

Bízom A Séfben

Nincs kérdés, nincs kívánság, csak bizzon a Séfben!

14.900,- személyenként

Kizárólag teljes asztaltársaságnak rendelhető

I Trust The Chef

No questions, no requests, just trust the Chef!

14.900,- per person

Available for the entire table only

Hideg Ízelítők

Cold Starters

Oliva válogatás

Selected olives

1 900 Ft

Ibérico válogatás (jamón, salchichón, chorizo, fuet)

Iberian charcuterie (jamón, salchichón, chorizo, fuet)

5 600 Ft

Don José Jamón Iberico de Bellota 100%

Don José Jamón Iberico de Bellota 100%

6 700 Ft

Sajtválogatás (Maxorata, Manchego, Reypenaer)

Cheese selection (Maxorata, Manchego, Reypenaer)

4 900 Ft

Melitzanosalata - Ciprusi padlizsánsaláta

Melitzanosalata - Cyprus eggplant salad

2 300 Ft

Muhammara-Paprikakrém dióval és gránátalmával

Muhammara- Pepper spread, walnuts and pomegranate

2 300 Ft

Marha carpaccio tonhalkrémmel, dióval, rukkolával

Beef Carpaccio with tuna cream and walnuts, rucicola

2 600 Ft

Meleg Kóstoló Falatok

Hot Tapas

Croquetas de jamón - Sonkás krokett

Croquetas de jamón - Croquettes with ham

2 300 Ft

Croquetas de jalapeno - Jalapeno krokett

Croquetas de jalapeno - Croquettes with jalapeno

2 300 Ft

Sült Padrón paprika

Fried Padrón peppers

2 500 Ft

Grillezett Halloumi balzsamecet redukcióval

Grilled Halloumi with balsamic vinegar reduction

2 600 Ft

Mini lángos sajttal, tejföllel, lilahagymával

Mini "langosh" with cheese, sour cream and red onion

2 100 Ft

Hortobágyi húsos palacsinta

Hortobágy paprika chicken crêpes

2 100 Ft

Gnocchi gorgonzolával, serranóval és dióval

Gnocchi with gorgonzola, serrano and walnuts

2 800 Ft

Húsételek

Meat Tapas

Grillezett bárányborda pisztáciával

Grilled lamb chops with pistachio

5 400 Ft

Portói libamáj

Goose liver in port wine

4 900 Ft

Diana hátszín

Steak Diana

5 600 Ft

Vörösboros marhapofa

Beef cheek stew in red wine

3 300 Ft

Sertés oldalas mojo verde-vel

Pork ribs with mojo verde

3 200 Ft

Hal És Tenger Gyümölcsei

Fish and Seafood Tapas

Tonhal tatár krémsajttal, cukkinivel	2 900 Ft
Tuna tartare on cream cheese and zucchini	
Kardhal ceviche	3 300 Ft
Swordfish ceviche	
Tonhal tataki szezámagba forgatva	3 300 Ft
Pan-seared tuna in black sesame seed	
Csípős, paradicsomos feketekagyló	2 300 Ft
Mussels in spicy tomato sauce	
Chipirones - Sült bébi-tintahal	3 300 Ft
Chipirones - Deep fried calamari	
Gambas al ajillo - Fokhagymás tigrisrák	4 500 Ft
Gambas al ajillo - Prawns with garlic and olive oil	
Csípős bébi-polip Nápolyi módra	3 600 Ft
Spicy baby octopus Neapolitan style	
Gambas Pil-Pil- Tigrisrák paprikával és fokhagymával	4 500 Ft
Prawns in olive oil with garlic and paprika	
Pulpo a la Gallega - Polip, burgonya, oliva olaj, paprika	5 600 Ft
Pulpo a la Gallega - Octopus, potato, red pepper	

Kísérők

Sides

Pan de cristal con tomate	1 600 Ft
Pan de cristal con tomate	
Válogatott, grillezett zöldségek	2 500 Ft
Assorted grilled vegetables	
Parmezános sült polenta szarvasgomba olajjal	1 900 Ft
Fried polenta with parmesan and truffle oil	
Patatas Bravas	1 900 Ft
Patatas Bravas	

Desszertek

Desserts

Crema Catalana	2 400 Ft
Crema Catalana	
Kókuszos pannacotta erdei gyümölcs öntettel (vegán)	2 200 Ft
Coconut pannacotta with forest fruit sauce	
Baszk sajtorta birsalma öntettel	2 300 Ft
Basque cheesecake with quince sauce	
Baszk csokoládés sajtorta áfonya öntettel	2 300 Ft
Basque chocolate cheesecake with blueberry sauce	
Partisan fagyalt (gombóc)	800 Ft
Partisan ice cream (per scoop)	
Affogato (espresso, fior di latte fagyalt)	1 600 Ft
Affogato (espresso, fior di latte ice cream)	

Áraink forintban értendők és tartalmazzák ÁFÁ-t.

Helyben történő fogyasztás esetén 13,5% szervízdíjat számítunk fel.