



B U S I N E S S L U N C H

12 PM – 3 PM MONDAY – FRIDAY

TWO COURSE 6490 HUF | THREE COURSE 7990 HUF

STARTER

TARRAGON CHICKEN RAGOUT SOUP

or

ROASTED PUMPKIN SALAD

feta | pomegranate | walnut | balsamic–pumpkin seed oil dressing

or

SMOKED SALMON TARTARE

crème fraiche | dill | capers

MAINS

BRAISED MANGALICA PORK CHEEK WITH CAULIFLOWER + 990 HUF

or

Cod Fillet + 1290 HUF

celery root purée | brussels sprouts | citrus butter sauce

or

PAPPADELLE WITH CAVOLO NERO PESTO (V)

pine nuts

or

COMFORT

PAPPADELLE ALLA BOLOGNESE + 590 HUF

Grana Padano

DESSERT

BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM

or

EARL GREY–BERGAMOT MOUSSE

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.



ÜZLETI EBÉD

12:00 – 15:00 HÉTFŐ – PÉNTEK
KÉT FOGÁS 6490 Ft | HÁROM FOGÁS 7990 Ft

ELŐÉTEL

TÁRKONYOS CSIRKERAGU LEVES

vagy

SÜTŐTÖK SALÁTA

feta | gránátalma | dió | tökmagolajos-balzsam dresszing

vagy

FÜSTÖTLAZAC TATÁR

crème fraiche | kapor | kapribogyó

FŐÉTEL

“RAKOTT KARFIOL” MANGALICA POFA + 990 FT

vagy

TÓKEHAL FILÉ + 1290 Ft

zeller püré | kelbimbó | citrusos vajmártás

vagy

FEKETE KEL PESTOS PAPPARDELLE

fenyőmag

vagy

COMFORT

BOLOGNAI PAPPARDELLE + 590 HUF

Grana Padano

DESSZERT

BROWNIE VANÍLIA FAGYLALTAL

vagy

EARL GREY-BERGAMOTT MOUSSE

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.