



SNACK

Serrano sonka / Serrano ham (1) Kenyérrel, sült paradicsommal <i>With bread, roasted tomatoes</i>	3 950 HUF
Iberico sonka / Iberico ham (60g) (1) Kenyérrel, olívaolajjal <i>With bread, olive oil</i>	7 950 HUF
Mini chorizo kolbász / Mini chorizo sausages (60g) (3, 10) Füstös spanyol sertés kolbász, füstölt paprikás aioli <i>Smoky Spanish pork sausages, smoked paprika aioli</i>	3 450 HUF
Olívaanyagó válogatás / Olive selection (150g) Gordal, Manzanilla, Kalamata olíva anyagó, sült paprika <i>Gordal, Manzanilla, Kalamata olives, roasted peppers</i>	2 950 HUF
Spanyol sajtválogatás / Spanish cheese selection (7)	3 750 HUF
Ropogós halacskák / Aquadella (1, 4) Málnapor, citrom <i>Raspberry powder, lemon</i>	2 150 HUF
Faszénen sült padron paprika / Grilled padron pepper Olívaolaj <i>Olive oil</i>	3 950 HUF
Olíva, paprika, szardella nyárs / Olive, pepper, and anchovy skewer (4) Sós szardella, enyhén csípős édes paprika, Manzanilla olívaanyagó <i>Salted anchovies, mildly spicy sweet peppers, and Manzanilla olives</i>	2 450 HUF
Tintahal nyárs (3 db) / Squid skewer (3 pcs) (14) Grillezett bébi tintahal, füstölt fűszerpaprika, fokhagymachips, olívaolaj <i>Grilled baby squid, smoked paprika, garlic chips, olive oil</i>	2 450 HUF
Sült kápia paprika / Roasted kápia pepper Olívaolaj, fokhagyma chips, fekete olívaanyagó morzsa <i>Olive oil, garlic chips, dried black olives</i>	1 950 HUF
Sült Raclette sajt / Roasted Raclette cheese (1, 7, 8) Hagymalekvár, mandula <i>Onion jam, almond</i>	2 850 HUF
Kenyér / Bread (1)	950 HUF
Gluténmentes kenyér / Gluten-free bread	1 450 HUF

Az allergén jelölések tájékoztató jellegűek. Kérjük, ételérzékenységet, ételallergiáját jelezze felszolgálóinknak.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

1. Glutén/Gluten, 2. Rákfélék/Crustaceans, 3. Tojás/Eggs, 4. Hal/Fish, 5. Földimogyoró/Peanuts, 6. Szójabab/Soybeans, 7. Tej/Milk, 8. Diófélék/Nuts, 9. Zeller/Celery, 10. Mustár/Mustard, 11. Szezámag/Sesame Seeds, 12. Kén-dioxid/Sulfur Dioxide, 13. Csillagfűrt/Lupine, 14. Puhatestűek/Molluscs



TAPAS

Katalán hallevés (Suquet) (2, 4, 9, 12, 14) Paradicsomos alapú katalán hallevés, feketekagyló, Szt. Péter hal filé, bébi tintahal <i>Catalan tomato-based fish soup, black mussels, John Dory fillet, and baby squid</i>	3 950 HUF
Tintahal szendvics / Squid sandwich (1, 3, 10, 14) Sült tintahal, serrano chips, tojáskrém, petrezselyem, füstölt paprikás aioli, lepény kenyér <i>Fried squid, serrano ham chips, egg cream, parsley, smoked paprika aioli, flatbread</i>	4 450 HUF
Spanyol burgonyás húsgolyó / Bombas de patatas (1, 3, 7, 10) Iberico, burgonya, manchego, chilis paradicsom szósz, aioli <i>Iberico, potatoes, manchego, chili tomato sauce, aioli</i>	2 350 HUF
Pulled beef burger (1, 3, 4, 9, 10, 12) Lassan készült tépett marhahús, szárított füstölt tonhal pehellyel készített aioli, guindillas chili, buci, savanyított jégcsapretek <i>Slow-cooked pulled beef, aioli made with dried smoked tuna flakes, Guindillas chili, bun, pickled daikon radish</i>	4 550 HUF
Patatas bravas classic (3, 10)	2 450 HUF
Gambas al ajillo (2) Chili-s garnélarák, fokhagyma, petrezselyem <i>Shrimps, chili, garlic, parsley</i>	4 950 HUF
Sült ördögszekérgomba / Fried king oyster mushroom (3, 7, 9, 12) Kakukkfűves jus, petrezselyem, tojássárgája krém, hagymalekvár, parmezánhab <i>Thyme jus, parsley, egg yolk cream, onion jam, parmesan foam</i>	4 250 HUF
Sült nyúl, piquillo mártás / Roasted rabbit, piquillo sauce (7) Szaftos nyúlcomb, piquillo paprikás mártás <i>Juicy rabbit meat, Piquillo pepper sauce</i>	3 450 HUF
Angus bélszín toast / Angus tenderloin toast (1, 3, 7, 9, 10, 12) Ciabatta, bélszín steak, aioli, manchego, jus <i>Ciabatta, tenderloin steak, aioli, manchego, jus</i>	9 950 HUF
Fekete kagyló / Black mussels (1, 12, 14) Friss fekete kagyló, citrusos-sherry vinegrette, citrom <i>Fresh black mussels, citrus sherry vinaigrette, lemon</i>	4 950 HUF
Padlizsán croquetas / Aubergine croquetas (1, 10) Padlizsán, vegán majonéz <i>Aubergine, vegan mayonnaise</i>	2 450 HUF
Spanyol omlett, paradicsom saláta (tortilla de patatas) (3) Omlett, burgonya, paradicsom, petrezselyem <i>Omelet, potato, tomato, parsley</i>	2 750 HUF

Az allergén jelölések tájékoztató jellegűek. Kérjük, ételérzékenységet, ételallergiáját jelezze felszolgálóinknak.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

1. Glutén/Gluten, 2. Rákfélék/ Crustaceans, 3. Tojás/Eggs, 4. Hal/Fish, 5. Földimogyoró/Peanuts, 6. Szójabab/Soybeans, 7. Tej/Milk, 8. Diófélék/Nuts, 9. Zeller/Celery, 10. Mustár/Mustard, 11. Szezám-mag/Sesame Seeds, 12. Kén-dioxid/Sulfur Dioxide, 13. Csillagfűrt/Lupine, 14. Puhatestűek/Molluscs



JOSPERBEN SÜLT ÉTELEK / JOSPER GRILLED DISHES

Rib-eye steak (250g) (9, 12)	17 500 HUF
Tigrisrák farok (140g / 2 db) / Tiger prawn tails (140g / 2 pieces) (2, 7)	7 550 HUF
Bőrén sült csirkemell supreme, jus / Pan-fried chicken supreme, jus (9, 12)	5 500 HUF
Iberico sertésszűz (200g) / Iberico pork tenderloin (200g) (9, 12)	7 500 HUF
Polip / Octopus (100g) (6, 14)	8 500 HUF

KÖRETEK / SIDE DISHES

Parmezános, szarvasgombás hasáburgonya / Parmesan and truffle fries (1, 7) <i>Hasáburgonya, parmezán, szarvasgomba French fries, Parmesan, truffle</i>	1 950 HUF
Sült cékla, kecskesajt, kesudió / Roasted beetroot, goat cheese, cashew (7, 8)	2 250 HUF
Hideg csicseriborsó saláta / Cold chickpea salad <i>Csicseriborsó articsókával, aszalt paradicsom, zöldségek Chickpeas, artichokes, sun dried tomatoes, herbs</i>	2 350 HUF
Vegyes saláta, sült paprika, paradicsom, uborka / Mixed salad, roasted peppers, tomatoes, cucumbers	2 990 HUF
Escalivada "Fino style" <i>Josperben sült padlizsán, hagymalekvár, sült kávia paprika, fokhagyma, olivaolajjal és zöldségekkel. Josper grilled eggplant, onion jam, roasted kávia peppers, garlic, olives, herbs</i>	2 950 HUF

DESSZERT / DESSERT

Katalán krém / Catalan cream (3, 7) <i>Narancs, fahéj / Orange, cinnamon</i>	2 200 HUF
Churros (1, 3, 7) <i>Csokoládékrém, fahéjas cukor / Chocolate cream, cinnamon sugar</i>	2 200 HUF
Füge-mandula kenyér / Fig and almond bread (8) <i>Vegán, glutén- és laktózmentes, mandulalisztből készül. Fügével és vegán sós karamellel tálalva. Vegan, gluten free and lactose free, made with almond flour, served with figs and vegan salted caramel.</i>	2 450 HUF

Az allergén jelölések tájékoztató jellegűek. Kérjük, ételérzékenységet, ételallergiáját jelezze felszolgálóinknak.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

1. Glutén/Gluten, 2. Rákfélék/ Crustaceans, 3. Tojás/Eggs, 4. Hal/Fish, 5. Földimogyoró/Peanuts, 6. Szójabab/Soybeans,
7. Tej/Milk, 8. Diófélék/Nuts, 9. Zeller/Celery, 10. Mustár/Mustard, 11. Szezám/Sesame Seeds,
12. Kén-dioxid/Sulfur Dioxide, 13. Csillagfű/Lupine, 14. Puhatestűek/Molluscs



BOROK / WINE

HABZÓ / SPARKLING

Codorníu – Clasico Cava (Catalunya, Spain)

150 ml 3 400 HUF
750 ml 15 000 HUF

Vicente Gandía – El Miracle Rosé Brut (Penedés, Spain)

750 ml 12 000 HUF

Codorníu – Zero Cava (Catalunya, Spain)

150 ml 2 700 HUF
750 ml 12 000 HUF

Kreinbacher – Extra Dry (Somló, Hungary)

150 ml 3 400 HUF
750 ml 15 000 HUF

Veuve Clicquot – Yellow Label (Champagne, France)

750 ml 44 000 HUF

Veuve Clicquot – Rosé (Champagne, France)

750 ml 49 000 HUF

Louis Roederer – Collection 244 (Champagne, France)

750 ml 44 000 HUF

Ruinart – R de Ruinart (Champagne, France)

750 ml 49 000 HUF

FEHÉR / WHITE

Gizella Pince – Tokaji Furmint & Hárslevelű (Tokaj, Hungary)

150 ml 3 200 HUF
750 ml 14 000 HUF

Hiruzta – Txakolina (Hondarribia, Spain)

750 ml 18 000 HUF

Martín Códax – Albariño (Rías Baixas, Spain)

150 ml 3 400 HUF
750 ml 15 000 HUF

Matua – Sauvignon Blanc (Marlborough, New Zealand)

150 ml 4 200 HUF
750 ml 19 000 HUF

Villa Tolnay – Olaszrizling (Badacsony, Hungary)

150 ml 3 100 HUF
750 ml 14 000 HUF

Domaine Lavantureux – Chablis (Chablis, France)

750 ml 29 000 HUF

Bardos – Verdejo (Rueda, Spain)

150 ml 3 400 HUF
750 ml 15 000 HUF

Ott Fass 4 (Wagram, Austria)

750 ml 24 000 HUF

WiFi: Tapas Fino – Guest • Jelszó / password: TapasFino20

A számla végösszegéhez 12,5% felszolgálati díjat számítunk fel. / 12.5% service charge will be added to your final bill.



ROSÉ / ROSÉ

Barbadillo – Rosado (Cádiz, Spain)

150 ml 2 900 HUF
750 ml 13 000 HUF

Château d'Esclans – Whispering Angel (Provence, France)

750 ml 23 000 HUF

VÖRÖS / RED

Álvaro Palacios – Camins del Priorat (Priorat, Spain)

150 ml 4 700 HUF
750 ml 22 000 HUF

Protos – Crianza (Ribera del Duero, Spain)

150 ml 4 900 HUF
750 ml 23 000 HUF

Bodegas y Viñedos – Pintia (Toro, Spain)

750 ml 45 000 HUF

Telmo Rodríguez – Pegaso ZETA (Cebreros, Spain)

750 ml 24 000 HUF

Gál Tibor – Pinot Noir (Eger, Hungary)

150 ml 2 900 HUF
750 ml 13 000 HUF

Heimann – Kékfrankos (Szekszárd, Hungary)

150 ml 2 900 HUF
750 ml 13 000 HUF

Sauska – Villányi Franc (Villány, Hungary)

150 ml 4 400 HUF
750 ml 20 000 HUF

St. Andrea – Nagy-Eged Bikavér Grand Superior (Eger, Hungary)

750 ml 31 000 HUF

CignoMoro 80 – Primitivo (Puglia, Italy)

750 ml 28 000 HUF

SHERRY

Manzanilla Papirusa (Palomino Fino) Dry Sherry

60 ml 1 900 HUF

Palo Cortado Península (Palomino Fino) Dry Sherry

60 ml 2 500 HUF

East India Solera (Palomino, Pedro Ximenez) Sweet Sherry

60 ml 2 300 HUF

DESSZERT BOR / SWEET WINE

Gizella – Szamorodni (Tokaj, Hungary)

100 ml 4 700 HUF
500 ml 22 000 HUF



KOKTÉLOK / COCKTAILS

Fino Star Kajszibarack pálinka, maracuja, vanília, cava hab <i>Apricot pálinka, passion fruit, vanilla, cava foam</i>	3 950 HUF
Encanto Vodka, ananász, fekete málna <i>Vodka, pineapple, black raspberry</i>	3 950 HUF
Cilantrophist Mezcal, La Tomato, mangós szóda, koriander <i>Mezcal, La Tomato, mango soda, cilantro</i>	3 950 HUF
Padron del Diablo Padron paprikás tequila, kaktuszfüge szóda <i>Padron infused tequila, prickly pear soda</i>	3 950 HUF
La Pesca Gin, vermut, Maraschino, barack <i>Gin, vermouth, Maraschino, peach</i>	3 950 HUF
El Dorado Rum, gyömbér, sós vaníliahab <i>Rum, ginger, salted vanilla foam</i>	3 950 HUF
Sombra Tequila, málna, cold brew <i>Tequila, Raspberry, Cold Brew</i>	3 950 HUF
Negroni del Mare Tanqueray, Campari, édes vermut <i>Tanqueray, Campari, sweet vermouth</i>	3 950 HUF

ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Placebo Spritz Alkoholmentes spritz alap, alkoholmentes cava, szóda <i>Non-alcoholic spritz base, non-alcoholic cava, soda</i>	2 350 HUF
Aurora Alkoholmentes rum, Thomas Henry Mystic Mango, sós vaníliahab <i>Non-alcoholic rum, Thomas Henry Mystic Mango, Salted Vanilla Foam</i>	2 350 HUF
Pinky Promise Alkoholmentes gin alap, vörös áfonya, rebarbara <i>Non-alcoholic gin base, cranberry, rhubarb</i>	2 350 HUF
Cherry Pop Alkoholmentes gin alap, bodza, Thomas Henry Cherry Blossom tonik <i>Non-alcoholic gin base, elderflower, Thomas Henry Cherry Blossom tonic</i>	2 350 HUF



ÜDÍTŐK / SOFT DRINKS

Szűrt víz / Filtered water	750 ml	1 190 HUF
Acqua Panna	750 ml	2 190 HUF
San Pellegrino	750 ml	2 190 HUF
Coca Cola / Zero	250 ml	1 100 HUF
Sprite	250 ml	1 100 HUF
Fanta	250 ml	1 100 HUF
Fuzetea Citrom / Lemon	250 ml	1 100 HUF
Red Bull	250 ml	1 500 HUF
Red Bull Cukormentes / Sugar-free	250 ml	1 500 HUF
Thomas Henry	200 ml	1 600 HUF
<i>Indian / Botanic / Bitter Lemon / Pink Grapefruit / Ginger Beer / Cherry Blossom</i>		

GYÜMÖLCSLÉ / JUICES

Alma / Apple	300 ml	1 000 HUF
Narancs / Orange	300 ml	1 000 HUF
Ananász / Pineapple	300 ml	1 000 HUF

LIMONÁDÉ / LEMONADE

Klasszikus / Classic	450 ml	1 800 HUF
Eper / Strawberry	450 ml	1 800 HUF
Málna / Raspberry	450 ml	1 800 HUF
Maracuja / Passion	450 ml	1 800 HUF
Mangó / Mango	450 ml	1 800 HUF

KÁVÉ, TEA / COFFEE, TEA

Ristretto		850 HUF
Espresso		850 HUF
Doppio		1 700 HUF
Americano		850 HUF
Cappuccino		900 HUF
Cafe Latte		1 000 HUF
Dilmah Tea		
<i>English Breakfast / Earl Grey / Green Tea / Peppermint / Chamomile / Fruit</i>		800 HUF

SÖR / BEER

Estrella Damm Csapolt/ Draft	300ml	1 800 HUF
Heineken	330ml	1 500 HUF
Heineken 0%	330ml	1 500 HUF
Stari Gizella	500ml	1 950 HUF
Stari IPA	330ml	1 600 HUF

WiFi: Tapas Fino – Guest • Jelszó / password: TapasFino20

A számla végösszegéhez 12,5% felszolgálati díjat számítunk fel. / 12.5% service charge will be added to your final bill.



RÖVIDITALOK / SPIRITS

VODKA

Beluga Noble	40 ml	2 800 HUF
Belvedere	40 ml	2 500 HUF
Ciroc	40 ml	2 700 HUF
Grey Goose	40 ml	2 600 HUF
Three Sixty	40 ml	2 500 HUF

GIN

Gin Mare	40 ml	2 700 HUF
Hendrick's	40 ml	2 400 HUF
Monkey 47	40 ml	4 000 HUF
Roku	40 ml	2 500 HUF
Etsu Sakura Edition	40 ml	3 000 HUF
Árpád Málnás gin	40 ml	3 100 HUF

WHISK(E)Y Scotland

Ardbeg An Oa	40 ml	4 000 HUF
Glenfarclas 15 yo	40 ml	4 700 HUF
Johnnie Walker Black Label	40 ml	3 000 HUF
Laphroaig 10 yo	40 ml	3 100 HUF
Talisker 10 yo	40 ml	3 000 HUF
Lagavulin 16	40 ml	6 000 HUF
The Macallan 12 Double Cask	40 ml	4 700 HUF

Ireland

Jameson	40 ml	3 000 HUF
McConnells Sherry Cask	40 ml	3 200 HUF

USA

Maker's Mark	40 ml	3 000 HUF
Jack Daniel's Single Barrel	40 ml	3 600 HUF
Woodford Reserve Bourbon	40 ml	3 600 HUF
Woodford Reserve Rye	40 ml	3 600 HUF

Japan

Nikka Coffey Malt	40 ml	4 000 HUF
-------------------	-------	-----------

RUM

Spirited Union Spice & Sea Salt	40 ml	2 500 HUF
Angostura 1824 12 yo	40 ml	4 300 HUF
Bumbu Original	40 ml	3 000 HUF
Dictador 20 yo	40 ml	4 700 HUF
Diplomatico Exclusiva	40 ml	3 500 HUF
Diplomatico Ambassador	40 ml	12 000 HUF
Planteray XO 20th Anniversary	40 ml	2 500 HUF

PÁLINKA

Árpád Lepotica Szilva / Plum	40 ml	2 950 HUF
Árpád Magyar Kajszi / Apricot	40 ml	2 950 HUF
Árpád Bársöny Birs / Quince	40 ml	2 950 HUF
Árpád Piros Vilmos / Pear	40 ml	2 950 HUF
Árpád Málna párlat / Raspberry	40 ml	2 950 HUF
Árpád Gyömbér párlat / Ginger	40 ml	2 950 HUF

WiFi: Tapas Fino – Guest • Jelszó / password: TapasFino20

A számla végösszegéhez 12,5% felszolgálati díjat számítunk fel. / 12.5% service charge will be added to your final bill.



AGAVE

Ocho Tequila Blanco	40 ml	2 600 HUF
Patron Reposado	40 ml	4 300 HUF
Dos Ángeles Anejo	40 ml	4 900 HUF
Del Maguey Vida	40 ml	2 800 HUF
Clase Azul Reposado	40 ml	9 000 HUF

COGNAC

Martell VS	40 ml	2 900 HUF
Remy Martin XO Excellence	40 ml	13 000 HUF

BRANDY

Ararat 20 yo Nairi	40 ml	5 300 HUF
--------------------	-------	-----------

CALVADOS

Christian Drouin XO	40 ml	5 200 HUF
---------------------	-------	-----------

ARMAGNAC

Castarède VSOP	40 ml	3 600 HUF
----------------	-------	-----------

VERMOUTH

Dos Déus Origins White	60 ml	1 900 HUF
Dos Déus Red	60 ml	2 000 HUF
Lillet Blanc	60 ml	1 900 HUF

LIQUEURS / HERBALS

Aperol	40 ml	1 500 HUF
Baileys	40 ml	2 200 HUF
Campari	40 ml	1 500 HUF
Cointreau	40 ml	1 700 HUF
Disaronno Amaretto	40 ml	1 700 HUF
Drambuie	40 ml	2 000 HUF
Fernet Branca	40 ml	1 700 HUF
Fernet Menta	40 ml	1 500 HUF
Frangelico	40 ml	1 700 HUF
Italicus Bergamotto	40 ml	2 500 HUF
Jägermeister	40 ml	2 000 HUF
Kahlúa	40 ml	1 700 HUF
Kwai Feh	40 ml	1 700 HUF
Luxardo Limoncello	40 ml	1 600 HUF
Luxardo Maraschino Originale	40 ml	1 600 HUF
Luxardo Sambuca	40 ml	1 400 HUF
St Germain	40 ml	3 000 HUF
Unicum	40 ml	2 000 HUF
Unicum Riserva	40 ml	2 600 HUF
Unicum Szilva	40 ml	2 000 HUF
La Tomato	40 ml	2 200 HUF
Ancho Reyes	40 ml	2 900 HUF
Licor 43	40 ml	2 200 HUF

