

Bízom A Séfben

Nincs kérdés, nincs kívánság, csak bízzon a Séfben!

14.900,- személyenként (min. 2 fő)

Kizárólag teljes asztaltársaságnak rendelhető

I Trust The Chef

No questions, no requests, just trust the Chef!

14.900,- per person (min. 2 persons)

Available for the entire table only

Hideg Ízelítők / Cold Starters

Oliva válogatás 2 400 Ft

Selected olives

Ibérico válogatás (jamón, salchichón, chorizo, fuet) 5 800 Ft

Iberian charcuterie (jamón, salchichón, chorizo, fuet)

Don José Jamón Iberico de Bellota 100% 6 900 Ft

Don José Jamón Iberico de Bellota 100%

Sajtválogatás (Maxorata, Manchego, Reypenaer) 5 500 Ft

Cheese selection (Maxorata, Manchego, Reypenaer)

Melitzanosalata - Ciprusi padlizsánsaláta 2 500 Ft

Melitzanosalata - Cyprus eggplant salad

Muhammara-Paprikakrém dióval és gránátalmával 2 400 Ft

Muhammara- Pepper spread, walnuts and pomegranate

Marha carpaccio tonhalkrémmel, dióval, rukkolával 2 800 Ft

Beef Carpaccio with tuna cream and walnuts, rucola

Meleg Kóstoló Falatok / Hot Tapas

Croquetas de jamón - Sonkás krokett 2 500 Ft

Croquetas de jamón - Croquettes with ham

Croquetas de jalapeno - Jalapeno krokett 2 400 Ft

Croquetas de jalapeno - Croquettes with jalapeno

Sült Padrón paprika 2 600 Ft

Fried Padrón peppers

Grillezett Halloumi balzsamecet redukcióval 2 800 Ft

Grilled Halloumi with balsamic vinegar reduction

Mini lángos sajttal, tejföllel, lilahagymával 2 400 Ft

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

Hortobágyi húsos palacsinta 2 400 Ft

Hortobágy paprika chicken crêpes

Gnocchi gorgonzolával, serranóval és dióval 3 200 Ft

Gnocchi with gorgonzola, serrano and walnuts

Húsételek / Meat Tapas

Grillezett bányaborda pisztáciával 5 400 Ft

Grilled lamb chops with pistachio

Portói libamáj 5 200 Ft

Goose liver in port wine

Diana hátszín 5 800 Ft

Steak Diana

Vörösboros marhapofa 3 800 Ft

Beef cheek stew in red wine

Sertés oldalas mojo verde-vel 3 600 Ft

Pork ribs with mojo verde

Hal És Tenger Gyümölcsei / Fish and Seafood Tapas

Tonhal tatár krémsajttal, cukkinivel	3 200 Ft
<i>Tuna tartare on cream cheese and zucchini</i>	
Tonhal tataki szezámmagba forgatva	3 400 Ft
<i>Pan-seared tuna in black sesame seed</i>	
Csípős, paradicsomos feketekagyló	2 600 Ft
<i>Mussels in spicy tomato sauce</i>	
Chipirones - Sült bébi-tintahal	3 300 Ft
<i>Chipirones - Deep fried calamari</i>	
Gambas al ajillo - Fokhagymás tigrisrák	4 500 Ft
<i>Gambas al ajillo - Prawns with garlic and olive oil</i>	
Csípős bébi-polip Nápolyi módra	3 600 Ft
<i>Spicy baby octopus Neapolitan style</i>	
Gambas Pil-Pil- Tigrisrák paprikával és fokhagymával	4 500 Ft
<i>Prawns in olive oil with garlic and paprika</i>	
Garídes Saganaki - tigrisrák, paradicsommártás, feta sajt	4 900 Ft
<i>Garídes Saganaki - prawns in tomato sauce and feta cheese</i>	
Pulpo a la Gallega - Polip, burgonya, oliva olaj, paprika	5 600 Ft
<i>Pulpo a la Gallega - Octopus, potato, red pepper</i>	

Kísérők / Sides

Pan de cristal con tomate	1 800 Ft
<i>Pan de cristal con tomate</i>	
Válogatott, grillezett zöldségek	2 800 Ft
<i>Assorted grilled vegetables</i>	
Parmezános sült polenta szarvasgomba olajjal	2 200 Ft
<i>Fried polenta with parmesan and truffle oil</i>	
Patatas Bravas	2 200 Ft
<i>Patatas Bravas</i>	

Desszertek / Desserts

Crema Catalana	2 500 Ft
<i>Crema Catalana</i>	
Kókuszos pannacotta erdei gyümölcs öntettel (vegán)	2 500 Ft
<i>Coconut pannacotta with forest fruit sauce</i>	
Partisan fagylalt (gombóc)	900 Ft
<i>Partisan ice cream (per scoop)</i>	
Affogato (espresso, fior di latte fagylalt)	1 600 Ft
<i>Affogato (espresso, fior di latte ice cream)</i>	
Baszk sajtorta birsalma öntettel	2 500 Ft
<i>Basque cheesecake with quince sauce</i>	
Tartufo di Pizzo	2 500 Ft
<i>Tartufo di Pizzo</i>	
Somlói Galuska	2 500 Ft
<i>Somlói Galuska - Traditional Hungarian sponge cake</i>	

Áraink forintban értendők és tartalmazzák ÁFÁ-t.

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