

## ELŐÉTELEK

<b>Burrata sajt</b> Színes paradicsomok, kerti zöldek, bazsalikomos mentás dresszing és ropogós foccacia 2, 7, 9, 10	4 800
<b>Libamáj terrine</b> Ropogós bodza granola, eper jam, borsos briós, kerti zöldek 2, 4, 7, 10, 11	5 900
<b>Tonhal carpaccio</b> Ananász redukció, avokádókrém, zellerszál 5	5 200
<b>Marhabélszín tatár</b> Lilaburgonya chips, tojássárga, dijoni mustár, savanyú uborka 2, 4, 9	5 200
<b>Nyári kerti zöldsaláta</b> Kerti zöldek, köles, zeller, párolt spárga, eper dresszing 1, 2, 9	3 600

## LEVESEK

<b>Kápia paprika-krémleves</b> Kakukkfűves kecskesajt, zöldek, papadam kenyér 2, 7	3 500
<b>Borjúráguleves</b> Ropogós zöldségek, tejfölhab 1, 7	3 500

## FŐÉTELEK

<b>Csirkemell supreme</b> Jázmín rizs, zöldborsó, krémes libamájszósz 7	4 900
<b>Kacsamell</b> Paszternákpüré, frissen párolt spárga, meggy jus 1, 7	7 800
<b>Érlelt marhabélszín</b> Anna burgonya, fokhagymás spenót, vörösborsos mártás 1, 7	11 900
<b>Borjúsúz</b> Sáfrányos rizottó tart, brokkolini, krémes jus 1, 7	10 900
<b>Makréla</b> Cukkinis spagetti, ánizsos cukkinikrém, hébiburgonya 5, 7	6 700
<b>Tonhal steak</b> Edamame bab, paradicsomkockák, friss zeller, lime-os miso mártás 1, 2, 5, 13	7 400
<b>Zeller steak</b> Gyömbéres karotta, petrezselymes bulgur, narancsos bazsalikomszósz 1, 2	4 100

## APPETIZERS

<b>Burrata cheese</b> Colorful tomatoes, garden greens, basil mint dressing and crunchy foccacia 2, 7, 9, 10,	
<b>Foie gras terrine</b> Crunchy elderberry granola, strawberry jam, peppered brioche, garden greens 2, 4, 7, 10, 11	
<b>Tuna carpaccio</b> Pineapple reduction, avocado cream, celery greens 5	
<b>Beef tatar</b> Purple potato chips, egg yolk, Dijon mustard, cornichon 2, 4, 9	
<b>Summer vegetable salad</b> Garden greens, millet, celery, steamed asparagus, strawberry dressing 1, 2, 9	

## SOUPS

<b>Capia pepper cream soup</b> Thyme flavoured goat cheese, greens, papadam bread 2, 7	
<b>Veal ragout soup</b> Crunchy vegetables, sour cream foam 1, 7	

## MAIN COURSES

<b>Supreme chicken breast</b> Jasmine rice, green peas, creamy foie gras sauce 7	
<b>Duck breast</b> Parsnip puree, fresh steamed asparagus, sour cherry jus 1, 2, 4, 7, 14	
<b>Aged beef tenderloin</b> Anna potato, garlic flavoured spinach, red wine sauce 1, 7	
<b>Veal loin</b> Saffron risotto tart, broccolini, creamy jus 1, 7	
<b>Mackerel</b> Zucchini spaghetti, anise flavoured zucchini cream, baby potato 5, 7	
<b>Tuna steak</b> Edamame beans, tomato cubes, fresh celery, lime miso sauce 1, 2, 5, 13	
<b>Celery steak</b> Ginger flavoured carrots, parsley bulgur, orange basil sauce 1, 2	

## TÉSZTÁK ÉS RIZOTTÓ

<b>Strigoli tészta</b> Fehér paradicsom jus, cukkini, koktél paradicsom, padlizsán, ricotta 1, 2, 4, 7	4 600
<b>Chitarra tészta és rák</b> Tejszínes bazsalikomszósz, citrusos rák, koktél paradicsom, bazsalikom 2, 3, 4, 7	6 800
<b>Gombás rizottó</b> Vegyes gombák, szarvasgomba, guanciale sonka 1, 7, 🐷	4 100
<b>Tintahalás rizottó</b> Fokhagymás tintahal, kagyló, rák, színes koktél paradicsom 1, 3, 7, 8	5 200

## DESSZERTEK

<b>Bazsalikomos panna cotta</b> maracujás narancsragu 2, 4, 7, 10	2 900
<b>Mille feuille</b> Levendulás fehér csokoládé, licsi, málna sorbet 2, 4, 7	3 500
<b>Paleo kókuszos desszert</b> Mangó chutney, kókuszos csokoládé Paleo - glutén, cukor, laktóz mentes 4, 10	2 900
<b>Magyar sajtválogatás</b> Sárgabarack jam, mini briós 7, 10	5 400

## PASTAS AND RISOTTO

<b>Strigoli pasta</b> White tomato jus, zucchini, cherry tomato, eggplant, ricotta 1, 2, 4, 7	
<b>Chitarra pasta and shrimps</b> Creamy basil sauce, citrus flavoured shrimps, cherry tomato, basil 2, 3, 4, 7	
<b>Mushroom risotto</b> Mixed mushroom, truffle, guanciale 1, 7 🐷	
<b>Squid ink risotto</b> Garlic flavoured calamari, clams, shrimps, colourful cherry tomato 1, 3, 7, 8	

## DESSERTS

<b>Basil panna cotta</b> Passion fruit - orange ragout 2, 4, 7, 10	
<b>Mille feuille</b> Lavender white chocolate, litchi, raspberry sorbet 2, 4, 7	
<b>Paleo coconut dessert</b> Mango chutney, coconut chocolate Paleo - gluten, sugar, lactose free 4, 10	
<b>Hungarian cheese selection</b> Apricot jam, mini brioche 7, 10	

### ÉTEL ALLERGIA, VAGY ÉTEL ÉRZÉKENYSÉG FOOD ALLERGIES AND FOOD INTOLARANCE

1 Zeller Celery	4 Tojás Eggs	7 Tej Milk
2 Glutén Gluten	5 Hal Fish	8 Puhatestűek Mollush
3 Rákfélék Crustacean	6 Csillagfürt Lupin	9 Mustár Mustard

I. kategóriába sorolt üzlet

Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFAt.  
A feltüntetett árakra 13% szervízdíjat számolunk fel.

Konyhafőnök: Bakó Zsolt

First category restaurant

Prices are in Hungarian Forint and include VAT.  
13% service charge will be added to your bill.

Executive Chef: Zsolt Bakó