

PIAC	
PIRÍTOTT SÜTŐTÖK LEVES	6.300 HUF
Nagydobosi Sütőtök, Homoktövis Bogyó, Akácméz	
CÉKLA ÉS KECSKESAJT NAPOLEON	6.800 HUF
Mogyoróhagymás Citrus Vinaigrette, Pirított Mogyoró	
ENDÍVIA ÉS ALMA SALÁTA BIVALY MOZZARELLÁVAL	6.900 HUF
Datolya, Édeskömény, Marinált Zöldségek, Kandírozott Pekándió	
FARM	
GULYÁSLEVES	7.800 HUF
Marhapofa, Gyökérzöldségek, Spaetzle, Kömény	
MAGYAR BIVALY STEAK TATÁR	8.100 HUF
Sabayon, Jégcsapretek, Savanyított Zölddinnye	
HÍZOTT KACSAMÁJ TERRIN	9.800 HUF
Konfitált Kacsacomb, Marinált Szilva, Ropogós Criossant	
PART	
GRILLEZETT POLIP	9.900 HUF
“Zakuszká”, Szegletes Lednek, Savanyított Sült Paprika, Padlizsán, Ropogós Fokhagyma	
FÜSZERES AHI TONHALTATÁR SZEZÁM-MISO TÖLCSÉRBEN	10.900 HUF
Wasabi, Masago	
ALASZKAI CRAB CAKE	11.700 HUF
Tarisznyarák, Bazsalikom Aioli Pesztó, Paradicsom Relish	
PRÉMIUM TOKHAL OSCIETRA KAVIÁR	61.900 HUF
Zöldfűszeres - Citromos Blini, Tradicionális Kiegészítők	
Házi Tészták	
HÁZILAG KÉSZÍTETT AGNOLOTTI TÉSZTA	7.200 HUF
Sült Zeller, Barnított Vaj, Mogyoró, Parmezán	
OLASZ ERDEI RIZOTTÓ	9.500 HUF
Fekete Szarvasgomba, Pirított Gombák, Eltett Citrom, Parmezán	
HÁZI RICOTTA GNOCCHI	8.600 HUF
Angus Marha Bolognai Szósz, Paradicsom, Szicíliai Pecorino Sajt	
FÜSTÖLT LAZACOS PIZZA	10.000 HUF
Kapros Tejföl, Lilahagyma, Metélőhagyma	
FŐFOGÁSOK	
WELLINGTON BÉLSZÍN (Két Főre)	68.500 HUF
Ropogós Leveles Tészta, Marha Bresaola, Gombák, Parajlevél	
MELANZANE A KEMENCÉBŐL	10.300 HUF
Padlizsán, Cukkíni, Paradicsom Szósz, Bazsalikom, Ropogós Parmezán	
MISO PÁCOS FEKETE TŐKEHAL	18.500 HUF
Csúcsos Káposzta, Hijiki-Burgonya Saláta, Szezám-Miso Vinaigrette	
SKÓT GŐZÖLT LAZAC ‘HONG KONG’ MÓDRA	18.500 HUF
Pirított Ázsiai Zöldségek, Jázmin Rizs, Édes Szójaszósz	
KUKORICÁN NEVELT TANYASI SÜLT FÉL CSIRKE	14.500 HUF
Kecskesajt, Ratte Burgonyapüré, Gombaszósz	
SERPENYŐBEN SÜLT KACSA MELL ÉS COMB DUÓ	16.600 HUF
Mázás Cékla, Füstölt Szilva, Vörösszőlő, Sült Túró "Gombóc"	
MANGALICA TOMAHAWK "BRASSÓI STÍLUSBAN"	16.900 HUF
Rétegelt Anna Burgonya, Füstölt Szalonna, Fokhagyma, Fekete Bors	
OMLÓS VADAS MARHAPOFA	17.200 HUF
Gyökérzöldség Püré, Szalvétagombóc, Mustár, Savanyított Gomba	
BÉCSI SZELET	17.200 HUF
Osztrák Borjú Filé, Burgonyasaláta, Pácolt Uborka, Koktélpáradicsom, Mache	
KÍNAI BÁRÁNYBORDA	19.000 HUF
Hirtelen Sült Zöldebab, Feketebab-máz, Koriander-Menta Vinaigrette	
LASSAN SÜLT FEKETE ANGUS BORDA (1,2kg)	55.000 HUF
Krémes Ratte Burgonyapüré, Áfonyás Portói Szósz	
TENGERI SÜGÉR VÖRÖS CURRY SZÓSSZAL	18.500 HUF
Fésűkagyló, Királyrák, Bébi Tintahal, Zöldpapaja	
CREEKSTONE NEW YORK STEAK	29.900 HUF
Sült Borjúbríz, Csicsóka, Grillezett Vadbrokkoli, Pörkölt Káv	
CREEKSTONE RIBEYE STEAK KÉT FŐRE	79.500 HUF
Sautéed Vegetables, Potato Purée, Red Wine Reduction Allergens	
AUSZTRÁL WAGYU RIBEYE A STONE AXE FARMRÓL (220g)	98.000 HUF
Vörösbor Redukció, Választott Köret	

SPAGO BUDAPEST KLASSZIKUSOK

3-FOGÁSOS MENÜ

31.900 HUF

FŰSZERES AHI TONHALTATÁR SZEZÁM-MISO TÖLCSÉRBEN

Wasabi, Masago

OMLÓS VADAS MARHAPOFA

Gyökérzöldségek, Szalvétagombóc, Mustár

SOMLÓI GALUSKA “DIÓHÉJBAN”

Karamellizált Pekándió, Házi Narancslekvár

KÖRETEK

JÁZMIN RIZS

3.700 HUF

SERPENYŐBEN SÜLT ZÖLDSÉGEK

3.300 HUF

RATTE BURGONYAPÜRÉ

2.400 HUF

KEVERT LEVÉLSALÁTA

3.300 HUF

Tokaji Zöldfűszer Dresszing

DESSZERTEK

CITRUS PANNA COTTA

5.900 HUF

Vénarancs, Karamellizált Pillecukor, Kókusz Croccante, Mandarin Sorbet

VALRHONA ÉTCSOKOLÁDÉ SZUFLÉ

6.700 HUF

Vaníliafagylalt, Csokoládémártás, Crème Fraiche Tejszínhab

BASZK SAJTTORTA

5.900 HUF

Vilmoskörte Kompót, Karamell, Törökméz

FAGYLALT - ÉS SZORBÉVÁLOGATÁS A SÉF AJÁNLÁSÁVAL

4.600 HUF

Gyümölcsök, Vanília Ropogós

CSÁSZÁRMORZSA, AHOGY WOLFGANG SZERETI

6.900 HUF

Eper Szósz

MAGYAR KÉZMŰVES SAJTVÁLOGATÁS

8.500 HUF

Aszalt Gyümölcs- és Mag Terrine

SOMLÓI GALUSKA “DIÓHÉJBAN”

5.900 HUF

Karamellizált Pekándió, Házi Narancslekvár

Az áraink forintban értendők, és tartalmazzák az Áfát. A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számolunk fel.

Ha bármilyen intoleranciája, speciális étkezési igénye vagy allergiája van, kérjük, értesítse a felszolgálóját.