

MENÜ

À table!

- Choux gombóc: bergamott-uborka, fekete ribizli-kecskesajt, soursop / tüskés annóna / citrom-bazsalikom, málna-paprika, mangó-pas-sió-gyömbér
- Csokoládé tart szelekcio

Almalomb

- Csalános házi tészta
- Füstölt fúrtojásos tartlet pisztrángkaviárral
- Hideg túrógombóc eperrel és bodzával

Arany Kaviár Étterem

- „Gourmet” Pelmenyi
- Volga menti halgombóc
- „Velős csont” imperial kaviárral
- Kaviárkóstoló (szibériai tokhal, osetra, imperial, beluga)
- Arany Kaviár-túrógombóc

August Cukrászda

- Pezsgőmousse eperkaviárral
- Pezsgőfagylalt
- Túrógombócfagyi
- Szilvágombóc-fagyi

Babka Budapest

- Báránykebab petrezselymsalátával és mentás joghurttal

Baricska Csárda

- Füstölt sertésoldalas héjában sült burgonyával, ajvárral
- Almás pite egy gombóc fagylalttal

Blue Fox The Bar

- „Part” – vodka, ananász, kardamom, vanília – puha homokon, ehető naptejje!
- „Naplemente” – almacer, Esprit de June, szóda
- Emlékek – (gin), rebarbara, gyömbér, bazsalikom

Bock Bisztró

- „All you can eat”, azaz a csomagolással együtt ehető szendvics
- Pezsgőmousse, arany fagylalt, törökméz

Bori Mami Étterem

- Falusi kaviár: Házi csipetke – éticsiga
- Tanyasi gombóc: kakas „erénye” – zsendice-gombóc
- Fehér csoki, szarvasgomba, puliszka, eper

Borkonyha Étterem

- Korianderes vadraguleves
- Beluga, csirkeosztriga
- Bambi

Buddha-Bar Budapest

- Panko ráktekeres tobikokaviárral
- Különleges Kalifornia-tekeres fekete kaviárral
- Thai marhahúsgombóc jázminrizzsel
- Csu Long csirkegombóc kurkumás kókuszszósszal

Céltorony Grill&BBQ

- BBQ-kecskegida erőlevessel és maceszgom-bóccal
- BBQ-marha vargányás túrógombóccal, savanyított zellerrel

Chez Dodo macaron manufaktúra

- Philippe – pisztáciás macaron
- Jean-Pierre – sós karamellás macaron
- Loulou – vaníliás macaron
- Giselle – maracujás macaron
- Jacqueline – yuzus macaron

Costes/Costes Downtown

- Medvehagymás tészta tokhállal és kaviárral
- Gombóc (kacs, lila káposzta, alma)
- Rebarbarás képviselőfánk

Deak St. Kitchen

- Marináltlaczac-tatár, füstöltpaprika-aioli, paradicsomszselé, lazackaviár
- Grillezett angus marha nyak vadasan, zsem-legombóc, sózott kapribogyó
- Gerbeaud-gömb, tejszokoládé, diós strózel, sárgabarackhó

Desszert Neked

- Tejfőlmousse túrógombócszívvél

- Ropogós szilvás gombóc (choux)
- Ropogós túrógombóc (choux)
- Gombóckák pálcikán
- Pezsgő, macaron

Digó Nápolyi Pizza

- Pizza Margherita
- Pizza Marinara
- La Dolce Vita

Dobrumba

- Phkali – grúz zöldségkrémek spenóttal és céklával, dióval, friss korianderrel, gránátalmával
- Bélszínshawarma – grillezett marinált bélszíncsikok piros tahinikrémmel, zöldségekkel és savanyúsággal lepénybe töltve, mangós-csili ambar szósszal

Émile

- Pisztráng panna cotta pisztrángkaviárral, pezsgőgéllel, tavaszi salátával
- Faszéne grillezett marhaszegy, kukorica-gombóccal, medvehagymával, spárgával, kaviármártással
- „Túrógombóc” rebarbara

ÉS Bisztró

- Lángos – rukkola ÉS mangalicasonka
- Lángos ÉS kaviár
- Epres gombóc friss földieperrel

Esca studio restaurant

- Kaporfagylalt – keta lazackaviár
- Vörös tonhal faszéne grillezve

Fülemüle Étterem

- Rántott sólet (gombóc)
- Füstölt hússal töltött maceszgom-bóc mustármártással
- Aszalt szilvás maceszgom-bóc vörösbors mártással
- Sólet házilag füstölt hússal

GastroHack x Füstölgő Sarok BBQ

- BBQ nyeles gombóc, pezsgős cheddar
- Tischler Petra melegen füstölt Szent Jakab-kagylója, kaviár tandem variációkkal

Gerbeaud Cukrászda

- Gerbeaud 160 torta
- Konyakmeggydesszert
- Sósogyoró, barack
- Esterházy-szelet
- Royal csokoládé

Gusteau Kulináris Élményműhely

- Füstölt mangalicaszűz, céklák, kecskesajt-gombóc, rozsenyér
- Fehér csokoládé, tárkony, kaviár, tavaszi gyümölcs

Gusto13

- Hideg paradicsomleves, zöldbab, zeller
- Marhaoldalas, túrógombóc, spárga

Haris Park

- Rakott karfiol petrezselymkaviárral
- Hideg túrógombóc eperlevél és bodzával

Ikon Étterem

- Debreceni páros, létavértesi torma, házi mustár, friss kenyér
- „Nem nyírségi gombócleves”
- Epres joghurthab, bazsalikomkaviár

Innio Restaurant & Bar

- Zsíros kenyér, füstölthering-kaviár
- Cigánka, árvacsalan, lestyan
- Szilvás gombóc, kenyérfagylalt

Jamie's Pizzeria

- Pizza „Patata Bianco”
- Gnocchi alla Sorrentina
- Joghurt panna cotta

Jankovich Kárta Wellness Hotel

- Hasaalja, cékla, kimchi, édesburgonya
- Bazsalikomos „sajttorta”, zöldalma, matcha, pezsgő

Kiosk/Babel

- Beefbar Truffles Mini Kobe Burger
- Kacs Parmentier
- Kiosk Kenyérfagylalt
- Tojásos galuska, jégsaláta, szarvasgomba
- Édes hagyma, kaviár
- Hóbort desszert

Kistücsök Étterem

- Házi kenyérgombóc nyurgaponty „császárhússal” sóska szósszal
- Bodza „kaviár” édes tejföllel

Klassz Budapest

- Malacpofa-káposzta-rozé pezsgő-kömény
- Kókuszgolyó, meggy

Kollázs Brasserie & Bar

- Füstölt pisztráng, kaviár, uborka, joghurt
- Sztrapacska-gombóc, körömpörkölt
- Pezsgősorbet, eperkaviár

Kreinbacher Bistro

- Rántott csirkeszárnny, remoulade-mártás, tokhalkaviár
- Szent Jakab-kagyló, ponzu, avokádókrém, lazackaviár
- Malachússal töltött wonton, vajmártás

LángGusztó

- Erlett szilvapalinkában pácolt, bükkfa lángján sült-füstölt lazac, kapribogyó-vinaigrette
- Tenger és föld (rák, kolbász, bazsalikom, paradicsom)

Larus Étterem

- Vadas marha gőzgombócban
- Paszternákpüré zsenge zöldségekkel, citromos tápiókakaviárral
- Passiókrémleves fekete ribizli-kompóttal
- Sós karamell toffee

Macesz Bistro

- Muhammara (szír paprikakrém), gránátalma, házi lepény
- Préselt kacsacomb, kacsamájas geszleripogós, tárkonyos körtemustár
- „Flódnigombóc”

Mangalica és Társai

- Spéci grilltarjás szendvics
- Grill hot dog

MarhaJó

- Szürkemarha-burger házi bagelen, pezsgős lilahagyma-lekvárral
- Rozé szürkemarha-nyak kecskesajtban fürdetett puliszkagombóccal
- Udvarnál füstölt szürke carpaccio pezsgős spárgával, házi széles metélttel

Mezzo Music Restaurant

- Kacsazúzpörkölt juhtúrós sztrapacska-kával
- Svábos párolt káposzta füstölt csülkös szalvétagombóccal

MoszkvaTér Bisztró

- Garnélarakos pelmenyi
- Szibériai húsos pelmenyi
- Kaukázusi bárány
- Fehérszoki-gombóc citrusos karottával

Naspolya Nassolda

- Azték vegán kaviár
- Vegán too raw gombóc

Natura Hill Zebegény

- Börzsönyi Fészekalj (gyöngytyúk, mangalica, áfonya, csalán, torma)
- Naplemente a Dunán – Mihályi Pattiserie meats Natura Hill
- Házi szörp kiskertüknökből

Oliva Étterem

- Bakonyi gombaleves vaddisznópofával
- Keszeggombóc, keszegkrém, keszegmorzsa
- Pezsgőhab, málnakrém, málnakaviár

Onyx

- Vízi bivaly és tokhalkaviár
- Szilva és gombóc

Panificio il Basilico

- Tre pomodoro pizza
- Kacsagombóc
- Mille-feuille gyümölcskaviárral

Percze Étterem

- Nyírségi gombócsaláta
- Kecsketurry, quinoasaláta, füstölt padlizsán
- Epres mille-feuille, pezsgősorbet, kaviár-citrom

Pomo d'Oro

- Tökehalgombócok zöldborsókrémmel, füstölt-tökehal-kaviárral
- „Láva” gombócok – marinált füstölt lazac krémmel töltött burgonyagombócok, fekete szószba mártva
- Picanha – érlett marhafartó carpaccio fave babbal, borsos juhsajtmártással
- Marsala boros zabaglione-fagylalt, eperrel és tészta-ropogóssal

Rickshaw Restaurant

- Dim sum válogatás választható szósszal – csirkehúsos, sertéshúsos, marhahúsos, vegetáriánus vagy garnélarakos – csipős szójaszós, édes csiliszósz, világos zöldsévszósz

Salon

- „Sültoldalas-gombóc” paradicsomos káposztával
- Úttörőgombóc
- Meggyes gombóc

Sauska 48

- Malacfülcseviche avokádókrémmel
- Paradicsomos húsgombóc csicseriborsóval, kecskesajttal
- Joghurtterrine yuzukaviárral, matchaporral, eperrel

Slow Living Hungary

- Graeft Kastélybiomajor (cs-pé): Nyúl-máj-gombóc édesburgonyachipszel balsamecet kaviárral
- Fama Budapest (szo-vas): frissen sült mangalica gombóc medvehagyma kaviárral Huszár Krisztián séftől

Société Budapest

- Kacsagombóc, sárgarépa, mangókaviár, curry
- Kecskesajt, tápióka, zöldalma, citromfű

Stand25

- Stand25-gulyás
- Grillezett mangalicaoldalas, káposztasaláta és bodza
- Túrógombóc, tejföl, eper

Sushi Sei Japán Étterem

- Sashimi-kaviár párosítás
- Nigiriválogatás
- Sake teriyaki uramaki

Százéves Cukrászda

- Cadeau kézműves bonbon
- Helyben készült minipite / tart

Tama

- Vajtök, húsgombóc
- Kapros-túrós lepény, narancskaviár, vanília

Tigris Étterem

- Szarvasgombás libamájbrülée, pezsgőszelé, sárgabarack-kaviár
- Konfitált libacomb, burgonyagombóc, pezsgős káposzta
- Meggyes gombóc, marcipán, tonkabab

Vegan Love

- Medvehagymás kesusajtgombóc datolyával és tavaszi csirrákkal
- Algakaviáros taco
- Rebarbarás, citromfűves cupcake pezsgőkrémmel és eperkaviárral
- Pinto burger trüffel szósszal

Villa Medici Étterem

- Eperborban érlett libamáj, csilis mangó, eperkaviár, pezsgőhab
- Muflongerinc, „pulykaosztriga”, borjúpofa, ropogós hurka és krumplogombóc, vadaskrém
- Klasszikus túrógombóc, mandula, vaníliás tejföl, „Mozart-golyó”

Wang Mester

- Húsos derelye
- Pírtott tészta
- Sichuan pírtott rizs sertéssel

- ✓ – vegetáriánus
- ☺ – gyerekbarát
- 🌱 – gluténmentes
- 🥚 – laktómentes