

comforting plates and good vibes to share.

<i>Marietta füstös, zamatos bablevese hűsítő, krémes tejjel</i>	3780
<i>Ultimate hagymaleves, égetett gruyere, sourdough</i>	4980
<i>Freehand caesar, parmezán és toast – sült csirkével +3480</i>	4280
<i>Illatos paradicsomkrémbe fűdőző ropogós rántott padlizsán</i>	5480
<i>Rántott sajt, jalapeno mayo, ropogós káposzta</i>	4980
<i>Rakott krumpli – Matuzsálem sajt, galgahévízi kolbász</i>	3980
<i>Spenót főzelék – bányafasírttal +3480</i>	3280
<i>Édesanyám csibepaprikása bőrén pirított zsenge combokból</i>	4980
<i>Schnitzel – vajás pürével vagy fejes salátával +3480</i>	5980
<i>Lamb polpetti – öntöttvasban égetett bányagombócok</i>	7480
<i>Pecsenyelében sistergő confit kacsacomb</i>	6780
<i>Bolognese – paccheri hat órás krémes raguban</i>	4780
<i>Lobster spaghetti – friss homár fokhagymás vajban</i>	19.980 / 100g
<i>Sea bass – egész hal, Olaszország</i>	6580 / 100g
<i>Angus New York, csontos / T-bone, Terra Pannonia</i>	9780 / 100g
<i>Wagyu Flank 6+ / Rib Eye 9+, Jack's Creek, Ausztrália</i>	19.980 / 100g
<i>Dry-aged Angus Chuck, Terra Pannonia</i>	14.980 / 100g

és ma is készítünk tíz isteni wagyu gruyere burgert
- first come first serve – 5980

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