

# Pesti Disznó

2014. február 14. 09:22

A Pesti Disznó nem csak bisztró, hanem élmény a javából

A **Pesti Disznó** közvetlenül az **Operett Színház** mellett, a **Pesti Broadway** szívében várja azokat, akik szeretik az egyszerű magyar fogásokat kicsit újragondolva, megújítva. A **Pesti Disznó** és csapata azonban nem kísérletezik a magyar konyhával, hanem játszik vele. **Kantuly István**, séf fiatalos fantáziája, szaktudása és szenvedélye garantálja, hogy a friss alapanyagok olyan formában és ízvilággal kerüljenek a tányérra, amelytől elégedett mosoly ül ki minden vendég arcára. És ha már kortárs magyar bisztrókonyha, a Pesti Disznó **bor-** és **pálinkakínálata** is egyedülálló örömforrás.

Nem szerencsés valamit azzal leírni, hogy mi nem, ez esetben mégis a nemeken keresztül fogható meg leginkább a **Pesti Disznó** lényege. Nem étterem, nem falatbár, nem borbár, hanem ezek összessége a **Pesti Disznó**. Meleg ételek és könnyű kóstolók, látványkonyha és napi menü, mindez a boroktól roskadozó borpalcok mellett fogyasztva. Ez a **Pesti Disznó**.

Az étel- és az italválaszték kialakításakor az a szándék vezérelt minket, hogy mindenből kicsemegézzük a legjobbat, hogy aztán abból a magunk ízlése szerint álljon össze az a kínálat, amely vendégeinket is elégedettséggel tölti el.

Étlapunk fogásai friss, nagyrészt **magyar termelőktől** beszerzett alapanyagokból készülnek. A gyakorta változó kínálatot azonban nem csak a mi fékezhetetlen fantáziánk hajtja, hanem a friss alapanyagok diktálta szezonális és a vendégeink igénye is. Ugyanakkor a legkedvesebb ízeket igyekszünk megőrizni és egész évben vendégeink asztalára varázsolni.

A fenti elveknek megfelelően válogattuk össze a Pesti Disznó italkínálatát is, nagy hangsúlyt helyezve a kiváló magyar **borokra** és **pálinkákra**. A folyamatosan bővülő borkínálat révén 16 pincészet és majd egy tucat borvidék képviselteti magát a polcokon, a szemet gyönyörködtető látványt pedig hat pálinkafőzde 36 pálinkája teszi teljessé.

Mindezt egy olyan környezetben, mely egyszerre laza és elegáns, ahová jó betérni egy gyors ebédre vagy egy smarnira, és ahol el lehet tölteni az estét borozgatva és dűskálva a gasztronómiai örömeinkben.

## **Kantuly István és a Pesti Disznó Bisztró Csapata Gyakorlati tudnivalók**

**Cím: Budapest VI., Nagymező u. 19.**

**Telefon: +36 1 951-4061**

**Nyitva tartás: Minden nap 11.00 - 24.00**

**Árkatagória:** Előételek, levesek: 700-1.500 FtFőételek: 1.600- 5.000 FtDesszertek: 800-1100 Ft

<http://kirandulastippek.hu/news/article/pesti-diszno>