

## **SNACK**

### **Gilda**

Olíva, pácolt paprika, szardella  
1290 Ft

### **Matrimonio pintxos**

Vajas, ropogós leveles tésztában sült szardella. Gazdag, umamis íz, a petrezselyem frissíti és könnyíti.  
1690 Ft

### **Padron**

Serpenyőben pirított spanyol paprika, tengeri sóval. Többségük enyhe, de néha akad egy-egy csípősebb darab is.  
1590 Ft

### **Olíva válogatás**

1690 Ft

### **Rákszirom**

Egy indonéz eredetű, garnélarákból és tápiókakeményítőből készült, népszerű ázsiai ropogtatnivaló. A tökéletes sós snack sörhöz.  
1990 Ft

### **"Zsíros deszka"**

Sertés rilette, pácolt lilahagyma, friss kovászos kenyér  
1290 Ft

### **Fűszeres pirított mogoró garam masala-val (T)**

Frissen pirított mogoró, amelyet illatos garam masalával forgatunk össze. A garam masala egy indiai fűszerkeverék, amelyben általában fahéj, kömény, kardamom, és szegfűszeg is megjelenik, így meleg, aromás karaktert ad a fogásnak.  
990 Ft

### **Friss kovászos kenyér, Arbequina spanyol olívaolaj (G)**

Az Arbequina egy spanyol olívaolaj, amelyből lágy, gyümölcsös, enyhén diós aromájú olaj készül.  
990 Ft

## **LEVES**

### **Miso ramen, császár, tojás**

Japán ihletésű, mély ízű leves miso alappal. Gazdag, laktató fogás, a császár és a tojás teszi igazán tartalmassá.  
5790 Ft

## **BARFOOD**

### **Véreshurka krokett, petrezselyem mayo**

Ropogós bundában sült véreshurka krémes belsővel. Klasszikus magyar íz, modern formában.  
2890 Ft

### **Lazac tatár, uborka, torma, kapri, ponzu mayo**

Friss, nyers lazac finomra vágva, enyhén fűszerezve. Az uborka és a ponzu (citrusos szójaszós) frissíti, a torma pedig ad egy enyhe csípősséget.  
4190 Ft

### **Grillezett káposzta, miso dresszing**

A káposzta grillen karamellizálódik, édeskés-füstös lesz. A miso dresszing fermentált szójából készül, nagyon mély, „húsos” ízt ad növényi alapanyagból.  
3790 Ft

### **Hosszú padlizsán grillezve, mogoró-szezám-chili dresszing**

Kínai hosszú padlizsánból készül, amit először elősütünk, majd tamarindos-chilis pácban megforgatva körbe pirítunk. Mogorós vinaigrette-tel és házi chili olajjal tálaljuk, enyhén savas, édeskés-csípős ízvilággal.  
3990 Ft

### **Garnélás sertés gyoza, spenót, ponzu, újhagyma**

A gyoza japán töltött tészta batyu, félig gőzölve, félig pirítva. Kívül puha és ropogós egyszerre, belül szaftos töltelék.  
3490 Ft

### **Maravilla saláta**

Egy tartalmas, főétel jellegű saláta, nem klasszikus zöldleveles. Pirított tarhonyából, csicseriborsóból, retekéből, lilahagymából, kecskesajtból és szárított paradicsomból áll, édesburgonyás chimichurri dresszinggel (argentín zöldfűszeres olajos szósz (petrezselyem, fokhagyma, ecet)).

Kistányér

3790 Ft

Nagytányér

4990 Ft

### **Rántott hal holstein, kapri, parázburgonya**

Klasszikus, rántott tőkehal, ropogós panírban. A „holstein” stílus azt jelenti, hogy kapribogyóval, pirított vajjal és tükörtojással tálaljuk, parázburgonyával kísérve. Ismerős, komfortos ízek, elegánsabb tálalásban.

Kistányér

4990 Ft

Nagytányér

6490 Ft

### **Angus curry, kókusztejes rizs, zöldfűszerek**

5290 Ft

### **Vörösboros sertéspofa, házi csalamádé, salsa, kovászos kenyér (G)**

4990 Ft

### **Extra adag kovászos kenyér**

890 Ft

## **DESSZERT**

### **Csokoládé mousse, olívaolaj, só**

2990 Ft

### **Édesburgonyás sajtorta, dió, barna vaj**

2690 Ft

### **Termelői vanília fagyalt Franciaországból, olívaolaj, Maldon só**

2890 Ft