TAPAS FINO

SNACK

Serrano sonka / Serrano ham *(1)* — **3 950 HUF**
Kenyérrel, sült paradicsommal
With bread, roasted tomatoes

Iberico sonka / Iberico ham (60g) *(1)* — **7 950 HUF**
Kenyérrel, olívaolajjal
With bread, olive oil

Mini chorizo kolbász / Mini chorizo sausages (60g) *(3, 10)* — **3 450 HUF**
Füstös spanyol sertés kolbász, füstölt paprikás aioli
Smoky Spanish pork sausages, smoked paprika aioli

Olívabogyó válogatás / Olive selection (150g) — **2 950 HUF**
Gordal, Manzanilla, Kalamata olíva bogyó, sült paprika
Gordal, Manzanilla, Kalamata olives, roasted peppers

Spanyol sajtválogatás / Spanish cheese selection *(7)* — **3 750 HUF**

Ropogós halacskák / Aquadella *(1, 4)* — **2 150 HUF**
Málnapor, citrom
Raspberry powder, lemon

Faszénen sült padron paprika / Grilled padron pepper — **3 950 HUF**
Olívaolaj
Olive oil

Olíva, paprika, szardella nyárs / Olive, pepper, and anchovy skewer *(4)* — **2 450 HUF**
Sós szardella, enyhén csípős édes paprika, Manzanilla olívabogyó
Salted anchovies, mildly spicy sweet peppers, and Manzanilla olives

Tintahal nyárs (3 db) / Squid skewer (3 pcs) *(14)* — **2 450 HUF**
Grillezett bébi tintahal, füstölt fűszerpaprika, fokhagymachips, olívaolaj
Grilled baby squid, smoked paprika, garlic chips, olive oil

Sült kápia paprika / Roasted kápia pepper — **1 950 HUF**
Olívaolaj, fokhagyma chips, fekete olívabogyó morzsa
Olive oil, garlic chips, dried black olives

Sült Raclette sajt / Roasted Raclette cheese *(1, 7, 8)* — **2 850 HUF**
Hagymalekvár, mandula
Onion jam, almond

Kenyér / Bread *(1)* — **950 HUF**

Gluténmentes kenyér / Gluten-free bread — **1 450 HUF**

Az allergén jelölések tájékoztató jellegűek. Kérjük, ételérzékenységét, ételallergiáját jelezze felszolgálóinknak.
Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
1. Glutén/Gluten, 2. Rákfélék/Crustaceans, 3. Tojás/Eggs, 4. Hal/Fish, 5. Földimogyoró/Peanuts, 6. Szójabab/Soybeans,
7. Tej/Milk, 8. Diófélék/Nuts, 9. Zeller/Celery, 10. Mustár/Mustard, 11. Szezámmag/Sesame Seeds,
12. Kén-dioxid/Sulfur Dioxide, 13. Csillagfürt/Lupine, 14. Puhatestűek/Molluscs

TAPAS FINO

TAPAS

Katalán halleves (Suquet) *(2, 4, 9, 12, 14)* **3 950 HUF**
Paradicsomos alapú katalán halleves, feketekagyló, Szt. Péter hal filé, bébi tintahal
Catalan tomato-based fish soup, black mussels, John Dory fillet, and baby squid

Tintahal szendvics / Squid sandwich *(1, 3, 10, 14)* **4 450 HUF**
Sült tintahal, serrano chips, tojáskrém, petrezselyem, füstölt paprikás aioli, lepény kenyér
Fried squid, serrano ham chips, egg cream, parsley, smoked paprika aioli, flatbread

Spanyol burgonyás húsgolyó / Bombas de patatas *(1, 3, 7, 10)* **2 350 HUF**
Iberico, burgonya, manchego, chilis paradicsom szósz, aioli
Iberico, potatoes, manchego, chili tomato sauce, aioli

Pulled beef burger *(1, 3, 4, 9, 10, 12)* **4 550 HUF**
Lassan készült tépett marhahús, szárított füstölt tonhal pehellyel készített aioli, guindillas chili, buci, savanyított jégcsapretek
Slow-cooked pulled beef, aioli made with dried smoked tuna flakes, Guindillas chili, bun, pickled daikon radish

Patatas bravas classic *(3, 10)* **2 450 HUF**

Gambas al ajillo *(2)* **4 950 HUF**
Chili-s garnélarák, fokhagyma, petrezselyem
Shrimps, chili, garlic, parsley

Sült ördögszekérgomba / Fried king oyster mushroom *(3, 7, 9, 12)* **4 250 HUF**
Kakukkfüves jus, petrezselyem, tojássárgája krém, hagymalekvár, parmezánhab
Thyme jus, parsley, egg yolk cream, onion jam, parmesan foam

Sült nyúl, piquillo mártás / Roasted rabbit, piquillo sauce *(7)* **3 450 HUF**
Szaftos nyúlcomb, piquillo paprikás mártás
Juicy rabbit meat, Piquillo pepper sauce

Angus bélszín toast / Angus tenderloin toast *(1, 3, 7, 9, 10, 12)* **9 950 HUF**
Ciabatta, bélszín steak, aioli, manchego, jus
Ciabatta, tenderloin steak, aioli, manchego, jus

Fekete kagyló / Black mussels *(1, 12, 14)* **4 950 HUF**
Friss fekete kagyló, citrusos-sherry vinegrette, citrom
Fresh black mussels, citrus sherry vinaigrette, lemon

Padlizsán croquetas / Aubergine croquetas *(1, 10)* **2 450 HUF**
Padlizsán, vegán majonéz
Aubergine, vegan mayonnaise

Spanyol omlett, paradicsom saláta (tortilla de patatas) *(3)* **2 750 HUF**
Omlett, burgonya, paradicsom, petrezselyem
Omelet, potato, tomato, parsley

Az allergén jelölések tájékoztató jellegűek. Kérjük, ételérzékenységét, ételallergiáját jelezze felszolgálóinknak.
Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
1. Glutén/Gluten, 2. Rákfélék/ Crustaceans, 3. Tojás/Eggs, 4. Hal/Fish, 5. Földimogyoró/Peanuts, 6. Szójabab/Soybeans, 7. Tej/Milk, 8. Diófélék/Nuts, 9. Zeller/Celery, 10. Mustár/Mustard, 11. Szezámmag/Sesame Seeds, 12. Kén-dioxid/Sulfur Dioxide, 13. Csillagfürt/Lupine, 14. Puhatestűek/Molluscs

TAPAS FINO

JOSPERBEN SÜLT ÉTELEK / JOSPER GRILLED DISHES

Rib-eye steak (250g) *(9, 12)* **17 500 HUF**

Tigrisrák farok (140g / 2 db) / Tiger prawn tails (140g / 2 pieces) *(2,7)* **7 550 HUF**

Bőrén sült csirkemell supreme, jus / Pan-fried chicken supreme, jus *(9, 12)* **5 500 HUF**

Iberico sertésszűz (200g) / Iberico pork tenderloin (200g) *(9, 12)* **7 500 HUF**

Polip / Octopus (100g) *(6, 14)* **8 500 HUF**

KÖRETEK / SIDE DISHES

Parmezános, szarvasgombás hasábburgonya / Parmesan and truffle fries *(1, 7)* **1 950 HUF**
Hasábburgonya, parmezán, szarvasgomba
French fries, Parmesan, truffle

Sült cékla, kecskesajt, kesudió / Roasted beetroot, goat cheese, cashew *(7, 8)* **2 250 HUF**

Hideg csicseriborsó saláta / Cold chickpea salad **2 350 HUF**
Csicseriborsó articsókával, aszalt paradicsom, zöldfűszerek
Chikpeas, artichokes, sun dried tomatoes, herbs

Vegyes saláta, sült paprika, paradicsom, uborka / Mixed salad, roasted peppers, tomatoes, cucumbers **2 990 HUF**

Escalivada "Fino style" **2 950 HUF**
Josperben sült padlizsán, hagymalekvár, sült kápia paprika, fokhagyma, olivaolajjal és zöldfűszerekkel.
Josper grilled eggplant, onion jam, roasted kápia peppers, garlic, olives, herbs

DESSZERT / DESSERT

Katalán krém / Catalan cream *(3, 7)* **2 200 HUF**
Narancs, fahéj / *Orange, cinnamon*

Churros *(1, 3, 7)* **2 200 HUF**
Csokoládékrém, fahéjas cukor / *Chocolate cream, cinnamon sugar*

Füge-mandula kenyér / Fig and almond bread *(8)* **2 450 HUF**
Vegán, glutén- és laktózmentes, mandulaliszttel készül.
Fügével és vegán sós karamellel tálalva.
Vegan, gluten free and lactose free, made with almond flour, served with figs and vegan salted caramel.

Az allergén jelölések tájékoztató jellegűek. Kérjük, ételérzékenységét, ételallergiáját jelezze felszolgálóinknak.
Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
1. Glutén/Gluten, 2. Rákfélék/ Crustaceans, 3. Tojás/Eggs, 4. Hal/Fish, 5. Földimogyoró/Peanuts, 6. Szójabab/Soybeans, 7. Tej/Milk, 8. Diófélék/Nuts, 9. Zeller/Celery, 10. Mustár/Mustard, 11. Szezámmag/Sesame Seeds, 12. Kén-dioxid/Sulfur Dioxide, 13. Csillagfürt/Lupine, 14. Puhatestűek/Molluscs

TAPAS FINO

BOROK / WINE

HABZÓ / SPARKLING

Codorníu – Clasico Cava (Catalunya, Spain)
150 ml 3 400 HUF
750 ml 15 000 HUF

Vicente Gandía – El Miracle Rosé Brut (Penedés, Spain)
750 ml 12 000 HUF

Codorníu – Zero Cava (Catalunya, Spain)
150 ml 2 700 HUF
750 ml 12 000 HUF

Kreinbacher – Extra Dry (Somló, Hungary)
150 ml 3 400 HUF
750 ml 15 000 HUF

Veuve Clicquot – Yellow Label (Champagne, France)
750 ml 44 000 HUF

Veuve Clicquot – Rosé (Champagne, France)
750 ml 49 000 HUF

Louis Roederer – Collection 244 (Champagne, France)
750 ml 44 000 HUF

Ruinart – R de Ruinart (Champagne, France)
750 ml 49 000 HUF

FEHÉR / WHITE

Gizella Pince – Tokaji Furmint & Hárslevelű (Tokaj, Hungary)
150 ml 3 200 HUF
750 ml 14 000 HUF

Hiruzta – Txakolina (Hondarribia, Spain)
750 ml 18 000 HUF

Martín Códax – Albariño (Rías Baixas, Spain)
150 ml 3 400 HUF
750 ml 15 000 HUF

Matua – Sauvignon Blanc (Marlborough, New Zealand)
150 ml 4 200 HUF
750 ml 19 000 HUF

Villa Tolnay – Olaszrizling (Badacsony, Hungary)
150 ml 3 100 HUF
750 ml 14 000 HUF

Domaine Lavantureux – Chablis (Chablis, France)
750 ml 29 000 HUF

Bardos – Verdejo (Rueda, Spain)
150 ml 3 400 HUF
750 ml 15 000 HUF

Ott Fass 4 (Wagram, Austria)
750 ml 24 000 HUF

WiFi: Tapas Fino – Guest • Jelszó / password: TapasFino20
A számla végösszegéhez 12,5% felszolgálási díjat számítunk fel. / 12.5% service charge will be added to your final bill.

TAPAS FINO

ROSÉ / ROSÉ

Barbadillo – Rosado (Cádiz, Spain)
150 ml 2 900 HUF
750 ml 13 000 HUF

Château d'Esclans – Whispering Angel (Provence, France)
750 ml 23 000 HUF

VÖRÖS / RED

Álvaro Palacios – Camins del Priorat (Priorat, Spain)
150 ml 4 700 HUF
750 ml 22 000 HUF

Protos – Crianza (Ribera del Duero, Spain)
150 ml 4 900 HUF
750 ml 23 000 HUF

Bodegas y Viñedos – Pintia (Toro, Spain)
750 ml 45 000 HUF

Telmo Rodríguez – Pegaso ZETA (Cebreros, Spain)
750 ml 24 000 HUF

Gál Tibor – Pinot Noir (Eger, Hungary)
150 ml 2 900 HUF
750 ml 13 000 HUF

Heimann – Kékfrankos (Szekszárd, Hungary)
150 ml 2 900 HUF
750 ml 13 000 HUF

Sauska – Villányi Franc (Villány, Hungary)
150 ml 4 400 HUF
750 ml 20 000 HUF

St. Andrea – Nagy-Eged Bikavér Grand Superior (Eger, Hungary)
750 ml 31 000 HUF

CignoMoro 80 – Primitivo (Puglia, Italy)
750 ml 28 000 HUF

SHERRY

Manzanilla Papirusa (Palomino Fino) Dry Sherry
60 ml 1 900 HUF

Palo Cortado Península (Palomino Fino) Dry Sherry
60 ml 2 500 HUF

East India Solera (Palomino, Pedro Ximenez) Sweet Sherry
60 ml 2 300 HUF

DESSZERT BOR / SWEET WINE

Gizella – Szamorodni (Tokaj, Hungary)
100 ml 4 700 HUF
500 ml 22 000 HUF

WiFi: Tapas Fino – Guest • Jelszó / password: TapasFino20
A számla végösszegéhez 12,5% felszolgálási díjat számítunk fel. / 12.5% service charge will be added to your final bill.

TAPAS FINO

KOKTÉLOK / COCKTAILS

Fino Star — **3 950 HUF**
Kajszibarack pálinka, maracuja, vanília, cava hab
Apricot pálinka, passion fruit, vanilla, cava foam

Encanto — **3 950 HUF**
Vodka, ananász, fekete málna
Vodka, pineapple, black raspberry

Cilantrophist — **3 950 HUF**
Mezcal, La Tomato, mangós szóda, koriander
Mezcal, La Tomato, mango soda, cilantro

Padron del Diablo — **3 950 HUF**
Padron paprikás tequila, kaktuszfüge szóda
Padron infused tequila, prickly pear soda

La Pesca — **3 950 HUF**
Gin, vermut, Maraschino, barack
Gin, vermouth, Maraschino, peach

El Dorado — **3 950 HUF**
Rum, gyömbér, sós vaníliahab
Rum, ginger, salted vanilla foam

Sombra — **3 950 HUF**
Tequila, málna, cold brew
Tequila, Raspberry, Cold Brew

Negroni del Mare — **3 950 HUF**
Tanqueray, Campari, édes vermut
Tanqueray, Campari, sweet vermouth

ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Placebo Spritz — **2 350 HUF**
Alkoholmentes spritz alap, alkoholmentes cava, szóda
Non-alcoholic spritz base, non-alcoholic cava, soda

Aurora — **2 350 HUF**
Alkoholmentes rum, Thomas Henry Mystic Mango, sós vaníliahab
Non-alcoholic rum, Thomas Henry Mystic Mango, Salted Vanilla Foam

Pinky Promise — **2 350 HUF**
Alkoholmentes gin alap, vörös áfonya, rebarbara
Non-alcoholic gin base, cranberry, rhubarb

Cherry Pop — **2 350 HUF**
Alkoholmentes gin alap, bodza, Thomas Henry Cherry Blossom tonik
Non-alcoholic gin base, elderflower, Thomas Henry Cherry Blossom tonic

WiFi: Tapas Fino – Guest • Jelszó / password: TapasFino20
A számla végösszegéhez 12,5% felszolgálási díjat számítunk fel. / 12.5% service charge will be added to your final bill.

TAPAS FINO

ÜDÍTŐK / SOFT DRINKS

Szűrt víz / Filtered water	750 ml	1 190 HUF
Acqua Panna	750 ml	2 190 HUF
San Pellegrino	750 ml	2 190 HUF
Coca Cola / Zero	250 ml	1 100 HUF
Sprite	250 ml	1 100 HUF
Fanta	250 ml	1 100 HUF
Fuzetea Citrom / Lemon	250 ml	1 100 HUF
Red Bull	250 ml	1 500 HUF
Red Bull Cukormentes / Sugar-free	250 ml	1 500 HUF
Thomas Henry	200 ml	1 600 HUF
Indian / Botanic / Bitter Lemon / Pink Grapefruit / Ginger Beer / Cherry Blossom		

GYÜMÖLCSLÉ / JUICES

Alma / Apple	300 ml	1 000 HUF
Narancs / Orange	300 ml	1 000 HUF
Ananász / Pineapple	300 ml	1 000 HUF

LIMONÁDÉ / LEMONADE

Klasszikus / Classic	450 ml	1 800 HUF
Eper / Strawberry	450 ml	1 800 HUF
Málna / Raspberry	450 ml	1 800 HUF
Maracuja / Passion	450 ml	1 800 HUF
Mangó / Mango	450 ml	1 800 HUF

KÁVÉ, TEA / COFFEE, TEA

Ristretto	850 HUF
Espresso	850 HUF
Doppio	1 700 HUF
Americano	850 HUF
Cappuccino	900 HUF
Cafe Latte	1 000 HUF
Dilmah Tea	
English Breakfast / Earl Grey / Green Tea / Peppermint / Chamomile / Fruit	800 HUF

SÖR / BEER

Estrella Damm Csapolt/ Draft	300ml	1 800 HUF
Heineken	330ml	1 500 HUF
Heineken 0%	330ml	1 500 HUF
Stari Gizella	500ml	1 950 HUF
Stari IPA	330ml	1 600 HUF

WiFi: Tapas Fino – Guest • Jelszó / password: TapasFino20

A számla végösszegéhez 12,5% felszolgálási díjat számítunk fel. / 12.5% service charge will be added to your final bill.

TAPAS FINO

RÖVIDITALOK / SPIRITS

VODKA

Beluga Noble	40 ml	2 800 HUF
Belvedere	40 ml	2 500 HUF
Ciroc	40 ml	2 700 HUF
Grey Goose	40 ml	2 600 HUF
Three Sixty	40 ml	2 500 HUF

GIN

Gin Mare	40 ml	2 700 HUF
Hendrick's	40 ml	2 400 HUF
Monkey 47	40 ml	4 000 HUF
Roku	40 ml	2 500 HUF
Etsu Sakura Edition	40 ml	3 000 HUF
Árpád Málnás gin	40 ml	3 100 HUF

WHISK(E)Y

Scotland

Ardbeg An Oa	40 ml	4 000 HUF
Glenfarclas 15 yo	40 ml	4 700 HUF
Johnnie Walker Black Label	40 ml	3 000 HUF
Laphroaig 10 yo	40 ml	3 100 HUF
Talisker 10 yo	40 ml	3 000 HUF
Lagavulin 16	40 ml	6 000 HUF
The Macallan 12 Double Cask	40 ml	4 700 HUF

Ireland

Jameson	40 ml	3 000 HUF
McConnels Sherry Cask	40 ml	3 200 HUF

USA

Maker's Mark	40 ml	3 000 HUF
Jack Daniel's Single Barrel	40 ml	3 600 HUF
Woodford Reserve Bourbon	40 ml	3 600 HUF
Woodford Reserve Rye	40 ml	3 600 HUF

Japan

Nikka Coffey Malt	40 ml	4 000 HUF

RUM

Spirited Union Spice & Sea Salt	40 ml	2 500 HUF
Angostura 1824 12 yo	40 ml	4 300 HUF
Bumbu Original	40 ml	3 000 HUF
Dictador 20 yo	40 ml	4 700 HUF
Diplomatico Exclusiva	40 ml	3 500 HUF
Diplomatico Ambassador	40 ml	12 000 HUF
Planteray XO 20th Anniversary	40 ml	2 500 HUF

PÁLINKA

Árpád Lepotica Szilva / Plum	40 ml	2 950 HUF
Árpád Magyar Kajszi / Apricot	40 ml	2 950 HUF
Árpád Bársony Birs / Quince	40 ml	2 950 HUF
Árpád Piros Vilmos / Pear	40 ml	2 950 HUF
Árpád Málna párlat / Raspberry	40 ml	2 950 HUF
Árpád Gyömbér párlat / Ginger	40 ml	2 950 HUF

WiFi: Tapas Fino – Guest • Jelszó / password: TapasFino20

A számla végösszegéhez 12,5% felszolgálási díjat számítunk fel. / 12.5% service charge will be added to your final bill.

TAPAS FINO

AGAVE

Ocho Tequila Blanco	40 ml	2 600 HUF
Patron Reposado	40 ml	4 300 HUF
Dos Ángeles Anejo	40 ml	4 900 HUF
Del Maguey Vida	40 ml	2 800 HUF
Clase Azul Reposado	40 ml	9 000 HUF

COGNAC

Martell VS	40 ml	2 900 HUF
Remy Martin XO Excellence	40 ml	13 000 HUF

BRANDY

Ararat 20 yo Nairi	40 ml	5 300 HUF

CALVADOS

Christian Drouin XO	40 ml	5 200 HUF

ARMAGNAC

Castaréde VSOP	40 ml	3 600 HUF

VERMOUTH

Dos Déus Origins White	60 ml	1 900 HUF
Dos Déus Red	60 ml	2 000 HUF
Lillet Blanc	60 ml	1 900 HUF

LIQUEURS / HERBALS

Aperol	40 ml	1 500 HUF
Baileys	40 ml	2 200 HUF
Campari	40 ml	1 500 HUF
Cointreau	40 ml	1 700 HUF
Disaronno Amaretto	40 ml	1 700 HUF
Drambuie	40 ml	2 000 HUF
Fernet Branca	40 ml	1 700 HUF
Fernet Menta	40 ml	1 500 HUF
Frangelico	40 ml	1 700 HUF
Italicus Bergamotto	40 ml	2 500 HUF
Jägermeister	40 ml	2 000 HUF
Kahlúa	40 ml	1 700 HUF
Kwai Feh	40 ml	1 700 HUF
Luxardo Limoncello	40 ml	1 600 HUF
Luxardo Maraschino Originale	40 ml	1 600 HUF
Luxardo Sambuca	40 ml	1 400 HUF
St Germain	40 ml	3 000 HUF
Unicum	40 ml	2 000 HUF
Unicum Riserva	40 ml	2 600 HUF
Unicum Szilva	40 ml	2 000 HUF
La Tomato	40 ml	2 200 HUF
Ancho Reyes	40 ml	2 900 HUF
Licor 43	40 ml	2 200 HUF

WiFi: Tapas Fino – Guest • Jelszó / password: TapasFino20

A számla végösszegéhez 12,5% felszolgálási díjat számítunk fel. / 12.5% service charge will be added to your final bill.