

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 FORDÍTVA**, 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</i> in a green mussel sauce with sautéed spinach	12.900 Ft
<b>TŐKEHAL</b> , piquillo paprika <i>SEARED COD</i> with piquillo pepper sauce	11.900 Ft
<b>BIBO MESTERHÁRMAS</b> : Rossini szarvas/Cherry, Mangalica/Mustár, Borjú/Zöldbors The <i>THREE BIBO FILLETS</i> : Venison Rossini/Cherry, Pork/Mustard, Beef/Green pepper	15.900 Ft
Bársonyos töltött <b>CSIRKE</b> kucsmagombával Stuffed <i>CHICKEN</i> breast with creamed morels	8.500 Ft
<b>BÉLSZÍN</b> , zöldbors mártás, burgonyapüré <i>BEEF TENDERLOIN</i> green pepper sauce, mashed potatoes	16.900 Ft

## AHOL A SPANYOL LELKÜLET TALÁLKOZIK A MAGYAR SZÍVVEL

WHERE SPANISH SOUL MEETS HUNGARIAN HEART

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

**KOVÁSZOLT SPÁRGA**, rebarbara, eper, kecskesajt **4.900 Ft**  
*FERMENTED ASPARAGUS*, rhubarb, strawberry, goat cheese

+ Miért ne egy kis kaviárral? (10gr) **+ 9.900 Ft**  
+ Why not some caviar with it? (10gr)



## LEVES

SOUP

**HIDEG CÉKLALEVES**, joghurt, marhanyelv **4.500 Ft**  
*COLD BEETROOT SOUP*, yogurt, beef tongue



## FŐÉTELEK

MAIN COURSE

**GNOCCHI**, kucsmagomba, burrata, savanyított medvehagyma **7.900 Ft**  
*GNOCCHI*, morel mushroom, burrata, pickled wild garlic

**HEKKFILÉ**, verjus, parázsburgonya, spárga **9.500 Ft**  
*HAKE* fillet, verjus, roasted potatoes, asparagus

+ Miért ne egy kis kaviárral? (10gr) **+ 9.900 Ft**  
+ Why not some caviar with it? (10gr)

**BÁRÁNYFASÍRT BBQ**, lecsó **8.900 Ft**  
*LAMB MEATLOAF BBQ*, ratatouille



## ÉDES ÁLMOK

SWEET DREAMS

**EPER TARTE**, kamilla, vanília **4.500 Ft**  
*STRAWBERRY TARTE*, camomile, vanilla

Kókusz **PANNA COTTA**, málna, hibiszkusz, rózsabors **4.500 Ft**  
Coconut *PANNA COTTA*, raspberrry, hibiscus, pink pepper

# 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 include VAT. We add 15% service charge to the final amount of the bill.

Ask our colleagues regarding to the allergens.



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*