

## CRUDO & LEVES

<i>Smoked salmon tacos – hidegen füstölt lazac, fűszeres torma, caviar</i>	4280
<i>Polipsaláta – bergamot gremolata, salotta, citrus vinaigrette</i>	4780
<i>Intimate meat moment – szájban olvadozó chuck carpaccio, parmezán</i>	4480
<i>Burrata – görög saláta de-luxe, red cipollini, kalamata, feta-labneh</i>	4980
<i>Bouillabaisse – könnyed nyári hallevés, cod, édeskömény, san marzano</i>	4280

## CHIC

<i>Calamar frito, peri peri citrus mayo, zöld chili</i>	5480
<i>Moules – 500 g feketekagyló vajban és fehérborban – sobrassadával +1480</i>	4980
<i>Scampi al ajillo – rákmártogatós, paradicsom, chili, fokhagyma – spagettivel +1980</i>	5980
<i>Kacsa gyoza – szájban olvadozó confit kacsa batyuk, hoisin, scallions</i>	4780

## FISH & STEAK (áraink 100 g-ra értendők)

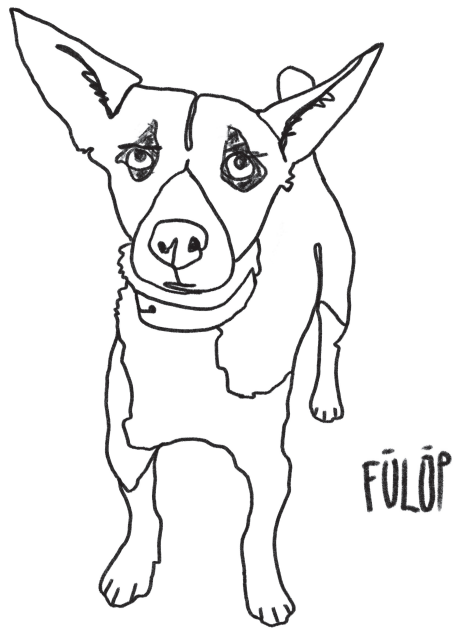
<i>Branzino – friss, egész, Olaszország</i>	4280
<i>Wagyu Flank 6+, Jack's Creek Farm, Australia</i>	8980
<i>Angus Rib Eye, dry-aged, Austria</i>	7280
<i>Wagyu Rib Eye 9+, Jack's Creek Farm, Australia</i>	14 980
<i>Wagyu Kagoshima A5, Japan</i>	17 980

## CHARCOAL GRILL

<i>Peri-peri kukorica, cilantro, citrus vaj</i>	3980
<i>Füstölt padlizsán, lime tahini, jalapeno, gremolata</i>	3480
<i>Forró fetába és parmezánba olvadó spenót levelek</i>	3480
<i>Faszénben sült vajás burgonya, labneh, arab salsa</i>	3980

## PLATES

<i>Tales of Lecsó – füstös kacsaszíron forgatott napcsípte paradicsomok, hagymák és paprikák</i>	4480
<i>Bárány tortellini – krémesre sült oldalas, vajás parmezánkrém</i>	5480
<i>Char siu – lassan sült szegy, jus, vajás burgonyapüré</i>	5780
<i>Katsu Milanese – borjúkaraj, ropogós panko-parmezan panír, jalapeno mayo</i>	3980 / 100 g



*dinner —  
dedicated to our lovely journeys  
in the south. Life is sweet, share  
your love!*