



essência<sup>®</sup>  
R E S T A U R A N T

*Tiago & Eva*

# VACSORA DINNER



# ESSÊNCIA „17TH MAY”



- MÁJUS 17. -

*Kacsamáj terrine, szilva, kávé*  
*Duck liver terrine, plum, coffee*

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

*Burgonya leves, póréhagyma*  
*Potato soup, baby leeks*  
*+ 1800 HUF with Oscietra Caviar*

*Tőkehal, spenót, kagyló*  
*Cod, spinach, mussels*  
*vagy / or*

*Fürj, hajdina, zeller*  
*Quail, buckwheat, celeriac*

*Mangalica, koriander „açorda”, paprika szósz*  
*Mangalica, coriander „açorda”, paprika sauce*  
*vagy / or*

*Marha, karamellizált hagyma, konfitált citrom*  
*Beef, caramelized onion, confit lemon*

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

*6 fogásos menü / 6 course Tasting Menu 29 900 HUF*  
*alkoholmentes párosítással / with non-alcoholic pairing 37 200 HUF*  
*bor párosítással / with Wine pairing 44 900 HUF*





# MENU „ORIGENS”



- OTTHON -

*Szent Jakab kagyló, karfiol, szarvasgomba*  
*Scallops, cauliflower, black truffle*  
*vagy / or*

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

*Burgonya leves, póréhagyma*  
*Potato soup, baby leeks*  
*+ 1800 HUF with Oscietra Caviar*

*Tőkehal, spenót, kagyló*  
*Cod, spinach, mussels*

*Mangalica, koriander „açorda”, paprika szószt*  
*Mangalica, coriander „açorda”, paprika sauce*

*“Papo de Anjo, ovos moles”, meggy*  
*“Papo de Anjo, ovos moles”, sour cherry*

*5 fogásos menü / 5 course Tasting Menu 22 900 HUF*  
*alkoholmentes párosítással / with non-alcoholic pairing 27 800 HUF*  
*bor párosítással / with Wine pairing 34 500 HUF*



# MENU „HERE AT HOME”



- I T T H O N -

*Kacsamáj terrine, szilva, kávé*  
*Duck liver terrine, plum, coffee*

*Cékla leves, kecskesajt, pisztácia*  
*Beetroot soup, goat cheese, pistachio*

*Fürj, hajdina, zeller*  
*Quail, buckwheat, celeriac*

*Marha, karamellizált hagyma, konfitált citrom*  
*Beef, caramelized onion, confit lemon*

*Fekete-erdő torta, feketeribizli*  
*Black Forest cake, black currant*

*5 fogásos menü / 5 course Tasting Menu 22 900 HUF*  
*alkoholmentes párosítással / with non-alcoholic pairing 27 800 HUF*  
*bor párosítással / with Wine pairing 34 500 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.*



essência

E S T A U R A N T

*Tiago & Éva*



[essenciarrestaurantbudapest](https://www.instagram.com/essenciarrestaurantbudapest)

[essenciarrestaurant.hu](http://essenciarrestaurant.hu)



[essenciarrestaurant](https://www.facebook.com/essenciarrestaurant)