



Szkennelj menüért, allergénekért, ételfotókért
Scan me for menu, allergens, meal photos

Ételeink tartalmazhatnak vagy érintkezésbe kerülhetnek búzával/gluténnel, kukoricával, halakkal, kagylóval, tojással, szójával, földimogyoróval, diófélékkel, tejjel/tejtermékekkel, valamint egyéb allergénekkal, ezért nem tudjuk garantálni, hogy ételeink minden allergéntől mentesek legyenek.

Ha ételallergiája van, kérjük, még rendelés előtt jelezze a felszolgálónak.

Please be advised that our menu items may contain or come into contact with wheat /gluten, corn, fish, shellfish, eggs, soy, peanuts, tree nuts and milk/dairy as well as other allergens. Please be aware, that we are unable to guarantee that any menu item can be completely free of allergens.

Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions.

A SZÁMLA MAGYAR FORINTBAN KERÜL KIÁLLÍTÁSRA ÉS TARTALMAZZA AZ ÁFÁT.

A SZÁMLA VÉGÖSSZEGÉHEZ 15% SZERVIZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL.

Ha elégedett volt a kiszolgálással, a felszolgáló részére borralaló adása az Ön döntése, amit hálásan köszönünk.

THE BILL INCLUDES VAT AND WILL BE ISSUED IN HUNGARIAN FORINTS.

15 % SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO THE FINAL AMOUNT OF THE BILL.

If you were satisfied with the service, tipping to the waiter is your decision, and it's appreciated.

Élőételek / Appetizers

TENGER & ÓCEÁN / SEA & OCEAN

FOKHAGYMÁS GAMBAS GAMBAS AL AJILLO

Rákok fokhagymás-chilis olívaolajban
Shrimps in garlic-chili olive oil
5.900 Ft / 17 €

AHI TONHAL TATÁR AHI TUNA TARTARE

Aprított nyers tonhal, Japán körte,
fenyő és szezám-mag, csípős habanero
*Chopped raw tuna, Asian pear
pine nuts, sesame, spicy habanero*
6.500 Ft / 19 €

GILLARDEAU OSZTRIGA GILLARDEAU OYSTERS

Mignonette szósz
Mignonette sauce
3pcs 9.900 Ft / 28 €
6pcs 19.800 Ft / 56 €

OSZTRIGA ÉS KAVIÁR OYSTERS AND CAVIAR

Crème fraîche, kaviár
Crème fraîche, caviar
3pcs 12.900 Ft / 37 €
6pcs 25.800 Ft / 74 €

Osztriga csak csütörtökön, pénteken, szombaton / Oysters on Thursday, Friday, Saturday only

KETA LAZAC KAVIÁR KETA SALMON CAVIAR

25g 14.500 Ft / 41 €
50g 29.900 Ft / 85 €

TOKHAL PREMIER KAVIÁR STURGEON PREMIER CAVIAR

25g 22.500 Ft / 64 €
50g 44.900 Ft / 128 €

MALOSOL PRÉMIUM KAVIÁR MALOSOL PREMIUM CAVIAR

25g 27.900 Ft / 80 €
50g 55.900 Ft / 160 €

ALBINO ARANY KAVIÁR ALBINO GOLD CAVIAR

25g 19.900 Ft / 57 €
50g 39.900 Ft / 114 €

KAVIÁR KÓSTOLÓ / CAVIAR TASTING

Prémium Tokhal, Keta Lazac, Albino Arany kaviár egy pohár Charles Heidsieck Brut Reserve NV pezsgóval szervírozva
Premium Sturgeon, Keta Salmon, Albino Gold caviars served with one glass of Charles Heidsieck Brut Reserve NV Champagne
3x10g 35.900 Ft / 103 €

FARM & KERT / FARM & GARDEN

LIBAMÁJ TERRINE FOIE GRAS TERRINE

Szarvasgomba, karamellizált pekándió,
őszibarack, házi briós
*Truffle, caramelized pecans,
autumn raspberries, homemade brioche*
7.900 Ft / 23 €

CARPACCIO ROLÁD CARPACCIO ROLL

Tormakrém, szarvasgomba,
rukkola, gomba
Asztalnál készítjük
*Horseradish cream, truffle oil,
mushrooms, arugula,
Prepared tableside*
7.900 Ft / 22 €

LIBAMÁJ HOT & COLD FOIE GRAS HOT & COLD

Pirított libamáj karamellizált almával és
Libamáj terrine szarvasgombával,
pekándióval, őszibarackkal
*Seared Foie Gras with caramelised apple
and Foie Gras terrine with truffle,
pecans, autumn raspberries,*
9.900 Ft / 28 €

WAGYU CARPACCIO WAGYU CARPACCIO

Vékony bélszín szeletek
Süsd meg magadnak forró lávakövön
Thinly sliced raw beef tenderloin
Roast it for yourself on hot lava stone
Australian Wagyu: 11.900 Ft / 34 €
Japanese Wagyu: 31.900 Ft / 91 €
Meat duo: 22.900 Ft / 65 €

KLASSZIKUS TATÁR CLASSIC STEAK TARTARE

Hagyományos fűszerek
Asztalnál készítjük
Raw beef tenderloin, seasonings
Prepared tableside
7.500 Ft / 21 €
From Japanese Kagoshima Wagyu
28.500 Ft / 81 €

FRANCIA TATÁR KAVIÁRRAL FRENCH TARTARE WITH CAVIAR

Kapribogyó, csemege uborka
Asztalnál készítjük
Raw beef tenderloin, capers, diced pickles
Prepared tableside
8.900 Ft / 25 €
From Japanese Kagoshima Wagyu
29.900 Ft / 85 €

SZARVASGOMBÁS TATÁR TRUFFLE STEAK TARTARE

Fűszerek, szarvasgomba püré
Asztalnál készítjük
Raw beef tenderloin, truffle purée
Prepared tableside
8.900 Ft / 25 €
From Japanese Kagoshima Wagyu
29.900 Ft / 85 €

BEEF PATÉ BEEF PATÉE

Krémes marhahús pástétom, édes-chilis
borzselé, pirított bagett
*Creamy beef meat patée, sweet-chili
wine jelly, toasted baguette*
4.200 Ft / 12 €

HÚSMENTES & SALÁTÁK / MEATLESS & SALADS

MÁRTOGATÓ DIPS

Padlizsánkrém, diós kecskesajtkrém,
füstölt lazackrém, kerti zöldek, pita
*Aubergine, whipped goat cheese with
walnuts, smoked salmon patée,
garden greens, pita bread*
4.900 Ft / 14 €

GUACAMOLE TO SHARE GUACAMOLE TO SHARE

Paradicsom salsa, koriander,
sajtos nachos
Asztalnál készítjük
Tomato salsa, cilantro, cheesy nachos
Prepared tableside
6.900 Ft / 18 €

BURRATA SAJT BURRATA CHEESE

Színes koktélpáradicsomok,
pirított fenyőmag, érett balsamecet
*colored cherry tomatoes,
toasted pine nuts, aged balsamic vinegar*
4.900 Ft / 14 €

CÉZÁR SALÁTA CAESAR SALAD

Római saláta, parmezán, kruton,
Asztalnál készítjük
Romaine lettuce, parmesan, croutons
Prepared tableside
4.500 Ft

Csirke / Chicken +2.500 Ft / 7 €

Garnéla / Prawns +3.500 Ft / 10 €

Bélszín / Beef tenderloin +3.900 Ft / 11 €

Levesek / Soups

ÖKÖRUSZÁLY CONSOMMÉ OXTAIL CONSOMME

Marhahús, maceszgombóc
Beef meat, matzo ball
4.200 Ft / 12 €

BÉLSZÍNGULYÁS FAMOUS BEEF GOULASH

Zöldségek, burgonya, csipetke
Vegetables, potatoes, noodles
4.200 Ft / 12 €

FRANCIA HAGYMALEVES FRENCH ONION SOUP

Húsleves, leveles tészta, sajt
Meat broth, puff pastry, cheese
3.200 Ft / 9 €

SZEZONÁLIS LEVES SEASONAL SOUP

3.900 Ft / 11 €

Steak / Steak

Csak prémium minőségű marhahúsból legmagasabb szakértelemmel elkészített, tökéletesre sült steaket szervírozunk.

A sütési idő függ a steak típusától, vastagságától, súlyától, a sütési módozattól, ezért az átlagos elkészítési idő 35-50 perc.

A tökéletesre sült steaket meleg tányéron, olvasztott vajjal tálaljuk.

We only serve perfectly cooked premium grade steak prepared with the highest expertise. The cooking time depends on the cut of steak, thickness, weight, cooking level, therefore the average preparation time is 35-50 minutes.

The perfectly cooked steak is served with melted butter on warm plate.

EXCLUSIVE JAPANESE KAGOSHIMA WAGYU A5 STEAKS

Ez a legmagasabb, luxus minőségű marhahús világszerte híres ízéről és omlósságáról. Az erősen márványozott Japán Wagyu steak egyedi íze és puhasága páratlan étkezési élményt nyújt, aminek köszönhetően bekerült az ínycsiklikok repertoárjába, és a legjobb steakhouse-ok kínálatába.

This luxurious beef meat is renowned worldwide for its unrivaled quality, flavor and softness. The unique taste and tenderness of highly marbled Japanese Wagyu steak makes for an unrivaled eating experience. That is why Wagyu beef is finding its way into the repertoires of gourmet cooks and the offer of the best steakhouses.

JAPANESE KAGOSHIMA WAGYU A5 FILET MIGNON

29.900 Ft / 85 € / 100g

59.900 Ft / 171 € / 200g

89.900 Ft / 257 € / 300g

JAPANESE KAGOSHIMA WAGYU A5 NEW YORK STRIP

47.900 Ft / 137 € / 200g

HUNGARIAN GREY FILET MIGNON

16.500 Ft / 47 € / 180g | 27.500 Ft / 79 € / 300g

USA OMAHA FILET MIGNON

25.500 Ft / 73 € / 180g | 42.500 Ft / 121 € / 300g

USA CREEKSTONE FILET MIGNON

31.500 Ft / 90 € / 180g | 52.500 Ft / 150 € / 300g

ARGENTINIAN ANGUS FILET MIGNON

18.500 Ft / 53 € / 180g | 29.900 Ft / 85 € / 300g

AUSTRALIAN ANGUS FILET MIGNON

19.900 Ft / 57 € / 180g | 33.200 Ft / 95 € / 300g

AUSTRALIAN WAGYU FILET MIGNON

48.500 Ft / 136 € / 180g | 79.900 Ft / 228 € / 300g

FILET MIGNON KÓSTOLÓK / FILET MIGNON TASTING

3x100g

PREMIUM

Japanese Kagoshima Wagyu

Australian Wagyu

USA Creekstone

74.500 Ft / 213 €

QUALITY

Hungarian Cattle

Argentinian Angus

Australian Angus

32.500 Ft / 93 €

PRIME

USA Omaha

Australian Angus

Argentinian Angus

37.500 Ft / 107 €

AUSTRALIAN RIB-EYE

24.900 Ft / 71 € / 350g

USA RIB EYE

34.900 Ft / 99 € / 450g

ARGENTINIAN NEW YORK STRIP

19.500 Ft / 56 € / 300g

USA NEW YORK STRIP

24.500 Ft / 70 € / 300g

STEAKS TÖBB FŐRE / STEAKS TO SHARE

USA TOMAHAWK

1000-1500g

5.900 Ft / 17 € / 100g

USA T-BONE

500-1000g

5.700 Ft / 16 € / 100g

USA PORTERHOUSE

1000-1500g

5.900 Ft / 17 € / 100g

USA BONE-IN RIB EYE

1000-1300g

5.500.-Ft / 16 € / 100g

STEAK SÜTÉSI MÓDOZATOK

BLUE közepe hideg / hűvös, színe sötétvörös, textúrája nagyon puha, omlós

RARE közepe hűvös/ langyos, színe vörös, textúrája lágy

MÉDIUM RARE közepe langyos, színe piros - textúrája tökéletes

MÉDIUM közepe meleg, színe sötét rózsaszín / halvány piros, textúrája feszes, a hosszabb sütési idő miatt a steak kissé szárazabb

MÉDIUM WELL közepe halvány rózsaszín, textúrája keményebb, állaga szárazabb, mivel a sütési folyamat alatt a nedvesség elpárolog

WELL DONE steak közepénél elmarad a piros szín, textúrája kemény, száraz mivel a sütési folyamat során a nedvesség mellett a zsír is távozik a húsból

STEAK COOKING CHART

BLUE cold/cool inside, dark red center, very soft texture

RARE has cool to lukewarm red center, tender texture

MÉDIUM RARE has lukewarm/warm red center – perfect texture

MÉDIUM has warm, hot pink/pale red center and slightly firmer texture. The longer cooking time will make the steak slightly drier and the bite less tender

MÉDIUM WELL has pale pink center and firm texture. The meat will be drier as water evaporates during the cooking process

WELL DONE has no red color left, will be very firm and much drier. The meat loses fat and moisture as it cooks, resulting in a dry

Steak Tálak / Steak Platters

A steak tálak ára személyenként egy választott köretet és egy mártást is tartalmaz.

The price of all steak platters includes a side dish and a sauce of choice per person.

STEAK KÓSTOLÓ TÁL KÉT FŐRE STEAK TASTING PLATTER FOR TWO

500g Usa T-Bone
2x100g Filet Mignon
2db Mini Wagyu Burger karamelizált hagymával
2 db Pirított velőscsont
Grillezett kukorica
Fűszervaj
Két választott köret és szósz
A steakeket asztalnál szeleteljük
500g Usa T-Bone
2x100g Filet Mignons
2pcs Mini Wagyu Burgers with caramelized onions
2 pcs Roasted bone marrow
Grilled corn
Herb butter
Your choice of two sides and sauces
Steaks are carving tableside
59.500 Ft / 170 €
+ Japanese Wagyu Filet Mignon 29.900 Ft / 85 € / 100g
+ Japanese Wagyu New York Strip 47.900 Ft / 137 € / 200g

STEAK KÓSTOLÓ TÁL NÉGY FŐRE STEAK TASTING PLATTER FOR FOUR

4x100g Angus Filet Mignon
300g Ausztrál Rib-Eye
500g Usa T-Bone
4db Mini Wagyu Burger roston sült libamájjal
4db Pirított velős csont
4db Fokhagymás királyrák
Sült kukorica
Négy választott köret és szósz
A steakeket asztalnál szeleteljük
4x100g Angus Filet Mignon
300g Australian Rib-Eye
500g Usa T-Bone
Mini Wagyu Burgers with roasted Foie Gras
4pcs Roasted bone marrow
4pcs Garlic roasted shrimps
Sweet corn
Your choice of four sides and sauces
Steaks are carving tableside
129.000 Ft / 369 €
+ Japanese Wagyu Filet Mignon 29.900 Ft / 85 € / 100g
+ Japanese Wagyu New York Strip 47.900 Ft / 137 € / 200g

STEAK KÓSTOLÓ TÁL HAT FŐRE STEAK TASTING PLATTER FOR SIX

450g Faszénen sült csont nélküli Usa Rib-Eye
300g Argentin New York Strip
500g Usa T-Bone
6x100g Filet Mignon
500g BBQ marha oldalas
6 db Cheddar Sajtos Mini Wagyu Burger
24-karátos ehető arany lappal borítva
6db Fokhagymás királyrák
6 szelet Serpenyőben sült libamáj
6 db Pirított velős csont
Sült kukorica
Hat választott köret és szósz
A steakeket asztalnál szeleteljük
450g Charcoal roasted boneless Usa Rib-Eye
300g Argentinian New York Strip
500g Usa T-Bone
6x100g Filet Mignon
500g BBQ Beef Ribs
6 pcs Cheddar Cheesy mini wagyu burgers
covered with 24-carat edible gold leaf
6pcs Garlic roasted shrimps
6 slices Pan-roasted foie gras
6pcs Roasted bone marrow
Sweet corn
Your choice of six sides and sauces
Steaks are carving tableside
199.900 Ft / 571 €
+ Japanese Wagyu Filet Mignon 29.900.-Ft / 85 € / 100g
+ Japanese Wagyu New York Strip 47.900 Ft / 137 € / 200g

Steak Feltétek / Steak Toppings

PIRÍTOTT VELŐSCSONT
ROASTED BONE MARROW
3.100 Ft / 9 €

FÜSZERVAJ
HERB BUTTER
900 Ft / 3 €

24 KARÁTOS EHETŐ ARANYLAP
24-CARAT EDIBLE GOLD LEAF
2.500 Ft/db / 7 € / pcs

HÁZI HARISSA KRÉM
HOMEMADE SPICY HARISSA CREAM
1.590 Ft / 5 €

GRILLEZETT KIRÁLYRÁK
GRILLED JUMBO SHRIMP
3.200 Ft / 9 €

ROSTON SÜLT LIBAMÁJ
ROASTED FOIE GRAS
3.900 Ft / 11 €

Különleges Köretetek / Signature Side Dishes

3.200 Ft / 9 €

CHEDDAR SAJTOS BURGONYAPÜRÉ
CHEDDAR CHEESE MASHED POTATO

SZARVASGOMBÁS-PARMEZÁNOS HASÁBBURGONYA
TRUFFLED-PARMESAN FRENCH FRIES

TEJSZÍNES FOKHAGYMÁS PARAJ
CREAMY SPINACH WITH GARLIC

FÜSZERES STEAKBURGONYA
HERBED STEAK POTATOES

PÁROLT FOKHAGYMÁS BROKKOLI
STEAMED BROCCOLI WITH GARLIC

SZARVASGOMBÁS BURGONYAPÜRÉ
TRUFFLE MASHED POTATO

PIRÍTOTT GOMBÁK
ROASTED MUSHROOMS

GRILLEZETT ZÖLDSÉGEK
GRILLED VEGETABLES

ÉDESBURGONYA FRIES
SWEET POTATO FRENCH FRIES

GRILLEZETT KUKORICA
GRILLED SWEET CORN

FRISS ZÖLDSALÁTA
FRESH GREEN SALAD

KARAMELIZÁLT HAGYMÁS BURGONYA
POTATOES WITH CARAMELISED ONIONS

Mártások / Sauces

1.900 Ft / 6 €

SZARVASGOMBÁS PORTÓI
TRUFFLE PORTO

KAKUKKFÜVES VARGÁNYA
PORCINI WITH THYME

KONYAKOS ZÖLDBORS
GREEN PEPPER WITH COGNAC

JALAPENOS CHEDDAR SAJT
JALAPENO CHEDDAR CHEESE

BRANDY-S DIJON MUSTÁR
BRANDY DIJON MUSTARD

BÉARNI
BEARNAISE

Steak Főételek / Steak Main Courses

TOURNEDOS ROSSINI
TOURNEDOS ROSSINI
Filet Mignon, pirított libamáj,
szarvasgombás burgonyapüré, Madeira szósz
Filet Mignon, pan-seared foie gras,
truffled mashed potato, Madeira sauce
Angus 29.900 Ft / 85 €
From Japanese Wagyu 69.900 Ft / 199 €

SURF & TURF
SURF & TURF
Filet mignon, faszénen sült királyrák,
fokhagymás brokkoli, petrezselymes vajmártás
Filet Mignon, charcoal grilled king prawn,
garlic broccoli, parsley butter sauce
Angus 28.500 Ft / 81 €
From Japanese Wagyu 67.900 Ft / 194 €

KETO FILET
KETO FILET
Filet Mignon, tükörtojás, grillezett avokádó,
balzsamecetes bébi spenót
Filet Mignon, fried egg, grilled avocado, baby spinach
with balsamic vinegar
Angus 24.500 Ft / 70 €
From Japanese Wagyu: 64.900 Ft / 185 €

Hamburgerek / Burgers

ARANY WAGYU BURGER
GOLD WAGYU BURGER
Wagyu marhahús, eheto aranylapok, sajt,
uborka, jégсалáta, hagyma, kapribogyós majonéz,
parmezános-szarvasgombás burgonya
Wagyu beef meat, edible gold leaf, cheese, cucumber,
iceberg lettuce, onion, mayo with caper,
parmesan-truffle fries
17.900 Ft / 51 €

MINI WAGYU BURGER TRILÓGIA
MINI WAGYU SLIDERS TRILOGY
Roston sült libamájjal, grillezett rákkal,
karamellizált hagymával,
parmezános-szarvasgombás hasábburgonyával
Served with roasted foie gras, grilled prawn,
caramelised onion, parmesan-truffle fries
9.900 Ft / 28 €

SIRLOIN BURGER
SIRLOIN BURGER
Angus marhahús, római saláta, lilahagyma,
ropogós bacon, olvasztott cheddar sajt,
BBQ szósz, hasábburgonya
Angus beef meat, romaine lettuce, purple onion,
crispy bacon, melted cheddar cheese,
BBQ sauce, french fries
8.900 Ft / 25 €

Ikik Nem Szeretik a Steaket For Non-Steak Lovers

PIRÍTOTT CSIRKEMELL SEARED CHICKEN BREAST

Fűszeres krémsajttal töltve, sáfrányos,
szarvasgombás grillezett zöldségek
*Stuffed with spicy cream cheese,
grilled vegetables with saffron and truffle*
7.900 Ft / 23 €

LAZAC STEAK SALMON STEAK

Krémes bébi spenót, gnocchi,
lazackaviár
*Creamy baby spinach, potato gnocchi,
salmon caviar*
8.900 Ft / 25 €

KIRÁLYRÁK LINGUINE KING PRAWN LINGUINE

Chili, fokhagyma, oliva olaj,
koktélpáradicsom, rukkola
*Chili, garlic, olive oil,
cherry tomato, arugula*
8.900 Ft / 25 €

BBQ MARHA OLDALAS BBQ BEEF RIBS

Lassan sült marha borda, coleslaw
pirított burgonya, sült gombák,
*Slow roasted beef ribs, coleslaw
roasted potatoes, mushrooms,*
14.900 Ft / 43 €

FLAMBÍROZOTT LIBAMÁJ FLAMBÉED FOIE GRAS

Tokaji borban karamellizált alma,
habosított burgonyapüré,
rum redukció
*Caramelised apple in Tokaj wine,
whipped mashed potato, rum reduction*
11.900 Ft / 34 €

BORJÚ BÉCSI WIENER SCHNITZEL

Panko morzsás rántott borjúszelét,
burgonyapüré, fűszervaj,
ecetes jégسالáta
*Panko-breaded, deep fried veal chop,
mashed potato, herb butter,
pickled iceberg lettuce*
8.900 Ft / 25 €

AHI TONHAL AHI TUNA

Roston sült tonhal steak, grillezett
bébi zöldségek, champagne mártás,
sansho bors
*Roasted tuna steak, grilled baby
vegetables, champagne sauce,
sansho pepper*
8.900 Ft / 25 €

PANKÓ MORZSÁS KECSKESAJT

PANKO CRUMBS
GOAT CHEESE
Zöldsaláta, dió,
idény gyümölcs, dió vinaigrette
*Green wedges, walnuts,
seasonal fruit, walnuts vinaigrette*
5.500 Ft / 16 €

Desszertek / Desserts

4.200 Ft / 12 €

DUPLA CSOKOLÁDÉ TORTA DOUBLE CHOCOLATE CAKE

Csokoládés piskóta, vanília fagylalt, bogyós gyümölcsök
Chocolate sponge cake, vanilla ice cream, red berries

VARÁZSLATOS CSOKOLÁDÉ GÖMB MAGIC CHOCOLATE BALL

Piskótatésztával, vanília krémmel töltve,
forró csokoládé öntet
*Filled with sponge cake, vanilla cream,
hot chocolate sauce*

MADÁRTEJ

FLOATING ISLANDS

Tojáshab, crème anglaise, karamell szósz
Meringue, crème anglaise, caramel sauce

CSÁSZÁRMORZSA

KAISER SMARNI

Aszalt gyümölcsök,
sárgabarack lekvár, túróhab
*Shredded pancake, dried fruits,
apricot jam, cottage cheese mousse*

TIRAMISÚ

TIRAMISU

Kávés babapiskóta, mascarpone
Asztalnál készítjük
Coffee infused lady fingers, mascarpone
Prepared tableside

BRIE DE MEAUX SAJT BRIE DE MEAUXC CHEESE

Fehérpenészes lágy sajt,
vörösbor zselé
*White moldy soft cheese,
red wine jelly*
5.200 Ft / 15 €

NAPI DESZERT DAILY DESSERT

A SZÁMLA MAGYAR FORINTBAN KERÜL KIÁLLÍTÁSRA ÉS TARTALMAZZA AZ ÁFÁT.

A SZÁMLA VÉGÖSSZEGÉHEZ 15% SZERVIZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL.

Ha elégedett volt a kiszolgálással, a felszolgáló részére borraavaló adása az Ön döntése, amit hálásan köszönünk.

THE BILL INCLUDES VAT AND WILL BE ISSUED IN HUNGARIAN FORINTS.

15 % SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO THE FINAL AMOUNT OF THE BILL.

If you were satisfied with the service, tipping to the waiter is your decision, and it's appreciated.