



LEON
OSTERIA

SUMMER SIPS & LA DOLCE VITA MENU

13-17.08.2025

Caprese saláta / Caprese salad - 3150.- HUF

Mozzarella, ökörszív paradicsom, bazsalikom, bazsalikom olaj
Mozzarella, oxheart tomato, basil, basil oil
(7;)

Kék kagyló tészta / Mussels pasta 4550.- HUF

Prosecco, vaj, kék kagyló, paradicsom - bisque
Prosecco, butter, mussels, tomato — bisque
(1;2;3;7;9;12;14)

Zabaione / Zabaione 2450.- HUF

Prosecco habdesszert, olasz habcsók
Prosecco zabaione, Italian meringe
(3;7;12)

3 fogásos menü / 3 - course menu 6500.- HUF

Prosecco pohárral / Prosecco by glass

Sui Nui, Rosé D.O.C. 2.000.- HUF
Sui Nui, Valdobbiadene D.O.C.G. Brut, Magnum 2.000.- HUF

Signature prosecco cocktail

Babba (Bodza, citrom, prosecco) 2.500 HUF
Babba (Elderflower, lemon, prosecco) 2.500 HUF

LEGYÉL A VENDÉGÜNK:

EGY POHÁR SUI NUI WELCOME PROSECCO / FŐ
KÜLÖNLEGES PROSECCO & EPER SORBET / FŐ

BE OUR GUEST FOR:

A GLASS OF SUI NUI WELCOME PROSECCO / PERSON
OUR SPECIAL PROSECCO & STRAWBERRY SORBET / PERSON

1. GLUTEN | 2. CRUSTACEANS | 3. EGG | 4. FISH | 5. HAZELNUT | 6. SOY | 7. DIARY | 8. NUTS | 9. CELLERY |
10. MUSTARD | 11. SESAME SEED | 12. SULPHUR DIOXIDE & SULPHITES | 13. LUPINE | 14. MOLLUSCS

1. GLUTÉN | 2. RÁKFÉLÉK | 3. TOJÁS | 4. HAL | 5. FÖLDIMOGYORÓ | 6. SZÓJABAB | 7. TEJ | 8. DIOFÉLÉK |
9. ZELLER | 10. MUSTÁR | 11. SZÉZÁMMAG | 12. KÉN-DIOXID | 13. CSILLAGFÜRT | 14. PUHATESTÜEK

All prices are in Hungarian Forint inclusive of VAT, a 15% Service Charge will be added to the total. Should you have any dietary requirements please contact one of our colleagues.
Let us know of your vegetarian or vegan preferences. We try our best to make your choice of food accordingly.

Áraink HUF-ban értendők és tartalmazzák az ÁFÁ-t, a 15% szervízdíj pedig a számla végösszegéhez adódik. Esetleges ételérzékenységet kérjük jelezze kollégáinknak.
Vegetáriánus vagy vegán étel igényét jelezze kollégáinknak, akik igyekeznek a választott ételt eszerint módosítani.