



Menu



Furia Entrées

Wine Board / Borokhoz való válogatás / Ассорти блюд к вину

European cheese, prosciutto, georgian confits, georgian bread, churchkhela /
Európai sajt válogatás, prosuto, georgiai confitált gyümölcs, csurcshele, georgiai kenyér /
Европейский сыр, прошутто, грузинское конфи, грузинский хлеб, чурчхела



11 900 Ft

Hummus / Hummusz / Хумус

Jonjoli, kakhetan oil, walnut, adjika oil, pita bread /
Dzsondzsoli, kakhetai olaj, dió, adzsika olaj, pita /
Джонджоли, кахетинское масло, грецкий орех, масло аджики, пита



4 800 Ft

Eggplant Pate / Padlizsánkrém / Паштет из баклажанов

Eggplant, green salsa, coriander emulsion, parsley oil, pita /
Padlizsán, zöld szalsza, koriander emulzió, petrezselyem olaj, pita /
Баклажаны, зеленая сальса, эмульсия кориандра, масло петрушки, пита



4 800 Ft

Pkhali Plate / Pkhali válogatás / Ассорти пхали

Beetroot, spinach, jonjoli, walnut paste /
Cékla, spenót, dzsondzsoli, görög dió paszta /
Свекла, шпинат, джонджоли, ореховая паста



6 300 Ft

Ajapsandali / Adzsapszandali / Аджапсандали

Grilled eggplant, tomato sauce, mozzarella, basil pesto /
Grilleze padlizsán, paradicsom szósz, mozzarella, bazsalikom peszto /
Баклажаны на гриле, томатный соус, моцарелла, песто из базилика



4 800 Ft



Caesar salad



Phali board

Hot Appetizers

Shila Croquettes / Shila kroket / Шила крокет

Lamb with rice, basil yogurt, adjika aioli, parmesan /

Bárány rizzsel, bazsalikomos joghurt, adzsika ajoli, parmezán /

Баранина с рисом, йогурт с базиликом, айоли с аджикой, пармезан



6 900 Ft

Lobio Croquettes / Lobio kroket / Лобио крокет

Beans with georgian spices, walnut sauce, coriander emulsion /

Bab töltelék georgiai fűzerekkel, görög dió szósz, koriander emulzio /

Фасоль с грузинскими специями, ореховый соус, эмульсия кориандра



5 100 Ft

Salads

Cesar salad with chicken / Csirkés Cézár Saláta / Салат Цезарь с курицей



5 900 Ft

Green Salad with blue cheese / Zöld saláta márvány sajttal / Зелёный салат с голубым сыром



5 500 Ft

Georgian Salad with Kakhetian Pesto / Grúz saláta kaketiai pesztóval / Грузинский салат с кахетским песто



4 300 Ft

Bean & Walnut Salad / Bab & Dió saláta / Салат из фасоли и грецких орехов



5 600 Ft



Creamy Roasted Pumpkin Soup
Sütőtök krémleves | Тыквенный крем-суп
3 500 Ft

Soups

Creamy Broccoli Pea Soup /
Brokkoli és zöldborsó krémleves /
Кремсуп из брокколи и зелёного горошка



3 500 Ft

Creamy Roasted Pumpkin Soup /
Sütőtök krémleves / Тыквенный кремсуп



3 500 Ft

Kharcho Soup / Kharcho Leves / Харчо 4 000 Ft

Main Dishes

Beef Cheeks / Marha Pofa / Говяжьи щёчки

Braised 12 hours in red georgian wine, with Potato Gratin /

12 órán át georgiai vörösborból párolva és burgonya graténnal tálalva /

Томленные 12 часов в грузинском красном вине, подаются с картофельным gratenom



14 990 Ft

Mushroom Rague / Gomba ragu / Грибное рагу

Truffle sauce, potato purée, parmesan, rucola /

Szarvas gomba szósz, burgonya püré, parmezán, rukola /

Трюфельный соус, картофельное пюре, пармезан, рукола



4 800 Ft

Duck Tolma In Grape Leaves /
Kacsával töltő5 szőlő levél /
Толма из утки в виноградных листьях

Duck demi glace, garlic yogurt, parsley oil /

Kacsa töltelék, fokhagymás joghurt, petrezselyem olaj /

Утиный демиглас, чесночный йогурт, масло петрушки



6 800 Ft



Beef cheeks



Duck tolma

Georgian Classics

Khinkali with Meat/ Peppercorn Sauce /
Khinkali hússal töltve/ bors mártással /
Хинкали с мясом/ перечный соус



5 900 Ft

Khinkali with Mushrooms/ Truffle Sauce /
Khinkali gombával töltve/ szarvas gomba szósz /
Хинкали с грибами и трюфельным соусом



5 900 Ft

Chicken Baje / Csirke Bazse / Баже с курицей

Fried chicken roll with georgian walnut sauce /
Csirke húsból készült tekercs georgiai diósószban /
Жареный куриный рулет с грузинским ореховым соусом



8 500 Ft

Chicken chkhmeruli / Csirke chkhmeruli /
Чххмерули с курицей

Chicken roulette in creamy garlic sauce /
Csirke chkhmeruli fokhagymás-tejszínes szószban /
Куриный рулет в сливочном соусе с чесноком



8 500 Ft

13% service fee is not included

13% szervíz díjat számolunk fel, amit az adott árak nem tartalmaznak

13% сервисный сбор не включен



Khinkali



Chicken chkhmeruli

From The Oven

Imeretian Khachapuri / Imeriti khachapuri / Имеретинский хачапури

A filled bread stuffed with georgian cheese /

Grúz sajttal töltött töltött kenyér /

Хлеб с начинкой из грузинского сыра



5 000 Ft

Megrelian Khachapuri / Megreli khachapuri / Мегрельский хачапури

A filled bread stuffed with georgian cheese /

Grúz sajttal töltött töltött kenyér /

Хлеб с начинкой из грузинского сыра



5 000 Ft

Adjarian Khachapuri / Adzariai Hacsapuri / Аджарский хачапури



4 600 Ft

Lobiani / Lobiani / Лобиани

A filled bread stuffed with beans /

Babbal töltött kenyér /

Грузинский пирог с начинкой из фасоли



4 800 Ft

Lobiani with Ham / Lobiani sonkával / Лобиани с ветчиной

A filled bread stuffed with beans and ham /

Babbal és sonkával töltött kenyér /

Грузинский пирог с начинкой из фасоли



5 500 Ft

Kubdari / Kubdari / Кубдари

A filled bread stuffed with meat / Hússal töltött töltött kenyér /

Лепешка с мясом



6 500 Ft



Khachapuri

From the Charcoal Grill

Lamb Kebab Georgian Style /
Grúz kebab bárányhússal /
Кебаб по-грузински из баранины



9 000 Ft

Beef&Pork Kebab Georgian Style /
Grúz kebab marha- és sertéshússal /
Кебаб по-грузински с говядиной и свиной



8 000 Ft

Pork Sashlik (chefs marinade) /
Sertés sashlik (a sèf speciàlis pàcjàban) /
Свиной шашлык (в маринаде от шеф-повара)

8 000 Ft

Chicken Sashlik / Csirke saslik / Куриный шашлык

6 500 Ft

Lamb Chops / Bárányszelet / Бараньи отбивные

14 990 Ft

Mix Grill Platter for 2 / 4

Mix Grill Tál 2 / 4 fő részére

Ассорти гриль на 2 / 4 персоны

29 990 Ft/
54 990 Ft

13% service fee is not included

13% szervíz díjat számolunk fel, amit az adóí árak nem tartalmaznak

13% сервисный сбор не включен



Lamb Chops

14 990 Ft



Mix grill platter for 4
54 990 Ft

Steak & Fish

Shrimps with creamy basil sauce /
Garnélarák tejszínes bazsalikomos szósszal /
Креветки со сливочно-базиликовым соусом



8 200 Ft

Salmon Steak / Lazac Steak / Стейк из лосося

Citrus sauce grilled green peas, Baje sauce /

Citrus szósz grilleze9 zöldborsó, Baje szósz /

Цитрусовый соус, жареный зелёный горошек, Баже соусе



9 900 Ft

Sea Bass Fillet / Tengeri sügér file /
Филе морского окуня

Füstös pil pil szósz, rucola /

Smoked Pil Pil sauce, rucola /

Копченый соус Пиль Пиль, руккола



9 900 Ft

Sea Bream whole / Aranydurbincs /
Дорада целая

Sea bream, basil pesto /

Aranydurbincs, bazsalikomos pesto /

Дорада, песто с базиликом



12 900 Ft

Black angus Steak / Seak fekete angus hátszin /
Стейк черный ангус

14 000 Ft

T-Bone Steak / T-bone steak / Стейк на кости

Kogoshima A5 Wagyu Steak

16 000 Ft

A5 Wagyu steak with shitake grilled mushrooms and truffle sause /

Shitake gombával sült A5 Wagyu marhahús szarvasgomba szósszal /

Японская говядина A5 с жареными грибами шиитаке и трюфельным соусом

35 000 Ft



Sea bream



Sea bass fillet

Side Dishes from the Grill

Potatoes / Burgonya / Картошка



2 900 Ft

Leek / Póréhagyma / Лук



3 500 Ft

Bell Pepper / Kalifornia Paprika / Болгарский Перец



2 900 Ft

Bimi Broccoli / Bimi Broccoli / Bimi брокколи

4 800 Ft

Mushroom / Gomba / Грибы

3 500 Ft

Desserts

Hungarian Bomb / Magyar Bomba /
Венгерская бомба



7900 Ft

Mille Feuille / Mille Feuille / Милле Феи



5900 Ft



Glutént tartalmazó gabonafélék / Cereals containing gluten



Tojás és a belőle készült termékek / Eggs



Hal és a belőle készült termékek / Fish



Földimogyoró és a belőle készült termékek / Peanuts



Szójabab és a belőle készült termékek / Soybeans



Tej és az abból készült termékek / Milk



Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőle készült termékek/ Tree nuts



Mustár és a belőle készült termékek / Mustard



Szezámmag és a belőle készült termékek. / Sesame seeds

