

BIBO  
DANI GARCÍA

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

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

## BIBO SIGNATURE

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

## AZ ELSŐ BENYOMÁS

### FIRST IMPRESSION

<b>GUACAMOLE</b> , burrata, szójabab <i>GUACAMOLE, burrata, soya beans</i>	5.500 Ft
<b>CAPRESE CSAK FORDÍTVÁ</b> , burrata, koktélparadicsom, narancs, olíva <i>REVERSE CAPRESE, burrata, cherry tomato, orange with black olive</i>	4.900 Ft
Grillezett <b>PADLIZSÁNKRÉM</b> , fenyőmag, pita <i>Grilled BABAGANOUSH with pine nuts and pita bread</i>	4.500 Ft
<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>	7.900 Ft
<b>BÉLSZÍN TATÁR</b> , savanyított görögdinnye <i>STEAK TARTAR, watermelon pickles</i>	7.900 Ft
<b>SÁRGA CORVINA CEVICHE</b> , kukorica, alma, jalapeño <i>YELLOW CORVINA CEVICHE with fresh corn, apple, jalapeños</i>	7.900 Ft
<b>BIBO LÁNGOS</b> Mangalicasonka, torma, tejföl, mustár <i>BIBO LÁNGOS Mangalica ham, horseradish, sour cream with whole mustard grain</i>	4.500 Ft
<b>GULYÁS CROQUETTE</b> <i>A GULYÁS inside a CROQUETTE</i>	4.500 Ft
Roppanós <b>GARNÉLA</b> , bazsalikom <i>Crispy PRAWN with basil</i>	4.900 Ft
<b>RÁKTEMPURA</b> , kimchi, tobiko <i>Rock PRAWN TEMPURA, kimchi, tobiko</i>	6.900 Ft

## LEVESEK

### SOUPS

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

# 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>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>

## AHOL A SPANYOL LELKÜLET TALÁLKOZIK A MAGYAR SZÍVVEL

WHERE SPANISH SOUL MEETS HUNGARIAN HEART

<b>DUNAI TOKHAL</b> , Beurre Blanc, dinnye, pisztráng ikra, zöld olaj <i>DANUBE STURGEON, Beurre Blanc, melon pearls, trout roe, herb oil</i>	<b>12.900 Ft</b>
<b>TÖKFÓZELÉK HOMÁRRAL</b> <i>ROASTED LOBSTER with Hungarian "TÖKFÓZELÉK" essence, marrow, dill</i>	<b>29.900 Ft</b>
<b>KRUMPLIS TÉSZTA</b> , polip <i>"KRUMPLIS TÉSZTA" paccheri, roasted octopus, soy sabayon, kimchi paprika</i>	<b>12.900 Ft</b>
Tenger gyümölcsei <b>HORTOBÁGYI</b> , langusza, champagne szósz <i>SEAFOOD "HORTOBÁGYI", like a Hortobágyi but with seafood, champagne sauce</i>	<b>19.900 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>
Bárányborda, <b>TÖLTÖTT PAPIKA</b> <i>LAMB RACK with stuffed piquillo pepper</i>	<b>18.900 Ft</b>

### 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)*

**21.900 Ft**

**MISO TOMAHAWK**  
(2 fő részére)

**MISO TOMAHAWK**  
*1 kg miso-glazed tomahawk of grilled in the josper (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**

# AZ ELSŐ BENYOMÁS

## FIRST IMPRESSION

FÜSTÖLT LAZAC SALÁTA, tikka massala, brokkoli  
*SMOKED SALMON SALAD, tikka massala, broccoli*

6.900 Ft

## LEVES

### SOUP

UBORKA GAZPACHO, kapor, vodka, piros rák  
*CUCUMBER GAZPACHO, dill, vodka, prawn*

3.900 Ft

## FŐÉTELEK

### MAIN COURSE

GRILLEZETT MAKRÉLA, BORSÓFŐZELÉK,  
bab, bechamel, marinált retek  
*GRILLED MACKEREL, CREAMY GREEN PEAS RAGOUT,  
bean, bechamel, marinated radish*

9.900 Ft

SÜLT KACSAMELL, SÓS TÚRÓGOMBÓC, meggy, pedro jimenez jus  
*ROASTED DUCK BREAST, salty cottage cheese dumpling,  
sour cherry, pedro jimenez jus*

9.900 Ft

ROPPANÓS ZÖLDSALÁTA, fekete szezám dresszing, mogyoró  
*CRISPY GREEN SALAD, black sesame dressing, hazelnut*

4.900 Ft

## ÉDES ÁLMOK

### SWEET DREAMS

CITRUS TARTE, tárkony fagylalt, meringue  
*CITRUS TARTE, tarragon ice cream, meringue*

3.900 Ft

FRISS GYÜMÖLCSÖK, JÁZMIN, HIBISZKUSZ  
*FRESH FRUITS, JASMINE, HIBISCUS*

3.900 Ft

# ÉDES ÁLMOK

SWEET DREAMS

## "TEJBERÍZS"

Caramelized **RICE PUDDING** with vanilla

**3.900 Ft**

## A VÉGZET NUTELLÁJA,

fagylalt, karamellizált popcorn, karamell

### **NUTELLA TO DIE FOR**

*hazelnut ice cream caramel popcorn, toffee caramel, coconut cake and lemon jam*

**4.500 Ft**

## SPICCES GALUSKA,

Patricius Tokaji Aszú szósz

(2 fő részére)

### **TIPSY CAKE**

*warm brioche soaked in a cocotte with Patricius Tokaji Aszú sauce (for 2 people)*

**5.900 Ft**

## CSOKOLÁDÉ MOUSSE

(2 fő részére)

### **CHOCOLATE MOUSSE**

*Traditional 70% chocolate mousse and chantilly (for 2 people)*

**5.900 Ft**

## BUDAPESTI HOLD,

fehércsokoládé, narancs, mandulakrém

### **BUDAPEST'S MOON**

*White chocolate, orange, almond cream*

**4.500 Ft**

## BIBO RÉTES

alma, sárga cékla, narancs

### **BIBO STRUDEL**

*apple, yellow beetroot, orange*

**4.500 Ft**

