



CAVIAR & BULL

MALTA • BUDAPEST

MENÜ

ELŐÉTELEK

WAGYU MARHA CARPACCIO

Béarni mártás jégkrém, mangó chutney, Amarone borban marinált sonkahagyma, amaretto kaviár, tölgyfával füstölve
5200 HUF

200°C-ON SZOTÍROZOTT LIBAMÁJ

Briós, diós áfonyalekvár, Tokaji Aszú-Esszencia kaviár, érlelt balzsamecet kaviár, ropogós alma szirom
5600 HUF

GRATINÍROZOTT VADGOMBÁK FEKETE SZARVASGOMBA EMULZIÓVAL

Micro csírák, szarvasgomba emulzió, fűszeres majonéz, karamellizált sonkahagyma
4200 HUF

FEKETE TINTAHALKARIKÁK, AHOGY MI SZERETJÜK

Himalájai só, zöldfűszerek és fokhagyma
4500 HUF

ANGUS TATÁR

Finomra vágott kapribogyó, csemege uborka, tárkony, kakukkfű, sonkahagyma, lágy fűrjtojas, Afrikai bors, glazírozott sütőtök
5400 HUF

GARNÉLA ÖSI TEMPURÁBAN

Ázsia-i vinaigrette gyöngyök, édes vad-zöldfűszerek
5100 HUF

SERGI KLASSZIKUS WAGYU MARHA TACOJA

Serpenyőben pirított Wagyu kockák, paprika, lilahagyma, friss chili, savanyított mangó, fűszeres majonéz
5100 HUF

*Áraink az ÁFÁT tartalmazzák. A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számítunk fel.
Az euró átváltás a hivatalos napi XE árfolyamnak megfelelően történik.
Bármilyen étel allergia esetén kérjük előre jelezzen a felszolgáló személyzetnek.*

ELŐÉTELEK

BUFALA MOZZARELLA

*Pirított fenyőmag, bazsalikomos olíva olaj, paradicsom esszencia, érlelt balzsamecet
gyöngyök*
3600 HUF

SALÁTA CANELLONI

Uborka, parmezán, paradicsom, narancsos - mustáros Vinaigrette
3600 HUF

LAZAC CARPACCIO ALMAFA KÉREGGEL FÜSTÖLVE

Parmezán textúrák, édes szarvasgomba emulzió, Nori hínár, pirított pisztácia
4900 HUF

MEDITERRÁN RÁKFARKOK

*Nyers garnéla, édesburgonya - és mandarin püré, lime - és uborka granita, savanyított lila
mogyoróhagyma, sáfrány parfüm*
5200 HUF

FRISS OSZTRIGA – KÉZZEL VÁLOGATOTT

Nitrogén kód
1400 HUF

GAUCI HOMÁR "POPCORN"-JA

Chilis gyömbér - chutney, fűszeres majonéz, baby zsálya, fekete szezám-mag
8900 HUF (250g)

*Áraink az ÁFÁT tartalmazzák. A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számítunk fel.
Az euró átváltás a hivatalos napi XE árfolyamnak megfelelően történik.
Bármilyen étel allergia esetén kérjük előre jelezzen a felszolgáló személyzetnek.*

MOLEKULÁRIS BUBORÉK TRIÓ

CUBANTO
WHITE SANGRIA
COSMOS

3000 HUF

A CAVIAR & BULL PRÉMIUM KAVIÁR-VÁLOGATÁSA

OSIETRA

˘Gueldenstaedtii˘ orosz Kaszpi-tengeri tokhal
44.000 HUF /50 gramm

GOLD LABEL

˘Baerii˘ Szibériai tokhal
28.000 HUF /50 gramm

THE PLATINUM HYBRID

A Gueldenstaedtii és a Baerii tokhalak hibridje
36.000 HUF /50 gramm

RARE BELUGA

˘Huso Huso˘ Beluga a Kaszpi-tengerből
99.000 HUF /50 gramm

WHITE PEARL

Albínó tokhal kaviárja
52.000 HUF /50 gramm

KÓSTOLÓ A PLATINUM HYBRID CAVIAR-BÓL

5 gr-os kanállal szervírozva
3700 HUF

Áraink az ÁFÁT tartalmazzák. A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számítunk fel.
Az euró átváltás a hivatalos napi XE árfolyamnak megfelelően történik.
Bármilyen ételallergia esetén kérjük előre jelezzen a felszolgáló személyzetnek.

TÉSZTÁK

GARNÉLÁS FETTUCINE

Klasszikus rák velouté, hagyma, paradicsom, fokhagyma, brandy, tejföl
4800 HUF / 6600 HUF

HÁZI TORTELLONI HOMÁRRAL ÉS LAZACCAL TÖLTVE

Koktélpáradicsom, zöldfűszerek, fokhagyma, fehérboros kagyló veluté
5100 HUF / 6900 HUF

HÁZI TORTELLONI ÖKÖRUSZÁLLYAL TÖLTVE

Sonkahagyma, gyömbér, ribizli, vörösbor, tárkony, érlelt balzsamecet mártás
4900 HUF / 6700 HUF

*Áraink az ÁFÁT tartalmazzák. A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számítunk fel.
Az euró átváltás a hivatalos napi XE árfolyamnak megfelelően történik.
Bármilyen étel allergia esetén kérjük előre jelezzen a felszolgáló személyzetnek.*

FŐÉTELEK

ANGUS RIB-EYE STEAK (280g)
8500 HUF

ANGUS BÉLSZÍN STEAK (260g)
9100 HUF

SZÓSZOK

Vad - és szarvasgomba
Bors - és konyak
Gorgonzola, Whiskey - és dió

ROZÉ KACSAMELL

Sárgarépa püré, savanyított gyöngyhagyma, portói- és narancsredukció
6900 HUF

BÁRÁNYLAPOCKA SOUS-VIDE

Ribizli, rozsmaringos demi-glace, grillezett padlizsánszív
7900 HUF

PÁROLT MANGALICAPOFA

Kézműves sörös- és vörösboros jus, tejfölcsseppek, micro csírák
6800 HUF

*Áraink az ÁFÁT tartalmazzák. A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számítunk fel.
Az euró átváltás a hivatalos napi XE árfolyamnak megfelelően történik.
Bármilyen étel allergia esetén kérjük előre jelezzen a felszolgáló személyzetnek.*

HALAK

TENGERI SÜGÉR FILE

Citromlekvár, pirított burgonya kéreg, kapros velouté
8800 HUF

SASHAL (MEAGRE) SÓKÉREGBEN

Durvasóval takarva 200 fokon sütve, az asztalnál szervírozva
FT. 8900 HUF / F (minimum 2 személyre)

TENGERI SÜGÉR SÓKÉREGBEN

Durvasóval takarva 200 fokon sütve, az asztalnál szervírozva
8900 HUF

NORVÉG ROPOGÓS LAZAC

Sáfrány, kapor, paradicsom velouté, édeskömény- és citromnád püré
8200 HUF

MEDITERRÁN KIRÁLYGARNÉLA

Fokhagyma infúzió, petrezselyem, fehérbor, citrom
9900 HUF

HOMÁR

Választható elkészítési módok:

Paradicsom & chili-chutney

Extra szűz olivaolaj

Homár popcorn

Grill

Fokhagymás vaj

3100 HUF / 100g (~17000 HUF / adag)

Áraink az ÁFÁT tartalmazzák. A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számítunk fel.

Az euró átváltás a hivatalos napi XE árfolyamnak megfelelően történik.

Bármilyen étel allergia esetén kérjük előre jelezzen a felszolgáló személyzetnek.

CONTEMPORARY DEGUSZTÁCIÓS MENÜ

Véleményünk szerint az alábbi menü egy tökéletes módja az eredeti
Mediterrán stílusú konyha felfedezésének.

LAZAC CARPACCIO ALMAFA KÉREGGEL FÜSTÖLVE
Parmezán textúrák, édes szarvasgomba emulzió, Nori hínár, pirított piztácia

WAGYU MARHA CARPACCIO
*Béarni mártás jégkrém, mangó chutney, Amarone borban marinált sonkahagyma,
amaretto kaviár, tölgyfával füstölve*

BUFALA MOZZARELLA
*Pirított fenyőmag, bazsalikomos olíva olaj, paradicsom esszencia, érlelt balzsamecet
gyöngyök*

FEKETE TINTAHALKARIKÁK, AHOGY MI SZERETJÜK
Himalájai só, zöldfűszerek és fokhagyma

HÁZI TORTELLONI HOMÁRRAL ÉS LAZACCAL TÖLTVE
Koktélpáradicsom, zöldfűszerek, fokhagyma, fehérboros kagyló veluté

MOLEKULÁRIS BUBORÉK CUBANITO

TENGERI SÜGÉR FILÉ
Citromlekvár, pirított burgonya kéreg, kapros velouté

ANGUS RIB-EYE STEAK
Csíkokra vágva tálalva

VÁLASZTHATÓ DESSZERTEK

FORRÓ CSOKOLÁDÉ FONDANT
csokoládés mogyorós morzsával és tej-karamella jégkrémmel

VAGY

BAZSALIKOMOS FEHÉR CSOKOLÁDÉ PANNA COTTA
Trópusi gyümölcsökkel és ropogós kókusz keksszel

VAGY

VANÍLIA CRÉME BRULÉE
Sózott kávé öntettel és karamellizált banánnal

A menü 19.500 HUF / fő és az összes vendégnek meg kell rendelnie az asztalnál.
Opcionális Platinum Hybrid kaviár kóstoló: 3700 HUF / fő.

Áraink az ÁFÁT tartalmazzák. A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számítunk fel.
Az euró átváltás a hivatalos napi XE árfolyamnak megfelelően történik.
Bármilyen étel allergia esetén kérjük előre jelezzen a felszolgáló személyzetnek.

”COSMOPOLITAN” DEGUSZTÁCIÓS MENÜ

Véleményünk szerint az alábbi menü egy tökéletes módja az eredeti
Mediterrán stílusú konyha felfedezésének.

FRISS OSZTRIGA

FEKETE ANGUS TATÁR

*Finomra vágott kapribogyó, csemege uborka, tárkony, kakukkfű,
sonkahagyma, lágy fűrjtojás, Afrikai bors, glazírozott sütőtök*

GARNÉLA ÖSI TEMPURÁBAN

Ázsia-i vinaigrette gyöngyök, édes vad-zöldfűszerek

GRATINÍROZOTT VADGOMBÁK FEKETE SZARVASGOMBA EMULZIÓVAL
Micro csírák, szarvasgomba emulzió, fűszeres majonéz, karamellizált sonkahagyma

HÁZI TORTELLONI HOMÁRRAL ÉS LAZACCAL TÖLTVE

Koktélpáradicsom, zöldfűszerek, fokhagyma, fehérboros kagyló veluté

200°C-ON SZOTÍROZOTT LIBAMÁJ

*Briós, diós áfonyalekvár, Tokaji Aszú-Esszencia kaviár, érlelt balzsamecet kaviár, ropogós
alma szírom*

MOLEKULÁRIS BUBORÉK CUBANITO

GAUCI HOMÁR ”POPCORN”-JA

Chilis gyömbér - chutney, fűszeres majonéz, baby zsálya, fekete szezámmag

VÁLASZTHATÓ DESSZERTEK

FORRÓ CSOKOLÁDÉ FONDANT

csokoládés mogyorós morzsával és tej-karamella jégkrémmel

VAGY

BAZSALIKOMOS FEHÉR CSOKOLÁDÉ PANNA COTTA

Trópusi gyümölcsökkel és ropogós kókusz keksszel

VAGY

VANÍLIA CRÉME BRULÉE

Sózott kávé öntettel és karamellizált banánnal

A menü 21.500 HUF / fő és az összes vendégnek meg kell rendelnie az asztalnál.

Opcionális Platinum Hybrid kaviár kóstoló: 3700 HUF / fő.

Áraink az ÁFÁT tartalmazzák. A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számítunk fel.

Az euró átváltás a hivatalos napi XE árfolyamnak megfelelően történik.

Bármilyen étel allergia esetén kérjük előre jelezzen a felszolgáló személyzetnek.

STARTER

SEARED WAGYU BEEF CARPACCIO

*Béarnaise nitro ice-cream, mango chutney, Amarone impregnated shallots,
amaretto caviar with a smoked oak note*

5200 HUF

200° FLASH SEARED FOIE GRAS

*Served on brioche with walnut-and red currant marmalade,
with Hungarian Tokaji Aszú Essencia caviar and apple leaf*

5600 HUF

BLACK PÉRIGORD TRUFFLE FLAVOURED RECONSTRUCTED WILD MUSHROOMS

Micro greens, black truffle emulsion, spicy mayo and caramelised shallots

4200 HUF

BLACK CALAMARI

Himalayan salt, herbs and garlic (The tradition in our own way)

4500 HUF

BLACK ANGUS TARTAR

*Finely chopped capers and gherkins, wild thyme & tarragon, shallots,
explosive quail egg and cracked African pepper folded in gazed pumpking canvas*

5400 HUF

TIGER PRAWNS IN “ANCIENT TEMPURA”

Reinvented, Asian vinaigrette baby spheres and sweet wild herbs

5100 HUF

SERGİ'S CLASSIC WAGYU TACOS

*Pan seared Wagyu beef flavoured with red pepper concasse and red onion compote,
fresh chili, pickled mango and spicy mayo*

5100 HU

*Our prices are inclusive of VAT. We add 12% service charge to the final bill.
Euro prices are calculated according to the daily official XE currency ratings.
If you have food allergy or intolerance, please notify your host in advance.*

STARTER

BUFALA MOZZARELLA

*Jellyfied skin made of tomato consommé, roasted pine nuts,
basil oil, tomato essence and aged balsamic pearls*
3600 HUF

TWISTED GARDEN CANNELLONI

Cucumber, parmesan, tomato, orange and grain mustard vinaigrette
3600 HUF

APPLE WOOD HOUSE SMOKED SALMON

Parmesan textures, sweet truffle emulsion, Nori julienne and roasted pistachios
4900 HUF

MEDITERRANEAN PRAWNS NAKED AND SACRED!

*Prawns crude, sweet potato & mandarine puree, lime & cucumber granita,
pickled purple shallots & saffron perfume*
5200 HUF

THE CHOSEN ONES! - FRESH OYSTERS

Nitro mist
1400 HUF psc

GAUCI'S SIGNATURE "THE LOBSTER POPCORN"

Chilli & ginger chutney, spicy mayo, micro cress, black sesame seeds and the rest is history!
900 HUF (250g)

*Our prices are inclusive of VAT. We add 12% service charge to the final bill.
Euro prices are calculated according to the daily official XE currency ratings.
If you have food allergy or intolerance, please notify your host in advance.*

MOLECULAR SPHERES

CUBANTO
WHITE SANGRIA
COSMOS

3000 HUF

CAVIAR & BULL'S PREMIUM CAVIAR SELECTION

OSIETRA

“Gueldenstaedtii” the Russian Caspian sea sturgeon
44.000 HUF / 50 grams

GOLD LABEL

“Baerii” the Siberian river sturgeon
28.000 HUF / 50 grams

THE PLATINUM HYBRID

Mixed Breed of both sturgeons “Baerii & Osietra”
36.000 HUF / 50 grams

RARE BELUGA

“Huso Huso” sturgeon Caspian sea
99.000 HUF / 50 grams

WHITE PEARL

Albino sturgeon caviar
52.000 HUF / 50 grams

TASTER OF THE “PLATINUM CAVIAR”

available with 5g spoon
3700 HUF

*Our prices are inclusive of VAT. We add 12% service charge to the final bill.
Euro prices are calculated according to the daily official XE currency ratings.
If you have food allergy or intolerance, please notify your host in advance.*

PASTA

FETTUCCINE PRAWNS

Classic Prawn Bisque tossed with onion and tomato, hint of garlic, brandy, Crème Fraîche
Starter 4800 HUF / Main 6600 HUF

LOBSTER & SALMON ARTISAN FILLED TORTELLONI

Cherry tomatoes, herbs, garlic, white wine and creamy shellfish velouté
Starter 5100 HUF / Main 6900 HUF

BULL'S TAIL TORTELLACCI

Shallots, ginger, red currant, red wine and balsamic cream infused with tarragon
Starter 4900 HUF / Main 6700 HUF

*Our prices are inclusive of VAT. We add 12% service charge to the final bill.
Euro prices are calculated according to the daily official XE currency ratings.
If you have food allergy or intolerance, please notify your host in advance.*

MAINS

AAA BLACK ANGUS RIB EYE (280g)
8500 HUF

AAA BLACK ANGUS FILLET (260g)
9100 HUF

CHOICE OF SAUCES

Truffle and wild mushroom
Pepper and cognac
Gorgonzola Whiskey and walnut

ROSÉ BARBARY DUCK BREAST
Carrot puree, pickled shallots port and orange citrus reduction
6900 HUF

LAMB SHOULDER 1440 MINUTES SLOW COOKED
Red currant, rosemary demi glace, grilled aubergine hearts
7900 HUF

BRAISED MANGALICA PORK CHEEKS
Reduced in artisan beer and red wine jus served with micro greens and sour cream drops
6800 HUF

*Our prices are inclusive of VAT. We add 12% service charge to the final bill.
Euro prices are calculated according to the daily official XE currency ratings.
If you have food allergy or intolerance, please notify your host in advance.*

FISH

FILLET OF SEA BASS

illed with lemon marmalade, crusted with potato crumble, dill velvet velouté
8800 HUF

MEAGRE FISH (GURBELL) ICEBERG FLAMBEÉ

Buried in rock salt, baked at 200 degrees and crafted at your table
8900 HUF / portion (2 people minimum order)

SEA BASS ICEBERG FLAMBÉ

Buried in rock salt, baked at 200 degrees and crafted at your table
8900 HUF

NORDIC CRISPY SALMO"NESS"

Saffron, dill and tomato velouté, fennel and lemongrass puree
8200 HUF

MEDITERRANEAN RED KING PRAWNS

Garlic infusion, parsley, white wine and lemon jus
9900 HUF

LOBSTER

Choices of cooking style:

Tomato and chilli chutney

Extra virgin olive oil

Lobster popcorn

Grilled

Plain garlic butter

3100 HUF / 100 grams
(~17000 / portion)

*Our prices are inclusive of VAT. We add 12% service charge to the final bill.
Euro prices are calculated according to the daily official XE currency ratings.
If you have food allergy or intolerance, please notify your host in advance.*

CONTEMPORARY DEGUSTATION MENU

“In our opinion this is a perfect dinner sharing experience”

APPLE WOOD HOUSE SMOKED SALMON

Parmesan textures, fresh broths, sweet truffle emulsion, nori julienne and roasted pistachios

SEARED WAGYU BEEF CARPACCIO

Béarnaise ice cream, chutney made from mango Amarone impregnated shallots, Amaretto caviar with a smoked oak note

BUFALA MOZZARELLA

Skin jellyfied of infused tomato consome, roasted pine nuts, basil oil, tomato essence and aged balsamic pearls

BLACK CALAMARI ROLLED IN OUR SUCCESS

Himalaya salt, herbs and garlic (The tradition in our own way)

LOBSTER & SALMON ARTISAN FILLED TORTELLONI

Cherry tomatoes, herbs, garlic, white wine and shellfish creamy velloute

MOLECULAR SPHERES CUBANITO

Served on half lime (this is a mouth cleanser before the mains)

SEA BASS ICEBERG FLAMBÉ

Buried in rock salt, baked at 200 degrees and crafted at your table

AAA BLACK ANGUS RIB EYE

Taliata served with a chefs speciality sauce

CHOICES OF DESSERTS

CHOCOLATE FONDANT

with chocolate and hazelnut soil and toffee ice-cream

OR

WHITE CHOCOLATE AND BASIL PANACOTTA

with tropical fruit and coconut crisp

OR

VANILLA CRÉME BRULÉE

with salted coffee sauce and caramelised banana

The menu must be taken by all the guests on the table.

Price: 19.500 HUF / per person.

*Our prices are inclusive of VAT. We add 12% service charge to the final bill.
Euro prices are calculated according to the daily official XE currency ratings.
If you have food allergy or intolerance, please notify your host in advance.*

COSMOPOLITAN DEGUSTATION MENU

“In our opinion this is a perfect dinner sharing experience”

THE CHOSEN ONES! FRESH OYSTERS

Nitro mist

BLACK ANGUS TARTAR

Finely chopped capers and gherkin, wild thyme & tarragon, shallots, explosive quail egg and cracked African pepper folded in gazed pumpkining canvas

TIGER PRAWNS “ANCIENT TEMPURA”

Reinvented, Asian vinaigrette baby spheres and sweet wild herbs

TRUFFLE FLAVOURED RECONSTRUCTED MUSHROOMS

Micro greens, black truffle emulsion, spicy mayo and caramelised shallots

LOBSTER & SALMON ARTISAN FILLED TORTELLONI

Cherry tomatoes, herbs, garlic, white wine and shellfish creamy velloute

200° FLASH SEARED FOIE GRAS

Walnut and red currant toast topped with hungarian Tokaji Aszú Essencia caviar and apple crystals.

MOLECULAR SPHERES CUBANITO

Served on half lime (Palate refresher)

GAUCI'S SIGNATURE “THE LOBSTER POPCORN”

Chilli chutney, spicy mayo, micro cress, black sesame seeds and the rest is history!

CHOICES OF DESSERTS

CHOCOLATE FONDANT

with chocolate and hazelnut soil and toffee ice-cream

OR

WHITE CHOCOLATE AND BASIL PANACOTTA

with tropical fruit and coconut crisp

OR

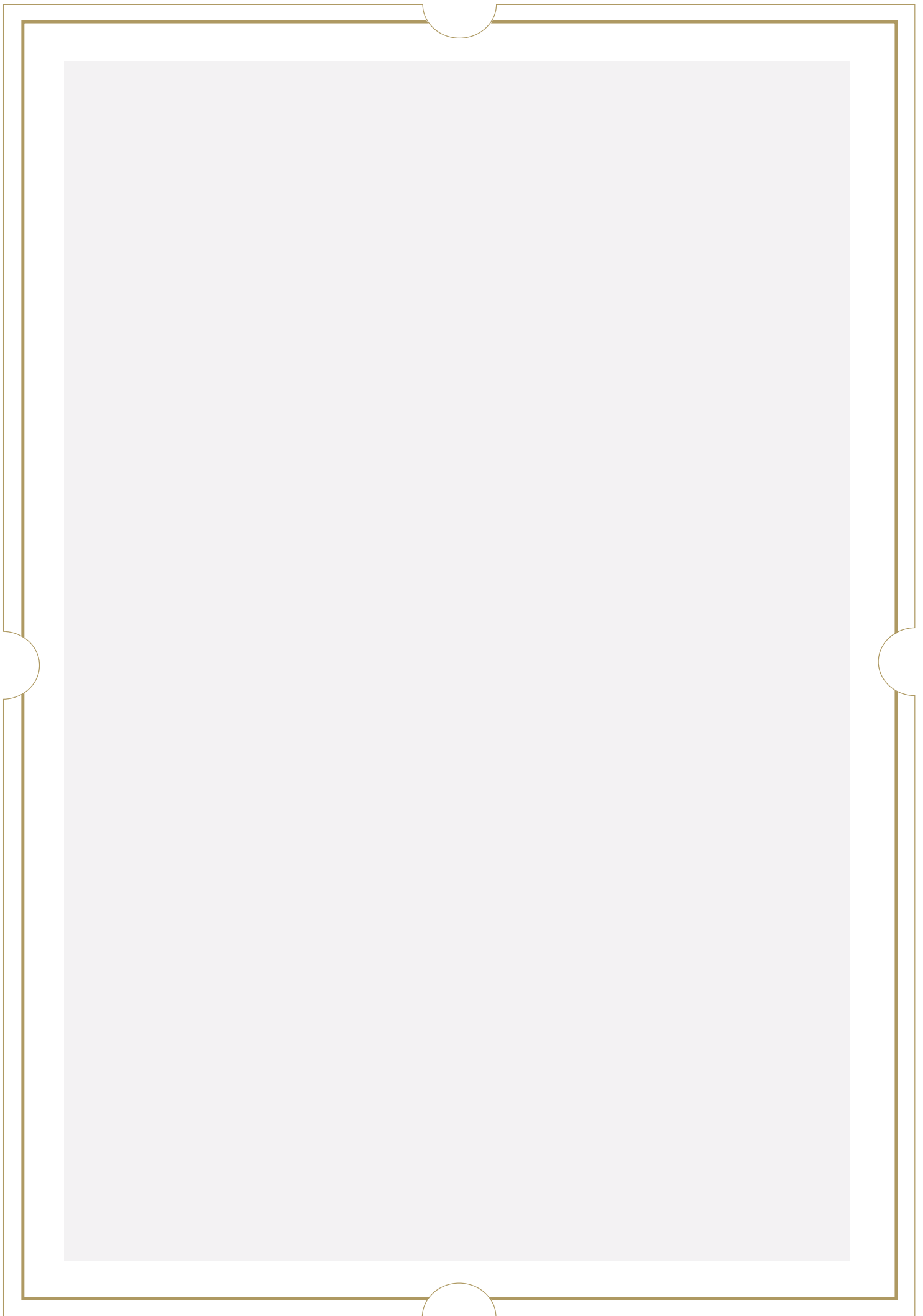
VANILLA CRÉME BRULÉE

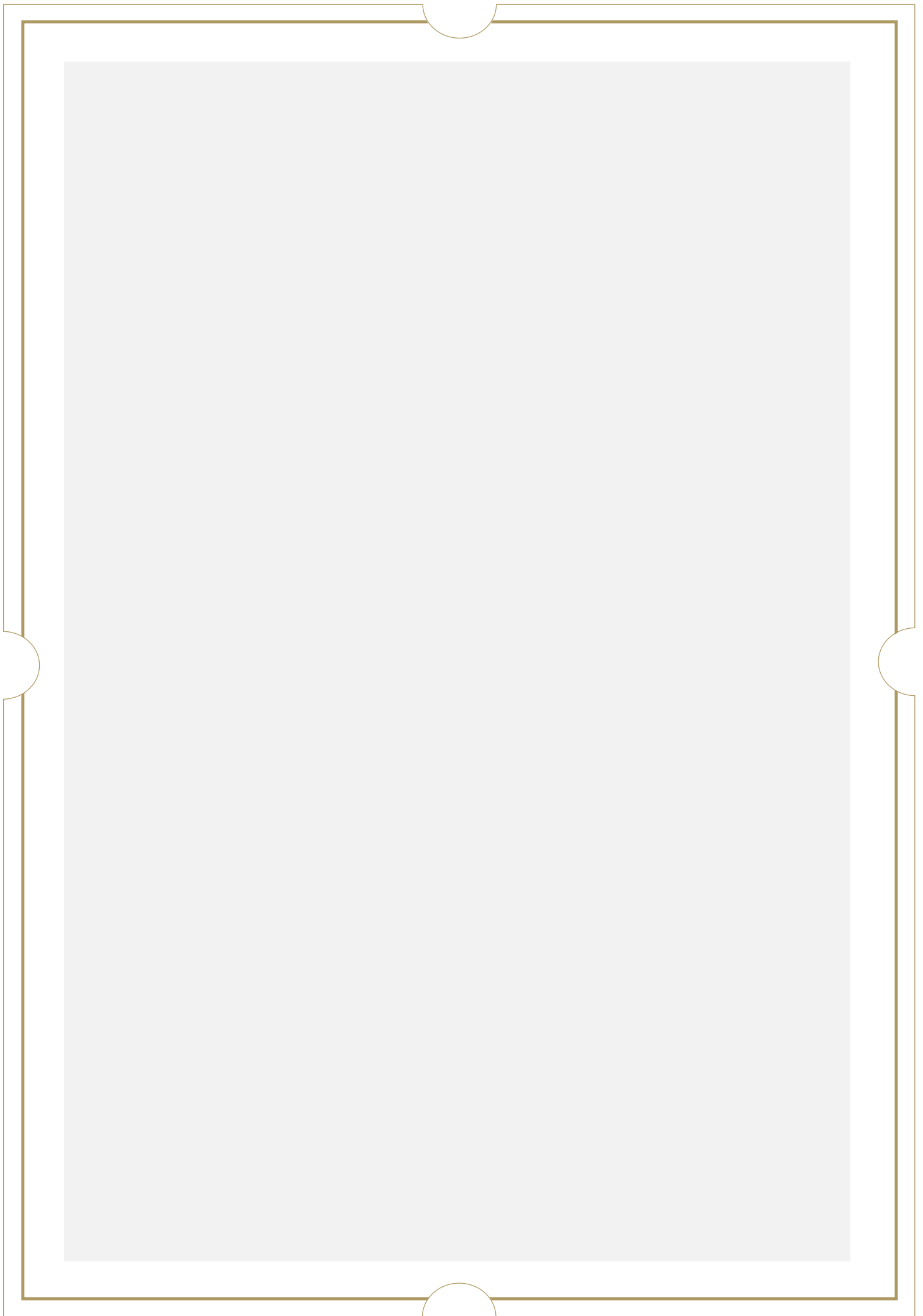
with salted coffee sauce and caramelised banana

The menu must be taken by all the guests on the table.

Price: 21.500 HUF / per person. Additional Platinum Hybrid caviar to the menu 3700 HUF / 5g.

*Our prices are inclusive of VAT. We add 12% service charge to the final bill.
Euro prices are calculated according to the daily official XE currency ratings.
If you have food allergy or intolerance, please notify your host in advance.*





CAVIAR & BULL 

MALTA • BUDAPEST

www.caviarandbull.com