



essência®

R E S T A U R A N T

Tiago & Eva

VACSORA DINNER



ESSÊNCIA „17TH MAY”



- MÁJUS 17. -

Kacsamáj terrine, mangó, rebarbara
Duck liver terrine, mango, rhubarb

Polip, beluga lencse, sült paprika
Octopus, beluga lentils, roasted peppers

Gazpacho, grillezett görögdinnye
Gazpacho, grilled watermelon

Tőkehal “à Brás” módra
Cod “à Brás” way
vagy / or

Fürj, karalábé, káposzta
Quail, kohlrabi, cabbage

Mangalica, koriander, kagyló
Mangalica, coriander, clams
vagy / or

Marha, zöld spárga, erdei gomba
Beef, green asparagus, wild mushrooms

„Torta de Laranja”, tengeri alga, calamansi
‘Torta de Laranja’, seaweed, calamansi

6 fogásos menü / 6 course Tasting Menu 26 900 HUF
alkoholmentes párosítással / with non-alcoholic pairing 34 200 HUF
bor párosítással / with Wine pairing 41 900 HUF



MENU „ORIGENS”



- OTTHON -

Polip, beluga lencse, sült paprika
Octopus, beluga lentils, roasted peppers

Gazpacho, grillezett görögdinnye
Gazpacho, grilled watermelon

Tőkehal “à Brás” módra
Cod “à Brás” way

Mangalica, koriander, kagyló
Mangalica, coriander, clams

“Papo de Anjo, ovos moles”, meggy
“Papo de Anjo, ovos moles”, sour cherry
vagy / or

„Torta de Laranja”, tengeri alga, calamansi
‘Torta de Laranja’, seaweed, calamansi

5 fogásos menü / 5 course Tasting Menu 19 900 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, mangó, rebarbara
Duck liver terrine, mango, rhubarb

Hideg zöldborsó leves, tejföl, menta
Cold green pea soup, sour cream, mint

Fürj, karalábé, káposzta
Quail, kohlrabi, cabbage

Marha, sztrpapacska, kapor
Beef, sztrpapacska, dill

Kókuszkočka, lime
Coconut, chocolate, lime

5 fogásos menü / 5 course Tasting Menu **19 900 HUF**
alkoholmentes párosítással / with non-alcoholic pairing **24 800 HUF**
bor párosítással / with Wine pairing **31 500 HUF**

OUR STORY

Tiago & Éva

„Eltevedtél?”

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 ötvöződnek 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.