

EST. 2013

ÉS BISZTRÓ

BRUNCH MENU

White sourdough & seed bread, butter ^{2 7 10 12}	1,680
Eggs Benedict buttery brioche, poached egg, aged ham, hollandaise sauce	3,980
Salmon Benedict ^{2 4 5 7} buttery brioche, poached egg, smoked salmon, hollandaise sauce	3,980
Deviled Eggs ^{4 5 9} caviar, pickled asparagus	4,480
Avocado Toast ^{2 4} poached egg, crushed avocado, sourdough bread	4,480
Shakshuka ^{4 7} roasted tomato and pepper, Ras el-hanout, egg, feta	3,980
Pâté En Croûte ^{2 7 9} pork terrine, foie gras, veal sweetbread, savory crust	5,680
Prosciutto Arrosto Gran Tartufo ^{1 4 9} roasted ham, truffles, celeriac rémoulade, pickles	5,680
Vitello Tonnato ^{4 5} roast veal, tuna dressing, capers, aragula	5,860
Classic Steak Tartare ^{2 4} beef tenderloin, traditional condiments, horseradish, herbs, homemade cracker	5,860
Mangalica Sliders ^{1 2 4 7 14} aged Mangalica ham, chive crème fraîche, mizo aubergine, brioche	3,980
French Onion Soup ^{2 7 14} classic caramelised onion soup, served with grilled Gruyère cheese on brioche toast	3,680
Chicken Caesar ^{2 5 7 9} little gem romaine lettuce, parmesan, breadcrumbs, anchovy-garlic dressing	4,680
Burned Bell Pepper ^{7 14} Manchego foam, rose vinaigrette	4,860

TAFELSPITZ

in 3 courses^{1 2 7}

8,760

Prime boiled beef served in bouillon with root vegetables,
leeks, apple horseradish & chive sauce & bone marrow.
Served with creamy spinach & sautéed potatoes.

RAW BAR

Rock Oysters ⁸	6 pcs
Fine de Claire	4,800
Krystale N3	8,600
Gillardeau N4	8,900
Shrimp Cocktail ^{1 3} with Bombay cocktail sauce	6,480
Branzino Crudo ⁵	6,980

Grilled Tiger Prawns ³ colour cherry tomato, padron pepper	10,980
Normandy Style Black Cod ^{3 5 7 8 14} mussel velouté, caviar, chives, saffron, broccolini	10,980

SUNDAY ROAST

The highlight of Sunday:
dishes prepared right before your eyes by our chef.

Beef Wellington ^{2 4 7 9} Creamy mash potato, grilled baby carrot, jus	10,980
Kaiserschmarrn with plum ^{2 4 7}	4,780

Chicken Kiev Supreme ^{2 4 7} creamy mash potato, herbs	6,840
Beef Stroganoff ^{2 4 7 14} crispy potato fritter, relish, mushroom	9,980
Rigatoni Burrata ^{2 4 7 14} tomato & roasted red pepper sauce, espelette, fresh basil	6,840

SWEET

Daily Cake ^{2 4 7 10}	3,680
Somlói Galuska ^{2 4 7 10}	3,680
Strawberry Cheesecake Sunda ^{2 4 7 10}	3,860
Chocolate Sunda ^{2 4 7 10}	3,860

All our prices are stated in HUF including VAT, EUR prices are rounded and indicative only. A 15% service charge will be added to your bill and benefits the entire team.
Tipping your waiter is optional and sexy and reflects your appreciation of the service. We are able to split the final bill up to a party of 4. Allergens? Just ask.
Executive Chef: Bárdos Péter • Chef de Cuisine: Kovács Gergely • Zsidai Culinary Director: Vernon Strachan

Allergens: 1-celery, 2-gluten, 3-crustaceans, 4-egg, 5-fish, 6-lupin, 7-milk (lactose), 8-molluscs, 9-mustard, 10-nuts, 11-peanuts, 12-sesame seeds, 13-soya, 14-sulphites.

ÉS BISZTRÓ

DRINK LIST

FREE FLOW

Keep the good vibes flowing with a two-hour free-flow of selected bubbles and wines, soft drinks and mocktails.
Vintages are subject to change based on availability. Free flow package is limited to one package per table.

SCHIELE 14,800 / person
ÉS Pezsgő, Brut / Minuty, M rosé 2025 /
Domaine de Montille, Burgogne Pinot Noir 2023

KLIMT 24,800 / person
Deutz Brut Classic / Domäne Wachau, Grüner Veltliner, Federspiel/
Minuty M / Domaine de Montille, Bourgogne Pinot Noir 2023

ÉS Wine Collection by glass 0,125 l

SPARKLING AND CHAMPAGNE

ÉS Pezsgő Sauska ES Schiele Brut NV Tokaj, HU	3,600
Pezsgő Blanc de Blancs Kreinbacher, Egoiste 2018 Magnum Somló, HU	5,900
Prosecco De Stefani, 0.15 Millesimato 2025 Veneto, IT	4,900
Franciacorta Ca del Bosco, Cuvée Prestige Franciacorta NV Lombardy, IT	5,900
Champagne Piper-Heidsieck, Cuvée Brut NV Champagne, FR	7,900
Champagne Blanc de Noirs Bollinger, PN TX 20 NV Champagne, FR	12,900

WHITE

Riesling Veszprémi Érseki Pincészet, Rajnai Rizling 2024 Balaton, HU	2,700
Kéknyelű Földi Bálint, Kéknyelű 2024 Badacsony, HU	3,600
Chardonnay Etyeki Kúria, Chardonnay 2024 Etyek, HU	3,800
Grüner Veltliner Birgit Eichinger, Strass Grüner Veltliner 2025 Kamptal, AT	3,400
Sauvignon Blanc Hans Greyl, Sauvignon Blanc 2025 Marlborough, NZ	3,900
Chablis Thomas Pico, Pattes Loup Chablis 2021 Burgundy, FR	5,900

ROSÉ

Provence Minuty, M Rosé 2025 Provence, FR	3,900
---	-------

RED

Bikavér St. Andrea, Áldás 2024 Eger, HU	3,700
Syrah Kovács Nimród, Soul Syrah 2024 Eger, HU	4,400
Bordeaux Blend Sauska, Cuvée 7 Villány 2016 Villány, HU	5,900
Burgundy Michel Lafarge, Bourgogne Rouge 2023 Burgundy, FR	6,900

BRUNCH FAVORITES

Bellini Classic sparkling cocktail, you can enjoy it with Peach or Raspberry	3,900	Deutz Brut Classic	5,400
Few Sips Martini Ice cold gin martini with lemon peel	3,900	Bloody Mary Your choice of poison: Vodka or Tequila or Whiskey with tomato juice and homemade spice mix	3,900
ÉS Pezsgő, Brut MT	3,600	Affogato Martini Beautiful merge of a classic espresso martini with traditional Italian affogato	3,900

CRAFT COCKTAILS

ÉS Negroni Tanqueray Gin, Moena Wermut, Campari	3,900	ON TAP
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Orange	3,900	ON TAP
Pornstar Martini Polish Vodka, Passion Fruit, Citrus, Vanilla	3,900	ON TAP
Tommy's Margarita Olmeca Altos Blanco, Lime Juice, Agave	3,900	

EASY PEASY

/Low on alcohol/	
Paloma Olmeca Altos Blanco, Citrus, Grapefruit Soda	3,900
Moshi Moshi Gin, Saké, Vanilla, Thomas Henry Cherry Blossom	4,900
Birra Americano Campari, Vermouth, Beer Foam	3,400

PURIFICATION

/Low in sugar/	
Verjus Spritz Verjus, Honey Water, Sparkling Water	2,800
It's a matcha! Matcha, Agave, Thomas Henry Dry Tonic	3,000
Elderflower Lemonade Lemon Juice, Elderflower, Soda Water	2,400
ÉS Iced Tea Green Tea, Mango, Lemon Juice	2,400

BEER

ÉS Bistro Házi Lager 0,5 l	2,990
Birra Moretti 0,5 l	2,990
Pécsi Session IPA 0,33 l	2,190
Pécsi Prémium Meggy 0,33 l	2,190
Bio Pécsi Gluten Free 0,33 l	2,390
Erdinger Urweisse 0,5 l	2,990
Erdinger Alkoholfrei 0,5 l	2,990

ZERO PROOF

Sober Spritz Sober Spritz 0.0%, Thomas Henry Tonic, Grapefruit Juice	3,200
Phony Negroni Sober Bitter, Undone Vermouth, Tanqueray 0.0%	3,400
Sparkling Tea Copenhagen Sparkling Tea, Bla Copenhagen, DK	4,900
0% Amaretto Highball Sober Amaretto, Lime Juice, Thomas Henry Ginger Ale	3,200

EST. 2013

ÉS BISZTRÓ

BRUNCH MENÜ

Házi kovászos és magvas kenyér, vaj ^{2 7 10 12}	1,680
Eggs Benedict vajás kalács, posírozott tojás, érelt sonka, hollandi mártás	3,980
Salmon Benedict ^{2 4 5 7} vajás kalács, posírozott tojás, füstölt lazac, hollandi mártás	3,980
Kaszinótojás ^{4 5 9} kaviár, savanyított spárga	4,480
Avokádó toast ^{2 4} posírozott tojás, kovászos kenyér	4,480
Shakshuka ^{4 7} sült paradicsom és paprika, Ras el-hanout fűszerkeverék, tojás, feta sajt	3,980
Pâté En Croûte ^{2 7 9} sertésterrine, hízott libamáj, borjúmirigy, omlós tésztakéregben	5,680
Prosciutto Arrosto Gran Tartufo ^{1 4 9} sült sonka, szarvasgomba, zelleres remulád, savanyúság	5,680
Vitello Tonnato ^{4 5} sült borjúhús, tonhalas öntet, kapribogyó, rukkola	5,860
Klasszikus marha tatár ^{2 4} bélszín, hagyományos ízesítők, torma, zöldfűszerek, házi keksz	5,860
Mangalica sonkás katona ^{1 2 4 7 14} érelt mangalicasonka, snidlinges tejföl, misós padlizsán, kalács	3,980
Francia hagymaleves ^{2 7 14} grillezett gruyère sajt kalácsperitósón	3,680
Cézár saláta ^{2 5 7 9} csirkehús, római saláta, parmezán, zsemlemorzsa, szardíniás-fokhagymás öntet	4,680
Sült kápia paprika ^{7 14} Manchego sajthab, rózsa ecet	4,860

TAFELSPITZ

3 fogásban^{1 2 7}

8,760

Prémium főtt marhahús bouillonban, gyökérzöldségekkel,
póréhagymával, almás tormával, metélőhagymás szósszal és
csontvelővel. Krémes spenóttal és pirított burgonyával tálalva.

RAW BAR

Osztriga ⁸	6 db
Fine de Claire	4,800
Krystale N3	8,600
Gillardeau N4	8,900
Koktélrák ^{1 3}	6,480
Bombay koktélszósszal	
Branzino Crudo ⁵	6,980

Grillezett tigrisrák³ 10,980
színes koktélpáradicsom, padron paprika

Fekete tőkehal normandiai szószban^{3 5 7 8 14} 10,980
kagyló velouté, kaviár, metélőhagyma,
sáfrány, brokkolini

VASÁRNAPI SÜLT

A vasárnap fénypontja: fogások, amelyek séfünk keze
alatt, a szemetek előtt készülnek.

Wellington bélszín ^{2 4 7 9}	10,980
krémes burgonyapüré, grillezett bécirépa, pecsenyelé (jus)	
Kaiserschmarrn ^{2 4 7}	4,780

Kijevi csirkemell^{2 4 7} 6,840
krémes burgonyapüré, zöldfűszerek

Beef Stroganoff^{2 4 7 14} 9,980
ropogós burgonyafánk, relis (fűszeres mártás), gomba

Burratás rigatoni^{2 4 7 14} 6,840
paradicsom- és sült kápia paprika szósz,
espelette paprika, friss bazsalikom

DESSERT

Napi sütemény ^{2 4 7 10}	3,680
Somlói galuska ^{2 4 7 10}	3,680
Epres sajtorta Sundeá ^{2 4 7 10}	3,860
Csokoládé Sundeá ^{2 4 7 10}	3,860

Áraink Forintban, áfával értendők. A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számolunk fel, mely a teljes csapatot illeti.

A borralaló opcionális és menő, a jó szolgáltatás elismerése. Legfeljebb 4 fős asztalig tudunk számlát bontani.

Allergénekkel kapcsolatban kérdezz bátran kollégáinktól.

Executive Chef: Bárdos Péter • Chef de Cuisine: Kovács Gergely • Zsidai Culinary Director: Vernon Strachan

Allergének: 1-zeller, 2-glutén, 3-rákfélék, 4-tojás, 5-hal, 6-csillagfürt, 7-tej (laktóz), 8-puhatestűek, 9-mustár, 10-diófélék, 11-mogyorófélék, 12-szezám, 13-szója, 14-szulfit.

FREE FLOW

Tartsd lendületben a jó hangulatot kétórás free flow italcsomagunkkal, amely válogatott pezsgőket és borokat, üdítőket és alkoholmentes koktélokat kínál korlátlanul. Az évjáratok a készlet függvényében változhatnak. Asztaltársaságunként egyféle free flow italcsomag választható.

SCHIELE 14,800 / person
ÉS Pezsgő, Brut / Minuty, M rosé 2025 /
Domaine de Montille, Burgogne Pinot Noir 2023

KLIMT 24,800 / person
Deutz Brut Classic / Domäne Wachau, Grüner Veltliner, Federspiel/
Minuty M / Domaine de Montille, Bourgogne Pinot Noir 2023

ÉS Bor Poharas Kollekcio 0,125 l

SPARKLING
ÉS CHAMPAGNE

ÉS Pezsgő 3,600
Sauska ES Schiele Brut NV
Tokaj, HU
Pezsgő Blanc de Blancs 5,900
Kreinbacher, Egoiste 2018 Magnum
Somló, HU
Prosecco 4,900
De Stefani, 0.15 Millesimato 2025
Veneto, IT
Franciacorta 5,900
Ca del Bosco, Cuvée Prestige
Franciacorta NV
Lombardy, IT
Champagne 7,900
Piper-Heidsieck, Cuvée Brut NV
Champagne, FR
Champagne Blanc de Noirs 12,900
Bollinger, PN TX 20 NV
Champagne, FR

FENÉR

Riesling 2,700
Veszprémi Érseki Pincészet,
Rajnai Rizling 2024
Balaton, HU
Kéknyelű 3,600
Földi Bálint, Kéknyelű 2024
Badacsony, HU
Chardonnay 3,800
Etyeki Kúria, Chardonnay 2024
Etyek, HU
Grüner Veltliner 3,400
Birgit Eichinger,
Strass Grüner Veltliner 2025
Kamptal, AT
Sauvignon Blanc 3,900
Hans Greyl, Sauvignon Blanc 2025
Marlborough, NZ
Chablis 5,900
Thomas Pico,
Pattes Loup Chablis 2021
Burgundy, FR

ROSÉ

Provence 3,900
Minuty, M Rosé 2025
Provence, FR

VÖRÖS

Bikavér 3,700
St. Andrea, Áldás 2024
Eger, HU
Syrah 4,400
Kovács Nimród, Soul Syrah 2024
Eger, HU
Bordeaux Blend 5,900
Sauska, Cuvée 7 Villány 2016
Villány, HU
Burgundy 6,900
Michel Lafarge,
Bourgogne Rouge 2023
Burgundy, FR

BRUNCH FAVORITES

Bellini 3,900
Klasszikus pezsgőkoktél,
őszibarackkal vagy málnával
Few Sips Martini 3,900
Jéghideg gin martini citromhéjjal
ÉS Pezsgő, Brut MT 3,600
Deutz Brut Classic 5,400
Bloody Mary 3,900
Válassz hozzá vodkát, tequilát vagy whiskyt,
paradicsomlével és házi fűszerkeverékünkkel
Affogato Martini 3,900
A klasszikus Espresso Martini és
a tradicionális olasz affogato találkozása

CRAFT COCKTAILS

ÉS Negroni 3,900
Tanqueray Gin, **ON TAP**
Moena Wermut, Campari
Aperol Spritz 3,900
Aperol, Prosecco, Narancs **ON TAP**
Pornstar Martini 3,900
Polish Vodka, Maracuja, **ON TAP**
Citrus, Vanília
Tommy's Margarita 3,900
Olmeca Altos Blanco,
Limelé, Agave

EASY PEASY

/Alacsony alkoholtartalom/
Paloma 3,900
Olmeca Altos Blanco, Citrus,
Grapefruit Szóda
Moshi Moshi 4,900
Gin, Saké, Vanília, Thomas Henry
Cherry Blossom
Birra Americano 3,400
Campari, Vermouth, Sörhab

PURIFICATION

/Alacsony cukortartalom/
Verjus Spritz 2,800
Verjus, Mézvíz, Szóda
It's a matcha! 3,000
Matcha, Agave,
Thomas Henry Dry Tonic
Elderflower Lemonade 2,400
Citromlé, Bodza, Szóda
ÉS Iced Tea 2,400
Zöld Tea, Mangó, Citromlé

SÖR

ÉS Bistro Házi Lager 0,5 l 2,990
Birra Moretti 0,5 l 2,990
Pécsi Session IPA 0,33 l 2,190
Pécsi Prémium Meggy 0,33 l 2,190
Bio Pécsi Gluten Free 0,33 l 2,390
Erdinger Urweisse 0,5 l 2,990
Erdinger Alkoholfrei 0.5 l 2,990

ZERO PROOF

Sober Spritz 3,200
Sober Spritz 0.0%,
Thomas Henry Tonic, Grapefruitlé
Phony Negroni 3,400
Sober Bitter, Undone Vermouth,
Tanqueray 0.0%
Sparkling Tea 4,900
Copenhagen Sparkling Tea, Bla
Copenhagen, DK
0% Amaretto Highball 3,200
Sober Amaretto, Limelé,
Thomas Henry Ginger Ale