



essência®

R E S T A U R A N T

Tiago & Eva

VACSORA DINNER



ESSÊNCIA „17TH MAY”



- MÁJUS 17. -

Kacsamáj terrine, karamellizált hagyma, erdei gyümölcs
Duck liver terrine, caramelized onion, forest fruits

Polip, beluga lencse, paradicsom salsa
Octopus, beluga lentils, tomato salsa

Görögdinnye gazpacho
Watermelon gazpacho

Tőkehal, burgonya ravioli, fokhagymás majonéz
Cod, potato ravioli, garlic mayonnaise
vagy / or

Fürj, kukorica, radikkio
Quail, corn, radicchio

Mangalica, őszibarack, édeskömény
Mangalica, peach, fennel
vagy / or

Marha, sztrapacska, kapor
Beef, sztrapacska, dill

„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”



- O T T H O N -

Polip, beluga lencse, paradicsom salsa
Octopus, beluga lentils, tomato salsa

Görögdinnye gazpacho
Watermelon gazpacho

Tőkehal, burgonya ravioli, fokhagymás majonéz
Cod, potato ravioli, garlic mayonnaise

Mangalica, őszibarack, édeskömény
Mangalica, peach, fennel

“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, karamellizált hagyma, erdei gyümölcs
Duck liver terrine, caramelized onions, berries

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

Fürj, kukorica, radikkio
Quail, corn, radicchio

Marha, sztrapacska, kapor
Beef, sztrapacska, 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**

Az árak tartalmazzák az ÁFA-t, a számla végösszegéhez 13%-os szervízdíjat számolunk fel.
All prices are inclusive of VAT. A total of 13% of service charge will be added to your bill.

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.