



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

GREEN PEA SOUP

kohlrabi | butter dumplings | baby carrot
or

TOSTADA

marinated salmon | red onion | coriander | crème fraîche
or

GOAT CHEESE SALAD

strawberry | rocket salad | pancetta

MAINS

CRISPY FRIED FISH +890 HUF

spring salad | radish | Swiss chard | green peas
or

FAZELOTTI PASTA

basil pesto | sugar peas | 24-month-aged Parmesan
or

PORK TENDERLOIN WITH HUNGARIAN VEGETABLE STEW +490 HUF

kohlrabi | green peas | carrot

COMFORT

PAPPADELLE BOLOGNESE +590 HUF

Grand Padano

DESSERT

BAKED RICE PUDDING

or

ICE CREAM SELECTION

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

ZÖLDBORSÓLEVES

karalábé | vajos galuska | zsenge répa
vagy

TOSTADA

marinált lazac | lilahagyma | koriander | crème fraîche
vagy

KECSKESAJT SALÁTA

eper | rukkola | pancetta

FŐÉTEL

RÁNTOTT HAL +890 Ft

tavaszi saláta | retek | mángold | zöldborsó
vagy

FAZELOTTI

bazsalikomposztó | cukorborsó | 24 hónapos parmezán
vagy

SERTÉSSZŰZ FINOMFŐZELÉKKEL +490 FT

karalábé | zöldborsó | sárgarépa

COMFORT

BOLOGNAI PAPPARDELLE +590 FT

Grand Padano

DESSERT

SÜLT TEJBERIZS

vagy

FAGYLALTVÁLOGATÁS

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.