

BIBO  
DANI GARCÍA

# BIBO SIGNATURE

**ÖKÖRUSZÁLY BRIOCHE®** 6.900 Ft  
*OXTAIL BRIOCHE® with original Bull sauce*

**KOLBÁSZ BRIOCHE®**, chipotle, fűrjtojás 4.900 Ft  
*COJONUDO BRIOCHE® fresh "Kolbász", chipotle, quail egg*

**DANI GARCIA IKONIKUS BURGERE** 6.900 Ft  
**DANI'S ICONIC BURGER**  
*Two sliders, bull sauce, pretzel, cheese, Inspired by the burger served at Dani García Restaurant, with three Michelin stars in 2019*

## AZ ELSŐ BENYOMÁS

### FIRST IMPRESSION

**GUACAMOLE**, burrata, szójabab 5.900 Ft  
*GUACAMOLE, burrata, soya beans*

**CAPRESE CSAK FORDÍTVÁ**, burrata, koktélpáradicsom, narancs, olíva 5.500 Ft  
*REVERSE CAPRESE, burrata, cherry tomato, orange with black olive*

Grillezett **PADLIZSÁNKRÉM**, fenyőmag, pita 4.900 Ft  
*Grilled BABAGANOUSH with pine nuts and pita bread*

**KACSAMÁJ**, aki **CSERESZNYE** akart lenni, meggy, parmezán, briós 7.900 Ft  
*The FOIE that wanted to be a CHERRY, sour cherry compote, parmesan and toasted brioche*

**BÉLSZÍN TATÁR**, savanyított görögdinnye 8.500 Ft  
*STEAK TARTAR, watermelon pickles*

Sárga corvina **CEVICHE**, kukorica, alma, jalapeño 8.500 Ft  
*Yellow corvina CEVICHE with fresh corn, apple, jalapeños*

**BIBO LÁNGOS** Mangalicasonka, torma, tejföl, mustár 4.900 Ft  
*BIBO LÁNGOS Mangalica ham, horseradish, sour cream with whole mustard grain*

**GULYÁS CROQUETTE** 4.900 Ft  
*A GULYÁS inside a CROQUETTE*

Roppanós **GARNÉLA**, bazsalikom 5.900 Ft  
*Crispy PRAWN with basil*

**RÁKTEMPURA**, kimchi, tobiko 6.900 Ft  
*Rock PRAWN TEMPURA, kimchi, tobiko*

## LEVESEK

### SOUPS

Kalapos **HAGYMALEVES** 4.900 Ft  
*Puff pastry ONION SOUP*

**BIBO GULYÁS** 4.900 Ft  
*BIBO'S GULYÁS*

**DANI GARCIA** Nagymamájának ragulevese 4.900 Ft  
*DANI GARCIA'S Grandmother's chicken and pork SOUP*

# FŐÉTELEK

MAIN COURSE

<b>ARANYDURBINCS</b> , zöldkagyló, paraj <i>SEA BREAM in a green mussel sauce with sautéed spinach</i>	12.900 Ft
<b>TŐKEHAL</b> , piquillo paprika <i>SEARED COD with piquillo pepper sauce</i>	11.900 Ft
<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>	15.900 Ft
Bársonyos töltött <b>CSIRKE</b> kucsmagombával <i>Stuffed CHICKEN breast with creamed morels</i>	8.500 Ft
<b>BÉLSZÍN</b> , zöldbors mártás, burgonyapüré <i>BEEF TENDERLOIN green pepper sauce, mashed potatoes</i>	16.900 Ft

## AHOL A SPANYOL LELKÜLET TALÁLKOZIK A MAGYAR SZÍVVEL

WHERE SPANISH SOUL MEETS HUNGARIAN HEART

<b>TÖKFŐZELÉK HOMÁRRAL</b> <i>ROASTED LOBSTER with Hungarian "TÖKFŐZELÉK" essence, marrow, dill</i>	29.900 Ft
<b>KRUMPLIS TÉSZTA</b> , polip <i>"KRUMPLIS TÉSZTA" paccheri, roasted octopus, soy sabayon, kimchi paprika</i>	13.900 Ft
Tenger gyümölcsei <b>HORTOBÁGYI</b> , langusza, champagne szósz <i>SEAFOOD "HORTOBÁGYI", like a Hortobágyi but with seafood, champagne sauce</i>	19.900 Ft
Mangalica <b>PARADICSOMOS HÚSGOMBÓC</b> , burrata, bazsalikom <i>MANGALICA PORK MEATBALL with burrata, basil, sun-dried tomato</i>	8.500 Ft
<b>KÉKFRANKOS BOURGUIGNON</b> , marhapofa, burgonyapüré, zöldségek <i>KÉKFRANKOS BOURGUIGNON, beef cheeks braised in red wine, mashed potatoes and glazed vegetables</i>	11.900 Ft
<b>SÜLT KACSAMELL</b> , sós TÚRÓGOMBÓC, meggy, pedro jimenez jus <i>ROASTED DUCK BREAST, salty cottage cheese dumpling, sour cherry, pedro jimenez jus</i>	9.900 Ft

**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)*

24.900 Ft

**MISO TOMAHAWK**  
(2 fő részére)

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

45.000 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



# ÉDES ÁLMOK

SWEET DREAMS

## “TEJBERÍZS”

*Caramelized RICE PUDDING with vanilla*

**4.500 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,

*Patrícius Tokaji Aszú szósz*

*(2 fő részére)*

### *TIPSY CAKE*

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

**6.900 Ft**

## CSOKOLÁDÉ MOUSSE

*(2 fő részére)*

### *CHOCOLATE MOUSSE*

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

**6.900 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**



## AZ ELSŐ BENYOMÁS

FIRST IMPRESSION

**KOCSONYA**, füstölt kacsamell, torma, marinált gombák  
*PORK JELLY, smoked duck breast,  
horseradish, marinated mushrooms*

4.900 Ft



## LEVES

SOUP

**“KORHELY” HALÁSZLÉ**, füstölt pisztráng,  
savanyított káposzta, édeskömény, ikra  
*“KORHELY” FISH SOUP, smoked trout,  
sour cabbage, fennel, trout roe*

4.500 Ft



## FŐÉTELEK

• MAIN COURSE

**SÜLT CÉKLA “SALÁTA”**, kecskesajt, balzsamecet, gesztenye  
*Oven baked BEETROOT SALAD, goat cheese,  
balsamic vinegar, chestnut*

6.900 Ft

**LAZAC**, füstölt répa, kagyló, Cassis  
*SALMON fillet, smoked carrot, mussels, Cassis*

9.900 Ft

**KONFITÁLT CSÁSZÁRHÚS**, káposztás tészta, kimchi  
*CONFIT PORK BELLY, cabbage pasta, kimchi*

8.900 Ft



## ÉDES ÁLMOK

SWEET DREAMS

**RÉPA “TORTA”**, mandula, passiógyümölcs  
*CARROT “CAKE”, almond, passion fruit*

4.500 Ft

**CSÖRÖGE FÁNK**, szilva, mogyoró  
*“ANGEL WINGS”, plum, hazelnut*

4.500 Ft

# BIBO KEDVENCEK

BIBO FAVOURITES

## AZ ELSŐ BENYOMÁS

FIRST IMPRESSION

**CAPRESE CSAK FORDÍTVA**, burrata, koktélpáradicsom, narancs, olíva  
*REVERSE CAPRESE, burrata, cherry tomato, orange with black olive*

— vagy / or —

**ÖKÖRUSZÁLY BRIOCHE®**

*OXTAIL BRIOCHE® with original Bull sauce*

— vagy / or —

**BÉLSZÍN TATÁR**, savanyított görögdinnye

*STEAK TARTAR, watermelon pickles*

— vagy / or —

Sárga corvina **CEVICHE**, kukorica, alma, jalapeño (+1.000 Ft)

*Yellow corvina CEVICHE with fresh corn, apple, jalapeños*

— vagy / or —

**KACSAMÁJ**, aki **CSERESZNYE** akart lenni, meggy, parmezán, briós (+1.500 Ft)

*The FOIE that wanted to be a CHERRY, sour cherry compote, parmesan and toasted brioche*

— vagy / or —

**BIBO GULYÁS**

*BIBO'S GULYÁS*

## FŐÉTELEK

MAIN COURSE

**ARANYDURBINCS**, zöldkagyló, paraj

*SEA BREAM in a green mussel sauce with sautéed spinach*

— vagy / or —

Bársonyos töltött **CSIRKE** kucsmagombával

*Stuffed CHICKEN breast with creamed morels*

— vagy / or —

**KÉKFRANKOS BOURGUIGNON**, marhapofa, burgonyapüré, zöldségek

*KÉKFRANKOS BOURGUIGNON, beef cheeks braised in red wine, mashed potatoes and glazed vegetables*

— vagy / or —

**SÜLT KACSAMELL, SÓS TÚRÓGOMBÓC**, meggy, pedro jimenez jus

*ROASTED DUCK BREAST, salty cottage cheese dumpling, sour cherry, pedro jimenez jus*

— vagy / or —

**KRUMPLIS TÉSZTA**, polip (+1.500 Ft)

*“KRUMPLIS TÉSZTA” paccheri, roasted octopus, soy sabayon, kimchi paprika*

## ÉDES ÁLMOK

SWEET DREAMS

**A VÉGZET NUTELLÁJA**,

fagylalt, karamellizált popcorn, karamell

*NUTELLA to die for*

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

— vagy / or —

**BUDAPESTI HOLD**,

fehércsokoládé, narancs, mandulakrém

*BUDAPEST'S MOON*

*White chocolate, orange, almond cream*

— vagy / or —

**BIBO RÉTES**

alma, sárga cékla, narancs

*BIBO STRUDEL*

*apple, yellow beetroot, orange*



A 3 fogásos menü ára / The price of the 3 course menu:

**19.900 Ft**



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*