

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

ARANYDURBINCS , zöldkagyló, paraj <i>SEA BREAM in a green mussel sauce with sautéed spinach</i>	12.900 Ft
TÓKEHAL , piquillo paprika <i>SEARED COD with piquillo pepper sauce</i>	11.900 Ft
BIBO MESTERHÁRMAS : 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 CSIRKE kucsmagombával <i>Stuffed CHICKEN breast with creamed morels</i>	8.500 Ft
BÉLSZÍN , 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

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

FÜSTÖLT LAZAC, zöldborsó saláta, retek, szezám
SMOKED SALMON, green peas salad, radish, sesame

4.900 Ft



LEVES

SOUP

CSICSÓKAKRÉMLEVES, pisztácia
JERUSALEM ARTICHOKE SOUP, pistachio

4.500 Ft



FŐÉTELEK

MAIN COURSE

GNOCCHI, kucsmagomba, medvehagyma, kecskesajt
GNOCCHI, morel mushroom, wild garlic, goat cheese

7.900 Ft

GARNÉLA, karalábéfőzelék, medvehagyma, zöldalma
PRAWN, kohlrabi, wild garlic, green apple

9.900 Ft

“GÖDÖLLŐI” TÖLTÖTT CSIRKECOMB,
burgonyapüré, szarvasgomba
STUFFED CHICKEN “GÖDÖLLŐ STYLE”, mashed potato, truffle

8.900 Ft



ÉDES ÁLMOK

SWEET DREAMS

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

4.500 Ft

Kókusz **PANNA COTTA**, málna, hibiszkusz, rózsabors
Coconut PANNA COTTA, raspberry, hibiscus, pink pepper

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*