

## CHEF'S OFFER

<b>V DAI</b>	3 700 FT
marinált retek, zellerkrém, ponzu, jalapeno salsa <i>marinated radish, celery cream, jalapeno salsa</i> (1, 6, 7, 9, 12)	10,1 €
Kovács Nimród Chardonnay Battonage Eger (1,5 dl)	4 900 FT 13,4 €
<b>SAKE SAKE</b>	5 500 FT
lazac steak, sake, dashi, cukorborsó, kimchi szezám <i>lazac steak, sake, dashi, sugar pea, kimchi sesame</i> (1, 4, 6, 7, 11, 12)	15,1 €
Picard Saint-Aubin Les Charmois 1er Cru Burgundy (1,5 dl)	6 700 FT 18,4 €
<b>CS/H MAPO TOFU</b>	6 600 FT
darált bélszín, tofu, szecsuáni bors, chili, gyömbér, fokhagyma <i>minced tenderloin, tofu, sichuan pepper, chili, ginger, garlic</i> (1, 6, 12)	18,1 €
Masumi Shiro "Sake Matinee" Junmai Ginjo (1 dl)	4 900 FT 13,4 €
<b>AKAI IKA</b>	6 900 FT
tintahal, paradicsom, curry, gochujang, koriander, ropogós burgonya <i>squid, tomato, curry, gochujang, cilantro, crispy potato</i> (1, 4, 6, 7, 12, 14)	18,9 €
Weingut FJ Gritsch Grüner Veltliner Kalmück Wachau (1,5 dl)	3 000 FT 8,2 €
<b>WATARIGANI ROLL (4db / 4pcs)</b>	3 900 FT
tarisznyarák, masago, uborka, kizami wasabi, majonéz <i>crab, masago, cucumber, kizami wasabi, mayo</i> (1, 2, 3, 6, 7, 14)	10,7 €
Garcia De Olano Erai Verdejo Rioja (1,5 dl)	3 100 FT 8,5 €

