



ÉTLAP

ELŐÉTELEK

DiVin Angus tatár,
zöld majonéz, kovászos kenyér 5 900



Betyáros lángos,
tejföl, kolbászmorzsa, abált mangalica tokaszalonna, sült paprika, 3 900

Lángos érlelt kecskesajttal,
tejföl 3 300

Kacsamáj crème brûlée,
barack-mangó chutney, házi briós 6 300

DiVin saláta,
görögszénás pácolt kecskesajt, sült cékla, mangó, citrusos vinaigrette, pirított napraforgómag 5 500

LEVESEK

Hideg sültpaprika-krémleves,
málna, bazsalikom 4 300



Gulyásleves 4 900



ÉTLAP

FŐÉTELEK



Rizseshús mangalicapofa,
Arborio rizs, kovászos uborka

6 300



Rántott padlizsán,
romesco, olíwabogyó, salátalevelek

5 900

Rántott csontos Tomahawk sertéskaraj,
hideg osztrák burgonyasaláta, pirított tökmag

7 700

Konfitált kacsacomb,
fűszeres sült káposzta, savanyúkáposzta-velouté, pekándió

7 600

Kijevi csirkemell,
burgonyapüré, kapris paradicsomsaláta

6 500

Madridi pacal,
chorizo, aszalt paradicsom, csicseriborsó, kovászos kenyér.

5 600

Angus Ball Tip steak,
grillezett kacsamáj, lecsókrém, zöldborsó, burgonya

11 900

Tapas Trio,
gambas pil-pil, chorizo, croquetas

7 900

Norvég lazac,
kapros vajtök, vadbrokkoli, cukkini, garnéla

8 700

Grillezett görögszénás kecskesajt,
sült cékla, mangó, saláta, pirított napraforgómag

6 600

Házi hajdinás szélesmetélt,
vargányaragu, érlelt kecskesajt, rukkola

5 900





MENU

APPETIZERS

DiVin Angus beef tartare,
green herb mayonnaise, sourdough bread 5 900



Betyár Lángos (*Traditional Hungarian Fried Flatbread*),
sour cream, sausage crumble,
confit Mangalica jowl bacon 3 900

Lángos with Aged Goat's Cheese,
sour cream 3 300

Duck liver crème brûlée,
Peach and mango chutney, homemade brioche 6 300

DiVin salad,
fenugreek-marinated goat's cheese, roasted beetroot, mango,
citrus vinaigrette, toasted sunflower seeds 5 500

SOUPS

Chilled Roasted Bell Pepper Cream Soup,
raspberry, basil 4 300



Goulash soup, 4 900



MENU

MAIN COURSES

**Mangalica Pork Cheek Rice,**

arborio rice, fermented cucumber

6 300

**Crispy fried eggplant,**

Romesco sauce, olives, mixed salad leaves

5 900

Breaded Tomahawk Pork Chop (Bone-in),

austrian-style potato salad, toasted pumpkin seeds.

7 700

Confit Duck Leg,

spiced roasted cabbage, sauerkraut velouté, pecans

7 600

Chicken Kyiv,

mashed potatoes, tomato salad with capers

6 500

Madrid-Style Tripe,

chorizo, dried tomatoes, chickpeas, sourdough bread

5 600

Angus Ball TipSteak,

grilled duck liver, hungarian lecsó cream, potatoes

11 900

Tapas trio,

gambas pil-pil, chorzo, croquettas

7 900

Norwegian salmon,

dill glazed summer squash, wild broccoli,prawns

8 700

Grilled Fenugreek-Marinated Goat's Cheese,

Roasted beetroot, mango, toasted sunflower seeds

6 600

Homemade Buckwheat Pappardelle,

Porcini mushroom ragout, aged goat's cheese, rocket.

5 900





DESSERTS

**„Somlói”-style trifle,**

sponge cake, raisins, chocolate, walnut crumble

3 500

Chilled cottage cheese dumplings,

sesame milk foam, lemon basil, strawberries

3 800