

EST. 2013

## ÉS BISZTRÓ

## MENÜ

Házi kovászos fehér és magvas kenyér, vaj <sup>27</sup>	1,680
Napi leves kérdézd felszolgálónkat az aktuális ajánlatról	3,680
Little Gem Caesar <sup>2579</sup> római saláta, parmezán, crouton, szardellás-fokhagymás öntet grillezett királyrákkal	4,360 5,860
Édesvízi szajbling <sup>12579</sup> zöldalma, zeller, citrusos joghurt	4,360
Mangalica sonkás katona <sup>124714</sup> érelt Mangalica sonka, metélőhagymás crème fraîche, padlizsánkrém miso, briós	3,980
Kaszinótojás <sup>459</sup> kaviár, savanyított spárga	4,480
Kerti salátánk <sup>14</sup> friss levelek, örökségparadicsom, olívaolaj, balsamecet Próbáld ki steak mellé	3,860
Pirított színes répák <sup>710</sup> színes répák, zöldfűszerek, sós mandula	3,260
Parázson sült vadbrokkoli <sup>47</sup> fekete fokhagyma, harissa majonéz, hajdina	3,540
Ropogós lapított burgonya <sup>7</sup> comté, újhagyma	2,780
Sült burgonya gruyere sajttal <sup>7</sup>	2,360 3,580
Klasszikus lángos <sup>27</sup> hegyi sajt és tejföl	3,640
Lángos Supreme <sup>27</sup> prosciutto arrostato grantartufo, tejföl	4,480
Klasszikus marha tatár <sup>24</sup> házi kétszersült	5,860
Kacsamájpástétom <sup>247914</sup> körte, levendula, házi briós	8,260
Kecskesajtos céklasaláta <sup>71014</sup> színes cékla, fűgés öntet, gesztenyeméz	4,580
Gulyásleves <sup>1</sup>	4,460

## HAL

Fekete tőkehal normandiai szószban <sup>357814</sup> kagyló velouté, kaviár, metélőhagyma, sáfrány	10,980
Fogas Bakonyi <sup>57</sup> gomba, paprika crème fraîche	8,640
Tigrisrák <sup>37</sup> chorizós vaj	10,980

## MARHA

ÉS Marha burger <sup>279</sup> érelt marhahús, sajt, bacon, saláta, paradicsom, csemegeuborka, házi briós buci	6,280
Steak frites 200 g bélszín, szalmaburgonya, Argentína	10,980
Filet mignon <sup>7</sup> Black Angus, 200 g, Új-Zéland	12,860
New York strip <sup>7</sup> prémium Black Angus, 300 g, USA	17,480
Black Angus rib-eye <sup>7</sup> prémium Black Angus, 350 g, USA	18,640
Wagyu picanha <sup>7</sup> ausztrál wagyu, 280 g, Ausztrália	18,640
CÔTE DE BOEUF - csontos rib-eye szárazon érelt Central de Carnes, min. 500 g Spanyolország	24,860
Black Angus T-bone 30 napig szárazon érelt, 1 kg, Írország	31,290
Black Angus tomahawk 30 napig szárazon érelt, min. 1 kg, Új-Zéland	35,240

## KLASSZIKUSOK

Híres pörköltünk <sup>214</sup> marhapofa, paprika, savanyúság házi kovászos kenyérrel tálalva	7,860
Kijevi csirkemell <sup>247</sup> krémes burgonyapüré, fűszercsokor	7,860
Rigatoni burrata <sup>24714</sup> paradicsomos-sült paprika szósz, espette paprika, friss bazsalikom	6,840
Konfitált kacsacomb <sup>1214</sup> pirított káposztás tészta, birsalma	7,260
A borjú bécsi gold standard <sup>247</sup> osztrák borjú	9,680

Áraink Forintban, áfával értendők. A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számolunk fel, mely a teljes csapatot illeti.  
A borralaló opcionális és menő, a jó szolgáltatás elismerése. Legfeljebb 4 fős asztalig tudunk számlát bontani.  
Allergénekkal kapcsolatban kérdezz bátran kollégáinktól.  
Executive Chef: Bárdos Péter • Chef de Cuisine: Kovács Gergely • Zsidai Culinary Director Vernon Strachan

Allergének: 1-zeller, 2-glutén, 3-rákfélék, 4-tojás, 5-hal, 6-csillagfürt, 7-tej (laktóz), 8-puhatestűek, 9-mustár, 10-diófélék, 11-mogyorófélék, 12-szezám, 13-szója, 14-szulfit.