

small plates and good vibes to share.

<i>Szádban olvadozó wagyu tatár, szezám mayo, lavash</i>	5780
<i>Carpaccio – dry-aged sea bream olivában</i>	6480
<i>Smashed burrata – Tel-Aviv paradicsomsaláta</i>	6980
<i>Tan tan – forró japán bolognese rózsaszín endívián</i>	5480
<i>Rák-malac batyu, peanut cream</i>	6480
<i>Ibiza caesar, whole grilled romain - kaviárral +8980</i>	9880
<i>Kacsa quesadillas, forró, illatos manchego</i>	6780
<i>Crispy chili chicken füstölgő szénen</i>	7480
<i>Sea bass – egész hal, Olaszország</i>	6580 / 100g
<i>Angus New York, csontos / T-bone, Terra Pannonia</i>	9780 / 100g
<i>Dry-aged Angus Chuck, Terra Pannonia</i>	14.980 / 100g
<i>Wagyu Flank 6+ / Rib Eye 9+, Jack's Creek, Ausztrália</i>	19.980 / 100g
<i>Kagoshima rib eye, A5, Japán</i>	24.980 / 100g
<i>Faszénen lángolt broccolini, tahini, spicy olaj</i>	6980
<i>Crunchy crushed potatoes – szarvasgombával +4980</i>	6480
<i>Carrot mille-feuille, miso glaze, salsa matcha</i>	4980
<i>Illatos paradicsomban fürdőző ropogós rántott padlizsán</i>	5480
<i>Ricotta pillows, selymes vaj & caviar</i>	7980
<i>Katsu milanese – borjú ropogós japán morzsában</i>	6480 / 100g
<i>Lamb polpetti – öntöttvasban égetett báránygombócok</i>	7480
<i>Lobster spaghetti – friss homár fokhagymás vajban</i>	19.980 / 100g

*és minden nap készítünk tíz mennyei calamari chorizo-t,
-first come first serve – 6480*

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