

CARTA

ANTIPASTI

MARE E OCEANO

CAVIALE DI SALMONE KETA

25g 14.500 HUF / 41 €
50g 29.900 HUF / 85 €

CAVIALE MALOSOL PREMIUM

25g 27.900 HUF / 80 €
50g 55.900 HUF / 160 €

CAVIALE D'ORO ALBINO

25g 19.900 HUF / 57 €
50g 39.900 HUF / 114 €

CAVIALE PREMIER DI STORIONE

25g 22.500 HUF / 64 €
50g 44.900 HUF / 128 €

DEGUSTAZIONE DI CAVIALE

Caviale di storione premium, salmone Keta e oro albino, serviti con un calice di Champagne Charles Heidsieck Brut
Réserve NV
3x10g 35.900 HUF / 103 €

GAMBERI ALL'AGLIO

Gamberi in olio d'oliva con aglio e peperoncino
5.900 HUF / 17 €

TARTARE DI TONNO AHI

Tonno crudo tagliato a coltello, pera asiatica, pinoli, sesamo, peperoncino habanero
6.500 HUF / 19 €

OSTRICHE GILLARDEAU

Salsa mignonette
3 pezzi 9.900 HUF / 28 €
6 pezzi 19.800 HUF / 56 €

OSTRICHE E CAVIALE

Crème fraîche, caviale
3 pezzi 12.900 HUF / 37 €
6 pezzi 25.800 HUF / 74 €

Ostliche disponibili solo il giovedì, venerdì e sabato

FATTORIA E ORTO

TERRINA DI FOIE GRAS

Tartufo, noci pecan caramellate, lamponi autunnali, brioche fatta in casa
7.900 HUF / 23 €

INVOLTINO DI CARPACCIO

Crema di rafano, tartufo, rucola, funghiPreparato al tavolo
7.900 HUF / 22 €

FOIE GRAS CALDO & FREDDO

Foie gras scottato con mela caramellata e terrina di foie gras con tartufo, noci pecan e lamponi autunnali
9.900 HUF / 28 €

CARPACCIO DI WAGYU

Sottili fette di filetto di manzo crudo
Da cuocere sulla pietra lavica calda
Wagyu australiano: 11.900 HUF / 34 €
Wagyu giapponese: 31.900 HUF / 91 €
Duo di carni: 22.900 HUF / 65 €

TARTARE CLASSICO

Filetto di manzo crudo, condimenti tradizionali
Preparato al tavolo
7.500 HUF / 21 €
Con Wagyu giapponese Kagoshima: 28.500 HUF / 81 €

TARTARE ALLA FRANCESE CON CAVIALE

Capperi, cetriolini
Preparato al tavolo
8.900 HUF / 25 €
Con Wagyu giapponese Kagoshima: 29.900 HUF / 85 €

TARTARE AL TARTUFO

Filetto di manzo crudo, purea di tartufo
Preparato al tavolo
8.900 HUF / 25 €
Con Wagyu giapponese Kagoshima: 29.900 HUF / 85 €

PATÉ DI MANZO

Paté cremoso di carne di manzo, gelatina di vino dolce-piccante, baguette tostata
4.200 HUF / 12 €

SENZA CARNE E INSALATE

CREME DA INTINGERE / DIPS

Crema di melanzane, crema di formaggio di capra con noci, paté di salmone affumicato, verdure dell'orto, pane pita
4.900 HUF / 14 €

GUACAMOLE DA CONDIVIDERE

Salsa di pomodoro, coriandolo, nachos al formaggio
Preparato al tavolo
6.900 HUF / 18 €

FORMAGGIO BURRATA

Pomodorini colorati, pinoli tostati, aceto balsamico invecchiato
4.900 HUF / 14 €

INSALATA CESARE

Lattuga romana, parmigiano, crostini
Preparata al tavolo 4.500 HUF / 12 €

Con pollo +2.500 HUF / 7 € Con gamberi +3.500 HUF / 10 € Con filetto di manzo +3.900 HUF / 11 €

ZUPPE

CONSOMMÉ DI CODA DI BUE

Carne di manzo, gnocco di matzá

4.200 HUF / 12 €

GOULASH DI FILETTO

Verdure, patate, pasta ungherese (csipetke)

4.200 HUF / 12 €

ZUPPA DI CIPOLLE ALLA FRANCESE

Brodo di carne, pasta sfoglia, formaggio

3.200 HUF / 9 €

ZUPPA DI STAGIONE

3.900 HUF / 11 €

STEAKS

Serviamo solo bistecche di manzo di qualità premium, preparate con la massima competenza e cotte alla perfezione. Il tempo di cottura dipende dal tipo di bistecca, dallo spessore, dal peso e dal grado di cottura desiderato; per questo il tempo medio di preparazione è di 35–50 minuti.

La bistecca cotta alla perfezione viene servita su un piatto caldo con burro fuso.

ESCLUSIVE BISTECCHIE GIAPPONESI KAGOSHIMA WAGYU A5

Questa carne di manzo di lusso è famosa in tutto il mondo per il suo sapore e la sua tenerezza incomparabili. La bistecca Wagyu giapponese, con la sua forte marezza, offre un'esperienza gastronomica unica e ineguagliabile, grazie alla sua consistenza estremamente morbida e al suo gusto caratteristico. Per questo motivo, la carne Wagyu è entrata a far parte del repertorio degli chef gourmet e delle proposte dei migliori steakhouse del mondo.

FILETTO MIGNON KAGOSHIMA WAGYU A5 GIAPPONESE

29.900 HUF / 85 € / 100g

59.900 HUF / 171 € / 200g

89.900 HUF / 257 € / 300g

NEW YORK STRIP KAGOSHIMA WAGYU A5 GIAPPONESE

47.900 HUF / 137 € / 200g

FILETTO MIGNON

FILETTO MIGNON DI GRIGIO UNGHERESE

16.500 HUF / 47 € / 180g | 27.500 HUF / 79 € / 300g

FILETTO MIGNON DI ANGUS ARGENTINO

18.500 HUF / 53 € / 180g | 29.900 HUF / 85 € / 300g

FILETTO MIGNON DI OMAHA (USA)

25.500 HUF / 73 € / 180g | 42.500 HUF / 121 € / 300g

FILETTO MIGNON DI ANGUS AUSTRALIANO

19.900 HUF / 57 € / 180g | 33.200 HUF / 95 € / 300g

FILETTO MIGNON DI CREEKSTONE (USA)

31.500 HUF / 90 € / 180g | 52.500 HUF / 150 € / 300g

FILETTO MIGNON DI WAGYU AUSTRALIANO

48.500 HUF / 136 € / 180g | 79.900 HUF / 228 € / 300g

DEGUSTAZIONE DI FILETTO MIGNON

PREMIUM

Wagyu giapponese Kagoshima

Wagyu australiano

Creekstone (USA)

74.500 HUF / 213 €

QUALITY

Manzo ungherese

Angus argentino

Angus australiano

32.500 HUF / 93 €

PRIME

Omaha USA

Angus australiano

Angus argentino

37.500 HUF / 107 €

BISTECHE DA CONDIVIDERE

TOMAHAWK USA

1000–1500 g

5.900 HUF / 17 € / 100 g

RIB EYE CON OSSO (USA)

1000–1300 g

5.500 HUF / 16 € / 100 g

PORTERHOUSE (USA)

1000–1500 g

5.900 HUF / 17 € / 100 g

T-BONE (USA)

500–1000 g

5.700 HUF / 16 € / 100 g

MODI DI COTTURA DELLA BISTECCA

BLUE – il centro è freddo o leggermente fresco, di colore rosso scuro, consistenza molto morbida e tenera.

RARE – il centro è freddo o leggermente tiepido, di colore rosso, consistenza tenera.

MEDIUM RARE – il centro è tiepido, di colore rosso, texture perfetta.

MEDIUM – il centro è caldo, di colore rosa scuro o rosso chiaro, consistenza più soda; il tempo di cottura più lungo rende la carne leggermente più asciutta.

MEDIUM WELL – il centro è rosa pallido, consistenza più soda, carne più asciutta poiché l'umidità evapora durante la cottura.

WELL DONE – nessuna traccia di colore rosso, consistenza molto soda e secca, poiché durante la cottura la carne perde sia l'umidità che il grasso.

PIATTI DI BISTECCA

Il prezzo dei piatti di bistecca include, per persona, un contorno e una salsa a scelta.

PIATTO DEGUSTAZIONE DI BISTECCA PER DUE PERSONE

500 g T-Bone USA
2x100 g Filetto Mignon
2 Mini Wagyu Burger con cipolla caramellata
2 Ossa di midollo arrostiti
Mais grigliato
Burro alle erbe
Due contorni e salse a scelta
Le bistecche vengono affettate al tavolo
59.500 HUF / 170 €
+Filetto Mignon Wagyu Giapponese Kagoshima 29.900 HUF / 85 € / 100 g
+New York Strip Wagyu Giapponese Kagoshima 47.900 HUF / 137 € / 200 g

PIATTO DEGUSTAZIONE DI BISTECCA PER QUATTRO PERSONE

4x100 g Filetto Mignon Angus
300 g Rib Eye australiano
500 g T-Bone USA
4 Mini Wagyu Burger con Foie Gras alla griglia
4 Ossa di midollo arrostiti
4 Gamberoni all'aglio
Mais dolce grigliato
Quattro contorni e salse a scelta
Le bistecche vengono affettate al tavolo
129.000 HUF / 369 €
+Filetto Mignon Wagyu Giapponese Kagoshima 29.900 HUF / 85 € / 100 g
+New York Strip Wagyu Giapponese Kagoshima 47.900 HUF / 137 € / 200 g

PIATTO DEGUSTAZIONE DI BISTECCA PER SEI PERSONE

450 g Rib Eye (USA) disossato alla brace
300 g New York Strip argentino
500 g T-Bone USA
6x100 g Filetto Mignon
500 g Costine di manzo BBQ a cottura lenta
6 Mini Burger Wagyu con formaggio cheddar
ricoperti da foglia d'oro commestibile 24 carati
6 Gamberoni all'aglio
6 Fette di Foie gras scottato in padella
6 Ossa di midollo arrostiti
Mais dolce grigliato
Sei contorni e salse a scelta
Le bistecche vengono affettate al tavolo
199.900 HUF / 571 €
+Filetto Mignon Wagyu Giapponese Kagoshima 29.900 HUF / 85 € / 100 g
+New York Strip Wagyu Giapponese Kagoshima 47.900 HUF / 137 € / 200 g

COMPLEMENTI PER BISTECCA

MIDOLLO ARROSTITO

3.100 HUF / 9 €

CREMA HARISSA PICCANTE FATTA IN CASA

1.590 HUF / 5 €

BURRO ALLE ERBE

900 HUF / 3 €

GAMBERONE ALLA GRIGLIA

3.200 HUF / 9 €

FOGLIA D'ORO COMMESTIBILE 24 CARATI

2.500 HUF / 7 € / pezzo

FOIE GRAS ARROSTITO

3.900 HUF / 11 €

CONTORNI SIGNATURE

3.900 HUF / 11 €

PUREA DI PATATE AL FORMAGGIO CHEDDAR

PATATE ALLA STEAK CON ERBE AROMATICHE

FUNGHI ARROSTITI

MAIS DOLCE GRIGLIATO

PATATINE FRITTE AL TARTUFO E PARMIGIANO

BROCCOLI AL VAPORE CON AGLIO

VERDURE ALLA GRIGLIA

INSALATA VERDE FRESCA

SPINACI CREMOSI ALL'AGLIO

PUREA DI PATATE AL TARTUFO

PATATINE FRITTE DI PATATA DOLCE

PATATE CON CIPOLL

A CARAMELLATA

SALSE

1.900 HUF / 6 €

SALSA AL PORTO E TARTUFO

CHEDDAR AL JALAPEÑO

PORCINI AL TIMO

SENAPE DI DIGIONE AL BRANDY

PEPE VERDE AL COGNAC

SALSA BÉARNAISE

PIATTI PRINCIPALI DI BISTECCA

TOURNEDOS ROSSINI

Filetto Mignon, foie gras scottato in padella, purè di patate al tartufo, salsa Madeira

Angus: 29.900 HUF / 85 €

Wagyu Giapponese Kagoshima: 69.900 HUF / 199 €

SURF & TURF

Filetto Mignon, gamberone alla griglia sulla brace, broccoli all'aglio, salsa al burro e prezzemolo

Angus: 28.500 HUF / 81 €

Wagyu Giapponese Kagoshima: 67.900 HUF / 194 €

FILETTO KETO

Filetto Mignon, uovo all'occhio di bue, avocado grigliato, spinaci baby con aceto balsamico

Angus: 24.500 HUF / 70 €

Wagyu Giapponese Kagoshima: 64.900 HUF / 185 €

HAMBURGER

HAMBURGER WAGYU GOLD

Carne di manzo Wagyu, foglia d'oro commestibile, formaggio, cetriolo, lattuga iceberg, cipolla, maionese ai capperi, patatine fritte al parmigiano e tartufo

17.900 HUF / 51 €

TRILOGIA DI MINI HAMBURGER WAGYU

Serviti con foie gras grigliato, gamberone alla griglia, cipolla caramellata, patatine fritte al parmigiano e tartufo

9.900 HUF / 28 €

HAMBURGER DI CONTROFILETTO

Carne di manzo Angus, lattuga romana, cipolla rossa, pancetta croccante, formaggio cheddar fuso, salsa BBQ, patatine fritte

8.900 HUF / 25 €

PER CHI NON AMA LA BISTECCA

PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA

Ripieno di formaggio cremoso speziato, verdure grigliate con zafferano e tartufo

7.900 HUF / 23 €

FOIE GRAS FLAMBÉ

Mela caramellata al vino di Tokaj, purè di patate montato, riduzione al rum

11.900 HUF / 34 €

FILETTO DI SALMONE

Spinaci baby cremosi, gnocchi di patate, caviale di salmone

8.900 HUF / 25 €

COTOLETTA ALLA VIENNESE DI VITELLO

Braciola di vitello impanata nel panko, purè di patate, burro alle erbe, lattuga iceberg marinata

8.900 HUF / 25 €

LINGUINE AI GAMBERONI

Con peperoncino, aglio, olio d'oliva, pomodorini ciliegia e rucola
8.900 HUF / 25 €

TONNO AHI

Filetto di tonno grigliato, verdure baby grigliate, salsa allo Champagne e pepe Sansho
8.900 HUF / 25 €

COSTINE DI MANZO BBQ

Costine di manzo cotte lentamente, insalata di cavolo (coleslaw), patate arrostiti, funghi
14.900 HUF / 43 €

FORMAGGIO DI CAPRA IN PANKO

Insalata verde, noci, frutta di stagione, vinaigrette alle noci
5.500 HUF / 16 €

DOLCI

4.200 HUF / 12 €

ÎLE FLOTTANTE (ISOLE GALLEGGIANTI)

Meringa, crème anglaise, salsa al caramello

KAISERSCHMARRN

Frittella sbriciolata, frutta secca, marmellata di albicocche, mousse di quark

TIRAMISÙ

Savoardi al caffè, mascarpone
Preparato al tavolo

TORTA AL DOPPIO CIOCCOLATO

Pan di Spagna al cioccolato, gelato alla vaniglia, frutti di bosco

SFERA MAGICA DI CIOCCOLATO

Ripiena di pan di Spagna e crema alla vaniglia, salsa di cioccolato caldo

FORMAGGIO BRIE DE MEAUX

Formaggio a pasta molle con crosta fiorita, gelatina di vino rosso
5.200 HUF / 15 €

DOLCE DEL GIORNO

I nostri piatti possono contenere o entrare in contatto con grano/glutine, mais, pesce, crostacei, uova, soia, arachidi, frutta a guscio, latte/prodotti lattiero-caseari, nonché altri allergeni. Pertanto, non possiamo garantire che i nostri piatti siano completamente privi di allergeni. Se soffre di allergie alimentari, La preghiamo di informare il cameriere prima di ordinare.

La fattura viene emessa in fiorini ungheresi (HUF) e include l'IVA.

Al totale verrà aggiunto un supplemento per il servizio del 15%.

Se è soddisfatto del servizio, lasciare una mancia al cameriere è una scelta volontaria, ma molto apprezzata.