

+52 EVENT & GASTRO HALL

- Almás lángos pirított káposztával és sült tejföllel
- Malaccsázhús pörkölt agyagedényben, almás lángossal és sült tejföllel
- Almás puzzedli almakompóttal és cider-habbal

101 BISTRO

- Szecsuaní spenót
- Popcorn garnéla bao
- Metélőhagymás sertés jiaozai
- Málnás mooncake

42 RESTAURANT

- Burgonya, bodza
- Marhanyak, kukorica, zöld curry
- Polip hot dog, édeskömény, kimchi

A FLÓDNIS

- Flódni
- Almatorta
- Citrompité
- Zserbó
- Eperes-joghurtos sütemény

ARANY KAVIÁR ÉTTEREM

- Spárga, zöld alma, kapor
- Bao, rántott polip, kukorica, chimichurri
- Csirkemáj, padlizsán, vadseresnyevirág
- „Piña Colada”

BAALBEK

- Labneh
- Grilltál, bányaborda vagy csirkegyárs sült burgonyával, tahinivél, fohagymás szósszal és pitával
- Falafel fattoush salátával, humusszal, tahiniszósszal, sült burgonyával és pitával
- Mohalabieh, hagyományos libanoni tejés puding
- rózsavízzel és pistáciával

BALAGAN

- Mangó- és céklahumusz, kesutahina, savanyított mangó, kovászos koktélpita
- Füstölt vörös tonhal ceviche, spárga, hónapos reték, vércitrom
- Miniburgerek (báránycáfte, savanyított lila hagyma, koriander / libapljeskavica, ajvár, relish)
- Pistáciás baklava, mascarponekrém, málna
- Gillardeau osztriga, Balagan topping

BISTRO SPARHELT

- Császármorzsa, sülteper-saláta, bodza, turbalya
- Spárgaleves, spárgasaláta, medvehagyma-ropogós
- Grillezett tanyasi csirkemell, baba római saláta, salátamártás

BOBAJKA ÉTTEREM & KÁVÉZO

- Mangalicakrokkett
- Kacsamájminyon brióssal
- Meggyes-mákos „süti”

BOMBAY BUDAPEST

- Lakshmi
- Prithvi Trió
- Garelaisma
- Annapurna

BORKONYHA TEXTURA

- Virágoskert
- Thai cappuccino
- Szarvasgombás parmezán gnocchi

BUJA DISZNO(K)

- Anyukám hideg tökfőzeléke rántott csirkekenyakkal
- Feleségem bizarr melegszendvise
- Lányom kedvenc rántott húsa (tonkatsu)
- Buja barátom horthobági palacsintája

BYBLOS RESTAURANT – FINE

LEBANESE & LEVANTINE CUISINE

- Baklava
- Mezzeválogatás
- Grillmix: darált bányai, faszénelel grillezett csirke, faszénelel grillezett bányai, rizzsel és tahinimártással

CAKE & MORE

BY GARANNIKOVA

- Pavlova
- Napoleon
- Orosz szív
- Caviar palacsinta
- Eclair

CHEZ DODO

MACARON MANUFAKTURA

- Macaron
- Minyon
- Macaron és minyon

COSTES DOWNTOWN ÉTTEREM

- Borjútartetele-falatkák (3 db)
- Paradicsom, rebarbara, vörös shiso, umeboshi
- Gréppfrút, pistácia, tökmagolaj, tárkony

COSTES RESTAURANT

- Burgonya masala dosa pani puri, mangalica-szonka, füstölt tejföl
- Kacsamáj, céklachutney, ugandai vanília
- Mangó, kókusz, maracuja

DIGÓ NÁPOLYI PIZZA

- Focacciaválogatás
- Marinara
- Margherita
- Cékla és pistácia
- Lazac és spenót
- Eper és speck
- Narancs és bors

FEKETE ZSÓKA

MANGALICA FARM

ÉS JENŐI PEKSÉG

- Sós szalonnás parasztkenyér katonák fermentált eperrel
- Mangalicaizeltó kenyérkosárral
- Fehér és paprikás mangalicakolbász-krémek, ízesített mangalicaszir, kenyérkosárral

FLAVA KITCHEN & MORE

- Bejjinhos
- Ropogóscsirke-gofri
- Laska shawarma

GUNDEL RESTAURANT

- Az eredeti Gundel-palacsinta és a Rákóczi-túrós
- Pácolt, házilag füstölt pisztráng uborkával és zöld almával
- Gundel marhabélszín tokány

GUSTO13 BISTRO & DELICATE

- Füstölt paprika, paradicsom, zöld eper, tejföl
- Tokhal, fehér spárga, egres, kapor
- Eper, sóska, borókabogyó

HOPPA! BISTRO

- Hortobágy Angus Denver minute steak, takoyaki, cheddar, zölchagyma
- Mangalicarolád, kovászos uborka, spárga, burgonya
- Piemonti magyroró, sajtkrém, karamell, lime

ISZKOR – MÁLYINKA

- Vaddisznókrókkett, safrányos aiali
- Mónosbéli kecskesajt, sprága, eper, bodza
- Horhos-völgyi bányásnyaslak, igazi tanyasi tojás, búkki erdei gomba
- Pirított gesztelyi mangalicafül, „borsófőzelék”

JOURI – A BLEND OF MOROCCAN

& LEBANESE CUISINE

- Levantini sajt búzadarával
- Kuszakuszaláta mentás korianderrel
- Marhahústagine kuszakusszal
- Csirketagine safrányos rizzsel

KADÁR ÉTKEZDE

- Sólét tojással és kovászos kenyérral
- Marhapörkölt, tarhonya
- Föttmarha-„tafelspitz”, petrezselymes újbungonya, meggy-, paradicsom- vagy zsemlemártással (változtatható szósz)

KISTÚCSÓK FOOD & ROOM

- Tavaszi zöldségek zöldcurry-szószban
- Házinyúl-gerinc vadas mártással, pirított kenyérbéllel

KOLLÁZS – BRASSERIE & BAR

- Hideg zöldborsókrémleves
- Tengerisügér-tatár
- Croque Monsieur
- Paris Brest
- Croissant

LAUREL BUDAPEST

- Kacsatepertő, sárgabarack, karamellfánk
- Kalács, ördögselekérgomba-„pastrami”
- Töltött paprika

LOKAL47

- Chilis bab, savanyított spárga, verjus
- Lépes mézes palacsinta, eper, kecskesajt
- Anguszegye-vadas, mustármag, kápia

MAJORELLE – A TASE OF MOROCCO

- Citromoscirke-tagine
- Aszalt szilvás marhatagine
- Marhanyelv
- Polipkar
- Majorelle saláta

MÁK RESTAURANT

- Tojásos nakedi
- MÁKlángos
- Cigányka

MANGALICA ORIGINAL MONTE NEVADO

- Mangalica Coppa 12 hónapos érlelt tarja
- Mangalicakaraj, ázsiai káposztasaláta
- Mangalicatarja, ázsiai káposztasaláta
- Mangalicalapocka pulled pork szendvics

NASPOLYA NASSOLDA

- Hanga: eper-füge-maracuja
- Viola: hibiszkusz, gránátalma, sós csoki
- Nefelejcs: matcha-eper-yuzu
- Málna: jzmin

NATURA HILL ZEBEGÉNY X NATU.FARM

- Sósák kölesgríz bodzakombuchával, marinált eperrel
- Cirok-manga bowl – ropogós mangalicafül, mangalicalapocka, cirok, uborkakimchi, cukorborsó
- Cirok-gomba bowl – cirok, uborkakimchi, cukorborsó, grill-laska
- Frissítők – levendulaspritz és natu.farm bio-bodzavirág-szőrp
- Levendulás zizi, ami nélkül nincs Gourmet Fesztivál

NOUR – ART OF DESSERTS

- Nour x Unicem Barista: ice cream latte

OPUSZ TEREM BY ONE ELEVEN

- Táncló kecske
- Opusz tojás
- Avocado toast másképp
- Tonkababos, sós granoladesszert

OSZTRIGASOMMELIER

- Osztriga Rockefeller
- Gillardeau osztriga
- Krystale osztriga

PAJTA

- Polenta
- Empanada
- Sonkaválogatás

PANIFICIO IL BASILICO

- Női szeszély
- Sei formaggi
- Asparagi

PÁRISI PASSAGE RESTAURANT

- Hús epervelouté, bazsalikom panna cotta
- Libamáj, törökméz, málna, magyrorócrumble, házi briós
- Omlós marha, barna vajás burgonyapüré, amaréna meggy

PASARÉT BISZTRÓ

- Mentás zöldborsófőzelék
- Mentás zöldborsófőzelék, pofahúsos „tavaszi tekercs”
- Reszelt borjúmáj, burgonyapüré, füstölt padron 10 hónapig érlelt mangalicatarja, házi kenyér
- Rántott borjúláb, tartár, savanyított zöldség

PASTRAMI ÉTTEREM

- Amerikai pácolt főtt marha, tormakrém, kovászolt tök, pumpernickelmorzsa
- Pastrami füstölt marhaszegye, meggychutney, zöldfűszeres burgonyagombóc
- Amerikai pácolt marhaszegye, sókapesto, balsaláta, füstölt tojás
- Reuben szendvics, kevert saláta

PÁVA

- Szegfűgombás csángó bóc
- Báránnyakleves
- Udvarhelyi báránnyefleken, pityókasaláta
- Vegán vinettatál – csángó kenyér, aszalt paradicsom, sült paprika, saláta
- Vinettás kenyér (majonéz + vegán választható) – 1 szelet
- Sós hajas, 2 darab – sült szilvás, tárkonyos almás

POMO D'ORO

- Parigina Napoletana – nápolyi töltött pizza leveles és kelt zetéval, sonkával, sajttal
- Polip „hot dog” – polipcséppel, füstölt bivaly-mozzarella szósszal, alasz BBQ-mártással
- Pizza Padellina Carbonera (fekete tészta, mozzarella carbonaraszósz, guanciale szalonna)
- Pizza Padellina Carbonera asparagi (fekete tészta, mozzarella, carbonaraszósz, spárga)
- Maccheroncini Napoletana – házi makaróni-tészta nápolyi hűsgombócraguval

SALT BAKERY

- Hagymás-véres csiga, csombor
- Kakaós csiga
- Almás-fahéjas bakka
- Krumplis, sajtos pogácsa
- Vegán banános-diós cookie

SPILER BIERGARTEN

- Bajor kolbászos hot dog perc
- Spiler Biergarten Burger
- Perc

SUG'ART BY JUHOS JOCI

- Boldog asszony csókja
- Osztott figyelem
- Rákóczié
- Éjfekete mámor
- Mi a baj? Semmi!

SÜTIZZ CUKRÁSZDA

- Fagyi
- „Madame” desszertválogatás
- Sajtós rúd

UNOMAS TAPAS & BAR

- Andalúz hús paradicsomleves olivakivárral
- Sobrasada mallorcai kolbászkrém, fűszeres gombatartár, krémes füstölt lazacatár házi készítésű minicipóval
- Lassan sült baszk bikapofa tempranillóval glézelve karfiolpürével és manchegoforgácsal
- Malagai grillezett polip guacamolával és pikáns kivi picadával
- Katalán krém

WANG MESTER

- Erős-savanyú leves
- Sült húsos derelye
- Pirított házi tészta
- Sült kacsacomb

YAMA BUDAPEST ÉTTEREM

- Yama csirkesaláta
- Tacoválogatás (3 db)
- Szusziszelektió (4 db) – Philadelphia tekercs, csipős tonhatekercs
- Csokoládás szezámszelet, kókuszfagyalt

ZAX HAND MADE CHOCOLATE

- Kézműves bonbon
- Kézműves táblás csokoládé
- Drasé

ZHU & CO

- „Borotvált” tészta
- Jiaozhi batyu
- Kókusztofu
- Wontonbatyu