



morzsa

**tomin lili. kurucz attila. benkő zoltán**

progresszív bisztrókonyha. kovászos kézműves pékség. specialty kávé. spontán borok  
progressive bistro cuisine. sourdough artisan bakery. specialty coffee. natural wine

2024. február 22-24.

12.00-21.30

**ételeink kóstolóadagok, 3 vagy több tányért javasolunk személyenként** (+kenyér és desszert)  
**we serve small plates and recommend 3 or more dishes per person** (+bread and dessert)

**ÚJ!!! 3 fogásos ebédmenü / NEW!!! 3-course lunch menu (12.00-15.00) 9.500**

disznósajt+napi hal+tarte tatin / pig's headcheese+fish of the day+tarte tatin

**hideg / cold**

vajaskenyér / **bread** and butter 950

**wagyu roastbeef**, rukkola, gochujang / **wagyu roastbeef**, arugula, gochujang 3.300

szatmár dry cured **finocchiona** 2.900

**disznósajt**, savanyított zöldségek / pig's **headcheese**, pickled vegetables 3.600

napi **sajtválogatás** / daily **cheese** selection 3.900

**meleg / warm**

fokhagymás **piritós** / garlic **toast** 1.200

**onsen tojás**, füstölt mártás / **onsen egg**, smoked sauce 1.900

**káposzták**, égetett tejszín, vargánya dzsúsz / **cabbages**, burnt cream, cep juice 3.900

**zöldségek kovásztempurában** / **vegetables in levain tempura** 4.200

**wagyu bolognai** / **wagyu bolognese** 4.600

**napi hal**, újhagyma, spenót / **fish of the day**, spring onions, spinach 6.900

**kijevi csirke**, krumplipüré / **kiiv chicken**, mashed potato 5.900

**omaha ribeye**, sütőtök, jus / **omaha ribeye**, pumpkin, jus 17.900

**5 fogásos kóstolómenü (a séf válogatása) / 5-course tasting menu (chef's selection) 19.500**

borpárosítás kérhető / we can serve the menu with wine pairing also

**édes / sweet**

**panna cotta**, narancs, kávé / **panna cotta**, orange, coffee 2.900

**tarte tatin** 2.900

service: 12% wifi: morzsa-guest/opencrumb laptop until 5 p.m. to maintain dining room feeling



morzsa

**tomini lili. kurucz attila. benkő zoltán**

progresszív bisztrókonyha. kovászos kézműves pékség. specialty kávé. spontán borok  
progressive bistro cuisine. sourdough artisan bakery. specialty coffee. natural wine

## reggeli / breakfast

2024. február 22-24. 9.00-12.00

### 3 fogásos kóstolómenü (a séf válogatása) 3-course tasting menu (chef's selection)

7.900

vajaskenyér / bread and butter 950

(vegan opció olívaolajjal / olive oil for vegans)

reggeli sajt / morning cheese 900

házi barnasajt / home made brunost 900

onsen tojás, barnavaj / onsen egg, burnt butter 900

szatmár dry cured mangalica guanciale 1.100

házi baracklekvár / home made apricot jam 900

lazac gravlax, tejföl, torma, rozskenyér

salmon gravlax, sour cream, horseradish, rye

3.100

szezonális zöldsaláta

seasonal greens

1.650/2.650

velős rántotta, ponzu, kenyér

pig brain scrambled egg, ponzu, bread

2.900

csuk (congee), kimcsi, onsen tojás

congee, kimchi, onsen egg

2.650

sajtos-sonkás MELEGSZENDVICS, gochujang

HAM AND CHEESE TOAST, gochujang

3.100

hagymás bab, pirítós

onion beans, toast

2.650

banánkenyér, sült banán, bacon, mascarpone

banana bread, bacon, mascarpone

2.650

### italok / drink

bollinger, scb, champagne 6.800

narancs dzsúsz / orange juice (2 dl) 1.700

(szicíliai navel bio narancs / sicilian navel organic orange)

gyömbér-kurkuma tonik / ginger turmeric 1.900

yuzu-pírított rizs fizz / yuzu-burnt rice fizz 1.900

mandarin limonádé / tangerin lemonade 1.900

málnaszóda / raspberry soda 1.500

kombucha 1.350

### kávé és még / coffee and more

(forrón vagy jéggel / hot or iced)

reggeli feketekávé / regular black coffee (15 cl) 1.150

(batch brew, sadi loya (bio), etiópia, the coffee collective)

espresso alapú italok / espresso based drinks (9/18 g)

(the coffee collective, koppenhága)

feketén / black 800-1.400

espresso blend (classic) or kieni (fruity)

tejjel / white 900-1.350

házi növényi tejek / home made milk alternatives +250

V60 1.550

(változó kínálat / daily selection)

forró csoki / hot chocolate 1.600

zhao zhou teák / tea 1.150-2.250

friss menta forrázva / fresh mint tisane 1.250



morzsa

**tomin lili. kurucz attila. benkő zoltán**

progresszív bisztrókonyha. kovászos kézműves pékség. specialty kávé. spontán borok  
progressive bistro cuisine. sourdough artisan bakery. specialty coffee. natural wine

2024. február 21.

9.00-17.30

### *hideg / cold*

**vajaskenyér / bread and butter 950**

(bornholmi kovászos kenyér, normandiai vaj / bornholm sourdough bread, normandy butter)

(vegán opció olívaolajjal / vegan option with olive oil)

**reggeli sajt / morning cheese 900**

**házi barnasajt / home made brunost 900**

**onsen tojás, barnavaj / onsen egg, burnt butter 900**

**mutabal szendvics (vegán) / mutabal sandwich (vegan) 2.450**

(bornholmi kovászos kenyér, égetett padlizsán, za'atar / bornholm sourdough bread, burnt aubergine, za'atar)

**sonkás-tojásos szendvics / ham and egg sandwich 2.650**

(bornholmi kovászos kenyér, főtt hátsó sonka, főtttojás, torma / bornholm sourdough bread, pig's back leg cotto, boiled egg, horseradish)

**hagymás bab / onion beans 2.650**

(langyos babpüré, konfitált bab és hagyma, kovászos pirítós / lukewarm mashed beans, bean and onion confit, sourdough toast)

**szezonális zöldsaláta (vegán) / seasonal green salad (vegan) 1.650 / 2.650**

### *meleg / warm*

**sajtos-sonkás MELEGSZENDVICS, gochujang / HAM AND CHEESE TOAST, gochujang 3.100**

(morzsa signature)

(vegetáriánus verzióban dupla sajttal / vegetarian option with double cheese)

**banánkenyér, sült banán és bacon, mascarpone / banana bread, fried banana and bacon, mascarpone 2.650**

### **PIZZA PIÑA**

parmezán, ananász, marinált feta, csili, kakukkfű / parmesan, pineapple, marinated feta, chili, thyme

3.600

### *édes / sweet*

**vajas-lekváros kenyér/ tartine 1.850**

(bornholmi kovászos kenyér, habos vaj, friss jam / bornholm sourdough bread, whipped butter, fresh jam)

**pink lady tarte tatin 2.650**



morzsa

**tomin lili. kurucz attila. benkő zoltán**

progresszív bisztró. kézműves pékség. specialty kávé. bor  
progressive bistro. artisan bakery. specialty coffee. natural wine

## borok és italok / wine and drink

### **poharas kínálat / by glass** (változó / can be replaced)

#### buborék/bubbles

nestarec, nase, 2022, moravia 2.500 / 15.000

(pétnat gyorstalpaló / pétnat fast track)

bollinger, scb, champagne 6.800 / 41.000

(alma, dió, vaj / apple, walnut, butter)

#### white / fehér

moreau, chablis, 2022, bourgogne 3.200 / 19.000

(citrus, ásványok, mangó / citrus, minerals, mango)

quantum, chaos, 2022, weinviertel 2.400 / 14.000

(bevezetés a szépirodalomba / introduction to fiction)

#### red / vörös

vaskapu, nové vino, 2023, mohács 2.000 / 10.500

(korosodó, tiszta újbor / clean new wine getting older)

tschida, birdscape, 2022, burgenland 4.300 / 26.000

(csúcs spontán vörös / high end natural red)

### **sör / craft beer**

brew your mind sour / lager / apa / ipa (300 ml) 2.380

cantillon, gueuze (750 ml) 16.000

3fonteinen, oude gueuze (750 ml) 19.000

cantillon, bruocsella, '19-20 (silent, 750 ml) 21.000

### **spontán borok / natural wine**

#### saké

wakaze, yuzu junmai, camargue 28.000

#### cider

decideret, hiphop, 2021, koppenhága 15.000

marois, chevrette, 2021, normandia 20.000

sigtemøllevejen, lill, 2018, bornholm 14.000 (half)

#### ancestral

kolonia52, 2021, balaton 12.000

bóka, fűszeres kadarka, 2022, pálfá 12.000

bencze, pétillant blanc, 2022, balaton 14.000

andi weigand, 2022, bavaria 17.000

bianka und daniel, pw, 2021, rheinhessen 18.000

nestarec, danger, 2022, moravia 18.000

sigtemøllevejen, solaris, 2018, bornholm 22.000

#### fehér / white

bianka und daniel, fkk, 2022, rheinhessen 13.000

straka, olaszrizling, 2022, burgenland 12.000

nagyvárad, perm, 2022, balaton 12.000

kamara, nimbus ritinitis, 2020, pella 12.500

bianka und daniel, mt, 2021, rheinhessen 14.000

pépin, blanc, 2022, alsace 15.000

partida creus, xl, 2022, penedes 17.000

nagyvárad, furmint, 2022, balaton 12.000

beautiful chaos, pg, 2022, nz 19.000

bianka und daniel, rizling, 2021, rheinhessen 14.000

loimer, achtung, 2015, kamptal 19.000

trossen, lay purus, 2018, mosel 17.000

pepe raventos, xarel-lo, 2018, bcn 18.000

milan nestarec, juicy fruit, 2018, moravia 19.000

tschida, himmel, 2022, burgenland 23.000

#### narancs / orange

hummel, furmint, 2020, villány 15.000

hummel, góré, 2019, villány 18.000

#### rosé / siller

nagyvárad, róza, 2022, balaton 12.000

hummel, siller, 2020, villány 10.000

#### vörös / red

bianka und daniel, fkk, 2021, rheinhessen 13.000

paller, jurka, 2021, lendva 12.000

quantum, chopsuey, 2022, weinviertel 14.000

hummel, frost portugieser, 2016, villány 30.000

straka, kékfrankos, 2022, burgenland 12.000

nagyvárad, monoslou, 2022, balaton 13.000

partida creus, vn, 2022, penedes 16.000

beautiful chaos, pn, 2022, nz 19.000

bergkloster, cuvée rot, 2019, rheinhessen 12.000

beautiful chaos, sy, 2022, nz 19.000

### **klasszikus borok / classic wine**

(check our *fine wine private collection* also)

#### champagne

delamotte, brut 33.000

ayala, brut nature 36.000

delamotte, bdb 44.000

#### white / fehér

seresin, sauvignon blanc, 2022, nz 19.000

langlois, sancerre, 2022, loire 18.000

szepsy, furmint, 2022, tokaj 17.000 / 26.000

#### red / vörös

mellot, sancerre rouge, 2021, loire 25.000 / 29.000

pingus, psi, 2021, ribera del duero 22.000

vylyan, pillangó, 2019, villány 21.000

muga, reserva, 2020, rioja 19.000

vylyan, duennium, 2015, villány 29.000

muga, especial, 2019, rioja 27.000

### **spirit** (4cl)

hamvas pálinka 2.000

ciroc vodka 2.000

tubi60 2.400

monkey 47 gin 3.000

dalmore the trio single malt whisky 3.200

kurayoshi blended malt japanese whisky 4.000

hudson manhattan rye bourbon 6.000

zacapa centenario 23y 3.600

dictador parrafó 2004 7.600

park carte blanche/vsop/xo cognac 2.400/3.000/4.800

unicum reserva 2.000

### **kávé / coffee by coffee collective**

usual specialty coffee choice 9/18g 800-1.600

szokásos specialty coffee kínálat (only black after 6)

**tea by zhao zhou** daily choice 1.150-2.250

**hot chocolate** (until 6) 1.550

### **üditők / refreshments**

french bloom 3.800 / 19.000

gyömbér-kurkuma tonik / ginger turmeric 1.900

juzu-pírtott rizs fizz / yuzu-burnt rice fizz 1.900

mandarin limonádé / tangerine lemonade 1.900

málnaszóda / raspberry soda 1.500

kombucha 1.350