

CRUDO & LEVES

<i>Polipsaláta – bergamot gremolata, salotta, citrus vinegrette</i>	3980
<i>Intimate meat moment – szájban olvadozó chuck carpaccio, parmezán</i>	4280
<i>Burrata – görög saláta de-luxe, red cipollini, kalamata, feta-labneh - Avli 2020</i>	4480
<i>Bouillabaisse – illatos mediterrán hallesves, datolyaparadicsom, feketekagyló</i>	3980

CHIC

<i>Calamari Mosambique – peri peri, citrusvaj, szalma fries</i>	5780
<i>Moules al ajillo – feketekagyló, paradicsom, fehérbor, aji amarillo, fokhagyma</i>	5480
<i>Ultimate báránygombóc, san marzano, parmezán - Gjulina, Venice 2019</i>	4280
<i>Alaska black cod – sushi-grade filet, mogyoró miso, sichimi togarashi</i>	5480

FISH & STEAK (áraink 100g-ra értendők)

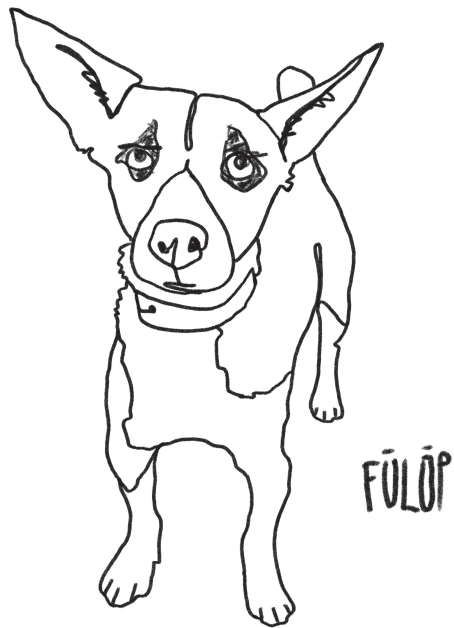
<i>Branzino - friss, egész, Olaszország</i>	2980
<i>Wagyu Flank 6+, Jack's Creek Farm, Australia</i>	7980
<i>Angus Rib Eye, dry-aged, Austria</i>	6280
<i>Wagyu Rib Eye 9+, Jack's Creek Farm, Australia</i>	13 980
<i>Wagyu Kagoshima A5, Japan</i>	16 980

CHARCOAL GRILL

<i>Faszélen sült heritage céklák, pekándió, spiced yogurt</i>	2780
<i>Grillezett ördögsekér, parmezán, crème fraiche</i>	3780
<i>Miznon 2021 – faszénben sült burgonya, tengeri só, citrus labneh, arab salsa</i>	3480
<i>Égetett brokkolivirág, kapor, krémes tejföl</i>	3980

PLATES

<i>Bolognese – lassan készült marharagu, csillagánizs, strozzapreti, bottarga</i>	4280
<i>Katsu Milanese – 350g borjúkaraj, ropogós pankó-parmezán panír, jalapeno mayo</i>	9780
<i>Char siu ravioli – barbecue marhaszegy, vajjas parmezánkrém</i>	4780
<i>Ragacsos kacska – confit pecsénye, golden glaze, karamellizált almás káposzta</i>	5480



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