

casual luxury plates and good vibes to share.

<i>Wood-fired laffa everybody wants</i>	3980
<i>Spicy nduja flatbread with peri-peri butter</i>	6480
<i>Focaccia toast, goat yogurt, zhoug</i>	3980

<i>Miso roast beef carpaccio illatos olívaolajban</i>	5980
<i>Polip ceviche – perui denim, jeges szexi oyster szettben</i>	5480
<i>Ibiza caesar, whole grilled romaine - kaviárral +8980</i>	9880
<i>Smashed burrata – aromatic tomato & bread salad</i>	6980

<i>Tan tan – forró japán bolognese rózsaszín endívián</i>	5480
<i>Kacsá quesadillas, forró, illatos manchego</i>	6780
<i>Faszéne izzó bárány yakitori, zesty salsa verde</i>	7480

<i>Sea bass – egész hal, Olaszország</i>	6580 / 100g
<i>Angus New York, csontos / T-bone</i>	9780 / 100g
<i>Wagyu Flank 6+ / Rib Eye 9+ Ausztrália</i>	19.980 / 100g
<i>Kagoshima rib eye, A5, Japán</i>	24.980 / 100g

<i>Faszéne lángolt broccolini, tahini, spicy olaj</i>	5780
<i>Crunchy crushed potatoes – szarvasgombával +4980</i>	4980
<i>Forró fétába olvadó fiatal spenót levelek</i>	4780

<i>Brutalista – the Australian lasagne burning at 550 °C</i>	7980
<i>Katsu milanese – borjú ropogós japán morzsában</i>	6480 / 100g
<i>Lobster spaghetti – friss homár fokhagymás vajban</i>	19.980 / 100g

és minden nap készítünk tíz menneit
Pasta & Caviar-t 39.980

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