

Vegetarian TASTING MENU

BOMBAY
BUDAPEST

FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

We are pairing this extraordinary menu with Moët & Chandon champagne. Fine bubbles stimulate the senses and enhance textures. The elegance and refreshing qualities of the wine balance nicely with the complexity of our signature aromatics.

DAL PAKWAN (G, L)

Ginger and coriander seasoned lentil Bartha with lentil crisps and tamarind chutney

APPLE ASPARAGUS SOUP (V, GF)

Green apple and asparagus puree, coconut cream and aromatic spices

LOTUS STEM CHOP (G, L)

Minced lotus stem chop with a coriander and hot herb sauce

AMRITSARI CHOLE WITH PALAK PURI (G, L)

Spicy chickpea curry with deep fried soft spinach bread

AWADHI VEGETABLE BIRYANI (N, L)

Deconstructed vegetable Biryani with Paneer cheese, signature spices, cashew and browned onion

MILK GHEWAR WITH BAKED YOGHURT (N, L, G)

Traditional Indian deep fried dessert with ghee, nuts Rabdi, cardamom and baked yoghurt

PETIT FOURS

MOËT & CHANDON ROSE IMPÉRIAL For two (0,75L)

OUTLAW COCKTAIL (For two)

Glenmorangie 10 Years old Whisky, Eminente Reserva 7 Years Rum, cardamom, Amari Blend

MENU PRICE: € 263.4

G = Gluten

L = Lactose

N = Nuts

| Please inform us of any dietary restrictions ahead of time as unfortunately not all requests can be accommodated.

Vegetáriánus KÖSTOLÓ MENU

BOMBAY
BUDAPEST

FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Ezt a rendkívüli menüt Moët & Chandon pezsgővel párosítjuk. A finom buborékok serkentik és kiemelik a textúrákat, a pezsgő látványosága tökéletesen egyensúlyozza az aromás fűszerek összetettségét, együtt tökéletes ízeket teremtve.

DAL PAKWAN (G, L)

Gyömbérrel és korianderrel ízesített lencsekrém, lencseropogóssal, tamarind chutneyval

APPLE ASPARAGUS SOUP (GM)

Kókusztejjel sűrített zöldséges spárgaleves

LOTUS STEM CHOP (G, L)

Fasírozott, lótuszvirág gyökérből, kardamommal és csípős mártással

AMRITSARI CHOLE WITH PALAK PURI (G, L)

Csípős csicseriborsó curry, spenótos sült kenyérral

AWADHI VEGETABLE BIRYANI (M, L)

Újrágondolt vegetáriánus Biryani, Paneer sajttal, India fűszereivel, kesudióval és pirított hagymával

MILK GHEWAR WITH BAKED YOGHURT (M, L, G)

Indiai desszertkülönlegesség Rabdival, kardamom, piskóta és krémjoghurt

PETIT FOURS

MOËT & CHANDON ROSE IMPÉRIAL Két fő részére (0,75L)

OUTLAW COCKTAIL (Két fő részére)

Glenmorangie 10 éves whisky, Eminente Reserva 7 éves rum, kardamom, Amari Blend

MENÜ ÁRA: 92.200 HUF