

# AGOS

## SMALL PLATES TO SHARE

<b>SPREAD SELECTION</b> mango curry hummus   aubergine cream <i>Kreinbacher Brut Classic   Hungary 0,1 l</i>	<b>1890</b> 2990	<b>PADRON PEPPERS</b> Romesco sauce   Manchego <i>Domaine Joel Delaunay Sauvignon Blanc   France 0,1 l</i>	<b>2190</b> 2690
<b>ANTIPASTI SELECTION</b> mediterranean cheeses and hams <i>Bodega Sierra Norte Mariluna (Verdejo-Macabeo)   Spain 0,1 l</i>	<b>2990</b> 3290	<b>GARLIC CHILI PRAWNS</b> garlic   chili   butter   herbs <i>Kreinbacher Brut Classic   Hungary 0,1 l</i>	<b>4990</b> 2990
<b>HALLOUMI FRIES</b> chorizo foam <i>Etyeki Kúria Pinot Noir Selection   Etyek-Buda 0,1 l</i>	<b>2990</b> 3890		

## STARTER

### FROM THE GARDEN

**PORCINI CREAM SOUP** 2990  
leek | pearl barley  
*Avignonesi Vino Nobile di Montepulciano | Italy 0,1 l* 4990

**GOAT CHEESE PANNA COTTA** 3990  
buttermilk | beetroots | Jerusalem artichoke | pinenut  
*Konyári rosé | Hungary 0,1 l* 1590

**ITALIAN BURRATINA** 3590  
guacamole | butternut squash | homemade dried tomatoes | basil  
*Terlan Pinot Grigio | Italy 0,1 l* 2990

### FROM THE WATER

**SMOKY TUNA CARPACCIO** 6990  
quince | passion fruit | capers  
*Taittinger Prestige Rosé Brut | France 0,1 l* 3290

**SEA BREAM CEVICHE** 3990  
Shishito | pink grapefruit | cilantro | calamansi  
*Bott Frigyes Rajnai Rizling | Muzsla 0,1 l* 3690

**SMOKED RAINBOW TROUT** 4990  
mint | Granny Smith | cucumber consommé | fennel  
*Charles Heidsieck Brut Réserve | France 0,1 l* 7590

### FROM THE FARM

**WILD BOAR GOULASH** 3990  
nipped pasta | root vegetables | shimeji | Mangalitza sausage  
*Heinemann & Fiai Bati - Kereszt Kékfrankos | Szekszárd 0,1 l* 3490

**ANGUS BEEF TARTARE** 5990  
sun-dried tomato | Parmesan praline | egg yolk cream | homemade fermented cucumber  
*Ipacs Szabó Birtok „Nászút helyett” Cabernet Franc | Villány 0,1 l* 2890

**SERRANO HAM CROQUETTES** 2990  
feta | chipotle mayo  
*Konyári rosé | Hungary 0,1 l* 1590



Original Hungarian flavours with an AGOS twist delivered with local ingredients.

Dear Guests! Please inquire about the ingredients causing allergies and intolerances from our serving colleagues.

Our foods may contain traces of additional allergens in addition to allergens labeled as ingredients.

Prices are indicated in Hungarian Forint and include VAT. A discretionary 15% service charge will be added to your final bill.

# MAINS

## FROM THE GRILL

**LAMB CHOPS** 12990  
chimichurri 3290  
*Kreinbacher Syrah | Somló 0,1 l*

**GRILLED OCTOPUS** 8990  
BBQ glaze | fennel seed 3490  
*Heinemann & Fiai Bati - Kereszt Kékfrankos | Szekszárd 0,1*

**PAN SEARED SALMON TROUT** 8990  
white wine beurre monté | salmon roe 19590  
*Château Pichon Baron-Longueville 2nd Grand Cru Classé | France 0,1 l*

**DRY-AGED RED ANGUS PORTERHOUSE STEAK 500G** 19900  
(Hubertus Farm) 2890  
*Ipacs Szabó Birtok „Nászút helyett” Cabernet Franc | Villány 0,1 l*

**DRY-AGED RED ANGUS RIB-EYE** 15490  
(Hubertus Farm) 2890  
*Ipacs Szabó Birtok „Nászút helyett” Cabernet Franc | Villány 0,1 l*

**SCOTTISH BLACK ANGUS TENDERLOIN** 16990  
*Ipacs Szabó Birtok „Nászút helyett” Cabernet Franc | Villány 0,1 l* 2890

## FROM THE OVEN



**VENISON WELLINGTON FOR 2** 25990  
(Öreglaki vad) venison loin | mushroom duxelle | bresaola 3890  
*Etyeki Kúria Pinot Noir Selection | Etyek-Buda 0,1 l*

**FREE RANGE BABY CHICKEN “CATALANA”** 8990  
corn fed baby chicken | pine nut | sherry | cranberry 3590  
*Kreinbacher Juhfark Selection | Somló 0,1 l*

**HALIBUT EN PAPILOTTE** 11490  
artichoke | olive | sundried tomato 2590  
*Balassa „Kacsza” Furmint | Tokaj 0,1 l*

## PASTA&MORE

**PAELLA** 8990  
octopus | tiger prawn | vegetables **OR** Mangalitza sausage 2390  
*Antech Chardonnay | France 0,1 l*

**BRAISED LAMB SHANK PASTA** 6490  
pappardelle | capers | pearl onion | Manchego 3490  
*Heinemann & Fiai Bati - Kereszt Kékfrankos | Szekszárd 0,1 l*

## VEGETARIAN / VEGAN

**CHARRED CELERY, RED CURRY** 6590  
red curry sauce | sweet potato | couscous 3690  
*Bott Frigyes Rajnai Rizling | Muzsola 0,1 l*

**BUTTERNUT SQUASH GNOCCHI** 6490  
Parmesan gnocchi | sage | Taleggio 3890  
*Etyeki Kúria Pinot Noir Selection | Etyek-Buda 0,1 l*

## SPECIALS

**MANGALITZA STEAK, PAPRIKASH SAUCE** 6990  
hungarian ravioli | mushrooms | pickles 3490  
*Heinemann & Fiai Bati - Kereszt Kékfrankos | Szekszárd 0,1 l*

**IBERICO PORK SCHNITZEL** 9990  
potato salad & vinaigrette | capers 3890  
*Etyeki Kúria Pinot Noir Selection | Etyek-Buda 0,1 l*

**PRAWN SAGANAKI** 7590  
aged feta | tomato sauce | mint & olives 1590  
*Konyári rosé | Hungary 0,1 l*

## SIDES

**MIXED LEAVES SALAD | VINAIGRETTE** 1990  
*Balassa „Kacsza” Furmint | Tokaj 0,1 l* 2590

**BELGIAN FRIES** 2890  
black truffle oil | Manchego 3690  
*Bott Frigyes Rajnai Rizling | Muzsola 0,1 l*

**CREAMY MASHED POTATOES** 1990  
thyme | brown butter 2990  
*Terlan Pinot Grigio | Italy 0,1 l*

**JOSPER-GRILLED VEGETABLES** 2490  
courgette | bell pepper | mushroom | haricot vert | baby corn 2390  
*Antech Chardonnay | France 0,1 l*

**COUSCOUS SALAD** 1990  
fermented baby corn | sugar pea | haricot vert | raisin 2590  
*Balassa „Kacsza” Furmint | Tokaj 0,1 l*

# DESSERTS

**INTERNATIONAL CHEESE SELECTION** 3990  
grapes | figs | mango chutney | bread 2390  
*Antech Chardonnay | France 0,1 l*

**RICOTTA RAVIOLI** 3290  
(Cassatelle) chestnut cream | blood orange ice cream 4590  
*Szepes István | Szamorodni 0,06 l*

**PECAN SOUFFLÉ** 3690  
caramel & banana ice cream 4890  
*Füleky Pincészet | 6 puttonyos aszú 0,06 l*

**HUNGARIAN TRIFLE (SOMLOI)** 3490  
sponge cake | rum | raisin | chocolate | cream 6990  
*Disznókő Pincészet | 6 puttonyos aszú „Kapi” 0,06 l*

**BLACK FOREST** 3990  
dark chocolate mousse | sour cherry | cherry liqueur | cream | sponge cake 3590  
*Balassa István | Szamorodni 0,06 l*

**PAVLOVA** 2990  
passion fruit & mango meringue | coconut tapioca pudding | exotic fruits | poppy seed | thyme 2990  
*Kreinbacher Brut Classic | Hungary 0,1 l*



Original Hungarian flavours with an AGOS twist delivered with local ingredients.

Dear Guests! Please inquire about the ingredients causing allergies and intolerances from our serving colleagues.  
Our foods may contain traces of additional allergens in addition to allergens labeled as ingredients.  
Prices are indicated in Hungarian Forint and include VAT. A discretionary 15% service charge will be added to your final bill.

# AGOS

## KISVILLÁS FALATOK

<b>KRÉMEK</b> mangó-curry hummusz   padlizsánkrém <i>Kreinbacher Brut Classic   Magyarország 0,1 l</i>	1890 2990	<b>PADRON PAPRIKA</b> Romesco mártás   Manchego <i>Domaine Joel Delaunay Sauvignon Blanc   Franciaország 0,1 l</i>	2190 2690
<b>ANTIPASTI VÁLOGATÁS</b> mediterrán sajt és sonka válogatás <i>Bodega Sierra Norte Mariluna (Verdejo-Macabeo)   Spanyolország 0,1 l</i>	2990 3290	<b>FOKHAGYMÁS, CHILIS GARNÉLA</b> fokhagyma   chili   vaj   zöldfűszerek <i>Kreinbacher Brut Classic   Magyarország 0,1 l</i>	4990 2990
<b>SÜLT HALLOUMI</b> chorizo hab <i>Etyeki Kúria Pinot Noir Selection   Etyek-Buda 0,1 l</i>	2990 3890		

## ELŐÉTELEK

### A KERTBŐL

**VARGÁNYAKRÉMLEVES** 2990  
póréhagyma | árpagyöngy  
*Avignonesi Vino Nobile di Montepulciano | Olaszország 0,1 l* 4990

**KECSKESAJT PANNA COTTA** 3990  
író | céklák | csicsóka | fenyőmag  
*Konyári rosé | Magyarország 0,1 l* 1590

**OLASZ BURRATINA** 3590  
guacamole | süttők | házi aszalt paradicsom | bazsalikom  
*Terlan Pinot Grigio | Olaszország 0,1 l* 2990

### A VÍZBŐL

**FÜSTÖLT TONHAL CARPACCIO** 6990  
birsalma | maracuja | kapribogyó  
*Taittinger Prestige Rosé Brut | Franciaország 0,1 l* 3290

**ARANY DURBINCS CEVICHE** 3990  
Shishito | pink grapefruit | koriander | calamansi  
*Bott Frigyes Rajnai Rizling | Muzsla 0,1 l* 3690

**FÜSTÖLT SZIVÁRVÁNYOS PISZTRÁNG** 4990  
menta | Granny Smith | uborka consommé | édeskömény  
*Charles Heidsieck Brut Réserve | Franciaország 0,1 l* 7590

### A FARMRÓL

**VADDISZNÓ GULYÁS** 3990  
csipetke | gyöker zöldségek | shimeji | Mangalica kolbász  
*Heinemann & Fiai Bati - Kereszt Kékfrankos | Szekszárd 0,1 l* 3490

**ANGUS TATÁR** 5990  
száritott paradicsom | Parmezán praliné | tojássárgája gél | házi kovászos uborka  
*Ipacs Szabó Birtok „Nászút helyett” Cabernet Franc | Villány 0,1 l* 2890

**SERRANO KROKETT** 2990  
feta sajt | chipotle majonéz  
*Konyári rosé | Magyarország 0,1 l* 1590



Eredeti magyar ízek AGOS csavarral, helyi alapanyagokból.

Kedves Vendégeink! Az allergiát, intoleranciát kiváltó összetevőkről érdeklődjön kollégáinknál. Ételeink nyomokban tartalmazhatnak az összetevőként megjelölt allergének mellett további allergéneket. Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFÁ-t. A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számítunk fel.

# FŐÉTEL

## A GRILLRŐL

<b>BÁRÁNYBORDA</b> chimichurri <i>Kreinbacher Syrah   Somló 0,1 l</i>	<b>12990</b> 3290
<b>GRILLEZETT POLIP</b> BBQ mártás   édesköménymag <i>Heinemann &amp; Fiai Bati - Kereszt Kékfrankos   Szekszárd 0,1</i>	<b>8990</b> 3490
<b>BŐRÉN SÜLT LAZACPISZTRÁNG</b> fehérboros vajsós   lazackaviár <i>Château Pichon Baron-Longueville 2nd Grand Cru Classé   Franciaország 0,1 l</i>	<b>8990</b> 19590
<b>SZÁRAZON ÉRLELT VÖRÖS ANGUS PORTERHOUSE STEAK 500G</b> (Hubertus Farm) <i>Ipacs Szabó Birtok „Nászút helyett” Cabernet Franc   Villány 0,1 l</i>	<b>19900</b> 2890
<b>SZÁRAZON ÉRLELT VÖRÖS ANGUS RIB-EYE</b> (Hubertus Farm) <i>Ipacs Szabó Birtok „Nászút helyett” Cabernet Franc   Villány 0,1 l</i>	<b>15490</b> 2890
<b>SKÓT FEKETE ANGUS BÉLSZÍN</b> <i>Ipacs Szabó Birtok „Nászút helyett” Cabernet Franc   Villány 0,1 l</i>	<b>16990</b> 2890

## A SÜTŐBŐL



<b>SZARVAS WELLINGTON 2 FŐRE</b> (Öreglaki vad) szarvasgerinc   gomba   bresaola <i>Etyeki Kúria Pinot Noir Selection   Etyek-Buda 0,1 l</i>	<b>25990</b> 3890
<b>SZABADTARTÁSÚ BÉBI CSIRKE “CATALANA”</b> kukoricával táplált csirke   fenyőmag   sherry   vörösfonya <i>Kreinbacher Juhfark Selection   Somló 0,1 l</i>	<b>8990</b> 3590
<b>ÓCEÁNI LAPOSHAL PAPILLOTE</b> articsóka   olívbogyó   asztalt paradicsom <i>Balassa „Kacs” Furmint   Tokaj 0,1 l</i>	<b>11490</b> 2590

## TÉSZTA

<b>PAELLA</b> polip   tigrisrák   zöldségek <b>VAGY</b> Mangalica kolbász <i>Antech Chardonnay   Franciaország 0,1 l</i>	<b>8990</b> 2390
<b>BÁRÁNYCSÜLKÖS TÉSZTA</b> pappardelle   kapribogyó   gyöngyhagyma   Manchego <i>Heinemann &amp; Fiai Bati - Kereszt Kékfrankos   Szekszárd 0,1 l</i>	<b>6490</b> 3490
<b>VEGETÁRIÁNUS / VEGÁN</b>	
<b>ÉGETETT ZELLER, VÖRÖS CURRY</b> vörös curry szósz   édesburgonya   kuskusz <i>Bott Frigyes Rajnai Rizling   Muzsla 0,1 l</i>	<b>6590</b> 3690
<b>SÜTŐTÖKÖS GNOCCHI</b> Parmezános gnocchi   zsálya   Taleggio <i>Etyeki Kúria Pinot Noir Selection   Etyek-Buda 0,1 l</i>	<b>6490</b> 3890
<b>KÜLÖNLEGESSÉGEK</b>	
<b>MANGALICA BAKONYI</b> derele   gombák   fermentált zöldségek <i>Heinemann &amp; Fiai Bati - Kereszt Kékfrankos   Szekszárd 0,1 l</i>	<b>6990</b> 3490
<b>IBÉRIAI-SERTÉS SCHNITZEL</b> langyos krumplisaláta & vinaigrette   kapribogyó <i>Etyeki Kúria Pinot Noir Selection   Etyek-Buda 0,1 l</i>	<b>9990</b> 3890
<b>GARNÉLA SAGANAKI</b> érlelt feta sajt   chilis paradicsom szósz   menta & olívbogyó <i>Konyári rosé   Magyarország 0,1 l</i>	<b>7590</b> 1590
<b>-VAL   -VEL</b>	
<b>VEGYES SALÁTA   VINAIGRETTE</b> <i>Balassa „Kacs” Furmint   Tokaj 0,1 l</i>	<b>1990</b> 2590
<b>BELGA SÜLT KRUMPLI</b> szarvasgomba olaj   Manchego sajt <i>Bott Frigyes Rajnai Rizling   Muzsla 0,1 l</i>	<b>2890</b> 3690
<b>KRUMPLIPÜRÉ</b> kakukkfű   barnavaj <i>Terlan Pinot Grigio   Olaszország 0,1 l</i>	<b>1990</b> 2990
<b>JOSPER GRILL ZÖLDSÉGEK</b> cukkini   kaliforniai paprika   gomba   zöldbab   kukorica <i>Antech Chardonnay   Franciaország 0,1 l</i>	<b>2490</b> 2390
<b>KUSZKUSZ SALÁTA</b> fermentált kukorica   cukorborsó   zöldbab   mazsola <i>Balassa „Kacs” Furmint   Tokaj 0,1 l</i>	<b>1990</b> 2590

## DESSZERTEK

<b>NEMZETKÖZI SAJTVÁLOGATÁS</b> szőlő   füge   kenyér   chutney <i>Antech Chardonnay   Franciaország 0,1 l</i>	<b>3990</b> 2390
<b>RICOTTA RAVIOLI</b> (Cassatelle) gesztenye krém   vérnarancs fagyalt <i>Szepesy István   Szamorodni 0,06 l</i>	<b>3290</b> 4590
<b>PEKÁN SOUFFLÉ</b> karamell & banán fagyalt <i>Füleky Pincészet   6 puttonyos aszú 0,06 l</i>	<b>3690</b> 4890

<b>SOMLÓI</b> piskóta   rum   mazsola   csokoládé   tejszín <i>Disznókő Pincészet   6 puttonyos aszú „Kapi” 0,06 l</i>	<b>3490</b> 6990
<b>FEKETE-ERDŐ</b> étcsokoládé mousse   meggy   meggy likőr   tejszín   piskóta <i>Balassa István   Szamorodni 0,06 l</i>	<b>3990</b> 3590
<b>PAVLOVA</b> maracuja & mangó meringue   kókuszos tápióka puding   egzotikus gyümölcsök   mák   kakukkfű <i>Kreinbacher Brut Classic   Magyarország 0,1 l</i>	<b>2990</b> 2990



Eredeti magyar ízek AGOS csavarral, helyi alapanyagokból.

Kedves Vendégeink! Az allergiát, intoleranciát kiváltó összetevőkről érdeklődjön kollégáinknál. Ételeink nyomokban tartalmazhatnak az összetevőként megjelölt allergének mellett további allergéneket. Árunk forintban értendő és tartalmazza az ÁFA-t. A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számítunk fel.