

EST. 2013

ÉS BISZTRÓ

BRUNCH MENÜ

Házi kovászos és magvas kenyér, vaj ^{2 7 10 12}	1,680
Eggs Benedict vajás kalács, posírozott tojás, érelt sonka, hollandi mártás	3,980
Salmon Benedict ^{2 4 5 7} vajás kalács, posírozott tojás, füstölt lazac, hollandi mártás	3,980
Kaszinótojás ^{4 5 9} kaviár, savanyított spárga	4,480
Avokádó toast ^{2 4} posírozott tojás, kovászos kenyér	4,480
Shakshuka ^{4 7} sült paradicsom és paprika, Ras el-hanout fűszerkeverék, tojás, feta sajt	3,980
Pâté En Croûte ^{2 7 9} sertésterrine, hízott libamáj, borjúmirigy, omlós tésztakéregben	5,680
Prosciutto Arrosto Gran Tartufo ^{1 4 9} sült sonka, szarvasgomba, zelleres remulád, savanyúság	5,680
Vitello Tonnato ^{4 5} sült borjúhús, tonhalas öntet, kapribogyó, rukkola	5,860
Klasszikus marha tatár ^{2 4} bélszín, hagymányos ízesítők, torma, zöldfűszerek, házi keksz	5,860
Mangalica sonkás katona ^{1 2 4 7 14} érelt mangalicasonka, snidlinges tejföl, misós padlizsán, kalács	3,980
Francia hagymaleves ^{2 7 14} grillezett gruyère sajt kalácsperitósón	3,680
Cézár saláta ^{2 5 7 9} csirkehús, római saláta, parmezán, zsemlemorzsa, szardíniás-fokhagymás öntet	4,680
Sült kápia paprika ^{7 14} Manchego sajthab, rózsa ecet	4,860

TAFELSPITZ

3 fogásban^{1 2 7}

8,760

Prémium főtt marhahús bouillonban, gyökérzöldségekkel,
póréhagymával, almás tormával, metélőhagymás szósszal és
csontvelővel. Krémes spenóttal és pirított burgonyával tálalva.

RAW BAR

Osztriga ⁸	6 db
Fine de Claire	4,800
Krystale N3	8,600
Gillardeau N4	8,900
Koktélrák ^{1 3}	6,480
Bombay koktélszósszal	
Branzino Crudo ⁵	6,980

Grillezett tigrisrák³ 10,980
színes koktélpáradicsom, padron paprika

Fekete tőkehal normandiai szószban^{3 5 7 8 14} 10,980
kagyló velouté, kaviár, metélőhagyma,
sáfrány, brokkolini

VASÁRNAPI SÜLT

A vasárnap fénypontja: fogások, amelyek séfünk keze
alatt, a szemetek előtt készülnek.

Wellington bélszín ^{2 4 7 9}	10,980
krémes burgonyapüré, grillezett békirépa, pecsenyelé (jus)	
Kaiserschmarrn ^{2 4 7}	4,780

Kijevi csirkemell^{2 4 7} 6,840
krémes burgonyapüré, zöldfűszerek

Beef Stroganoff^{2 4 7 14} 9,980
ropogós burgonyafánk, relis (fűszeres mártás), gomba

Burratás rigatoni^{2 4 7 14} 6,840
paradicsom- és sült kápia paprika szósz,
espelette paprika, friss bazsalikom

DESSERT

Napi sütemény ^{2 4 7 10}	3,680
Somlói galuska ^{2 4 7 10}	3,680
Epres sajtorta Sundeá ^{2 4 7 10}	3,860
Csokoládé Sundeá ^{2 4 7 10}	3,860

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.

Allergénekkel 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-csillagfűrt, 7-tej (laktóz), 8-puhatestűek, 9-mustár, 10-diófélék, 11-mogyorófélék, 12-szezám, 13-szója, 14-szulfit.

FREE FLOW

Tartsd lendületben a jó hangulatot kétórás free flow italcsomagunkkal, amely válogatott pezsgőket és borokat, üdítőket és alkoholmentes koktélokat kínál korlátlanul. Az évjáratok a készlet függvényében változhatnak. Asztaltársaságunként egyféle free flow italcsomag választható.

SCHIELE 14,800 / person
ÉS Pezsgő, Brut / Minuty, M rosé 2025 /
Domaine de Montille, Burgogne Pinot Noir 2023

KLIMT 24,800 / person
Deutz Brut Classic / Domäne Wachau, Grüner Veltliner, Federspiel/
Minuty M / Domaine de Montille, Bourgogne Pinot Noir 2023

ÉS Bor Poharas Kollekcio 0,125 l

SPARKLING
ÉS CHAMPAGNE

ÉS Pezsgő 3,600
Sauska ES Schiele Brut NV
Tokaj, HU
Pezsgő Blanc de Blancs 5,900
Kreinbacher, Egoiste 2018 Magnum
Somló, HU
Prosecco 4,900
De Stefani, 0.15 Millesimato 2025
Veneto, IT
Franciacorta 5,900
Ca del Bosco, Cuvée Prestige
Franciacorta NV
Lombardy, IT
Champagne 7,900
Piper-Heidsieck, Cuvée Brut NV
Champagne, FR
Champagne Blanc de Noirs 12,900
Bollinger, PN TX 20 NV
Champagne, FR

FENÉR

Riesling 2,700
Veszprémi Érseki Pincészet,
Rajnai Rizling 2024
Balaton, HU
Kéknyelű 3,600
Földi Bálint, Kéknyelű 2024
Badacsony, HU
Chardonnay 3,800
Etyeki Kúria, Chardonnay 2024
Etyek, HU
Grüner Veltliner 3,400
Birgit Eichinger,
Strass Grüner Veltliner 2025
Kamptal, AT
Sauvignon Blanc 3,900
Hans Greyl, Sauvignon Blanc 2025
Marlborough, NZ
Chablis 5,900
Thomas Pico,
Pattes Loup Chablis 2021
Burgundy, FR

ROSÉ

Provence 3,900
Minuty, M Rosé 2025
Provence, FR

VÖRÖS

Bikavér 3,700
St. Andrea, Áldás 2024
Eger, HU
Syrah 4,400
Kovács Nimród, Soul Syrah 2024
Eger, HU
Bordeaux Blend 5,900
Sauska, Cuvée 7 Villány 2016
Villány, HU
Burgundy 6,900
Michel Lafarge,
Bourgogne Rouge 2023
Burgundy, FR

BRUNCH FAVORITES

Bellini 3,900
Klasszikus pezsgőkoktél,
őszibarackkal vagy málnával
Few Sips Martini 3,900
Jéghideg gin martini citromhéjjal
ÉS Pezsgő, Brut MT 3,600
Deutz Brut Classic 5,400
Bloody Mary 3,900
Válassz hozzá vodkát, tequilát vagy whiskyt,
paradicsomlével és házi fűszerkeverékünkkel
Affogato Martini 3,900
A klasszikus Espresso Martini és
a tradicionális olasz affogato találkozása

CRAFT COCKTAILS

ÉS Negroni 3,900
Tanqueray Gin,
Moena Wermut, Campari
Aperol Spritz 3,900
Aperol, Prosecco, Narancs
Pornstar Martini 3,900
Polish Vodka, Maracuja,
Citrus, Vanília
Tommy's Margarita 3,900
Olmeca Altos Blanco,
Limelé, Agave

EASY PEASY

/Alacsony alkoholtartalom/
Paloma 3,900
Olmeca Altos Blanco, Citrus,
Grapefruit Szóda
Moshi Moshi 4,900
Gin, Saké, Vanília, Thomas Henry
Cherry Blossom
Birra Americano 3,400
Campari, Vermouth, Sörhab

PURIFICATION

/Alacsony cukortartalom/
Verjus Spritz 2,800
Verjus, Mézvíz, Szóda
It's a matcha! 3,000
Matcha, Agave,
Thomas Henry Dry Tonic
Elderflower Lemonade 2,400
Citromlé, Bodza, Szóda
ÉS Iced Tea 2,400
Zöld Tea, Mangó, Citromlé

SÖR

ÉS Bistro Házi Lager 0,5 l 2,990
Birra Moretti 0,5 l 2,990
Pécsi Session IPA 0,33 l 2,190
Pécsi Prémium Meggy 0,33 l 2,190
Bio Pécsi Gluten Free 0,33 l 2,390
Erdinger Urweisse 0,5 l 2,990
Erdinger Alkoholfrei 0.5 l 2,990

ZERO PROOF

Sober Spritz 3,200
Sober Spritz 0.0%,
Thomas Henry Tonic, Grapefruitlé
Phony Negroni 3,400
Sober Bitter, Undone Vermouth,
Tanqueray 0.0%
Sparkling Tea 4,900
Copenhagen Sparkling Tea, Bla
Copenhagen, DK
0% Amaretto Highball 3,200
Sober Amaretto, Limelé,
Thomas Henry Ginger Ale