



essência®

R E S T A U R A N T

Tiago & Eva

VACSORA DINNER



ESSÊNCIA „17TH MAY”



- MÁJUS 17. -

Kacsamáj terrine, szőlő, mogyoró
Duck liver terrine, grape, hazelnut

Polip, édesburgonya, brokkolini
Octopus, sweet potato, broccolini

Tőkehal „açorda”, portugál halszószt
Cod 'açorda', Portuguese fish sauce
vagy / or

Fogas kárpáti módra
Pike-perch Kárpáti way

Mangalica, rakott krumpli, cékla
Mangalica, layered potatoes, beetroot
vagy / or

Bárány, árpa, túró
Lamb, barley, cottage cheese

„Torta de Laranja”, tengeri alga, calamansi
'Torta de Laranja', seaweed, calamansi
vagy / or

Mákos guba
Hungarian poppy seed bread

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, édesburgonya, brokkolini
Octopus, sweet potato, broccolini

Burgonyaleves, mángold, chorizo
'Caldo verde'

Tőkehal „açorda”, portugál halszószt
Cod 'açorda', Portuguese fish sauce

Bárány, árpa, túró
Lamb, barley, cottage cheese

„Torta de Laranja”, tengeri alga, calamansi
'Torta de Laranja', seaweed, calamansi

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, szőlő, moggyoró
Duck liver terrine, grape, hazelnut

Fogas kárpáti módra
Pike-perch Kárpáti way

Fürj, polenta, fodros kel
Quail, polenta, kale

Mangalica, rakott krumpli, cékla
Mangalica, layered potatoes, beetroot

Mákos guba
Hungarian poppy seed bread

<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



À LA CARTE

ELŐÉTELEK STARTERS

Kacsamáj, szőlő, mogyoró

Duck liver, grape, hazelnut

4900 HUF

Makréla, répa, citrom

Mackerel, carrots, lemon

4500 HUF

Polip, édesburgonya, brokkolini

Octopus, sweet potato, broccolini

5500 HUF

FŐÉTELEK MAIN COURSES

Fodros kel, árpa, hagyma

Kale, barley, onion

4800 HUF

Tőkehal „açorda”, portugál halszószt

Cod 'açorda', Portuguese fish sauce

6100 HUF

Fürj, polenta, fodros kel

Quail, polenta, kale

5300 HUF

Mangalica, rakott krumpli, cékla

Mangalica, layered potatoes, beetroot

5800 HUF

*Érlelt marha rib eye, grillezett burgonya,
kelkáposzta*

Aged beef rib eye, grilled potato, savoy cabbage

7800 HUF

DESSZERTEK DESSERTS

Mákos guba

Hungarian poppy seed bread

3300 HUF

„Torta de Laranja”

Portuguese Orange Cake

3500 HUF

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.