



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

CHILLED RASPBERRY SOUP

duck liver mousse
or

NECTARINE SALAD

labneh | fennel | elderflower
or

SALMON TROUT CECICHE +690FT

spring onion | melon | lime

MAINS

STUFFED COURGETTE

ricotta | grana padano | tomato & basil sauce
or

TUNA PAPPARDELLE +990 FT

green peppercorn | kalamata olives
or

TRADITIONAL HUNGARIAN CHIKEN PAPRIKASH

hungarian dumplings | cucumber salad

COMFORT

PAPPARDELLE BOLOGNESE +590 HUF

grand padano

DESSERT

CLASSIC SACHER CAKE

or

SELECTION OF ICE CREAMS

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

MÁLNALEVES

kacsamáj mousse
vagy

NEKTARIN SALÁTA

labneh | édeskömény | bodza
vagy

LAZACPISZTRÁNG CEVICHE +690 FT

újhagyma | dinnye | lime

FŐÉTEL

TÖLTÖTT CUKKINI

ricotta | grana padano | paradicsom-bazsalikom szósz
vagy

TONHAL PAPPARDELLE +990

zöldbors | kalamata olivabogyó
vagy

CSIRKEPÖRKÖLT

nokedli | uborkasaláta

COMFORT

BOLOGNAI PAPPARDELLE +590 FT

grand padano

DESSZERT

SACHER TORTA

vagy

FAGYLALT VÁLOGATÁS

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.