



**BIBO**  
DANI GARCÍA

# BIBO SIGNATURE

<b>ÖKÖRUSZÁLY BRIOCHE®</b> <i>OXTAIL BRIOCHE® with original Bull sauce</i>	<b>6.900 Ft</b>
<b>KOLBÁSZ BRIOCHE®,</b> chipotle, fűrjtojás <i>COJONUDO BRIOCHE® fresh "Kolbász", chipotle, quail egg</i>	<b>4.500 Ft</b>
<b>DANI GARCIA IKONIKUS BURGERE</b> <i>DANI'S ICONIC BURGER</i> Two sliders, bull sauce, pretzel, cheese, Inspired by the burger served at Dani García Restaurant, with three Michelin stars in 2019	<b>5.900 Ft</b>

## AZ ELSŐ BENYOMÁS FIRST IMPRESSION

<b>GUACAMOLE,</b> burrata, szójabab <i>GUACAMOLE, burrata, soya beans</i>	<b>5.500 Ft</b>
<b>CAPRESE CSAK FORDÍTVA,</b> burrata, koktélpáradicsom, narancs, olíva <i>REVERSE CAPRESE, burrata, cherry tomato, orange with black olive</i>	<b>4.900 Ft</b>
Grillezett <b>PADLIZSÁNKRÉM,</b> fenyőmag, pita <i>Grilled BABAGANOUSH with pine nuts and pita bread</i>	<b>4.500 Ft</b>
<b>KACSAMÁJ,</b> aki <b>CSERESZNYE</b> akart lenni, meggy, parmezán, briós <i>The FOIE that wanted to be a CHERRY, sour cherry compote, parmesan and toasted brioche</i>	<b>7.900 Ft</b>
<b>BÉLSZÍN TATÁR,</b> savanyított görögdinnye <i>STEAK TARTAR, watermelon pickles</i>	<b>7.900 Ft</b>
<b>SÁRGA CORVINA CEVICHE,</b> kukorica, alma, jalapeño <i>YELLOW CORVINA CEVICHE with fresh corn, apple, jalapeños</i>	<b>7.900 Ft</b>
<b>BIBO LÁNGOS</b> Mangalicasonka, torma, tejföl, mustár <i>BIBO LÁNGOS Mangalica ham, horseradish, sour cream with wole mustard grain</i>	<b>4.500 Ft</b>
<b>GULYÁS CROQUETTE</b> <i>A GULYÁS inside a CROQUETTE</i>	<b>4.500 Ft</b>
Roppanós <b>GARNÉLA,</b> bazsalikom <i>Crispy PRAWN with basil</i>	<b>4.900 Ft</b>
<b>RÁKTEMPURA,</b> kimchi, tobiko <i>Rock PRAWN TEMPURA, kimchi, tobiko</i>	<b>6.900 Ft</b>

## LEVESEK SOUPS

Kalapos <b>HAGYMALEVES</b> <i>Puff pastry ONION SOUP</i>	<b>4.500 Ft</b>
<b>BIBO GULYÁS</b> <i>BIBO'S GULYÁS</i>	<b>4.500 Ft</b>
<b>DANI GARCIA</b> Nagymamájának ragulevese <i>DANI GARCIA'S Grandmother's chicken and pork SOUP</i>	<b>4.500 Ft</b>

Áraink az áfát tartalmazzák  
A számla végösszegéhez 15% szervízdíjat számolunk fel  
Az ételek allergénjeivel kapcsolatban kérdezze kollégánkat

## FŐÉTELEK MAIN COURSE

<b>ARANYDURBINCS,</b> zöldkagyló, paraj <i>SEA BREAM in a green mussel sauce with sautéed spinach</i>	<b>12.900 Ft</b>
<b>TÓKEHAL,</b> piquillo paprika <i>SEARED COD with piquillo pepper sauce</i>	<b>9.900 Ft</b>
<b>LUMACONI VODKA,</b> pikáns paradicsomszós, parmezán <i>LUMACONI VODKA pasta with homemade tomato sauce, parmesan cheese</i>	<b>6.500 Ft</b>
Mangalica <b>PARADICSOMOS HÚSGOMBÓC,</b> burrata, bazsalikom <i>MANGALICA PORK MEATBALL with burrata, basil, sun-dried tomato</i>	<b>7.900 Ft</b>
<b>KÉKFRANKOS BOURGUIGNON,</b> marhapofa, burgonyapüré, zöldségek <i>KÉKFRANKOS BOURGUIGNON, beef cheeks braised in red wine, mashed potatoes and glazed vegetables</i>	<b>9.900 Ft</b>
<b>BIBO MESTERHÁRMAS:</b> Rossini szarvas/Cherry, Mangalica/Mustár, Borjú/Zöldbors <i>The THREE BIBO FILLETS: Venison Rossini/Cherry, Pork/Mustard, Beef/Green pepper</i>	<b>12.900 Ft</b>
Bársonyos töltött <b>CSIRKE</b> kucsmagombával <i>Stuffed CHICKEN breast with creamed morels</i>	<b>7.900 Ft</b>
<b>BÉLSZÍN,</b> zöldbors mártás, burgonyapüré <i>BEEF TENDERLOIN green pepper sauce, mashed potatoes</i>	<b>15.900 Ft</b>

## BIBO PÁROS BIBO FAMILY

**NYELVHAL WELLINGTON,**  
paraj, gomba, Champagne  
szósz (2 fő részére)

**SOLE WELLINGTON**  
Sole wrapped in puff  
pastry with spinach and  
mushrooms, champagne  
sauce (for 2 people)

**19.900 Ft**

**BIBO BORJÚBÉCSI**  
(2 fő részére)

**BIBO WIENER  
SCHNITZEL**  
Veal loin pan-fried  
Milanese-style in  
French butter (for 2  
people)

**17.900 Ft**

**MISO TOMAHAWK**  
(2 fő részére)

**MISO TOMAHAWK**  
1 kg miso-glazed  
tomahawk of grilled in  
the jospier  
(for 2 people)

**38.000 Ft**

## KÖRETEK SIDES

**Burgonyapüré**  
*Mashed potatoes*  
**2.900 Ft**

**Sültburgonya**  
*Fries*  
**2.900 Ft**

**Grillezett zöldség**  
*Seasonal vegetables*  
**2.900 Ft**

**Zöldsaláta**  
*Green salad*  
**2.900 Ft**

Our prices includes VAT  
We add 15% service charge to the final amount of the bill  
Ask our colleagues regarding to the allergens