

# AGOS

## SMALL PLATES TO SHARE

<b>HALLOUMI FRIES</b> chorizo foam <i>Etyeki Kúria Pinot Noir Selection   Etyek-Buda 0,1 l</i>	<b>2990</b> 3890
<b>PADRON PEPPERS</b> Romesco sauce   Manchego <i>Domaine Joel Delaunay Sauvignon Blanc   France 0,1 l</i>	<b>2190</b> 2690

## STARTER


### FROM THE GARDEN

<b>PORCINI CREAM SOUP</b> leek   pearl barley <i>Avignonesi Vino Nobile di Montepulciano   Italy 0,1 l</i>	<b>2990</b> 4990
 <b>GOAT CHEESE PANNA COTTA</b> buttermilk   beetroots   Jerusalem artichoke   pinenut <i>Konyári rosé   Hungary 0,1 l</i>	<b>3990</b> 1590

### FROM THE FARM

 <b>WILD BOAR GOULASH</b> nipped pasta   root vegetables   shimeji   Mangalitsa sausage <i>Heinemann &amp; Fiai Bati - Kereszt Kékfrankos   Szekszárd 0,1 l</i>	<b>3990</b> 3490
<b>SERRANO HAM CROQUETTES</b> feta   chipotle mayo <i>Konyári rosé   Hungary 0,1 l</i>	<b>2990</b> 1590
<b>MEDITERRANEAN SALAD WITH CHICKEN</b> baby gem   cabbage   daikon   citrus dressing   blue tortilla <i>Terlan Pinot Grigio   Italy 0,1 l</i>	<b>2890</b> <b>3890</b> 2990

## DESSERTS

 <b>HUNGARIAN TRIFLE (SOMLOI)</b> sponge cake   rum   raisin   chocolate   cream <i>Disznókő Pincészet   6 puttonyos aszú „Kapi” 0,06 l</i>	<b>3490</b> 6990
<b>BLACK FOREST</b> dark chocolate mousse   sour cherry   cherry liqueur   cream   sponge cake <i>Balassa István   Szamorodni 0,06 l</i>	<b>3990</b> 3590

## MAINS

### FROM THE GRILL

<b>SCOTTISH BLACK ANGUS TENDERLOIN</b> <i>Ipacs Szabó Birtok „Nászút helyett” Cabernet Franc   Villány 0,1 l</i>	<b>16990</b> 2890
<b>PRAWN SAGANAKI</b> aged feta   tomato sauce   mint & olives <i>Konyári rosé   Hungary 0,1 l</i>	<b>7590</b> 1590

### FROM THE OVEN

<b>HALIBUT EN PAPILLOTE</b> artichoke   olive   sundried tomato <i>Terlan Pinot Grigio   Italy 0,1 l</i>	<b>11490</b> 2990
<b>MANGALITZA STEAK, PAPRIKASH SAUCE</b> hungarian ravioli   mushrooms   pickles <i>Heinemann &amp; Fiai Bati - Kereszt Kékfrankos   Szekszárd 0,1 l</i>	<b>6990</b> 3490

### PASTA&MORE

<b>PAELLA</b> octopus   tiger prawn   vegetables <b>OR</b> Mangalitzsa sausage <i>Antech Chardonnay   France 0,1 l</i>	<b>8990</b> 2390
<b>BUTTERNUT SQUASH GNOCCHI</b> Parmesan gnocchi   sage   Taleggio <i>Etyeki Kúria Pinot Noir Selection   Etyek-Buda 0,1 l</i>	<b>6490</b> 3890

### SPECIALS

<b>IBERICO PORK SCHNITZEL</b> potato salad & vinaigrette   capers <i>Etyeki Kúria Pinot Noir Selection   Etyek-Buda 0,1 l</i>	<b>9990</b> 3890
---	---------------------

### SIDES

<b>MIXED-LEAVES SALAD   VINAIGRETTE</b> <i>Balassa „Kacsza” Furmint   Tokaj 0,1 l</i>	<b>1990</b> 2590
<b>BELGIAN FRIES</b> black truffle oil   Manchego <i>Bott Frigyes Rajnai Rizling   Muzsla 0,1 l</i>	<b>2890</b> 3690
<b>CREAMY MASHED POTATOES</b> thyme   brown butter <i>Terlan Pinot Grigio   Italy 0,1 l</i>	<b>1990</b> 2990
<b>JOSPER-GRILLED VEGETABLES</b> courgette   bell pepper   mushroom   haricot vert   baby corn <i>Antech Chardonnay   France 0,1 l</i>	<b>2490</b> 2390

<b>PAVLOVA</b> passion fruit & mango meringue   coconut tapioca pudding   exotic fruits   poppy seed   thyme <i>Kreinbacher Brut Classic   Hungary 0,1 l</i>	<b>2990</b> 2990
--	---------------------



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>SÜLT HALLOUMI</b> chorizo hab Etyeki Kúria Pinot Noir Selection   Etyek-Buda 0,1 l	2990 3890
<b>PADRON PAPRIKA</b> Romesco mártás   Manchego Domaine Joel Delaunay Sauvignon Blanc   Franciaország 0,1 l	2190 2690

## ELŐÉTELEK

### A KERTBŐL

<b>VARGÁNYAKRÉMLEVES</b> póréhagyma   árpagyöngy Avignonesi Vino Nobile di Montepulciano   Olaszország 0,1 l	2990 4990
--	--------------



<b>KECSKESAJT PANNA COTTA</b> kecskesajt   cékla   fodros kel   alma cider Konyári rosé   Magyarország 0,1 l	3990 1590
--	--------------

### A FARMRÓL

<b>VADDISZNÓ GULYÁS</b> csipetke   gyökér zöldségek   shimeji   Mangalica kolbász Heinemann & Fiai Bati - Kereszt Kékfrankos   Szekszárd 0,1 l	3990 3490
--	--------------



<b>SERRANO KROKETT</b> feta sajt   chipotle majonéz Konyári rosé   Magyarország 0,1 l	2990 1590
---	--------------

<b>MEDITERRÁN SALÁTA CSIRKÉVEL</b> zsenge római saláta   káposzta   jégcsapretek   citrus öntet   kék tortilla Terlan Pinot Grigio   Olaszország 0,1 l	2890 3890 2990
--	----------------------

## DESSZERTEK

<b>SOMLÓI</b> piskóta   rum   mazsola   csokoládé   tejszín Disznókő Pincészet   6 puttnyos aszú „Kapi” 0,06 l	3490 6990
--	--------------



<b>FEKETE-ERDŐ</b> étcsokoládé mousse   meggy   meggy likőr   tejszín   piskóta Balassa István   Szamorodni 0,06 l	3990 3590
--	--------------

## FŐÉTEL

### A GRILLRŐL

<b>SKÓT FEKETE ANGUS BÉLSZÍN</b> Ipacs Szabó Birtok „Nászút helyett” Cabernet Franc   Villány 0,1 l	16990 2890
---	---------------

<b>GARNÉLA SAGANAKI</b> érelt feta sajt   chilis paradicsom szósz   menta & olívbogyó Konyári rosé   Magyarország 0,1 l	7590 1590
---	--------------

### A SÜTŐBŐL

<b>ÓCEÁNI LAPOSHAL PAPILOTTE</b> articsóka   olívbogyó   asztalt paradicsom Terlan Pinot Grigio   Olaszország 0,1 l	11490 2990
---	---------------

<b>MANGALICA BAKONYI</b> derelye   gombák   fermentált zölségek Heinemann & Fiai Bati - Kereszt Kékfrankos   Szekszárd 0,1 l	6990 3490
---	--------------

### TÉSZTA

<b>PAELLA</b> polip   tigrisrák   zöldségek VAGY Mangalica kolbász Antech Chardonnay   Franciaország 0,1 l	8990 2390
--	--------------

<b>SÜTŐTÖKÖS GNOCCHI</b> Parmezános gnocchi   zsálya   Taleggio Etyeki Kúria Pinot Noir Selection   Etyek-Buda 0,1 l	6490 3890
--	--------------

### KÜLÖNLEGESSÉGEK

<b>IBÉRIAI-SERTÉS SCHNITZEL</b> langyos krumplisaláta & vinaigrette   kapribogyó Etyeki Kúria Pinot Noir Selection   Etyek-Buda 0,1 l	9990 3890
---	--------------

### -VAL | -VEL

<b>VEGYES SALÁTA   VINAIGRETTE</b> Balassa „Kacsá” Furmint   Tokaj 0,1 l	1990 2590
---	--------------

<b>BELGA SÜLT KRUMPLI</b> szarvasgomba olaj   Manchego sajt Bott Frigyes Rajnai Rizling   Muzsla 0,1 l	2890 3690
--	--------------

<b>KRUMPLIPÜRÉ</b> kakukkfű   barnavaj Terlan Pinot Grigio   Olaszország 0,1 l	1990 2990
--	--------------

<b>JOSPER GRILL ZÖLDSÉGEK</b> cukkini   kaliforniai paprika   gomba   zöldbab   kukorica Antech Chardonnay   Franciaország 0,1 l	2490 2390
--	--------------

<b>PAVLOVA</b> maracuja & mangó meringue   kókuszos tápióka puding   egzotikus gyümölcsök   mák   kakukkfű Kreinbacher Brut Classic   Magyarország 0,1 l	2990 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. Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számítunk fel.