

# AGOS

## SUNDAY BRUNCH & LUNCH

### BRUNCH

<b>EGGS BENEDICT</b> mangalitzá ham   smoked salmon   spinach	3600
<b>FRENCH TOAST</b> strawberry   whipped cream	3200
<b>HOME MADE GRANOLA</b> Greek yogurt   Calamansi	2600
<b>EGGS ANY STYLE</b> scrambled   fried   poached	1700
<b>MIX SEASONAL FRUIT PLATTER</b>	2600
<b>AMERICAN PANCAKE</b>	3400
<b>AMERICAN BREAKFAST</b> 2 eggs any style   bacon or sausage   hash brown	3900

### SMALL PLATES TO SHARE

<b>HALLOUMI FRIES</b> chorizo foam <i>Etyeki Kúria Pinot Noir Selection   Etyek-Buda 0,1 l</i>	2900 3890
<b>PADRON PEPPERS</b> Romesco sauce   Manchego <i>Domaine Joel Delaunay Sauvignon Blanc   France 0,1 l</i>	2100 2690

### STARTER

#### FROM THE GARDEN

<b>SEASONAL VEGETABLE SOUP</b> Please Ask Information from the Floor Staff <i>Domaine Joel Delaunay Sauvignon Blanc   France 0,1 l</i>	2900 2690
<b>GOAT CHEESE PANNA COTTA</b> buttermilk   beetroots   Jerusalem artichoke   pinenut <i>Marrenon Petula Rosé   France 0,1 l</i>	3900 2590

#### FROM THE FARM

<b>WILD BOAR GOULASH</b> nipped pasta   root vegetables   shimeji <i>Heimann &amp; Fiai Bati - Kereszt Kékfrankos   Szekszárd 0,1 l</i>	3900 3490
<b>SERRANO HAM CROQUETTES</b> feta   chipotle mayo <i>Telmo Rodriguez Al-Muvedre (Monastrell)   Spain 0,1 l</i>	2900 2290
<b>MEDITERRANEAN SALAD WITH CHICKEN</b> baby gem   cabbage   daikon   citrus dressing   blue tortilla <i>Marrenon Petula Rosé   France 0,1 l</i>	2800 3890 2590

### DESSERTS

<b>CHERRY RED VELVET</b> red cocoa sponge   sweet cream cheese   sour cherry jelly   amarena black cherry <i>Disznókő Pincészet   6 puttonyos aszú „Kapi” 0,06 l</i>	3400 6990
<b>BLACK FOREST</b> dark chocolate mousse   sour cherry   cherry liqueur   cream   cocoa sponge cake <i>Balassa István   Szamorodni 0,06 l</i>	3900 3590

### MAINS

#### FROM THE GRILL

<b>SCOTTISH BLACK ANGUS TENDERLOIN</b> <i>Ipacs Szabó Birtok „Nászút helyett” Cabernet Franc   Villány 0,1 l</i>	16900 2890
<b>PRAWN SAGANAKI</b> aged feta   tomato sauce   mint & olives <i>Marrenon Petula Rosé   France 0,1 l</i>	7500 2590

#### FROM THE OVEN

<b>HALIBUT EN PAPILLOTE</b> artichoke   olive   sundried tomato <i>Balassa „Kacsá” Furmint   Tokaj 0,1 l</i>	11400 2590
<b>MANGALITZA BAKONYI STYLE</b> hungarian ravioli   mushrooms   pickles <i>Heimann &amp; Fiai Bati - Kereszt Kékfrankos   Szekszárd 0,1 l</i>	6900 3490

#### PASTA&MORE

<b>PAELLA</b> octopus   tiger prawn   mussels   vegetables <i>Antech Chardonnay   France 0,1 l</i>	8900 2390
<b>BUTTERNUT SQUASH GNOCCHI</b> Parmesan gnocchi   sage   Taleggio <i>Etyeki Kúria Pinot Noir Selection   Etyek-Buda 0,1 l</i>	5300 3890

#### SPECIALS

<b>MANGALITZA SCHNITZEL</b> potato salad & vinaigrette   capers <i>Etyeki Kúria Pinot Noir Selection   Etyek-Buda 0,1 l</i>	9900 3890
---	--------------

#### SIDES

<b>MIXED-LEAVES SALAD   VINAIGRETTE</b> <i>Balassa „Kacsá” Furmint   Tokaj 0,1 l</i>	1900 2590
<b>BELGIAN FRIES</b> truffle sheep cheese <i>Bott Frigyes Rajnai Rizling   Muzsla 0,1 l</i>	2800 3690
<b>CREAMY MASHED POTATOES</b> thyme   brown butter <i>Terlan Pinot Grigio   Italy 0,1 l</i>	1900 2990
<b>JOSPER-GRILLED VEGETABLES</b> courgette   bell pepper   mushroom   haricot vert   baby corn <i>Antech Chardonnay   France 0,1 l</i>	2400 2390

<b>PAVLOVA</b> exotic coulis (passion-mango-pineapple)   coconut tapioca pudding   meringue   poppy seed   thyme   turmeric <i>Kreinbacher Brut Classic   Somló 0,1 l</i>	2900 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

## SUNDAY BRUNCH & LUNCH

### BRUNCH

<b>EGGS BENEDICT</b> mangalica sonka   füstölt lazac   spenót	3600
<b>FRENCH TOAST</b> eper   tejszínhab	3200
<b>HÁZI GRANOLA</b> görög joghurt   calamansi	2600
<b>TOJÁSOK</b> rántotta   tükörtojás   buggyantott	1700
<b>GYÜMÖLCSTÁL</b>	2600
<b>AMERIKAI PALACSINTA</b>	3400
<b>AMERIKAI REGGELI</b> 2 választott tojás   bacon vagy kolbász   rösztli	3900

### KISVILLÁS FALATOK

<b>SÜLT HALLOUMI</b> chorizo hab Etyeki Kúria Pinot Noir Selection   Etyek-Buda 0,1 l	2900 3890
<b>PADRON PAPRIKA</b> Romesco mártás   Manchego Domaine Joel Delaunay Sauvignon Blanc   Franciaország 0,1 l	2100 2690

### ELŐÉTELEK

#### A KERTBŐL

<b>SZEZONÁLIS ZÖLDSÉG LEVES</b> Kérjen információt a felszolgálóktól Domaine Joel Delaunay Sauvignon Blanc   Franciaország 0,1 l	2900 2690
<b>KECSKESAJT PANNA COTTA</b> kecskesajt   cékla   fodros kel   alma cider Marrenon Petula Rosé   Franciaország 0,1 l	3900 2590

#### A FARMRÓL

<b>VADDISZNÓ GULYÁS</b> csipetke   gyöker zöldségek   shimeji Heimann & Fiai Bati - Kereszt Kékfrankos   Szekszárd 0,1 l	3900 3490
<b>SERRANO KROKETT</b> feta sajt   chipotle majonéz Telmo Rodriguez Al-Muvedre (Monastrell)   Spain 0.1 l	2900 2290
<b>MEDITERRÁN SALÁTA</b> <b>CSIRKÉVEL</b> zsenge római saláta   káposzta   jégcsapretek   citrus öntet   kék tortilla Marrenon Petula Rosé   Franciaország 0,1 l	2800 3890 2590

### DESSZERTEK

<b>CHERRY RED VELVET</b> vörös kakaós piskóta   édes sajtkrém   meggy zselé   amaréna fekete cseresznye Dísznőkő Pincészet   6 puttonyos aszú „Kapi” 0,06 l	3400 6990
<b>FEKETE-ERDŐ</b> étcsokoládé mousse   meggy   meggy likőr   tejszín   kakaós piskóta Balassa István   Szamorodni 0,06 l	3900 3590

### FŐÉTEL

#### A GRILLRŐL

<b>SKÓT FEKETE ANGUS BÉLSZÍN</b> Ipacs Szabó Birtok „Nászút helyett” Cabernet Franc   Villány 0,1 l	16900 2890
<b>GARNÉLA SAGANAKI</b> érlelt feta sajt   chilis paradicsom szósz   menta & olívabogyó Marrenon Petula Rosé   Franciaország 0,1 l	7500 2590

#### A SÜTŐBŐL

<b>ÓCEÁNI LAPOSHAL PAPILOTE</b> articsóka   olívabogyó   asztalt paradicsom Balassa „Kacs” Furmint   Tokaj 0,1 l	11400 2590
<b>MANGALICA BAKONYI</b> derelye   gombák   fermentált zöldségek Heimann & Fiai Bati - Kereszt Kékfrankos   Szekszárd 0,1 l	6900 3490

#### TÉSZTA

<b>PAELLA</b> polip   tigrisrák   fekete kagyló   vegetables Antech Chardonnay   Franciaország 0,1 l	8900 2390
<b>SÜTŐTÖKÖS GNOCCHI</b> Parmezános gnocchi   zsálya   Taleggio Etyeki Kúria Pinot Noir Selection   Etyek-Buda 0,1 l	5300 3890

#### KÜLÖNLEGESSÉGEK

<b>MANGALICA SCHNITZEL</b> langyos krumpisaláta & vinaigrette   kapribogyó Etyeki Kúria Pinot Noir Selection   Etyek-Buda 0,1 l	9900 3890
---	--------------

#### -VAL | -VEL

<b>VEGYES SALÁTA   VINAIGRETTE</b> Balassa „Kacs” Furmint   Tokaj 0,1 l	1900 2590
<b>BELGA SÜLT KRUMPLI</b> szarvasgombás juhsajt Bott Frigyes Rajnai Rizling   Muzsla 0,1 l	2800 3690
<b>KRUMPLIPÜRÉ</b> kakukkfű   barnavaj Terlan Pinot Grigio   Olaszország 0,1 l	1900 2990
<b>JOSPER GRILL ZÖLDSÉGEK</b> cukkini   kaliforniai paprika   gomba   zöldbab   kukorica Antech Chardonnay   Franciaország 0,1 l	2400 2390

<b>PAVLOVA</b> egzotikus gyümölcsök (passió-mangó-ananász)   kókuszos tápióka puding   habcsók   mák   kakukkfű   kurkuma Kreinbacher Brut Classic   Somló 0,1 l	2900 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.