

+52&Gastro-Hack 58
 ■ Liba BBQ pastrami, fermentált zöldségekkel
 ■ Marhaszegy BBQ pastrami, fermentált zöldségekkel
 ■ Hachapuri (grúz serclikenyér) füstös-sörös marhanyakkal és töltött paprikákkal
 ■ Sörös Sablé Breton IPA fagyival

Almalomb 4
 ■ Paprikás házi tészta pirított kenyérmorzával és savanyított hagymával
 ■ Sertéssült sörös rozsenyermártással és paprikasalátával
 ■ Sörös máglyarakás

Anyakám Mondta Étterem 3 (vasárnap)
 ■ Focaccia, burrata, mandula
 ■ Sajjtorta, golygta, rózsabors

Arany Kaviár Étterem 115
 ■ Mangó és kaviár
 ■ „Arany Kaviár” töltött paprika
 ■ Feszítvepálményi
 ■ Kaviárkóstoló

À table! boulangerie – pâtisserie 110
 ■ Különleges összetevőkből saját egyedi francia desszert készítése (alap, krém, feltét, topping)

Aum Étterem 67
 ■ Khao soy pet (vörös currys kacsaleves)
 ■ Préselt csülök, papayasaláta

Avalon Ristorante 91
 ■ Arancini zöldborsópürével
 ■ Panzanella rákkal
 ■ Panzanella gesztelyi mangalicával
 ■ Bagatto felvágott kóstoló malatás kenyérrrel

Babel Budapest 81
 ■ Sörben pácolt grillezett polip, paprika, serclimorzsa
 ■ Tojásos nokedli, szarvasgomba, saláta

Beefbar Budapest 80
 ■ Kobe&Angus miniburger, fermentált chili mayo
 ■ Kobe&Angus miniburger, szarvasgombakrém
 ■ SÜRCL-ÚS Prime Black Angus Skirt, sörös-mazsolás gláz, marhatéptörtös sarok, marinált paprika
 ■ 7+ AUS Wagyu – Ausztrál Wagyu filé, burgonyapüré

Bistro Sparhelt 31
 ■ Füstölt tanyasi csirkecomb „sonka”, málnás paprikakrém, barnagi saláta, levendulás bácshegyi kecsketejhab
 ■ Náduvvari bárány – töltött káposzta, Szent György-hegyi sercli

Bori Mami Étterem 19
 ■ Szarvasgombás lecsó
 ■ Szürkemarha – sör
 ■ Nudli-vér-szilva

Bp BARBq + Staropramen 89
 ■ BBQ Reuben-szendvics salátával
 ■ Faszénnel sült fasírozott marinált zöldségekkel
 ■ Napi friss BBQ

Burgenlandi ízek / KisBécs 11
 ■ Sörkrémleves
 ■ Fehérszárny-mousse paprikastólában
 ■ Mákos nudli szilvahabbal

Cacao 101
 ■ Sós péksütemények
 ■ Édes péksütemények

Chez Dodo Artisan Macarons 33
 ■ Philippe – pisztáciás macaron
 ■ Christian – whisky-bacon-étcsokoládé macaron
 ■ Pierre – piemontiogyoró-szarvasgomba macaron
 ■ Petit Prince – mandula-rózsaszesszencia-eper macaron
 ■ Priscille – yuzu-málna-marcipán macaron

Costes & Costes Downtown 104
 ■ Lecsős nyított szendvics, mangalicaszalonna
 ■ Csirkepaprikás, sztrapacska
 ■ „Pohár sör” barna kenyér, melasz, gyömbér

Csalogány26 Étterem (vasárnap) 96
 ■ Paprikás kecskeragu kenyérpudinggal

Deák St. Kitchen 94
 ■ Nyúlillette, kápiaszalé, paprikás kézműves kenyér
 ■ Sous-vide marhafartó, meggyemártás, burgonyagombóc, meggyőrjús
 ■ Rákóczi-túrós

Desszert Nokedl 71
 ■ Klasszikus degusztáció (dobos, Rákóczi, isler)

■ Gourmet-degusztáció (paprika, sercli, sör)
 ■ Francia degusztáció (csoki, gyümölcs, csokoládé)
 ■ Macaron

Digó Nápolyi Pizza 59
 ■ Az olasz csizma sarka
 ■ Margherita DOP
 ■ Marinara DOP
 ■ Paprikás

DNB Budapest 90
 ■ Marhasercli (marhafartó, szalvétagombóc kovászolt kenyér serclijéből, paprikajus, zsenge zöldség)
 ■ Faszénnel sült sós kúrtoskalács (libamájpástétom, rebarbarachutney, csersznye)
 ■ Faszénnel sütt sós kúrtoskalács (kecskesajt, cékla, sült hagyma, eper és bodza)

Émile 101
 ■ Sörös mangalicapofa, kelkáposztás rétes, kápi paprika, gomba velouté
 ■ Töltött paprika, csülök, pacal, gersli, zeller

Erhardt Étterem 7
 ■ Hideg libamáj zsírjában, füge
 ■ „Grenadirmars”, marhapofa, marinált zöldségek

ÉS Bisztró 75
 ■ Mangalicasonkás lángos paprikalecsóval
 ■ Sercligombóc zöldbabbal ÉS gombával
 ■ ÉS PapIPA Ghost Chili-Mango IPA felsőerjesztésű sör 9,1%
 ■ ÉS Hidegkomlós Ale 4,7%

Esca Studio Restaurant 99
 ■ Hortobágyi palacsinta faszénnel sütve, savanyúkáposztával

Gerbeaud Cukrászda 102
 ■ Royal csokoládé
 ■ Gerbeaud szelet
 ■ Sósogyoró, barack
 ■ Gerbeaud 160 torta
 ■ Somlói galuska

Gusto 13 Bistro & Delicate 6
 ■ Füstölt, sörös bárnyalopacka, paradicsomsaláta, pizzakenyér
 ■ Serclifelfújót, paprikasorbet

Hotel Azúr Prémium** Opus Bistro** 66
 ■ Keszthelyi tokhal, paprika, tejföl
 ■ Sertéspofa, lecsó, kenyér
 ■ Vaddisznó, lencse, ördögsekér
 ■ Chili, csoki, eper

Jankovich Kúria Wellness Hotel 5
 ■ Yukgejang – koreai csípős paprikás marhahúsleves tavaszi frissítővel
 ■ Sörös mangalicásült, spárgás kenyérsaláta
 ■ Kimcschi

Kiosk Budapest 83
 ■ Tépelt malac sercliben
 ■ KIOSK gödöllői csirke
 ■ „Paprika Jancsi”

Kistücsök Étterem – Food & Room 10
 ■ Serclis „gulyás” saláta
 ■ Paprikás krumpli
 ■ Sörhab árpaporogóssal, karamellel és bodzás almával

Kobuta 46
 ■ Gyoza (húsos, rákos, szilvás, vegetáriánus)
 ■ Kacs dengaku miso
 ■ Domburi csirke
 ■ Domburi tarja

Kollázs Brasserie & Bar 30
 ■ Polip és paprika
 ■ Töltött paprika
 ■ Rozsenyér-fagyalt, gyömbér

La Perle Noire Restaurant and Lounge 45
 ■ Füstölt piquillo paprika, sóska, málnaivaigrette
 ■ Velős pirított, kalamansis paradicsomsaláta
 ■ Bundáskenyérben sült mangalica, paprikás árpa
 ■ Fake Coffe fagyalt, maláta-kenyérmorzsa

Lamareda Étterem (péntek) 3
 ■ French knédli, borjú, kacsamáj
 ■ Sör, cikória, vöröskereszt

Larus Étterem 48
 ■ Zsályás borjúsüsz füstöltkenyér-jus-vel, medvehagymás zöldségekkel

■ Tökmagolajos-csicsókás kenyér parmezános zellerkrémrel, zöld dióval és „ZöldSégSÖR”-rel
 ■ Tökmagolajos-csicsókás kenyér, parmezános zellerkrémrel, malaccsázzal, sültpaprikával és „ZöldSégSÖR”-rel
 ■ Fehérsokoládés passiókrémleves friss áfonyával

Laurel Budapest 49
 ■ Körömpörkölt, bodag
 ■ Makréla, szeder, torma, sercli
 ■ Maláta, sós karamell, füst

Macesz Bistro 78
 ■ Thai hummus, fekete bagett
 ■ Marha sercli, füstölt paprika, konfitált bab
 ■ Flódni, meggy-sör

Macok – brumbrum – Eger (szombat) 3
 ■ Harcsoládé, halászlémártás, csusza
 ■ Macok-túrógombóc, eper

Made in Hungary Top Gasztronómiai Társulás 95
 ■ Kacsamáj, alma, briós – Tokaji 6 puttonyos Aszú

Mangalica és Társai 106
 ■ Spéci grilltarjás szendvics
 ■ Grill hot-dog
 ■ Pulled Pork – 10 órán át sörrel sült lapocka
 ■ 36 hónapos Jamon Mangalica

Martonyi Öko-Agro „A legszínesebb Szürke” 2
 ■ Szürke Bullger
 ■ Bocibarat füle, medvehagyma-lecsósós
 ■ Ókofarm gulyásleves serclivel
 ■ Legeltetett sonkafagyi sóskalács-tölcsérben

N'iceroll 53
 ■ Royal csokoládé
 ■ Piztáciafagyi, brownie, feketeribizli
 ■ Rozsfagyi, sörhab, kenyércrumble
 ■ Yuzufagyi, bergamott, mandarinöngy

Naspolya Nassolda 37
 ■ Komlós vegán „csokimousse”
 ■ Füstöltpaprikás brokkolisercli
 ■ Gluténmentes Black IPA – Nitro Cold Brew

Oliva Étterem Veszprém 77
 ■ Pofa, sör, csipet paprika, kenyér vége
 ■ Csücsökfagyi, cikória, fűszerpaprika

Onyx 100
 ■ BBQ marhafartó, füstös paprika, saláta, sör, „sercli”
 ■ Kenyér-fagyalt, paprikás málnaöntet, sörkockák

Osztrigasommelier 26
 ■ Osztriga Gillaudeau
 ■ Osztriga Dutch creuse
 ■ Osztriga Fine de claire
 ■ Osztriga Rockefeller
 ■ Oyster shooter Red devil

PalKonyha (csütörtök) 3
 ■ Palkonyai „szubmediterrán” pacal, véreshurkával töltött BBQ dagadó, grill padron paprika

Panificio il Basilico 16
 ■ Pizza alla birra paprikakrémrel, mangalicasonkával
 ■ Barna sörben sült göngyölt malachasa-alja magos serclivel és paprikahabbal
 ■ Virággánk meggy-sörös zabaglione-krémrel

Paprika Pop-Up 88
 ■ Tinusz Gábor, Rév Csárda, Érsekszanád – Halászlé (péntek)
 ■ Bíró Lajos, Bock Bisztró – Csülökpörkölt (szombat)
 ■ Mészáros Ádám, Onyx Étterem – Velős csülök pacal (vasárnap)

Platán Restaurant & Café (vasárnap) 3
 ■ „Nem töltött paprika”
 ■ Sör, bodza, csili

Rácz Jenő by Costes 24
 ■ Kacsamell, élesztős égetett árpagyöngy, almazsén, eszpette-i paprika
 ■ Tökehal, fekete quinoa, karfiol, gochujang (paprikakrém), dashi
 ■ Rácz Jenő sajtortája

Salon Étterem 36
 ■ Kenyér
 ■ Préselt malacfej paprikalekvárral
 ■ Paprikás kakastaréj burgonyakrémrel
 ■ Paprikaszörp

Sauska48 73
 ■ Gombaerőleves marhaoldalassal, koranderrel
 ■ Tökfőzelék mangalicapofával, paprikalajjal, fűszeres kenyérmorzával

Slow Living Hungary 18
 ■ Slow Food szürkemarha-finomságok
 ■ Slow Wine kézműves borkülönlegességek
 ■ Slow Cheese sajtkülönlegességek
 ■ Slow Honey
 ■ Mézkülönlegességek
 ■ Slow Food pörkölt piemontiogyoró

Société Budapest 29
 ■ Kecsesajt, római saláta, paprika
 ■ Kacsagombóc, kápiagazpacho, málna
 ■ Mangalica, sercli, sörhab

Sofitel Cairo El Gezirah & À table! by Jeremy Cayron 120
 ■ Sörben főtt pacal szarvasgombás fehér babbal, arganolajjal
 ■ Egyiptomi kőfte, minilepényben lágy kecskesajttal és fenyőmaggal
 ■ Pain perdu erdei gyümölcsökkel és combával

Spüler 74
 ■ Spüler Burger, sörben párolt malachússal, cheddar sajttal és paprikás burgerszósszal
 ■ IPA BBQ malacoldalas, ropogós lila slaw-salátával
 ■ Tépelt malac taco, pico de gallóval, füstös sajt szószsal, igazi IPA-vel
 ■ Spüler sör – Spüler Pale Ale

St. Andrea Restaurant 44
 ■ Bárány-borjú, paprika, málna
 ■ Marhapörkölt, kenyér
 ■ Spárga, citrom, sör

Sushi Sei Japán Étterem 93
 ■ OSUIMONO – halerőleves selyemtofuval
 ■ Spenótos lazac uramaki perszelpaprikakrémrel
 ■ DANGO – japán desszert-különlegesség

Sütizz Cukrászda 22
 ■ Sütizz degusztáció: mákos guba, málnás kápiapaprikamousse, „SÖRIBO” sörgümicukor Raffa sörből
 ■ Csokibábel
 ■ E/pisztácia (epermousse pisztáciával)

Tama 113
 ■ Mangalicatarja, retek, IPA
 ■ Joghurt, málna, fehérsokoládé

Textúra 35
 ■ Szalon „tűdö” serclivel
 ■ Sültpaprika-consommé
 ■ Hamis dió

Trattoria Pomo d'Oro 47
 ■ Házilag marinált marhanyelv, zöld szósszal, tonhállal, sült piquillo paprikával zsemlecsücsökbe töltve
 ■ „Ördögi” tortelli pikáns csirkeraguval töltve, sültpaprika-szósszal fényezve, zöldségmártásban tálalva
 ■ Sörben pácolt nyúlifilé zsenge hébiparajjal, zellerrel, zöldbabbal, szardellás dresszingtongel
 ■ Citromos crème brûlée malatásörös málnásörösbetellel

Vegan Love 54
 ■ Hickory fán füstölt paprika pástétom serclivel, tavaszi csírrákkal
 ■ Beyond Meat Burger kóstolóval sörélesztőben sült csemegeburgokával
 ■ Vaníliakrémes máktorta
 ■ Sült burgonya
 ■ Sült édesburgonya

Viator Apátsági Étterem és Borbár 8
 ■ Málnás kacsatarát mustáros csicsókasalátával
 ■ Füstös sertéspofa paprikás knédli és tejfőles uborkahabbal
 ■ Mangós joghurtmousse kakukkfűves morzszával

Villa Medici Étterem 105
 ■ Sörös malac préselve, zakuska, sercli
 ■ Borjúpofa, körömpörköltzsaft, dödölle
 ■ Vajsfőgyári, eper, csokis keksz

Wang Mester 119
 ■ Húsos derelye
 ■ Zöldséges házi tészta
 ■ Biang Szendvics választható ízekben

Zincenco Kitchen (szombat) 96
 ■ Hortobágyi sörös cipő
 ■ Söröröm

● vegetáriánus
 ● gluténmentes
 ● laktózmentes