



essência®

R E S T A U R A N T

Tiago & Eva

VACSORA DINNER

OUR STORY

Tiago & Éva

„Eltévedtél?”

Ezzel a kissé szokatlan kérdéssel kezdődött kapcsolatunk 2015 májusában. Hamar kiderült – ha anyanyelvünk nem is –, a szeretetnyelvünk közös: mindketten rajongunk a finom ételekért.

A szerelemmel együtt megszületett egy közös álom is:
egy étterem, melyben ötvöződnék a portugál és magyar
gyermekkor emlékeit idéző ételek ízei a modern
csúcsgasztronómiával, kötetlen elegáns stílusban.

A bizonyos első kérdésre az elmúlt 5 év adta meg a választ:
szerencsére egyikünk sincs elveszve: rátaláltunk közös,
saját utunkra, és hogy vendégeink se legyenek elveszve,
éttermünkben megmutatjuk mit jelent az élet és étel esszenciája.



„Are you lost?”

It was the somewhat unusual question our relationship started with in May 2015. It soon turned out that in spite of speaking different mother tongues, we share the same love language:
we are both obsessed with delicious food.

Along with our love, a dream began to take shape: a restaurant that would combine the tastes evoking our – Portuguese and Hungarian – childhood with modern top gastronomy in an informal still elegant style. Now, after 5 years we are aware of the answer to that particular first question: fortunately enough neither of us is lost, we have definitely found our path together. And so that our guests wouldn't be lost either, in our restaurant we can show them what the essence of life and food means.



ESSÊNCIA „17TH MAY”



- MÁJUS 17. -

Kacsamáj terrine, édes-savanyú hagyma, erdei gyümölcs
Duck liver terrine, sweet & sour onions, berries

Polip, beluga lencse, chorizo
Octopus, beluga lentils, chorizo

Tőkehal „à Brás” módra
Cod „à Brás” way

Mangalica, koriander „açorda”, paprikaszósz
Mangalica, coriander „açorda”, red pepper sauce

vagy / or

Bárány, cukkini, árpa
Lamb, courgette, barley

„Torta de Laranja”, tengeri alga, narancsvirág
„Torta de Laranja”, seaweed, orange flower

vagy / or

Túrógombóc, sárgabarack, levendula
„Turogomboc”, apricot, lavender

5 fogásos menü / 5 course Tasting Menu 26 900 HUF
alkoholmentes párosítással / with non-alcoholic pairing 32 200 HUF
bor párosítással / with Wine pairing 38 900 HUF



MENU „ORIGENS”



- OTTHON -

Polip, beluga lencse, chorizo
Octopus, beluga lentils, chorizo

Gazpacho, grillezett görögdinnye
Gazpacho, grilled watermelon

Tőkehal „à Brás” módra
Cod „à Brás” way

Bárány, cukkini, árpa
Lamb, courgette, barley

„Torta de Laranja”, tengeri alga, narancsvirág
„Torta de Laranja”, seaweed, orange flower

5 fogásos menü / 5 course Tasting Menu **19 500 HUF**
alkoholmentes párosítással / with non-alcoholic pairing **24 800 HUF**
bor párosítással / with Wine pairing **31 500 HUF**



MENU „HERE AT HOME”



- I T T H O N -

Kacsamáj terrine, édes-savanyú hagyma, erdei gyümölcs
Duck liver terrine, sweet & sour onions, berries

Pisztráng, nyári tök, kapor
Trout, summer squash, dill

Fürj, kukorica, szalonna
Quail, corn, bacon

Mangalica, lecsó, hajdina
Mangalica, „Lecso”, buckwheat

Túrógombóc, sárgabarack, levendula
„Turogomboc”, apricot, lavender

<i>5 fogásos menü / 5 course Tasting Menu</i>	19 500 HUF
<i>alkoholmentes párosítással / with non-alcoholic pairing</i>	24 800 HUF
<i>bor párosítással / with Wine pairing</i>	31 500 HUF

Allergiájukat, intoleranciájukat kérjük jelezzék felszolgálójuk felé.
If you have any allergies, intolerances please inform your waiter.