



É T L A P



CAVIAR & BULL PRÉMIUM KAVIÁR VÁLOGATÁSA

ANTONIUS

Baerii szibériai tokhal kaviár

Kóstoló /5g/: 5 000 Ft

50g 49 500 Ft

PLATINUM

Gueldenstaedtii és Baerii tokhal hibrid kaviár

Kóstoló /5g/: 5 500 Ft

50g 54 500 Ft

OSIETRA

Gueldenstaedtii Kaszpi-tengeri tokhal kaviár

Kóstoló /5g/: 6 500 Ft

50g 64 500 Ft

WHITE PEARL

Albínó tokhal kaviár

Kóstoló /5g/: 8 500 Ft

50g 84 500 Ft

RARE BELUGA

Kaszpi-tengeri Huso Huso Beluga kaviár

Kóstoló /5g/: 16 500 Ft

30g 99 500 Ft

50g 164 500 Ft

JOURNEY OF CAVIAR

PRÉMIUM KAVIÁR KÓSTOLÓ TELJES VÁLASZTÉKUNKBÓL

5x5g kaviár 37 500 Ft

Az 5g-os kóstolókat blinivel és tejjöllel szervírozzuk. G, T

*A teljes doboz kaviárokat és a prémium kóstolót blinivel, tejjöllel, tojás fehérjével és sárgájával,
metélő- és salotta hagymával tálaljuk. G, T*

FRISS OSZTRIGA

Kérhető házi ponzu- és uborkasaláta dresszingsel, citrommal vagy natúr.

3 500 Ft / db

TATÁR VÁLASZTÉKUNK

FEKETE ANGUS TATÁR

Fekete angus marhatatár, fürjtojás,ogyoróhagyma, ecetes uborka, tojás sárgája emulzió
7 500 Ft

CAVIAR & BULL

Fekete angus marhatatár, pácolt ördögszekér gomba,ogyoró- és metélőhagyma, tokhal kaviár
13 000 Ft

TONHAL TATÁR

Friss kékúszójú tonhal, avokádó, citrom gél, fermentált chili, menta
7 000 Ft

ZÖLDSÉG TATÁR

Pácolt ördögszekér gomba, cékla,ogyoró- és metélőhagyma, mustármag V
6 500 Ft

Minden tatárt ropogós kenyérrel tálalunk G

ELŐÉTELEK

FÜSTÖLT ANGUS MARHA CARPACCIO

Béarni mártás, mangó chutney, érelet balzsamcetben marinált gyöngyhagyma, pörkölt törökmogyoró, "Amaretto kaviár" T, D
6 500 Ft

BUFALA MOZZARELLA ÉS HEIRLOOM PARADICSOM

Kalamata olíva molekuláris gömbök, bazsalikom, alma és gin sorbet T
5 500 Ft

KACSAMÁJ MOUSSE

Tokaji, körte, karamellizált dió, házi pirított kalács G, T, D
8 000 Ft

SZENT JAKAB-KAGYLÓ

Serpenyőben sült fésűkagyló, borsópüré, narancs, fűszervajas citrom velouté, "nori kaviár" T
8 500 Ft

FEKETE TIGRISRÁK

Paradicsomos fokhagymás rák, petrezselyem, bazsalikom T
7 500 Ft

SZARVASGOMBÁS GOMBAROPOGÓS

Vadgombák, szarvasgomba emulzió, Parmezán ropogós, tokhal kaviár G, T
7 000 Ft

GAUCI HOMÁR 'POPCORN'-JA

Popcorn méretűre vágott friss homár, chili, fűszeres majonéz, fekete szezám G
14 500 Ft

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. A számla végösszegéhez 15% szervízdíjat számítunk fel. Ételallergiával kapcsolatos kérését kérjük előre jelezze a felszolgáló személyzetnek. Az ételek a készlet erejéig kaphatók, a változás jogát fenntartjuk. G - Glutént tartalmaz, T - Tejterméket tartalmaz, D - Dió/mogyoróféléket tartalmaz, V - Vegán

TÉSZTÁK, RIZOTTÓK

BULL AGNOLOTTI

Lassan párolt zöldséges ököruszály, Pecorino fondü, aromatizált marha redukció *G, T*

Előétel: 5 500 Ft / Főétel: 8 000 Ft

(Adjon hozzá friss szarvasgombát - 3g 4 000 Ft)

RÁKKAL TÖLTÖTT TORTELLINI

Fekete tigrisrák, Cacio & Pepe szósz, homár olaj, friss fűszernövények *G, T*

Előétel: 6 000 Ft / Főétel: 8 500 Ft

(Adjon hozzá Antonius kaviárt - 5g 5 000 Ft)

SZARVASGOMBA ÉS TOJÁS RAVIOLI

Burgonya és szarvasgomba mousse, tojás, fokhagymás vajmártás, friss szarvasgomba, Pecorino *G, T*

Előétel: 4 500 Ft / Főétel: 8 000 Ft

SÁFRÁNYOS RIZOTTÓ

Acquerello rizottó, sáfrány, fermentált citrom, friss fűszernövény pesto, burrata *T*

Előétel: 6 500 Ft / Főétel: 9 500 Ft

(Adjon hozzá tigrisrákot vagy fésűkagylót 4 000 Ft-ért)

SZARVASGOMBÁS GOMBA RIZOTTÓ

Acquerello rizottó, vadgombák, szarvasgomba, Pecorino *T*

Előétel: 6 500 Ft / Főétel: 9 500 Ft

MOLEKULÁRIS GÖMBÖK

Étkezés előtt vagy a fogások között ajánljuk fogyasztani

CUBANITO

SPICY COSMO

NEW YORK SOUR (ALKOHOLMENTES)

4 500 Ft a trió

vagy

1 600 Ft / db

FRISS HOMÁR AZ AKVÁRIUMBÓL

GAUCI HOMÁR 'POPCORN'-JA

Popcorn méretűre vágott friss homár, chili, fűszeres majonéz, fekete szezámmal *G, T*
6 500 Ft / 100g

EL CLASICO

Friss homár, fokhagymás vaj, metélőhagyma *T*
6 500 Ft / 100g

THERMIDOR

Friss homár, Thermidor szósz, mogyoróhagyma, fehérbor, citrom, snidling, parmezán, zöldolaj *T*
6 500 Ft / 100g

THE LEGENDARY LOBSTER

AAA Fekete Angus bélszín vagy USDA Angus ribeye steak, homár popcorn, kaesamáj, Beluga kaviár *G, T*
48 500 Ft

(Rendelhető Japán wagyu sirloin steakkal is +48 000 Ft felárért.)

ÉRLELT STEAK VÁLASZTÉKUNK

USDA ANGUS RIBEYE

Ribeye steak, burgonyapüré, sült hagymaszirom, aromatizált jus *T*
19 500 Ft

AAA FEKETE ANGUS FILLET

Fekete angus bélszín, burgonyapüré, sült hagymaszirom, aromatizált jus *T*
19 500 Ft

JAPÁN WAGYU SIRLOIN

Kagoshima Grade 5 wagyu hátszín, burgonyapüré, sült hagymaszirom, aromatizált jus *T*
67 500 Ft

A steakek mellé választható egy mártás az alábbiak közül:

BORS ÉS KONYAK *T*
VAD ÉS SZARVASGOMBA *T*
AROMATIZÁLT JUS *T*
BÉARNAISE *T*



FŐÉTELEK

LASSAN KÉSZÜLT ANGUS MARHAPOFA
Burgonyapüré, fűszernövény saláta, pangrattato, aromatizált jus *G, T*
12 500 Ft

MANGALICA KARAJ
Bab, káposzta, specli, tejföl *T*
11 500 Ft

TONHAL
Menta, daikon, szója vinegrett, szezám *G*
14 500 Ft

TENGERI SÜGÉR SÓKÉREGBEN SÜTVE
Gnocchi, spenót, fekete oliva tapenád, Champagne velouté *G, T*
13 500 Ft
(Flambírozva, az asztalnál filézve)

VÁLASZTHATÓ EXTRA KÖRETEK

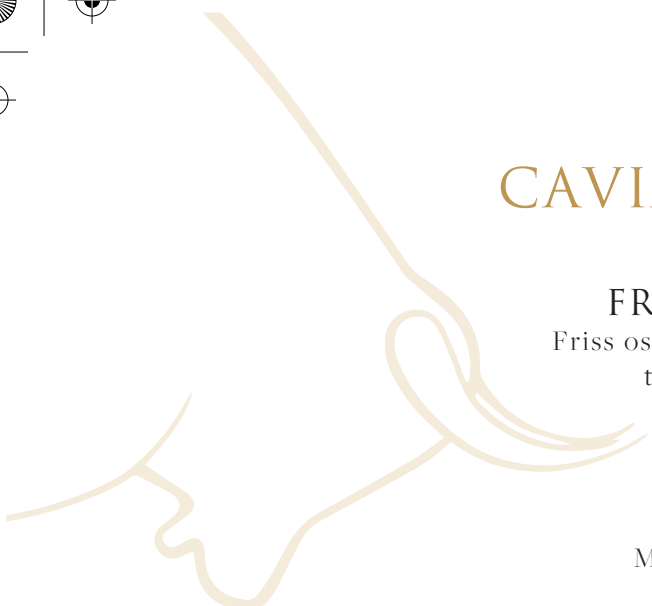
SÜLT BURGONYA
SZARVASGOMBÁS PECORINO MAJONÉZZEL *T*
3 000 Ft

GRILLEZETT ZÖLDSÉGEK
3 000 Ft

FRISS VEGYES SALÁTA
3 000 Ft

BURGONYAHAB GOMBÁKKAL,
FRISS SZARVASGOMBÁVAL *T*
4 000 Ft

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. A számla végösszegéhez 15% szervízdíjat számítunk fel. Étellergiával kapcsolatos kérését kérjük előre jelezze a felszolgáló személyzetnek.
Az ételek a készlet erejéig kaphatók, a változás jogát fenntartjuk. *G* - Glutént tartalmaz, *T* - Tejterméket tartalmaz, *D* - Dió, mogyoróféléket tartalmaz, *V* - Vegán



CAVIAR KÓSTOLÓ MENÜ

FRISS OSZTRIGA ÉS KAVIÁR
Friss osztriga ponzu és uborka saláta dresszinggel,
tokhal kaviár blinivel és tejföllel *G, T*

TONHAL
Menta, daikon, szója vinegrett, szezám

SPICY COSMO - MOLEKULÁRIS GÖMB

RÁKKAL TÖLTÖTT TORTELLINI
Fekete tigrisrák, Cacio & Pepe szósz, homár olaj,
friss fűszernövények *G, T*

TENGERI SÜGÉR FILÉ
Gnocchi, spenót, fekete oliva tapenád, Champagne velouté *G, T*

ROZMARINGOS BARACK MOUSSE
Fordított baracktorta, sárgabarack szósz,
maracuja-sárgabarack sorbet *V*

Ár: 29 500 Ft / fő

Borpárosítás 18 500 Ft / fő



Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. A számla végösszegéhez 15% szervízdíjat számítunk fel. Ételallergiával kapcsolatos kérését kérjük előre jelezze a felszolgáló személyzetnek.
Az ételek a készlet erejéig kaphatók, a változás jogát fenntartjuk. *G* - Glutént tartalmaz, *T* - Tejterméket tartalmaz, *D* - Dió/mogyoróféléket tartalmaz, *V* - Vegán

BULL KÓSTOLÓ MENÜ

FÜSTÖLT ANGUS MARHA CARPACCIO

Béarni mártás, mangó chutney, érelet balzsamecetben marinált gyöngyhagyma,
pörkölt törökmogyoró, "Amaretto kaviár" *T, D*

KACSAMÁJ MOUSSE

Tokaji, körte, karamellizált dió, házi pirított kalács *G, T, D*

CUBANITO - MOLEKULÁRIS GÖMB

BULL AGNOLOTTI

Lassan párolt zöldséges ököruszály,
Pecorino fondü, aromatizált marha redukció *G, T*

LASSAN KÉSZÜLT ANGUS MARHAPOFA

Burgonyapüré, fűszernövény saláta, pangrattato, aromatizált jus *G, T*

TÖRÖKMOGYORÓS NUGÁT

Mogyorós piskóta, málnás habzsélé, málna & yuzu sorbet *G, T, D*

Ár: 29 500 Ft / fő

Borpárosítás 18 500 Ft / fő

CAVIAR AND BULL KÓSTOLÓ MENÜ

FRISS OSZTRIGA ÉS KAVIÁR

Friss osztriga ponzu és uborka saláta dresszinggel,
tokhal kaviár blinivel és tejföllel *G, T*

CAVIAR & BULL

Fekete angus marhatatár, pácolt ördögszekér gomba,
mogyoró- és metélőhagyma, tokhal kaviár

SZENT JAKAB-KAGYLÓ

Serpenyőben sült fésűkagyló, borsópüré, narancs,
fűszervajas citrom velouté, "nori kaviár" *T*

NEW YORK SOUR - MOLEKULÁRIS GÖMB

BULL AGNOLOTTI

Lassan párolt zöldséges ököruszály, Pecorino fondü,
aromatizált marha redukció *G, T*

GAUCI HOMÁR 'POPCORN'-JA

Popcorn méretűre vágott friss homár, chili,
fűszeres majonéz, fekete szezám *G*

AAA ANGUS FILLET STEAK

Fekete angus bélszín, burgonyapüré,
sült hagymaszirom, aromatizált jus *T*

CITROM ÉS OLIVA FÁK GYÜMÖLCSE

Bazsalikomos citrom mousse, fehér csokoládé,
habesók, olivás citromfagylalt *T*

Ár: 45 500 Ft / fő

Borpárosítás 23 500 Ft / fő



CAVIAR & BULL
BUDAPEST • MALTA

Caviar&Bull Budapest
1073 Budapest Erzsébet Krt. 43-49.
(A Corinthia Hotel Budapest épületében)
Telefon: +36308323232
budapest@caviarandbull.com

Facebook / Instagram: Caviar&Bull Budapest / @caviarandbullbudapest

