



Kedves Vendégeink!

Áraink forintban értendők és tartalmazzák ÁFÁ-t.

Helyben történő fogyasztás esetén 13,5% szervízdíjat számítunk fel.

Az allergén összetevőket jelöltük az étlapon,
de kérdés esetén munkatársaink készséggel nyújtanak további segítséget.

Dear Guests,

Our prices are in HUF and include VAT.

Prices are subject to 13,5% service charge in case of in-house consumption.

The allergen ingredients are indicated on the menu,
in case of any questions our staff will be happy to provide further assistance.

Bízom a Séfben

Nincs kérdés, nincs kívánság, csak bízzon a Séfben!

14.900,- személyenként (min. 2 fő)

Kizárólag teljes asztaltársaságnak rendelhető

I trust the Chef

No questions, no requests, just trust the Chef!

14.900,- per person (min. 2 persons)

Available for the entire table only

Hideg Ízelítők *Cold Tapas*

Oliva válogatás



2400,-

Selected olives

Ibérico válogatás (jamón, salchichón, chorizo, fuet)

5800,-

Iberian charcuterie (jamón, salchichón, chorizo, fuet)

Don José Jamón Iberico de Bellota 100%

6900,-

Don José Jamón Iberico de Bellota 100%

Sajtválogatás (Maxorata, Manchego, Reypenaer)



5500,-

Cheese selection (Maxorata, Manchego, Reypenaer)



Melitzanosalata - Ciprusi padlizsánsaláta

2500,-

Melitzanosalata - Cyprus eggplant salad

Muhammara-Paprikakrém dióval és gránátalmával



2500,-

Muhammara- Pepper spread, walnuts and pomegranate

Marha carpaccio tonhalkrémmel, dióval, rukkolával

2900,-

Beef Carpaccio with tuna cream and walnuts, rucola



Meleg kóstoló falatok

Hot Tapas

Croquetas de jamón - Sonkás krokett <i>Croquetas de jamón - Croquettes with ham</i>	  	2500,-
Croquetas de jalapeno - Jalapeno krokett <i>Croquetas de jalapeno - Croquettes with jalapeno</i>	   	2500,-
Sült Padrón paprika <i>Fried Padrón peppers</i>		2600,-
Grillezett Halloumi balzsamecet redukcióval <i>Grilled Halloumi with balsamic vinegar reduction</i>		2800,-
Mini lángos sajttal, tejjöllel, lilahagymával <i>Mini "langosh" with cheese, sour cream and red onion</i>	 	2400,-
Hortobágyi húsos palacsinta <i>Hortobágy paprika chicken crêpes</i>	      	2400,-
Gnocchi gorgonzolával, serranóval és dióval <i>Gnocchi with gorgonzola, serrano and walnuts</i>		3200,-

Hal és tenger gyümölcsei *Fish and Seafood Tapas*

Tonhal tatár krémsajttal, cukkinivel <i>Tuna tartare on cream cheese and zucchini</i>	 	3200,-
Tonhal tataki szezámmagba forgatva <i>Pan-seared tuna in black sesame seed</i>	   	3400,-
Csípős, paradicsomos feketekagyló <i>Mussels in spicy tomato sauce</i>		2600,-
Chipirones - Sült bébi-tintahal <i>Chipirones - Deep fried calamari</i>		3300,-

Gambas al ajillo - Fokhagymás tigrisrák <i>Gambas al ajillo - Prawns with garlic and olive oil</i>		4500,-
Csípős bébi-polip Nápolyi módra <i>Spicy baby octopus Neapolitan style</i>	  	3600,-
Gambas Pil-Pil- Tigrisrák paprikával és fokhagymával <i>Prawns in olive oil with garlic and paprika</i>	 	4500,-
Garídes Saganaki - tigrisrák, paradicsommártás, feta sajt <i>Garídes Saganaki - prawns in tomato sauce and feta cheese</i>		4900,-
Pulpo a la Gallega - Polip, burgonya, oliva olaj, paprika <i>Pulpo a la Gallega - Octopus, potato, olive oil, paprika</i>		5600,-

Húsételek

Meat Tapas

Grillezett bárányborda pisztáciával <i>Grilled lamb chops with pistachio</i>	 	5400,-
Portói libamáj <i>Goose liver in port wine</i>		5200,-
Diana hátszín <i>Steak Diana</i>	  	5800,-
Vörösboros marhapofa <i>Beef cheek stew in red wine</i>	 	3800,-
Sertés oldalas mojo verde-vel <i>Pork ribs with mojo verde</i>		3600,-

Kísérők

Sides

Pan de cristal con tomate <i>Pan de cristal con tomate</i>		1800,-
Válogatott, grillezett zöldségek <i>Assorted grilled vegetables</i>		2800,-
Parmezános sült polenta szarvasgomba olajjal <i>Fried polenta with parmesan and truffle oil</i>		2200,-
Patatas Bravas <i>Patatas Bravas</i>	 	2200,-

Desszertek

Desserts

Crema Catalana <i>Crema Catalana</i>	 	2500,-
Kókuszos pannacotta erdei gyümölcs öntettel <i>Coconut pannacotta with forest fruit sauce</i>		2500,-
Baszk sajtorta birsalma öntettel <i>Basque cheesecake with quince sauce</i>		2500,-
Házi készítésű Tartufo di Pizzo <i>Home made Tartufo di Pizzo</i>	     	2500,-
Házi készítésű fagylalt (gombóc) <i>Home made ice cream (per scoop)</i>	    	900,-
Somlói Galuska <i>Somlói Galuska - Traditional Hungarian sponge cake, walnut, chocolate, cream</i>		2500,-

Allergének/Allergens



tej/*milk*



mogyoró/*peanuts*



hal/*fish*



kén-dioxid/*sulphur
dioxid*



szója/*soy*



tojás/*egg*



glutén/ *gluten*



olajosmagvak / *nuts / seeds*



tenger gyümölcsei / *seafood*



mustár/*mustard*



zeller/*celery*



alkohol/*alcohol*

Koktél / Cocktail

Budapest Negroni	(<i>Opera gin, Unicum riserva, vermut</i>)	3700,-
Mezcal Paloma	(<i>Mezcal, Cointreau, Grapefruit</i>)	3600,-
Dark 'n' Stormy	(<i>dark rum, ginger beer, lime</i>)	3300,-
Bermuda Triangle	(<i>dark rum, strawberry, pineapple</i>)	3900,-
Gin Basil Smash	(<i>gin, basil, lemon juice</i>)	3600,-
Lychee Martini	(<i>vodka, lychee, cranberry, eggwhite</i>)	3900,-
Jungle Bird	(<i>dark rum, campari, pineapple juice, lime</i>)	3600,-
Ice and Spice	(<i>Vodka, Chili, Strawberry, Padrón</i>)	3900,-
La Pera	(<i>Pear pálinka, Amaretto, pear juice, lemon juice</i>)	3800,-
Red Light District	(<i>tequila, Cointreau, forest fruit, chili</i>)	3900,-
Tapassione	(<i>Aperol, vodka, cucumber, strawberry</i>)	3900,-
Passion Fruit Sour	(<i>passion fruit, bourbon, egg white</i>)	3700,-

Mango Bay (<i>Captain morgan, mango, coconut, orange</i>)	3900,-
Verjus-Nordes (<i>Nordes gin, verjus, mint, soda</i>)	3600,-
Sangría Casera - Homemade Sangría	3300,-
Aperol Spritz (<i>Aperol, cava, soda</i>)	3400,-
Espresso Martini (<i>vodka, Kahlua, espresso</i>)	3900,-
Non-alcoholic HUGO (<i>Darling Sauvignon, elderflower, soda</i>)	3300,-
Non-alcoholic Gin-Tonic (<i>Tanqueray 0,0, Fevertree</i>)	3600,-
Non-alcoholic Aperol Spritz (<i>Cyrés, Nozeco, Soda</i>)	3600,-

Pezsgő / Sparkling Wine

	1,25 dl	btl.
Dominio de Requena Brut Cava (Valencia,Spain)	2200,-	11500,-
Tres Naus Cava Brut (Penedés, Catalonia)	2400,-	13000,-
Il Colle Prosecco D.O.C.G. Brut (Valdobbiadene,Italy)	2400,-	13000,-
Villa Conchi Cava Brut (Penedés,Catalonia)		13500,-
Rimarts Brut Reserva 18 (Penedés,Catalonia)		16500,-
Villa Conchi Cava Brut Reserva (Penedés, Catalonia)		17500,-
Juve & Camps Reserva de la Familia Brut Nature (Penedés)		19500,-
Recaredo Relats de Viticultors Corpinnat (Penedés,Catalonia)		21500,-
Pommery Brut Royal (Champagne,France)		39000,-
Champagne Virginie T. Rose Brut (Champagne)		42000,-

Alkoholmentes Bor/Dealcoholised wine

	1,5 dl	btl.
Nozeco Sparkling (France)	2000,-	10000,-
Darling Sauvignon Blanc (South Africa)	2400,-	11000,-

Fehér bor / White Wine

Magyar / Hungarian

	glass /1,5 dl	btl.
Tűzkő Pinot Grigio, 2025 (Tolna)	1900,-	9000,-

Lelovits Olaszrizling, 2025 (Villány)	1900,-	9000,-
Bakonyi Széll szemenben,2023(Villány, Furmint-Hársl)	1900,-	9000,-
Anonym Frazír, 2025 (Etyek, Sauvignon Blanc)	2200,-	10000,-
Jammertal Chardonnay, 2025 (Villány)	2000,-	9500,-
Kovács Nimród Battonage Chardonnay, 2024 (Eger)	2800,-	13500,-
Szarka Dénes Mád Furmint 2025 (Tokaj)	2600,-	12500,-

Magyar / Hungarian

btl.

Böjt Egri Csillag Superior, 2025 (Eger, Cuvée)	10500,-
Cseri Quartus Rajnai Rizling, 2024 (Riesling, Pannonhalma)	11500,-
Figula Sósút, 2024 (Balatonfüred-Csopak, Olaszrizling)	11500,-
Kreinbacher Öreg tőkék bora,2022(Somló,Hárs.,Fur.,Olaszr.)	12500,-
Zsirai Középhegy Hárslevelű, 2022 (Tokaj, Hárslevelű)	12500,-
Oremus Mandolás Furmint, 2022 (Tokaj, Furmint)	18500,-
Szepes Furmint, 2023 (Tokaj,Furmint)	19500,-
Szepes Úrágya Furmint, 2020 (Tokaj,Furmint)	33000,-
Lenkey Tíz év után, 2006 (Tokaj, Furmint)	22000,-

Spanyol, nemzetközi / Spanish, international

Cuatro Rayas Descomunal, 2025 (Rueda, Verdejo)	1900,-	8500,-
Enterizo Macabeo, 2024 (Utiel-Requena)	1900,-	8500,-
Agusti Torello Xic-Eco, 2022 (Penedés,Xarel-lo)	1900,-	10000,-
Concilio Pinot Grigio, 2024 (Trentino,Pinot Grigio)	2100,-	10000,-
Hnos del Villar Azoé Blanco, 2025 (Rueda, Verdejo)	10500,-	
Letargo Tempranillo Blanco, 2024 (Rioja, Tempranillo Blanco)	9500,-	
Paco e Lola Albarino, 2024 (Rias Baixas, Albarino)	15500,-	
Gramona Font Jui, 2022 (Penedés, Xarel-lo, Demeter Organic)	16500,-	
Gramona Mas Escorpí Organic,2023 (Penedés, Chardonnay)	16500,-	
Vigneti Zanatta Vermentino, 2024 (Sardegna,Vermentino)	9500,-	

Villa Maria Sauvignon Blanc, 2024 (New Zealand,SB)	14500,-
Domaine Fèvre 1er Cru Chablis Fourchaume 2022 (Chablis)	29500,-

Lustau East India Cream Sherry	2100,-	16500,-
--------------------------------	--------	---------

Portói / Port	glass /8 cl	btl.
----------------------	--------------------	-------------

Royal Oporto Tawny Port	2100,-	16500,-
-------------------------	--------	---------

Vermut	glass /8 cl	btl.
---------------	--------------------	-------------

Fot-Li Vermut Rojo (Reus, Catalunya)	2200,-	15500,-
---------------------------------------	--------	---------

BCN Mut Ambre Vermut	2500,-	17500,-
----------------------	--------	---------

Rozé / Rosé	glass /1,5 dl	btl.
--------------------	--------------------------	-------------

Koch & Evans Rozé 2025 (Hajós-Baja, Kadarka)	2400,-	11500,-
--	--------	---------

Jammertal Grand Rozé, 2025 (Villány, Pinot Noir)	2000,-	9500,-
--	--------	--------

Vörösbor / Red Wine	glass /1,5 dl	btl.
----------------------------	--------------------------	-------------

Magyar Bor / Hungarian wine

Jammertal Merlot, 2022 (Villány, Merlot)	2200,-	10000,-
--	--------	---------

Bakonyi Kékfrankos, 2020 (Villány)	2200,-	10000,-
--------------------------------------	--------	---------

Bakonyi Cabernet Franc, 2021 (Villány)	2400,-	11500,-
--	--------	---------

Kovács Nimród Soul, 2024 (Eger,Syrah)	2900,-	14000,-
---	--------	---------

Ipacs Szabó Inni Jó, 2024 (Villány, Kékfrankos,CabF)	2400,-	11500,-
--	--------	---------

Anonym Életjel Pinot Noir, 2022 (Etyek, Pinot Noir)	2300,-	11000,-
--	--------	---------

Bock PortaGéza, 2025 (Villány, Portugieser)	2200,-	10000,-
---	--------	---------

Jammertal Cabernet Sauvignon, 2017 (Villány)	3300,-	15500,-
--	--------	---------

Vörösbor / Red Wine**btl.*****Magyar / Hungarian***

Haraszthy Pinot Noir, 2022 (Etyek, Pinot Noir)	13500,-
Böjt Egri Bikavér Superior, 2022 (Eger, Kékfr., CabS., PN., Blaub., Zweig.)	12500,-
St. Andrea Áldás Bikavér, 2024 (Eger, Cuvée)	14500,-
St. Andrea Merengő, 2022 (Eger, Kékfrankos, CF, MER, SYR, PN.)	22500,-
Kovács Nimród Blues, 2019 (Eger, Kékfrankos)	10500,-
Kovács Nimród Grand Bleu, 2017 (Eger, Kékfrankos)	29500,-
Kovács Nimród NJK, 2017 (Eger, Kékfrankos, Syrah)	25500,-
Ipacs Szabó Nászút helyett, 2022 (Villány, Cabernet Franc)	15500,-
Sebestyén Indigó Zweigelt, 2024 (Szekszárd, Zweigelt)	10500,-
Sebestyén Porkoláb Bikavér, 2021 (Szekszárd, Kékfr. CS, CF, Kad., Mer)	17500,-
Heimann Barbár, 2020 (Szekszárd, Kékfrankos, CabFr., Merl., Tannat)	22500,-
Balla Kolna Feketeleányka 2023 (Ménés, Feketeleányka)	12500,-
Sauska Cuvée 11, 2021 (Villány, Cuvée)	14500,-
Heumann Terra Tartaro, 2018 (Villány, Cab. Sauv., Cab. Franc, Merlot)	19500,-
Jammertal Cassiopeia Franc, 2017 (Villány, Cabernet Franc)	22500,-
Cassiopeia Achird MAGNUM, 2012 (Villány, Merlot, CF, CS)	47000,-
Malatinszky Cabernet Franc, 2003 (Villány)	105000,-

Vörösbor / Red Wine**glass
/1,5 dl****btl.*****Spanyol, nemzetközi / Spanish, international***

Espania Tempranillo, 2024 (La Mancha)	2000,-	9500,-
Marrenon, Cote du Rhone villages, 2023	2700,-	13000,-
Covitoro Barbián, 2023 (Toro, Tinta de Toro)	2400,-	11000,-
Reserva Baron de Ley, 2020 (Rioja, Tempranillo)	3600,-	17000,-
San Filippo Kátharsis, 2023 (Marche,Sang., Mont.)	2500,-	12000,-
Kaiken Ultra Cab. Sauv. 2022 (Mendoza, Argentina)	3400,-	16500,-
Ateca Honoro Vera, 2023 (Calatayud, Garnacha)		11500,-
Bodegas Mateos Makal Crianza,2021 (Rioja,Temp. Garn. Grac.)		12500,-
Liskar Txiki Garnacha, 2021 (Garnacha, Navarra)		12500,-
Protos Roble, 2024 (Ribera del Duero, Tempranillo)		13500,-
Matsu El Recio, 2022 (Toro, Tinta de Toro)		17500,-
Coca i Fitó Samsara,2021 (Priorat, Carignan, CabS. Syr., Garn.)		21500,-
Marques de Murrieta Reserva,2021(Rioja,Tem.Garn.Grac, Maz)		22500,-
Lopez de Haro Gran Reserva,2016 (Rioja,Tempranillo,Graciano)		22500,-
San Donaci Contrada del Falco, 2021 (Puglia, Prim. Negroam.)		12000,-
Vigneti Zanatta Cannonau, 2023 (Sardegna,Cannonau)		10500,-
Avignonesi Rosso di Montepulciano,2021(Tuscany,Sangiovese)		15500,-
Frescobaldi Brunello Di Montalcino,2017(Tuscany,Sangiovese)		35000,-
Familia Zuccardi Seria A Malbec, 2023 (Mendoza, Malbec)		15500,-

Desszert bor / Dessert Wine	8 cl	btl.(0,5 l)
Made by Dereszla 5 puttyonos aszú, 2016 (Tokaj)	2900,-	18000,-
Chateau Dereszla szamorodni 2018 (Tokaj)	2500,-	15000,-
Sör / Beer		0,33 l
Dreher Draught, 0,4l (Dreher, Budapest)		1800,-
Voodoo IPA (First Brewery Budapest)		2000,-
Pannonhalmi Witbier (Wheat, Abbey of Pannonhalma)		1700,-

Pécsi Premium Lager (Lager, glutenfree, Pécs, Hungary)	1500,-
Moritz Lager / Moritz Radler (Barcelona)	1700,-
Moritz 7 (Lager , Barcelona)	1800,-
Moritz Epidor (Triple malt , Barcelona)	1800,-
Pilsner Urquell (Pilsner, Czech Republic)	1500,-
Peroni Nastro Azzurro (Lager, Italy)	1500,-
Dreher 24 non-alcoholic (Dreher, Budapest)	1100,-
Cider	0,33 l
Budaprés Kedvesem (Etyek,Hungary)	1800,-
Pálinka	4cl
Patinás Irsai, Kajszi, Feketecseresznye(Grape, Apricot, Cherry)	3200,-
Brill Pálinkák- szilva, birs, céklapárlat(plum, quince, beetroot spirit)	3200,-
Brill Pálinkaház- Málna pálinka (Raspberry)	4600,-

Rum	4cl
Plantation Gran Reserva	2600,-
Dictador 20 years	3500,-
Ron Zacapa Centenario	3900,-
Diplomatico Reserva Exclusiva	3400,-
Don Papa	4000,-

Gin	4cl
Chameleon Gin	3000,-
BCN	3200,-
Gin Mare	2700,-
Tanqueray Flor de Sevilla	2500,-
Nordés	2600,-
Monkey 47	4000,-

Hendricks	3400,-
Opera	2700,-
Roku	2800,-
Tanqueray London Dry / Tanqueray 0,0 %	2600,-
Bombay Sapphire East	2600,-
Puerto de Indias Strawberry Gin	2600,-
Malfy Rosa	2600,-

Vodka **4cl**

Grey Goose	3300,-
Ketel One	2500,-
Ciroc	2900,-
Trigo Limpio	2300,-

Whisky

Knockando 12y	3400,-
Macallan 12y Double Cask	4000,-
Oban 14y	3800,-
Laphroaig 10 y	3600,-
Lagavulin 16y	5600,-
Johnnie Walker Black Label	3000,-
Bushmills	2700,-
Elijah Craig small batch	3600,-
Maker's Mark	2700,-
Bulleit Rye	2800,-
Hibiki Japanese Harmony	5600,-

Other

1800 Anejo	
Tequila	2900,-
Patron Silver	3300,-
San Cozme Mezcal	3600,-

Other	4 cl,-
Cointreau	2300,-
Agárdi Prémium Sörpárlat / Hungarian Premium Beer Spirit	2600,-
Hennessy V.S.O.P.	3700,-
Delamain Pale and Dry XO	4600,-
Sambuca Molinari Extra	2100,-
Bailey's	2000,-
Amaretto Disaronno	2000,-
Unicum, Unicum szilva	2200,-
Unicum Riserva	2500,-
Jagermeister	2100,-
Averna	1900,-
Házi készítésű üdítőitalok / Homemade drinks	3,5 dl,-
Limonádék / Lemonades	1800,-
Eper / Mangó / Bodza / Levendula / Maracuja / Narancs / Citrom <i>Strawberry / Mango / Elderflower / Lavender / Passion fruit / Orange</i>	
Verjus-Menta Limonádé (zöld szőlőlé, menta, szőlő) <i>Verjus-Mint Lemonade (green grape juice, mint, fresh grapes)</i>	2000,-
Házi Jeges Tea / <i>Homemade Ice Tea</i>	1800,-

Üdítők / Soft drinks

Theodora 0,33 (still and sparkling)	1000,-
Theodora 0,75 (still and sparkling)	1600,-
Acqua Panna / San Pellegrino 0,5l	1200,-
Coca Cola, Fanta, Kinley Tonic, Sprite, Ginger Ale 0,25l	1200,-
Fever Tree Tonic, 0,2l	1200,-
Le Tribute Tonic / Soft drink 0,2l	1200,-

Cappy Juices 0,2l (apple, pineapple, orange)	1200,-
---	--------

Kávė, tea / Coffee, tea

Espresso	900,-
----------	-------

Ristretto	900,-
-----------	-------

Double Espresso	1300,-
-----------------	--------

Espresso Macchiato	1000,-
--------------------	--------

Cappuccino	1100,-
------------	--------

Latte Macchiato	1200,-
-----------------	--------

Affogato (espresso, fior di latte)	1600,-
------------------------------------	--------

Dilmah Tea	1600,-
------------	--------

Irish Coffee	3500,-
--------------	--------