



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

WATERMELON GAZPACHO

Feta | Olives
or

NECTARINE SALAD

camembert | bresaola
or

SALMON CRUDO +600FT

chili | chervil | red currant | white onion

MAINS

COLD MARROW POTTAGE

dill | mint | lamb
or

HUNGARIAN RATATOUILLE

barley | soft-boiled egg
or

SEAFOOD RISOTTO +1200FT

COMFORT

PAPPADELLE BOLOGNESE +590 HUF

grand padano

DESSERT

CARAMELIZED FIG 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

GÖRÖGDINNYÉS GAZPACHO

feta | olíwabogyó
vagy

NEKTARIN SALÁTA

camembert | bresaola
vagy

LAZAC CRUDO

chili | turbolya | ribizli | édes hagyma

FŐÉTEL

HIDEG TÖKFŐZELÉK

kapor | menta | bárány
vagy

LECSÓ

árpagyöngy | lágytojás
vagy

TENGER GYÜMÖLCSEI RIZOTTÓ +1200

COMFORT

BOLOGNAI PAPPARDELLE +590 FT

grand padano

DESSZERT

KARAMELLIZÁLT FÜGE 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.