



SÉF AJÁNLATA VÁLOGATÁS / CHEF'S CHOICE SELECTION

SÉF AJÁNLATA / CHEF'S CHOICE

22 500 HUF **for two**

Serrano sonka, sült paradicsom, kenyér (1)

Serrano ham, roasted tomatoes, bread

Olívbogyók (1)

Olives

Faszéven sült padron paprika, lime-os aioli, snidlinges sajtkrém (7)

Grilled padron pepper, chive cheese cream

Fekete tigrisrák kebab (1, 2)

Black tiger prawn kebab

Klasszikus patatas bravas (3, 10)

Patatas bravas classic

Iberico sertés szűz (200g), Pisto (10)

Iberico pork tenderloin (200g), Pisto

Churros, csokoládékrém, fahéjas cukor (1,3,7)

Churros, chocolate cream, cinnamon sugar

BORSOR / WINE SELECTION

7 500 HUF / **person**

Sumaroca Cava Brut Reserva 2020 Bio

Termőterület: D.O. Penedés, Spanyolország
Szőlő: Macabeo, Xarel-lo, parellada, 10% Chardonnay
Érlelés: min. 20 hónapig,
könnyed körtés-mandulás karakter
Wine region: D.O. Penedés, Spain
Grapes: Macabeo, Xarel-lo, Parellada, 10% Chardonnay
Ageing: Minimum 20 months,
with a light pear-almond character

Bodega Hiruzta Txakoli Hondarrabi Zuri 2022

Termőterület: Getariako Txakolina, Spanyolország
Szőlő: 100% Hondarrabi zuri
Érlelés: Kézi szüretű, tartályban érlelt, fehér virágos
trópusi gyümölcs jegyekkel
Wine region: D.O. Cava Penedés, Spain
Grapes: 100% Hondarrabi Zuri
Ageing: Handpicked, tank-aged, with white floral and
tropical fruit notes

Gál Tibor Pajados Egri Bikavér Grand Superior 2018

Termőterület: Eger
Szőlő: 55% Cabernet Franc, 15% Kadarka,
15% Kékfrankos, 12% Pinot Noir, 3% Syrah
Érlelés: Hordós érlelés 14 hónapig, szilvás, fahéjas illat,
feketegyümölcsös lecsengés
Wine region: Eger, Hungary
Grapes: 55% Cabernet Franc, 15% Kadarka,
15% Kékfrankos, 12% Pinot Noir, 3% Syrah
Ageing: Barrel-aged for 14 months, with plum and
cinnamon aroma, and a black fruit finish

Heumann La Trinitá Villányi Cabernet Franc 2018

Termőterület: Villány, Hungary
Szőlő: 100% cabernet franc-ból, amelyet a Trinitásról,
a Nagyhegyről, valamint az Akasztófáról szüreteltek,
szeptember végén, szigorú hozamkorlátozás mellett.
Érlelés: 24 hónapot Kádár és Trust hordókban, melyben
fekete bogyós gyümölcsökre, vaníliára, borsra, valamint
étcsokoládéra jellemző jegyek tűnnek fel.
Wine region: Villány, Hungary
Grapes: 100% Cabernet Franc, harvested from Trinitas,
Nagyhegy, and Akasztófa, at the end of September,
subject to strict yield restrictions.
Ageing: 24 months in Kádár and Trust barrels, in which
characteristic notes of black berries, vanilla, pepper and
dark chocolate appear.



A borsor csak a séf ajánlatához kérhető.
A számla végösszegéhez 12,5% felszolgálati díjat számítunk fel.
The wine selection can only be ordered with the chef's choice selection.
12.5% service charge will be added to your final bill.