

Céges És Magánrendezvény Ajánlatunk

ELŐÉTELEK

- Caprese Saláta Színes Paradicsommal (DOP Bivalymozzarella)
- Tatár Bifsztek Piritóssal, Kerti Zöldségekkel
- Rizottó Vargánya Gombával, Szarvasgomba Lamellákkal
- Házi Capello Füstölt Pisztránggal Töltve, Kapros-Erdei Gombás Mártással
- Mezzaluna Vitello con Gorgonzola e Salvia
mezzaluna borjúval töltve, gorgonzola sajttal és zsályával
- 'Budapest Bisztró' Saláta Málnaecetes Dresszingsel
- 'Budapest Bisztró' Saláta Grillezett Házi Kecsesajttal

LEVESEK

- Legendás Gulyásleves
- Paradicsomleves Ricottával Töltött Capelloval

FŐÉTELEK FATÜZELÉSŰ KEMENCÉNKBŐL

- Bivalymozzarellával Töltött Paradicsomok
- Rakott Padlizsán Bivalymozzarellával
- Szaftos Báránycsülök Vele Sült Parázsburgonyával
- Ropogós Kacsacomb, Bergamot Olajos Sütőtök Tortával
- Lassan Sült Libacomb Őszi Piritott Zöldségekkel
- Sókéregben Sült Egész Skót Lazac Narancsos Zöldségháncsokkal, Citrusos Vajmártásban
- Egész Szopós Malac, Borsmustáros Törtburgonyával, Málnás Párolt Káposztával

DESSZERTEK

- Tiramisu
- Somlói Galuska "Budapest Bisztró Módra"
- Panna Cotta Csokoládéval és Karamell szósszal, vagy Erdei Gyümölcs Raguval

Rendezvényes Étlapunk minimum 10 fős foglalás esetén érhető el!
Három Fogás 12,500.-Ft/Fő.
Négy Fogás 14,500.-Ft/Fő.

Our Company and Private Dining Offer

APPETIZER

- Caprese Salad with Tomatoes (DOP Bufala Mozzarella)
- Beef Tartare with Toasted Bread, Fresh Vegetables
- Risotto ai Funghi Porcini con Tartufo
- Homemade Capello Pasta filled with Smoke Trout Fish and Mushroom Sauce
- Mezzaluna di Vitello con Gorgonzola e Salvia
mezzaluna filled veal served in gorgonzola sauce
- 'Budapest Bisztró' Salad with Raspberry Vinaigrette Dressing
- 'Budapest Bisztró' Salad with Grilled Homemade Goat Cheese

SOUP

- 'Legendary' Gulash Soup
- Tomato Soup with Capello filled Ricotta

MAIN COURSES FROM OUR FIREWOOD OVEN

- Tomatoes Filled with Bufala Mozzarella
- Layered Eggplant with Bufala Mozzarella
- Juicy Lamb Shank with Roasted Potatoes
- Crunchy Duck Leg with Pumpkin Cake and Bergamot Oil
- Slow-Roasted Goose Leg with Autumn Grilled Vegetables
- Whole Scottish Salmon Baked in Salt with Grilled Vegetable, Citrus Butter Sauce
- Whole Suckling Pig with Peppercorn Crushed Potato and Raspberry Hinted Red Cabbage

DESSERT

- Tiramisu
- Sponge Cake a la 'Budapest Bisztró'
- Panna Cotta
with homemade chocolate cream and caramel, or forest fruit emulsion

Our Private Event Menu is available for bookings of minimum 10 people!
Three Courses HUF 12,500.- / person.
Four Courses HUF 14,500.- / person.

THERE WILL BE AN ADDED 12% SERVICE CHARGE TO THE BILL !