

## Hideg Mediterrán Ízelítők

### Cold Mediterranean Starters

<b>Oliva Válogatás</b>	1200,-
<i>Selected Olives</i>	
<b>Pan Con Tomate</b>	850,-
<i>Pan Con Tomate</i>	
<b>Tonhal Tatár Krémsajttal, Cukkinivel</b>	1950,-
<i>Tuna Tartare On Cream Cheese And Zucchini</i>	
<b>Ibérico Válogatás (Joselito Paleta, Salchichón, Chorizo, Fuet)</b>	3950,-
<i>Iberian Charcuterie (Joselito Paleta, Salchichón, Chorizo, Fuet)</i>	
<b>Joselito Vs Cinco Jotas (A Világ Legjobb Sonkája)</b>	8900,-
<i>Joselito Vs Cinco Jotas (The Best Ham Of The World)</i>	
<b>Sajtválogatás (Manchego, Mahon, Maxorata, Reypenauer)</b>	3500,-
<i>Cheese Selection (Manchego, Mahon, Maxorata, Reypenauer)</i>	
<b>Mediterrán Csirkemell Saláta</b>	2450,-
<i>Mediterranean Chicken Salad</i>	
<b>Melitzanosalata - Ciprusi Padlizsánsaláta</b>	1950,-
<i>Melitzanosalata - Cyprus Eggplant Salad</i>	
<b>Marha Carpaccio Tonhalkrémmel És Dióval, Rukkola Ágyon</b>	1950,-
<i>Beef Carpaccio With Tuna Cream And Walnut, Ruccola</i>	

## Meleg Kóstoló Falatok

### Hot Starters From The Mediterranean

<b>Tejszínes, Fehérboros, Tárkonyos Gombafejek</b>	1650,-
<i>Button Mushrooms In Creamy White Wine-Tarragon Sauce</i>	
<b>Croquetas De Jamón - Sonkás Krokett</b>	1200,-
<i>Croquetas De Jamón - Croquettes With Ham</i>	
<b>Croquetas De Bacalao - Tőkehal Krokett</b>	1500,-
<i>Croquetas De Bacalao - Croquettes With Codfish</i>	
<b>Sült Padrón Paprika</b>	1750,-
<i>Fried Padrón Pepper</i>	
<b>Válogatott, Grillezett Zöldségek</b>	1500,-
<i>Assorted Grilled Vegetables</i>	
<b>Parmezános Sült Polenta Balzsamecettel</b>	1200,-
<i>Fried Polenta With Parmesan And Balsamic Vinegar</i>	
<b>Gnocchi Gorgonzola Mártással, Serrano Sonkával És Dióval</b>	1950,-
<i>Gnocchi With Gorgonzola, Serrano Ham And Walnut</i>	
<b>Ricottával Töltött Tortelloni Vargánya Mártással</b>	1700,-
<i>Tortelloni Stuffed With Ricotta, Porcini Mushroom Sauce</i>	

## Húsételek

### Meat Tapas

<b>Görög Csirkenyárs</b>	1850,-
<i>Greek Style Chicken On The Skewer</i>	
<b>Grillezett Bárányborda Pisztáciával</b>	2850,-
<i>Grilled Lamb Chops With Pistacho</i>	
<b>Portói Libamáj</b>	2450,-
<i>Goose Liver In Port Wine</i>	
<b>Diana Hátszín</b>	3250,-
<i>Steak Diana</i>	

## **Hal És Tenger Gyümölcsei**

### **Fish And Seafood**

<b>Tonhal Tataki Szezámagba Forgatva</b> <i>Pan-Seared Tuna In Sesame Seed</i>	2500,-
<b>Kardhal Ceviche</b> <i>Swordfish Ceviche</i>	2100,-
<b>Vénuszkagyló Fehérboros, Fokhagymás, Tejszínes Mártásban</b> <i>Clams In Creamy White Wine And Garlic Sauce</i>	1800,-
<b>Csípős, Paradicsomos Feketekagyló</b> <i>Mussels In Spicy Tomato Sauce</i>	1500,-
<b>Chipirones - Sült Bébi-Tintahal</b> <i>Chipirones - Deep Fried Calamari</i>	2500,-
<b>Gambas Al Ajillo Con Chili - Fokhagymás, Chilis Királyrák</b> <i>Gambas Al Ajillo - Prawns With Garlic, Chili And Olive Oil</i>	3200,-
<b>Csípős, Vörösboros Bébi-Polip</b> <i>Spicy Baby Polip In Red Wine</i>	2450,-
<b>Tőkehal Tejszínes Spenóttal, Baconnel</b> <i>Codfish On Creamy Spinach, Crispy Bacon</i>	2500,-
<b>Pulpo A La Gallega - Polip, Burgonya, Oliva Olaj, Paprika</b> <i>Pulpo A La Gallega - Octopus, Potato, Olive Oil, Red Pepper</i>	3450,-

## **Magyaros Ízek**

### **Hungarian Flavours**

<b>Hortobágyi Húsos Palacsinta</b> <i>Hortobágy Meat Crêpes</i>	1400,-
<b>Mini Lángos Sajttal, Tejföllel, Lilahagymával</b> <i>Mini "Langosh" With Cheese, Sour Cream And Red Onion</i>	1400,-
<b>Szabolcsi Töltött Káposzta</b> <i>Stuffed Cabbage Szabolcsi Style</i>	1450,-
<b>Vörösboros Marhapofa</b> <i>Beef Cheek Stew In Red Wine</i>	2200,-

## **Desszertek**

### **Desserts**

<b>Crema Catalana</b> <i>Crema Catalana</i>	1450,-
<b>Kókuszos Pannacotta Áfonya Öntettel (Vegán)</b> <i>Coconut Pannacotta With Forest Fruit Sauce</i>	1450,-
<b>Tiramisu Klasszikus</b> <i>Classic Tiramisu</i>	1450,-
<b>Partisan Fagylalt (Gombóc)</b> <i>Partisan Ice Cream (Per Scoop)</i>	600,-