

comforting plates and good vibes to share.

<i>Open fire laffa, goat yogurt – add turkish eggs: 2980</i>	<i>3980</i>
<i>Caviar flat bread, clouds of dill</i>	<i>3980</i>
<i>Egg burger, kimchi chili mayo, cheddar</i>	<i>4980</i>
<i>Lecsó – napcsípte kora nyári klasszikus – kacsamájjal +5980</i>	<i>4480</i>
<i>Jeges kovászos uborka leves</i>	<i>2980</i>
<i>Freehand caesar, parmezán és toast – sült csirkével +3480</i>	<i>4280</i>
<i>Smashed burrata – tomato & bread salad</i>	<i>6980</i>
<i>Rántott sajt, jalapeno mayo, ropogós káposzta</i>	<i>4980</i>
<i>Schnitzel – vajás pürével vagy kovászos uborkával +3480</i>	<i>5980</i>
<i>Bolognese – paccheri hat órás krémes raguban</i>	<i>4780</i>
<i>Pecsenyelében sistergő confit kacsacomb</i>	<i>6780</i>
<i>Lobster spaghetti – friss homár fokhagymás vajban</i>	<i>19.980 / 100g</i>
<i>Sea bass – egész hal, Olaszország</i>	<i>6580 / 100g</i>
<i>Angus New York, csontos / T-bone, Terra Pannonia</i>	<i>9780 / 100g</i>
<i>Wagyu Flank 6+ / Rib Eye 9+, Jack's Creek, Ausztrália</i>	<i>19.980 / 100g</i>
<i>Dry-aged Angus Chuck, Terra Pannonia</i>	<i>14.980 / 100g</i>

*Szervízdíjunkkal egész csapatunkat támogatod,
a borralaló opcionális és szexi. Share, enjoy and kiss a lot!*