

## CRUDO & SOUP

<i>Burrata – észbontó görög saláta, red cipollini, feta-labneh</i>	4980
<i>Polipsaláta – bergamot gremolata, salotta, citrus vinaigrette</i>	5280
<i>Angus carpaccio – krémesre érlelt chuck, tört bors, parmezán</i>	4980
<i>Ultimate hagymaleves – karamellizált hagymák, sourdough, gruyère</i>	3980

## CHIC

<i>Lamb tacos – szívmengető, illatos, mikonoszi bárány ragu</i>	4980
<i>Spicy duck gyoza – szájban olvadozó confit kacska, ginger hoisin, scallions</i>	5480
<i>Lobster spaghetti – friss homár fokhagymás vajban</i>	1480 / 10 g
<i>Branzino – friss, egész hal, Olaszország</i>	2180 / 50 g

## STEAK

<i>Alpesi New York / Rib Eye, dry-aged, Ausztria</i>	3780 / 50 g
<i>Wagyu Flank 6+, Jack's Creek farm, Ausztrália</i>	4780 / 50 g
<i>Wagyu Rib Eye 9+, Jack's Creek farm, Ausztrália</i>	7480 / 50 g
<i>Wagyu Kagoshima A5, Japán</i>	8980 / 50 g

## SMALL PLATES

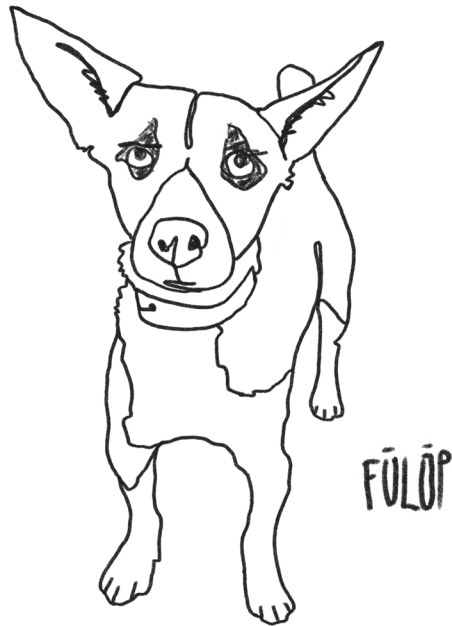
<i>Forró fetába és parmezánba olvadó spenót levelek</i>	4280
<i>Karamellizált répa – mandarin miso glaze, érlelt matuzsálem sajt</i>	3780
<i>Goat cheese truffle fries</i>	5780
<i>Faszéneen sült cékla, köményes török joghurt dip</i>	3980

## DENIMS

<i>Char siu tortellini – lassan sültt marhaszegy, vajás parmezánkrém</i>	5280
<i>Wagyu gyros, san marzano, jalapeno tzatziki</i>	7280
<i>Calamari Mosambique – peri peri, citrusvaj, szalma fries</i>	7980
<i>Katsu Milanese – borjúkaraj, ropogós pankó-parmezan panír, jalapeno mayo</i>	1980 / 50 g

*barátaink —*

*Fekete Farm biogazdaság  
Kereki Farm, Kerekegyháza  
Alberto Callejas  
Terra Pannónia, Pásztó  
The Fishmonger, Budaörs  
Séfkertje, Pilis  
Bandi a kacsás, Békés  
Szárász András, Galgahévíz*



*vacsora —*

*shared dining, örült déli  
kalandozásaink emlékére.  
Az élet édes, kiss a lot!*