


FRISSEN MARINÁLVA

FÉSŰKAGYLÓ CEVICHE PÁCOLT ZÖLD PAPAJÁVAL

Thai Chili - Fokhagyma Szósz, Koriander, Bazsalikom 11.500 HUF

ARANYDURBINCS TOSTADA

Ropogós Kukorica Tortilla, Avokádó, Gyömbér, Lime, Koriander 11.500 HUF

TONHAL CARPACCIO

Calamansi Ponzu, Wasabi Salsa, Tökmagolaj, Fermentált Szójabab 11.500 HUF

"ÚJ STÍLUSÚ" LAZAC SASHIMI

Shiso-Koriander Pesztó, Avokádó, Lazac Kaviár, Kapri Dresszing 11.500 HUF

LÁNGOLT HAMACHI SZECHUAN MÓDON

Kínai Chiliolaj, Szezám, Metélőhagyma 11.500 HUF

TEKERVE

PIKÁNS LÁNGOLT LAZACTEKERCS

Chilis Aioli, Kígyóuborka, Szezám, Snidling, Házi Ponzu Szósz 9.800 HUF

TONHAL CITROMTEKERCS

Fűszeres Tonhal, Citrom, Fokhagyma Chips, Fenyőmag 11.500 HUF

KALIFORNIA TEKERCS

Tarisznyarák, Masago, Avokádó, Kígyóuborka 9.800 HUF

FUTOMAKI

Tonhal, Lazac, Hamachi, Masago, Avokádó 9.800 HUF

EBI KIMCHI MAKI

Fekete Tigrisrák, Calamansi Ponzu, Kaliforniai Paprika, Szezám 9.800 HUF



CRUDO

SCALLOP CEVICHE WITH MARINATED GREEN PAPAYA

Thai Chili Garlic Sauce, Cilantro, Basil 11.500 HUF

SEABREAM TOSTADA

Crispy Corn Tortilla, Avocado, Ginger, Lime, Cilantro 11.500 HUF

TUNA CARPACCIO

Calamansi Ponzu, Wasabi Salsa, Pumpkinseeds Oil, Fermented Soybeans 11.500 HUF

SALMON "NEW STYLE" SASHIMI

Shiso-Cilantro Pesto, Avocado, Salmon Roe, Caper Dressing 11.500 HUF

SEARED YELLOWTAIL SZECHUAN STYLE

Chinese Chili Oil, Sesame, Chives 11.500 HUF

ROLLS

TORCHED SPICY SALMON ROLL

Chili Aioli, Cucumbers, Sesame, Chives, House Ponzu 9.800 HUF

TUNA LEMON ROLL

Spicy Tuna, Lemon, Garlic Chip, Pine Nuts 11.500 HUF

CALIFORNIA ROLL

Crab, Masago, Avocado, Cucumbers 9.800 HUF

FUTOMAKI

Tuna, Salmon, Hamachi, Masago, Avocado 9.800 HUF

EBI KIMCHI MAKI

Black Tiger Shrimp, Calamansi Ponzu, Bell Pepper, Sesame 9.800 HUF

PIAC

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| HŰSÍTŐ KARALÁBÉ LEVES Ropogós Savanyított Zöldségek, Zöldalma, Citrus „Hó” | 5.800 |
| SÜLTCEKLA - SALÁTA Friss Etyeki Kecsesajt, Rebarbara Chutney, Savanyított Fehéreper, Pisztácia | 6.300 |
| TÁJFAJTA PARADICSOM SALÁTA Olasz Bivaly Mozzarella, Bazsalikom Aioli, Balsamic Dressing | 6.500 |
| VEGÁN ÉDESKÖMÉNY SALÁTA Lóbab, Mangó, Ázsiai Dressing, Koriander Krém | 5.800 |
| GRILLEZETT POLIP „Zakuska”, Szegletes Lednek, Savanyított Sült Paprika, Padlizsán, Ropogós Fokhagyma | 9.500 |
| PRÉMIUM TOKHAL OSCIETRA KAVIÁR Citromfűves Blini, Tradicionális Kiegészítők | 59.500 |

PART

FARM

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| GULYÁSLEVES Marhapofa, Gyökérezöldségek, Spaetzle, Kömény | 7.500 |
| MAGYAR BIVALYSTÉAK TATÁR Sabayon, Jégcsapretek, Medvehagyma kapri | 7.800 |
| KACSAMÁJ-MANGALICA TERRINE Tavaszi Retkek, Zöldalma, Burgonyás „Cipó” | 8.200 |
| HÁZI TÉSztÁK | |
| ZÖLDBORSÓS AGNOLOTTI Házi Tészta, Zöldborsó, Kecsesajt, Menta | 7.600 |
| TENGER GYÜMÖLCSEI RIZOTTÓ Bisque Szósz, Bébi tintahal, Fekete Kagyló, Királygarnéla, Polip, Paradicsom | 11.500 |
| HÁZI RICOTTA GNOCCHI Mangalica Bolognai Szósz, Paradicsom, Szicíliai Pecorino Sajt | 7.600 |

FŐFOGÁSOK

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| SPÁRGA HOLLANDI SZÓSSZAL Vajban Pirított Fehér és Zöldspárga, Posírozott Fűrjtojás, Ropogós Hajdina | 9.900 |
| VAJBAN SÜLT ÖRDÖGHAL Fekete Rizs Rizottó, Brazil Moqueca Szósz, Padron Paprika | 16.900 |
| SKÓT GŐZÖLT LAZAC 'HONG KONG' MODRA Pirított Ázsiai Zöldségek, Jázmin Rizs, Édes Szójaszósz | 16.900 |
| KUKORICÁN NEVELT TANYASI SÜLT FÉL CSIRKE Kecsesajt, Rette Burgonyapüré, Gombaszósz | 13.500 |
| SERPENYŐBEN SÜLT KACSEMELL Lassan Főtt Kacsazúza, Krémes Puliszka, Juhtúró, Cseresznyés Portói Jus | 15.900 |
| ROPOGÓS CSÁSZÁRHÚS Petrezselymes Burgonya, Grillezett Bébisaláta, Zöldség Salsa | 15.500 |
| OMLÓS VADAS MARHAPOFA Gyökérezöldség Püré, Szalvétagombóc, Mustár, Savanyított Gomba | 16.500 |
| LASSAN SÜLT FEKETE ANGUS BORDA (1,2kg) Krémes Rette Burgonyapüré, Áfonyás Portói Szósz | 39.000 |

KÖRETEK

| | |
|------------------------------------------------------------|-------|
| RATTE BURGONYAPÜRÉ | 3.500 |
| SERPENYŐBEN SÜLT ZÖLDSÉGEK | 3.200 |
| JÁZMIN RIZS | 2.300 |
| KEVERT LEVÉLSALÁTA Tokaji Zöldfűszer Dressinggel | 3.200 |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| SERPENYŐBEN PIRÍTOTT FÉSŰKAGYLÓ PAD THAI Vörös Curry, Thai Bazsalikom, Földimogyoró | 15.900 |
| FASZÉKEN GRILLEZETT CREEKSTONE NEW YORK STEAK (220g) Füstölt Marhanyelv, Mustáros Hagymapüré, Bébi Kukorica, Zöldbab, Tönkölybúza, BBQ Jus | 29.500 |
| CREEKSTONE RIBEYE STEAK KÉT FŐRE (600g) Grillezett Zöldségek, Burgonyapüré, Vörösbőr Redukció | 79.500 |
| WELLINGTON BÉLSZÍN KÉT FŐRE Ropogós Leveles Tészta, Bresaola, Gombák, Parajlevél | 65.000 |
| AUSZTRÁL WAGYU RIBEYE A STONE AXE FARMRÓL (220g) Vörösbőr Redukció, Választott Köret | 98.000 |

SPAGO KLASSZIKUSOK

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| FŰSZERES AHI TONHALTATÁR SZEZÁM-MISO TÖLCSÉRBEN Wasabi, Masago | 10.500 |
| FŰSTÖLT LAZACOS PIZZA Kapros Tejföl, Lilahagyma, Metélőhagyma <i>Osetra Kaviár 8.500</i> | 9.500 |
| ZÖLDSPÁRGA, KECSKESAJT PIZZA Vad brokkoli, Bazsalikom Pesto, Fenyőmag | 6.500 |
| BÉCSI SZELET (220g) Osztrák Borjú filé, Osztrák Burgonyasaláta, Pácolt Uborka, Koktélpáradicsom, Mache Saláta | 16.500 |
| KÍNAI BÁRÁNYBORDA Hirtelen Sült Zöldbab, Feketebab-máz, Menta-Koriander Vinaigrette | 18.900 |

Vezető Chef | Szántó István

Ha bármilyen intoleranciája, speciális étkezési igénye vagy allergiája van, kérjük értesítse a felszolgálóját. Az áraink forintban értendők, és tartalmazzák az Áfát. A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számolunk fel.

GREEN MARKET

CHILLED KOHLRABI SOUP
Fermented Vegetables, Green Apple, Citrus, „Snow” 5.800

BAKED BEETROOT SALAD
Fresh Goat Cheese from Etyek, Rhubarb Chutney, Pickled White Strawberry, Pistachio 6.300

HERLOOM TOMATO SALAD
Italian Mozzarella di Buffala, Basil Aioli, Balsamic Dressing 6.500

VEGAN FENNEL SALAD 5.800
Fava Bean, Mango, Asian Marinade, Coriander Cream

MARINE

GRILLED OCTOPUS 9.500
‘Zakuska’, Grass Pea, Preserved Grilled Kapia Pepper, Aubergine, Crispy Garlic

PREMIUM STURGEON OSCIETRA CAVIAR 59.500
Lemon Herb Blini, Traditional Accoutrements

PASTURE

GOULASH SOUP 7.500
Beef Cheek, Root Vegetables, Spaetzle, Caraway Seed

HUNGARIAN BUFFALO STEAK TARTARE 7.800
Sabayon, Daikon, Wild Garlic Capers

DUCK LIVER - MANGALITZA TERRINE 8.200
Spring Radishes, Green Apple, Potato Bread

FLOUR & WATER

GREEN PEAS AGNOLOTTI 7.600
Home Made Pasta, Green Peas, Goat Cheese, Mint

SEAFOOD RISOTTO 11.500
Lobster Nage, Baby Squid, Black Mussels, King Prawns, Octopus

HANDMADE RICOTTA GNOCCHI 7.600
Mangalitsa Pork Bolognese Sauce, Tomato, Sicilian Pecorino Cheese

MAINS

ASPARAGUS WITH HOLLANDAISE SAUCE 9.900
Butter Roasted White and Green Asparagus, Poached Quail Eggs, Crispy Buckwheat

BUTTER SEARED MONKFISH 16.900
Venere Risotto, Brasilien Moqueca Sauce, Padron Pepper

STEAMED SCOTTISH SALMON ‘HONG KONG’ 16.900
Stir Fried Chinese Vegetables, Jasmine Rice, Sweet Soy

ROASTED CORN-FED HALF CHICKEN 13.500
Goat Cheese, Ratte Potato Purée, Mushroom Sauce

SAUTÉED DUCK BREAST 15.900
Braised Gizzard, Creamy Polenta, Ewe Cheese, Cherry-Port Wine Jus

CRISPY PORCHETTA 15.500
Parsley Potatoes, Grilled Gem Lettuce, Vegetable Salsa

BRAISED BEEF CHEEK ‘VADAS STYLE’ 16.500
Root Vegetable Purée, Bread Dumpling, Mustard, Pickled Mushrooms

BLACK ANGUS SHORT RIB (1,2kg) 39.000
Creamy Ratte Potato Purée, Port Wine - Blueberry Sauce

ON THE SIDE

RATTE POTATO PURÉE 3.500

SAUTÉED MARKET VEGETABLES 3.200

JASMINE RICE 2.300

MIXED LEAVES SALAD 3.200
Tokaji Herb Vinaigrette

SEARED SCALLOP PAD THAI 15.900
Red Curry, Holy Basil, Peanuts

WOOD GRILLED CREEKSTONE NEW YORK STEAK (220g) 29.500
Smoked Beef Tongue, Onion-Mustard Purée, Baby Corn, Green Beans, Spelt, BBQ Jus

CREEKSTONE RIBEYE STEAK (FOR TWO) (600g) 79.500
Grilled Vegetables, Potato Purée, Red Wine Reduction

BEEF WELLINGTON (FOR TWO) 65.000
Puff Pastry, Bresaola, Mushrooms, Spinach

AUSTRALIAN WAGYU RIBEYE from the STONE AXE FARM (220g) 98.000
Red Wine Reduction, Choice of Side Dish

SPAGO CLASSICS

SPICY AHI TUNA TARTARE IN SESAME-MISO CONES 10.500
Wasabi, Masago

HOUSE SMOKED SALMON PIZZA 9.500
Dill Sour Cream, Red Onion, Chives
Add Oscieta Caviar 8.500

GREEN ASPARAGUS AND GOAT CHEESE PIZZA 6.500
Wild Broccolini, Basil Pesto, Pine Nuts

WIENER SCHNITZEL (220g) 16.500
Austrian Veal Fillet, Fingerling Potatoes, Marinated Cucumbers, Cherry Tomatoes, Mache

CHINOIS LAMB CHOPS 18.900
Dry Fried Green Beans, Black Bean Sauce, Cilantro-Mint Vinaigrette

Executive Chef | István Szántó

If you have any intolerance, dietary requirement or allergy, please notify your server. All prices are in Hungarian Forint inclusive of VAT, a 15% service charge will be added to the total.

DESSZERTEK

KARDINÁLIS SZELET

Fehércsokoládés Mascarpone ém, Eper Kompót 5.800 HUF

VALRHONA ÉTCSOKOLÁDÉ SZUFLÉ

Vaníliafagylalt, Csokoládémártás, Crème Fraîche Tejszínhab 5.600 HUF

BASZK SAJTTORTA

Graham Keks, Cseresznye 5.400 HUF

CSÁSZÁRMORZSA, AHOGY WOLFGANG SZERETI

Eper szósz 5.800 HUF

SACHERTORTA

Csokoládé Máz, Kandírozott Mandula, Yuzu-Sárgabarack Szorbé 5.800 HUF

SOMLÓI GALUSKA "DIÓHÉJBAN"

Karamellizált Pekándió, Házi Narancslekvár 5.300 HUF

FAGYLALT - ÉS SZORBÉVÁLOGATÁS A SÉF AJÁNLÁSÁVAL

Gyümölcsök, Vanília Ropogós 4.200 HUF

MAGYAR KÉZMŰVES SAJTVÁLOGATÁS

Aszalt Gyümölcs- és Mag Terrine 8.500 HUF



T H E S W E E T S

KARDINALSCHNITTE

White Chocolate Mascarpone Cream, Strawberry Compote 5.800HUF

DARK CHOCOLATE SOUFFLÉ

Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce, Whipped Crème Fraîche 5.600 HUF

BASQUE CHEESECAKE

Graham Crackers, Cherry Compote 5.400 HUF

WOLFGANG'S FAVOURITE KAISERSCHMARRN

Strawberry Sauce 5.800 HUF

SACHERTORTE

Chocolate Glaze, Candied Almond, Yuzu-Apricot Sorbet 5.900 HUF

SOMLÓI GALUSKA IN "NUTSHELLS"

Caramelized Pecan Nuts, Homemade Orange Jam 5.300 HUF

CHEF'S SELECTION OF SORBET & ICE CREAM

Fruits, Vanilla Tuile 4.200 HUF

ARTISANAL CHEESE SELECTION

Dried Fruits and Nuts Terrine 8.500 HUF