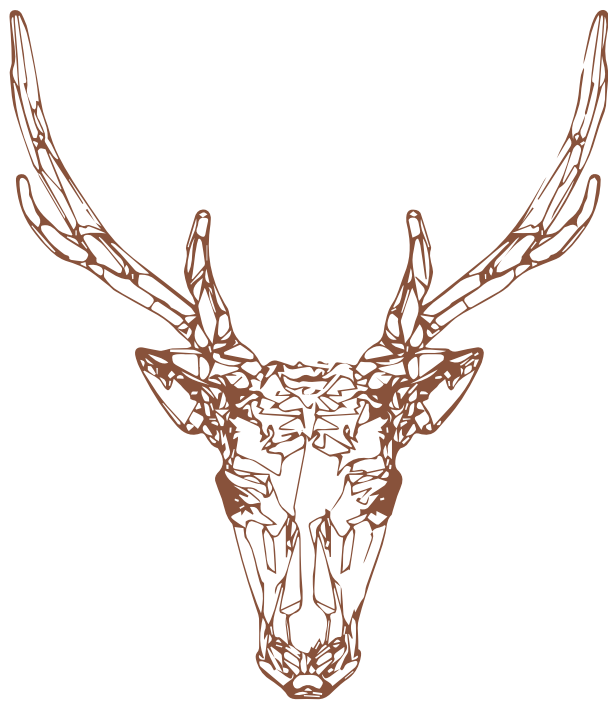


AGOS

MEDITERRANEAN FLAVOURS

— MODERN TWISTS —



“WE DON’T WORK IN THE HOTEL
AND RESTAURANT INDUSTRY,
WE WORK IN THE INDUSTRY OF LIVING
AND ENJOYING LIFE.”

BILL KIMPTON



SMALL PLATES TO SHARE

SPREAD SELECTION mango-curry hummus cottage cheese spread	2190	PADRON PEPPERS Romesco sauce Manchego	2190
GRILLED BONE MARROW sourdough bread chimichurri	1890	GARLIC CHILI PRAWNS garlic chili butter herbs	4990
HALLOUMI FRIES chorizo foam	2990		

STARTER

FROM THE GARDEN		FROM THE FARM	
SEASONAL VEGETABLE SOUP Please ask information from the Floor Staff	3290	WILD BOAR GOULASH nipped pasta root vegetables shimeji	4190
FRESH GOAT CHEESE quince buckwheat crisp beetroot	3990	ANGUS BEEF TARTARE sun-dried tomato Parmesan praline egg yolk cream homemade fermented cucumber	6290
BUFFALO MOZZARELLA focaccia Mangalica ham tomato jam rocket	3790	SERRANO HAM CROQUETTES feta chipotle mayo	3190
MEDITERRANEAN SALAD baby gem cabbage daikon citrus dressing blue tortilla	3290	FOIE GRAS TERRINE soft brioche sour cherry dark chocolate hazelnut	5490
WITH CHICKEN OR WITH PRAWN	4290 4690		
FROM THE WATER			
WILD SALMON CARPACCIO shallot fennel green Granny Smiths Espelette	6990		
SEA BREAM CEVICHE Shishito pink grapefruit cilantro calamansi	3990		



Original Hungarian flavours with an AGOS twist delivered with local ingredients.

Dear Guests! Please inquire about the ingredients causing allergies and intolerances from our serving colleagues.

Our foods may contain traces of additional allergens in addition to allergens labeled as ingredients.

Prices are indicated in Hungarian Forint and include VAT. A discretionary 15% service charge will be added to your final bill.

MAINS

FROM THE GRILL

A5 WAGYU STEAK (200g)	49 990
GRILLED OCTOPUS homemade BBQ glaze fennel Mangalica Debrecziner black rice crisp	15 590
PAN SEARED SALMON TROUT white wine beurre monté salmon roe pickled purple cauliflower	9990
DRY-AGED RED ANGUS RIB-EYE (Hubertus Farm)	16 990
IRISH BLACK ANGUS TENDERLOIN	18 990

FROM THE OVEN



VENISON WELLINGTON FOR 2 venison loin mushroom duxelle bresaola	28 990
--	--------

HALF OF A ROASTED BABY CHICKEN “CATALANA” free range baby chicken pine nut sherry cranberry couscous	6990
HALIBUT EN PAPILOTTE artichoke olive sundried tomato forest mushrooms	12 790

PASTA&MORE

PAELLA octopus tiger prawn mussels vegetables	8990
BRAISED LAMB SHANK PASTA pappardelle capers pearl onion Manchego	6990
AGLIO E OLIO WITH CHICKEN OR WITH PRAWN	3990 5480 6980

VEGETARIAN/VEGAN

FRIED FERMENTED CABBAGE smoked tofu savoy cabbage vegan mayo ratte potato	5990
GNOCCHI ALLA NORMA aubergine salty ricotta San marzano	6490
SPECIALS	
MANGALICA CHEEK fregola fermented cucumber Mangalica lard	8990
MANGALITZA SCHNITZEL potato salad & vinaigrette lemon	10 990
PRAWN SAGANAKI aged feta tomato chili sauce mint & olives	7990

SIDES

MIXED LEAVES SALAD calamansi vinaigrette	1990
BELGIAN FRIES truffle sheep cheese	2890
CREAMY MASHED POTATOES thyme brown butter	2490
JOSPER-GRILLED VEGETABLES courgette bell pepper mushroom haricot vert baby corn	2490
KIMPTON CAESAR SALAD anchovie parmesan crouton baby gam	3290
WITH CHICKEN OR WITH PRAWN	4780 6280

DESSERTS

INTERNATIONAL CHEESE SELECTION fruits mango chutney bread	3990
FREE CRÉME BRÛLÉE (DAIRY FREE, GLUTEN FREE) fruits	2990
HUNGARIAN CURD CHEESE DUMPLING fried curd dumpling sweet sour cream apricot-mango jam caramelized panko crumbs	3490



COFFEE-BANANA coffee mousse banana sponge banana jam chocolate-coffee-tonka ganache banana cremeux rum ice cream	3490
BLACK FOREST dark chocolate mousse sour cherry-tonka bean sorbet cherry liqueur chantilly cocoa sponge cake	3990
WINTER DELIRIUM poppy seed mousse lemon curd apple gingerbread spongecake	3490



Original Hungarian flavours with an AGOS twist delivered with local ingredients.

Dear Guests! Please inquire about the ingredients causing allergies and intolerances from our serving colleagues.

Our foods may contain traces of additional allergens in addition to allergens labeled as ingredients.

Prices are indicated in Hungarian Forint and include VAT. A discretionary 15% service charge will be added to your final bill.



KISVILLÁS FALATOK

KRÉMEK mangó-curry hummusz körözött	2190	PADRON PAPRIKA Romesco mártás Manchego	2190
GRILLEZETT VELŐSCSONT kovászos pirítós chimichurri	1890	FOKHAGYMÁS, CHILIS GARNÉLA fokhagyma chili vaj zöldfűszerek	4990
SÜLT HALLOUMI chorizo hab	2990		

ELŐÉTELEK

A KERTBŐL		A FARMRÓL	
SZEZONÁLIS ZÖLDSÉGLEVES kérjen információt a felszolgálóktól	3290	VADDISZNÓ GULYÁS csipetke gyökér zöldségek shimeji gomba	4190
FRISS KECSKESAJT birsalma hajdina ropogós cékla	3990	ANGUS TATÁR szárított paradicsom parmezán praliné tojássárgája gél házi kovászos uborka	6290
BIVALY MOZZARELLA focaccia mangalica sonka paradicsom lekvár rukkola	3790	SERRANO KROKETT feta sajt chipotle majonéz	3190
MEDITERRÁN SALÁTA zsenge római saláta káposzta jégcsapretek citrus öntet kék tortilla	3290	HÍZOTT KACSAMÁJ TERRINE házi kalács meggy étcsokoládé törökmogyoró	5490
CSIRKÉVEL VAGY RÁKKAL	4290 4690		
A VÍZBŐL			
VAD LAZAC CARPACCIO salottahagyma édeskömény zöldalma Espelette paprika	6990		
ARANY DURBINCS CEVICHE shishito grapefruit koriander kalamondin	3990		



Eredeti magyar ízek AGOS csavarral, helyi alapanyagokból.

Kedves Vendégeink! Az allergiát, intoleranciát kiváltó összetevőkről érdeklődjön kollégáinknál.
Ételeink nyomokban tartalmazhatnak az összetevőként megjelölt allergének mellett további allergéneket.
Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFÁ-t. A számla végösszegéhez 15% szervízdíjat számítunk fel.

FŐÉTEL

A GRILLRŐL

A5 WAGYU STEAK (200 gr)	49 990
GRILLEZETT POLIP házi BBQ marinád édeskömény Mangalica Debreceni rizs ropogós	15 590
BŐRÉN SÜLT LAZACPISZTRÁNG fehérboros vajszósz lazackaviár savanyított lila karfiol	9990
SZÁRAZON ÉRLELT VÖRÖS ANGUS RIB-EYE (Hubertus Farm)	16 990
ÍR FEKETE ANGUS BÉLSZÍN	18 990

A SÜTŐBŐL



SZARVAS WELLINGTON 2 FŐRE szarvasgerinc gomba duxelle bresaola	28 990
SÜLT FÉL BÉBI CSIRKE „CATALANA” szabadtartású bébi csirke fenyőmag sherry vörösfonya kuskusz	6990
ÓCEÁNI LAPOSHAL PAPILLOTE articsóka olíwabogyó asztalt paradicsom	12 790
TÉSZTA	
PAELLA polip tigrisrák fekete kagyló zöldségek	8990
BÁRÁNYCSÜLKÖS TÉSZTA pappardelle kapribogyó gyöngyhagyma Manchego	6490
AGLIO E OLIO CSIRKÉVEL VAGY RÁKKAL	3990 5480 6980

VEGETÁRIÁNUS/VEGÁN

RÁNTOTT FERMENTÁLT KÁPOSZTA füstölt tofu kelkáposzta vegán majonéz ratte burgonya	5990
GNOCCHI ALLA NORMA padlizsán sós ricotta San marzano	6490
KÜLÖNLEGESSÉGEK	
MANGALICA POFA fregola kovásztolt uborka mangalica szalonna	8990
MANGALITZA SCHNITZEL bajor krumplisaláta vinaigrette citrom	10 990
GARNÉLA SAGANAKI érlelt feta sajt chilis paradicsom szósz menta olíwabogyó	7990

-VAL|-VEL

VEGYES SALÁTA kalamondi vinaigrette	1990
BELGA SÜLT KRUMPLI szarvasgombás juhsajt	2890
BURGONYAPÜRÉ kakukkfű barna vaj	2490
JOSPER GRILL ZÖLDSÉGEK cukkini kaliforniai paprika gomba zöldbab kukorica	2490
KIMPTON CÉZÁR SALÁTA szardella parmezán kovásztolt kenyér ropogós bébi római saláta CSIRKÉVEL VAGY RÁKKAL	3290 4780 6280

DESSZERTEK



NEMZETKÖZI SAJTVÁLOGATÁS gyümölcsök mangó chutney kenyér	3990
MENTES CRÉME BRÜLÉE (TEJMENTES, GLUTÉNMENTES) gyümölcsök	2990
TÚRÓGOMBÓC sült túrógombóc édes tejföl sárgabarack-mangó lekvár karamellizált panko morzsa	3490

KÁVÉ-BANÁN kávémousse banános piskóta banán dzsem csokoládé-kávé-tonkabab ganache banánkrém rum fagylalt	3490
FEKETE-ERDŐ étcsokoládé mousse meggy-tonkabab sorbet meggylikőr tejszínhab kakaós piskóta	3990
TÉLI ÁLOM mák mousse citromkrém alma mézeskalács piskóta	3490



Eredeti magyar ízek AGOS csavarral, helyi alapanyagokból.

Kedves Vendégeink! Az allergiát, intoleranciát kiváltó összetevőkről érdeklődjön kollégáinknál.
Ételeink nyomokban tartalmazhatnak az összetevőként megjelölt allergének mellett további allergéneket.
Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFÁ-t. A számla végösszegéhez 15% szervízdíjat számítunk fel.

THOSE WHO HELP US SUCCEED EVERY SINGLE DAY
AKIK A SIKERÜNKHÖZ NAP MINT NAP HOZZÁJÁRULNAK

ÖREGLAKI VAD
HUBERTUS FARM
ETYEKI SAJTMANUKFAKTÚRA
KOCSIK ATTILA – MICRO HERBS
HELLAS
BÜKKI SAJTOS
A SONKÁS
FARM TO FORK

KIMPTON
BEM
B U D A P E S T

