

Hideg Mediterrán Ízelítők Cold Mediterranean Starters

Oliva Válogatás <i>Selected Olives</i>	900,-
Tonhal Tatár Krémsajttal, Cukkinivel <i>Tuna Tartare On Cream Cheese And Zucchini</i>	1750,-
Kardhal Tatár, Avokádókrémmel <i>Swordfish Tartar With Avocado Cream</i>	1750,-
Tonhal Ceviche <i>Tuna Ceviche</i>	2250,-
Ibérico Válogatás (Joselito Paleta, Salchichón, Chorizo, Fuet) <i>Iberian Charcuterie (Joselito Paleta, Salchichón, Chorizo, Fuet)</i>	3950,-
Joselito (A Világ Legjobb Sonkája) <i>Joselito (The Best Ham Of The World)</i>	8900,-
Sajtválogatás (Manchego, Mahon, Maxorata, Reypenauer) <i>Cheese Selection (Manchego, Mahon, Maxorata, Reypenauer)</i>	3500,-
Görög Rusztikus Saláta <i>Greek Village Salad</i>	1950,-
Rokfortos Céklasaláta <i>Roquefort Beetroot Salad</i>	1250,-
Mediterrán Vegyes Saláta <i>Mediterranean Mixed Salad</i>	1450,-
Pan Con Tomate <i>Pan Con Tomate</i>	550,-

Meleg Kóstoló Falatok Hot Starters From The Mediterranean

Croquetas De Jamón - Sonkás Krokett <i>Croquetas De Jamón - Croquettes With Ham</i>	1200,-
Croquetas De Bacalao - Tőkehal Krokett <i>Croquetas De Bacalao - Croquettes With Codfish</i>	1750,-
Patatas Bravas <i>Patatas Bravas</i>	1110,-
Sült Padrón Paprika <i>Fried Padrón Pepper</i>	1750,-
Tarta De Tomate - Paradicsomtorta <i>Tarta De Tomate - Tomato Tart</i>	1450,-
Válogatott, Grillezett Zöldségek <i>Assorted Grilled Vegetables</i>	1200,-
Parmezános Sült Polenta Balzsamecettel <i>Fried Polenta With Parmesan And Balsamic Vinegar</i>	990,-
Gnocchi Alla Sorrentina <i>Gnocchi Alla Sorrentina</i>	1450,-
Bufalával Töltött Ravioli Vargánya Mártással <i>Ravioli Stuffed With Buffalo Mozzarella, Porcini Mushroom Sauce</i>	1450,-

Húsételek Meat

Costillas De La Casa - Házi Sertésoldalas <i>Costillas De La Casa - Pork Ribs De La Casa</i>	1950,-
Sült Tarja Vörösboros Almával <i>Pork Cutlet With Apple Marinated In Red Wine</i>	1950,-
Parmezános Pacalpörkölt <i>Tripe With Parmesan</i>	1200,-
Görög Csirkenyárs <i>Greek Style Chicken On The Spit</i>	1750,-
Gyümölcsös Kacsamell <i>Fruity Duck</i>	2250,-
Diana Hátszín <i>Steak Diana</i>	3250,-
Grillezett Bárányborda Pistáciával <i>Grilled Lamb Chops With Pistacho</i>	2850,-
Portói Libamáj <i>Goose Liver In Port Wine</i>	2450,-

Hal És Tenger Gyümölcsei Fish And Seafood

Csípős, Paradicsomos Feketekagyló <i>Mussels In Spicy Tomato Sauce</i>	1250,-
Chipirones - Sült Tintahal Karikák <i>Chipirones - Deep Fried Calamari</i>	2250,-
Gambas Al Ajillo - Fokhagymás Királyrák Oliva Olajban <i>Gambas Al Ajillo - Prawns With Garlic And Olive Oil</i>	2450,-
Pulpo Gallego - Polip, Burgonya, Oliva Olaj, Paprika <i>Pulpo Gallego - Octopus, Potato, Olive Oil, Red Pepper</i>	2950,-
Tenger Gyümölcsei Házi Paradicsommártásban <i>Mediterranean Seafood In Tomato Sauce</i>	3200,-
Tőkehal Mediterrán Módon <i>Codfish Mediterranean Style</i>	2250,-
Szent Jakab Kagyló Karfiolkrémen, Ropogós Sonkával <i>Scallop With Cream Of Couliflower And Jamon Croquant</i>	2950,-

Magyaros Ízek Hungarian Flavours

Marhapofa Paté Libamájjal <i>Beef Cheek Paté With Duck Liver</i>	1950,-
Hortobágyi Húsos Palacsinta <i>Hortobágy Meat Crêpes</i>	1200,-
Fogas Tejszínes Laskagomba-Mártással <i>Sander Fillet With Oyster Mushroom Sauce</i>	1650,-
Szabolcsi Töltött Káposzta <i>Stuffed Cabbage Szabolcsi Style</i>	1250,-
Lecsós Szűzérme <i>Pork Fillet With "Lecsó"</i>	1750,-
Vörösboros Marhapofa <i>Beef Cheek Stew In Red Wine</i>	1800,-
Budapest Bélszín <i>Steak Budapest</i>	3500,-

Desszertek Desserts

Crema Catalana <i>Crema Catalana</i>	1200,-
Kókuszos Pannacotta Áfonya Öntettel <i>Coconut Pannacotta With Cranberry Sauce</i>	1200,-
"Cherries Jubilé" Vanília Fagylalttal <i>"Cherries Jubilé With Vanilla Ice Cream</i>	1750,-
Tiramisu Klasszikus <i>Classic Tiramisu</i>	1200,-
Tiramisu Másképp <i>Tiramisu Revisited</i>	1500,-
Somlói Galuska <i>Somlói Sponge Cake</i>	1200,-