nyít­ott Sült Pa­pri­ka, Pad­lizsán, Ropogós Fok­ha­gy­ma	
FÜSZERES AHI TONHALTATÁR SZEZÁM-MISO TÖLCSÉRBEN	10.900 HUF
Wasabi, Ma­sa­go	
ALASZKAI CRAB CAKE	11.700 HUF
Tarisznya­rák, Bazsa­li­kom Aioli Pesztó, Pa­ra­dic­som Relish	
PRÉMIUM TOKHAL OSCIETRA KAVIÁR	61.900 HUF
Zöl­dfüszeres - Ci­tro­mos Blini, Tra­di­ci­o­nális Kie­gészítők	

Házi Tészták	
HÁZILAG KÉSZÍTETT AGNOLOTTI TÉSZTA	7.200 HUF
Édes­bur­gonya és Kecske­sa­jt Töl­te­lék, Na­ran­cs-Vaj Emulzió, Pa­rme­zán	
MILÁNÓI RIZOTTÓ	6.600 HUF
Bivaly Strac­cia­tel­la, Vad Brok­ko­li, Sá­frány, Pa­rme­zán	
HÁZI RICOTTA GNOCCHI	8.600 HUF
Angus Ma­rha Bo­lo­gnai Szósz, Pa­ra­dic­som, Szicíliai Pecorino Sa­jt	
FÜSTÖLT LAZACOS PIZZA	10.000 HUF
Kapros Tej­fől, Li­la­ha­gy­ma, Me­télő­ha­gy­ma	

FŐFOGÁSOK	
MELANZANE A KEMENCÉBŐL	10.300 HUF
Pad­lizsán, Cuk­kí­ni, Pa­ra­dic­som Szósz, Bazsa­li­kom, Ropogós Pa­rme­zán	
MISO PÁCOS FEKETE TŐKEHAL	18.500 HUF
Csúcsos Káposzta, Hi­jiki-Bur­gonya Sa­láta, Sze­zám-Miso Vinaigrette	
SKÓT GŐZÖLT LAZAC ‘HONG KONG’ MÓDRA	18.500 HUF
Pí­rít­ott Ázsi­ai Zöl­dsé­gek, Jázmin Rizs, Édes Szó­ja­szósz	
EGÉSZBEN GRILLEZETT ADRIAI ARANYDURBINCS (500g)	19.500 HUF
Serpenyőzött Mángold, Roppantott Bur­gonya, Fe­nyő­ma­gos Ci­tro­us Ma­ri­nád	
KUKORICÁN NEVELT TANYASI SÜLT FÉL CSIRKE	14.500 HUF
Kecske­sa­jt, Ratte Bur­gonya­pü­ré, Gom­baszósz	
SERPENYŐBEN SÜLT KACSA MELL ÉS COMB DUÓ	16.600 HUF
Mázas Cékla, Füstölt Szilva, Vörösszölő, Sült Túró "Gombóc"	
FASZÉNEN GRILLEZETT MANGALICA TOMAHAWK	16.900 HUF
Romano Bab, Bébi Ku­ko­rica, Füstölt Chi­po­tle Pa­pri­ka, Chi­mi­chu­rri Szósz	
OMLÓS VADAS MARHAPOFA	17.200 HUF
Gyökér­zöl­dség Pü­ré, Szal­véta­gombóc, Mustár, Sa­va­nyít­ott Gomba	
BÉCSI SZELET	17.200 HUF
Osztrák Borjú Filé, Bur­gonya­sa­láta, Pácolt Uborka, Koktél­pa­ra­dic­som, Ma­che	
KÍNAI BÁRÁNYBORDA	19.000 HUF
Hirtelen Sült Zöl­dbab, Fe­ke­te­bab-máz, Ko­riander-Menta Vinaigrette	
LASSAN SÜLT FEKETE ANGUS BORDA (1,2kg)	48.000 HUF
Krémes Ratte Bur­gonya­pü­ré, Áfonyás Portói Szósz	
TENGERI SÜGÉR VÖRÖS CURRY SZÓSSZAL	18.500 HUF
Fésűkagyló, Királyrák, Bébi Tintahal, Zöl­dpapaja	
FASZÉNEN GRILLEZETT CREEKSTONE NEW YORK STEAK (220g)	29.900 HUF
Kovászolt Vajbab, Krémes Karalábé, Róka­gomba, Füstös Vaj Gláz	
USDA PRIME GRILLEZETT CSONTOS RIBEYE STEAK	69.500 HUF
Aligot Bur­gonya, Armagnac-Zöl­dbors Mártás (2-3 Fő Ré­szé­re, 1kg)	
AUSZTRÁL WAGYU RIBEYE A STONE AXE FARMRÓL (220g)	98.000 HUF
Vörösbor Redukció, Va­lasztott Köret	

SPAGO BUDAPEST KLASSZIKUSOK

3-FOGÁSOS MENÜ

31.900 HUF

FÚSZERES AHI TONHALTATÁR SZEZÁM-MISO TÖLCSÉRBEN

Wasabi, Masago

OMLÓS VADAS MARHAPOFA

Gyökérzöldségek, Szalvétagombóc, Mustár

SOMLÓI GALUSKA “DIÓHÉJBAN”

Karamellizált Pekándió, Házi Narancslekvár

KÖRETEK

JÁZMIN RIZS

3.700 HUF

SERPENYŐBEN SÜLT ZÖLDSÉGEK

3.300 HUF

RATTE BURGONYAPÜRÉ

2.400 HUF

KEVERT LEVÉLSALÁTA

3.300 HUF

Tokaji Zöldfűszer Dresszing

Az áraink forintban értendők, és tartalmazzák az Áfát. A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számolunk fel.

Ha bármilyen intoleranciája, speciális étkezési igénye vagy allergiája van, kérjük, értesítse a felszolgálóját.