

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

2 200 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%

6 700 Ft

Don José Jamón Iberico de Bellota 100%

Sajtválogatás (Maxorata, Manchego, Reypenaer)

4 900 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

2 400 Ft

Croquetas de jamón - Croquettes with ham

Croquetas de jalapeno - Jalapeno krokett

2 400 Ft

Croquetas de jalapeno - Croquettes with jalapeno

Sült Padrón paprika

2 500 Ft

Fried Padrón peppers

Grillezett Halloumi balzsamecet redukcióval

2 600 Ft

Grilled Halloumi with balsamic vinegar reduction

Mini lángos sajttal, tejföllel, lilahagymával

2 200 Ft

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

Hortobágyi húsos palacsinta

2 200 Ft

Hortobágy paprika chicken crêpes

Gnocchi gorgonzolával, serranóval és dióval

2 800 Ft

Gnocchi with gorgonzola, serrano and walnuts

Húsételek / Meat Tapas

Grillezett bárányborda pisztáciával

5 400 Ft

Grilled lamb chops with pistachio

Portói libamáj

4 900 Ft

Goose liver in port wine

Diana hátszín

5 600 Ft

Steak Diana

Vörösboros marhapofa

3 600 Ft

Beef cheek stew in red wine

Sertés oldalas mojo verde-vel

3 500 Ft

Pork ribs with mojo verde

Hal És Tenger Gyümölcsei / Fish and Seafood Tapas

Tonhal tatár krémsajttal, cukkinivel Tuna tartare on cream cheese and zucchini	3 000 Ft
Tonhal tataki szezámagba forgatva Pan-seared tuna in black sesame seed	3 400 Ft
Csípős, paradicsomos feketekagyló Mussels in spicy tomato sauce	2 400 Ft
Chipirones - Sült bébi-tintahal Chipirones - Deep fried calamari	3 300 Ft
Gambas al ajillo - Fokhagymás tigrisrák Gambas al ajillo - Prawns with garlic and olive oil	4 500 Ft
Csípős bébi-polip Nápolyi módra Spicy baby octopus Neapolitan style	3 600 Ft
Gambas Pil-Pil- Tigrisrák paprikával és fokhagymával Prawns in olive oil with garlic and paprika	4 500 Ft
Garídes Saganaki - tigrisrák, paradicsommártás, feta sajt Garídes Saganaki - prawns in tomato sauce and feta cheese	4 900 Ft
Pulpo a la Gallega - Polip, burgonya, oliva olaj, paprika Pulpo a la Gallega - Octopus, potato, red pepper	5 600 Ft

Kísérők / Sides

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

Desszertek / Desserts

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

Áraink forintban értendők és tartalmazzák ÁFÁ-t.
Helyben történő fogyasztás esetén 13,5% szervízdíjat számítunk fel.