AGOS

BUSINESS LUNCH

12 PM – 3 PM MONDAY – FRIDAY
TWO COURSE 6490 HUF | **THREE COURSE** 7990 HUF

STARTER

FRENCH ONION SOUP
24-Month Aged Parmesan

or

SCALLOP CRUDO +790 HUF
green apple | celery | yellow beetroot | chili

or

MANGALICA PORK RILLETTES
pickled vegetables

MAINS

CHICKEN SALAD WITH ROASTED PUMPKIN
goat cheese | lamb's lettuce | balsamic dressing

or

SALMON FILLET +1890 HUF
spinach | confit potato | lemon butter sauce

or

PUMPKIN RISOTTO
toasted pumpkin seeds | aged parmesan

COMFORT

PAPPARDELLE BOLOGNESE +590 HUF
parsley potatoes | quince compote

DESSERT

CARDAMOM PANNA COTTA SPICED PLUM COMPOTE
spiced plum compote

or

WALNUT CREAM CAKE

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

FRANCIA HAGYMALEVES
24 hónapig érlelt parmezán

vagy

SCALLOP CRUDO +790 FT
zöldalma | angolzeller | sárga cékla | chili

vagy

MANGALICA RILETTE
savanyított zöldségek

FŐÉTEL

CSIRKESALÁTA SÜLT SÜTŐTÖKKEL
kecskesajt | madársaláta | balzsamecet

vagy

LAZACFILÉ +1890 FT
spenót | konfittált burgonya | citromos vajmártás

vagy

SÜTŐTÖK RIZOTTÓ
pirított tökmag | érlelt parmezán

COMFORT

BOLOGNAI PAPPARDELLE +590 FT
grand padano

DESSZERT

KARDAMOMOS PANNA COTTA
fűszeres szilvaraguval

vagy

DIÓS KRÉMES

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.