



SÉF AJÁNLATA VÁLOGATÁS / CHEF'S CHOICE SELECTION

SÉF AJÁNLATA / CHEF'S CHOICE

27 500 HUF **for two**

Serrano sonka, sült paradicsom, kenyér (1)

Serrano ham, roasted tomatoes, bread

Sült Raclette sajt, hagymalekvár, mandula (1,7,8)

Roasted Raclette cheese, onion jam, almond

Faszénen sült padron paprika (7)

Grilled padron pepper

Gambas pil pil (2)

Shrimp, olive oil, garlic, paprika

Klasszikus patatas bravas (3,10)

Patatas bravas classic

Iberico sertésszűz (200 g), sült cékla, kecskesajt, kesudió (7,8,9,12)

*Iberico pork tenderloin, roasted beetroot,
goat cheese, cashew*

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

Churros, chocolate cream, cinnamon sugar

BORSOR / WINE SELECTION

11 500 HUF **/ person**

Sumarroca Cava Brut Reserva 2022 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 2024

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 2022

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 2019

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% felszolgálási 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.