

WELCOME TO OUR SPRING MENU, CREATED BY BARAKA'S
HEAD CHEF, ANDRÉ BICALHO, ALONG WITH HIS KITCHEN TEAM.
HE BRINGS OUT IN A NEW LIGHT THE TASTES, SCENTS AND COLORS OF SPRING, USING HIS
INSPIRATIONS OF REBIRTH AND GROWTH TO SYMBOLIZE THIS BEAUTIFUL TIME OF YEAR.

AS ANDRÉ HAS SAID,
"LET SPRING IN AND JOIN OUR CULINARY CELEBRATION OF LIFE!"

PLEASE NOTIFY US OF ANY DIETARY RESTRICTIONS THAT YOU MAY HAVE SO THAT OUR
KITCHEN CREW CAN MAKE ANY NECESSARY CHANGES IN PREPARING YOUR FOOD.

ENJOY THE JOURNEY...BON APPETIT!

Megérkezett André Bicalho, a Baraka vezető séfének különleges tavaszi degusztációs
menüje cukrászmestereink lehangoló alkotásaival kiegészülve.

A csodaszép évszakasz jegyében a tavasz ezúttal egy teljesen új megvilágításba került
André gyönyörű, új fogásai által: mind ízeiben, illataiban, valamint színeiben is
felfedezhetjük az újjászületés és növekedés finom motívumait.

Ahogy André mondaná:

“Válj eggyé a tavasszal és csatlakozz hozzánk az élet ínycsiklandó megünnepléséhez!

Azt szeretnénk, hogy a lehető legjobb élménnyel távozzon tőlünk, ezért kérjük, adjon
munkatársainknak pontos tájékoztatást bármilyen allergiáról, érzékenységről vagy
preferenciáról, és mi örömmel megtehetjük a szükséges változtatásokat a menü
elkészítésében.

Jó étvágyat!

DEGUSTATION / DEGUSZTÁCIÓ	27 900 Ft
WITH WINE PAIRING / BORPÁROSÍTÁSSAL	52 900 Ft
WITH PRESTIGE WINE PAIRING	69 900 Ft
PRESZTÍZS BORPÁROSÍTÁSSAL	

„BOUILLABAISSE”, STEAMED FISH GYOZA, SEAWEED, CAPER
„Bouillabaisse” párolt hallal töltött gyozával, tengeri alga, kapribogyó

TÖRLEY FRANCOIS PINOT NOIR ROSÉ BRUT NATURE 2014, HUNGARY (75ml)

*

„NIÇOISE”, SMOKED TUNA, ANCHOVY, OLIVE, CURED EGG YOLK, YUZU
„Niçoise”, füstölt tonhal, szardella, olíva, érlelt tojás sárgája, yuzu

TOPF GRÜNER VELTLINER 2016, AUSTRIA (75ml)

**

OPTIONAL / VÁLASZTHATÓ (+ 9 500 Ft)

BRITTANY BLUE LOBSTER DUO, GINGER, CITRUS,
PURPLE SWEET POTATO, GREEN APPLE, COCONUT
Kék homár duó, gyömbér, citrusok,
lila édesburgonya, zöldalma, kókusz

MOROCCAN OCTOPUS, PASSION FRUIT, DASHI,
CAULIFLOWER, TOM KHA, KAFFIR, WAKAME
Marokkói polip, passiógyümölcs, dashi, karfiol,
tom kha, kaffir, wakame

PACO & LOLA ALBARINHO 2016, SPAIN (75ml)

OR /vagy

FRENCH FOIE GRAS, RHUBARB, BLACKCURRANT
Kacsamáj, rebarbara, feketeribizli

BARTA FURMINT SELECTION 2015, HUNGARY (75ml)

NORTH ATLANTIC WILD RED MULLET, BULGUR, SPINACH,
CORIANDER, ASPARAGUS, MISO MAYONNAISE
Észak-atlanti vad vörös márna, bulgur,
spenót, koriander, spárga, miso majonéz

VILLA SANDAHL SECRET RIESLING 2013, HUNGARY (75ml)

OR /vagy

NEW ZEALAND RACK OF LAMB, CARROT, ORANGE PEPPER, KALE, TOKYO BEER
Új-zélandi bárányborda, répa, narancsbors, fodros kel, Tokyo sör

DOMAINE A.ET P.DE VILLAINÉ PINOT NOIR LA FORTUNE 2014, FRANCE (75ml)

BLUE CHEESE, COCONUT, CHERRY
Kéksajt, kókusz, cseresznye

OR /vagy

SILKEN TOFU, COCONUT, CHERRY
Lágy tofu, kókusz, cseresznye

LOPEZ DE HARO TEMPRANILLO GRAN RESERVA 2009, SPAIN (75ml)

CARROT CAKE, RED ALGAE, MISO
„Répatorta”, vörös alga, miso

CLEMENS BUSCH MARIENBURG SPÄTLESE FAHRLAY 2008, GERMANY (50ml)

Please note that 12% service charge will be added to your bill.

A felszolgált ételek és italok után 12% szervízdíjat számolunk fel.

DEGUSTATION / DEGUSZTÁCIÓ
24 000 Ft / 29 500 Ft

"BOUILLABAISSE" WITH STEAMED FISH GYOZA, SEAWEED, CAPERS
"Bouillabaisse" párolt hallal töltött gyozával, tengeri alga, kapribogyó

*

CORN, CHINESE FIVE SPICE DECONSTRUCTED, SWEET CHILI
Kukorica, kínai ötfűszer elemeire bontva, édes chili

OR /vagy

HUNGARIAN VENISON CARPACCIO, COCONUT, SUDACHI
Magyar őz carpaccio, kókusz, sudachi

**

SCOTTISH SALMON, MANGO, KALAMANSI, SAVOY CABBAGE
Skót lazac, mangó, kalamansi, kelkáposzta

OR /vagy

OMAHA BLACK ANGUS FILET MIGNON (USA 200g),
JERUSALEM ARTICHOKE, SWEET POTATO, HARISSA
Omaha Fekete Angus bélszín (USA 200g),
csicsóka, édesburgonya, harissza (+5 500 Ft)

CARROT CAKE, RED ALGAE, MISO
"Répatorta", vörös alga, miso

4 COURSE DEGUSTATION

4 FOGÁSOS DEGUSZTÁCIÓ

DRINKS / ITALOK

AQUA PANNA, SAN PELLEGRINO (0,25L)	800 FT
AQUA PANNA, SAN PELLEGRINO (0,75L)	1 700 FT
ESPRESSO	600 FT
CAPPUCCINO	850 FT
DOUBLE ESPRESSO	1 100 FT
IRISH COFFEE	1 450 FT
KUSMI TEAS	1 800 FT
(GINGER-LEMON, FOUR RED FRUIT, MINT, EARL GREY, BOUQUET OF FLOWERS)	
AGE VIEUX CARRE	4 500 FT
BARREL AGED JACK DANIEL'S, CAMPAGNÉRE, COGNAC, TONKA BEAN INFUSED RED VERMUTH, DOM BENEDICTINE, CHOCOLATE BITTER	
RUM	
APPLETON ESTATE - 21 Y.O.	7 500 FT
DIPLOMATICO MANTUANO	2 800 FT
PLANTATION XO	4 200 FT
COGNAC	
CAMOAGNÉRE VS.	2 800 FT
PRINCE HUBERT DE POLIGNAC	4 400 FT
TESSERON TRÉSOR	40 000 FT

Please note that 12% service charge will be added to your bill.

A felszolgált ételek és italok után 12% szervízdíjat számolunk fel.