

Menu



ÉTLAP

ELŐÉTELEK

Pikáns grillezett újrépák, nduja, házi lapos kenyér (1, 7, 11)	2 300.-
Grillezett articsóka, comté sajt, sült fokhagymás aoli (3, 7)	2 600.-
Avokádós csirke saláta, sült dió, eper (8)	2 900.-
Borjúnyelv carpaccio, sült póréhagyma, salsa verde (1, 3, 7)	3 500.-

LEVESEK

Medvehagymás vichyssoise, aszalt paradicsomos crouton (1, 7, 8)	2 800.-
Marha consommé, gyökérzöldekkel töltött sült wonton ravioli (1, 3, 6, 9)	3 500.-

SMALL PLATES

Grillezett borjú szív, színes paradicsomsaláta, sült kellevél (7)	3 200.-
Parmezános vajbab, fokhagymás paraj levél (7, 8)	3 200.-
Grillezett polip, bazsalikomos puy lencse (2, 7, 10, 11)	5 900.-
Fekete tőkehal filé, chorizo bisquet, sült koktél paradicsom (2, 4)	5 900.-
Omaha oldalas, sült kukorica, koriander mayo (3, 9, 10)	6 500.-

Kérjük válassz hozzá köretet!

FŐÉTELEK

Grillezett gomba, chilis udon (1, 6, 11)	3 900.-
BBQ csirkecomb filé, barackos coleslaw (1, 6, 7, 10, 11)	4 300.-
Gyöngytyúk paprikás, tojasos nokedli, ecetes fejes saláta (1, 3, 7)	4 900.-
Posírozott lazacpisztráng, nyári vajtök saláta (4, 7)	4 900.-
Bárány steak, grillezett padlizsán fetakrém, zhoug (7)	5 900.-
Lecsós iberico french rack, pirított petrezselymes burgonya (7)	9 800.-

ÉTLAP

STEAKEK

Hátszín steak, chimichurri (7)	11 900.-
Hagymás rostélyos, lyoni hagyma (ribeye)	11 900.-
T-bone steak, bearnie mártás (7, 3)	15 500.-

Kérjük válassz hozzá köretet!

KÖRETEK

Házi sült burgonya	1 950.-
Petrezselymes új burgonya (7)	1 950.-
Bulgur tabouleh (1)	2 200.-
Grillezett mángold, parmezán, pirított mandula (7, 8)	2 200.-

DESSZERTEK

Almás choux au craquelin (1, 3, 6, 7)	2 650.-
Karamellás Kaland (1, 3, 7, 8)	2 650.-
Az Eper (1, 3, 7, 8)	2 650.-
Passió krémleves, friss gyümölcsökkel (6)	2 650.-

MENU

APPETIZERS

Spicy grilled new carrots, nduja, homemade flatbread (1, 7, 11)	2 300.-
Grilled artichokes, Comté cheese, roasted garlic aioli (3, 7)	2 600.-
Chicken salad, avocado, roasted walnuts, strawberries (8)	2 900.-
Veal tongue carpaccio, roasted leeks, salsa verde (1, 3, 7)	3 500.-

SOUPS

Wild garlic vichyssoise, sun-dried tomato croutons (1, 7, 8)	2 800.-
Beef consommé, fried wonton ravioli stuffed with root vegetables (1, 3, 6, 9)	3 500.-

SMALL PLATES

Grilled veal heart, colorful tomato salad, fried kale (7)	3 200.-
Parmesan butter beans, garlic spinach leaves (7, 8)	3 200.-
Grilled octopus, basil puy lentils (2, 7, 10, 11)	5 900.-
Black cod fillet, chorizo bisque, fried cocktail tomatoes (2, 4)	5 900.-
Omaha ribs, fried corn, coriander mayo (3, 9, 10)	6 500.-

Please choose a side dish!

MAIN COURSES

Grilled mushrooms, chili udon (1, 6, 11)	3 900.-
BBQ chicken thigh fillet, peach coleslaw (1, 6, 7, 10, 11)	4 300.-
Guinea fowl with paprika, egg noodles, vinegar salad (1, 3, 7)	4 900.-
Poached salmon trout, summer squash salad (4, 7)	4 900.-
Lamb steak, grilled eggplant, feta cream, zhoug (7)	5 900.-
Iberico French rack, lecsó, roasted parsley potatoes (7)	9 800.-

MENU

STEAKS

Sirloin steak, chimichurri (7)	11 900.-
Ribeye steak with Lyon onions	11 900.-
T-bone steak, béarnaise sauce (7, 3)	15 500.-

Please choose a side dish!

SIDE DISHES

Homemade baked potatoes	1 950.-
Parsley new potatoes (7)	1 950.-
Bulgur tabbouleh (1)	2 200.-
Grilled Swiss chard, parmesan, toasted almonds (7, 8)	2 200.-

DESSERTS

Apple choux au craquelin (1, 3, 6, 7)	2 650.-
Caramel Adventure (1, 3, 7, 8)	2 650.-
The Strawberry (1, 3, 7, 8)	2 650.-
Passion fruit soup, fresh fruit (6)	2 650.-