



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

FERMENTED CUCUMBER SOUP

sour cream | smoked salmon
or

JOGHURT & MANGO SALAD

turmeric | coriander | chili | cashew | feta
or

GUINEA FOWL TERRINE +490 FT

onion jam | brioche

MAINS

SEA BREAM +890 FT

dill | green bean salad
or

STUFFED PEPPER

potato fondant
or

KAPIA PEPPER RISOTTO

COMFORT

PAPPADELLE BOLOGNESE +590 HUF

grand padano

DESSERT

PLUM & POPPY SEED DUMPLINGS

or

PAVLOVA

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

KOVÁSZOS UBORKALEVES

tejföl | füstölt lazac
vagy

JOGHURTOS MANGÓ SALÁTA

kurkuma | koriander | chili | kesudió | feta
vagy

GYÖNGYTYÚK TERRINE +490 FT

hagymalekvár | kalács

FŐÉTEL

DUBRINCS +890 FT

kapor | zöldbabsaláta
vagy

TÖLTÖTT PAPRIKA

burgonya fondant
vagy

KÁPIA PAPRIKÁS RIZOTTÓ

COMFORT

BOLOGNAI PAPPARDELLE +590 FT

grand padano

DESSZERT

MÁKOS SZILVÁS GOMBÓC

vagy

PAVLOVA

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.