

KO LÁZS

FIRST CLASS RESTAURANT

CHEF: Árpád Györffy

All prices are in Hungarian Forints and include V.A.T.
12 % service charge will be added.

ELSŐ OSZTÁLYÚ ÉTTEREM

SÉF: Györffy Árpád

Az árak forintban vannak feltüntetve és tartalmazzák az áfát.
A számla végösszegéhez 12% felszolgálati díjat számítunk fel.

AFTERNOON MENU / DÉLUTÁNI ÉTLAP

AFTERNOON DISHES

FOIE GRAS TERRINE / KACSAMÁJ TERRINE

Celery, Honeycomb

Zeller, Lépesméz

4 400

GARDEN SALAD / KERTI SALÁTA

Pear, Fresh Cheese, Cashew

Körte, Friss Sajt, Kesudió

Appetizer / Előétel 3 800

Main Course / Főétel 4 800

CHESTNUT SOUP /GESZTENYELEVES

Truffle

Szarvasgomba

2 800

RAINBOW TROUT / SZIVÁRVÁNYOS PISZTRÁNG

Leek, Mussel Sauce

Póréhagyma, Kagylómártás

6 200

KOLLÁZS BURGER

Pulled Beef, Remoulade, Mustard

Konfitált Marha, Remoulade, Mustár

4 800

BEEF BOURGUIGNON / BURGUNDI MARHARAGU

Red Wine Sauce, Mushroom, Pearl Onion

Vörösboros Mártás, Gomba, Gyöngyhagyma

5 900



organic food or ingredients from local farm
bio vagy helyi farmról származó

PÂTISSERIE SELECTION

TAHINI

Banana, Chocolate

Banán, Csokoládé

1 500

MONT BLANC

Vanilla, Chestnut

Vanília, Gesztenye

1 300

POPPY

Poppy Seed, White Chocolate, Lavender

Mák, Fehércsokoládé, Levendula

1 500

CHOCOLATE HEAVEN / CSOKOLÁDÉ MENNYORSZÁG

Cassis, Chocolate

Feketeribizli, Csokoládé

1 500

ÉCLAIR

Pecan, Green Apple

Pekándió, Zöldalma

1 500

KOLLÁZS DESSERT / KOLLÁZS DESSZERT

French Delicacy

Francia Különlegesség

1 900

CÉLIA

Chocolate, Pineapple, Caramel

Csokoládé, Ananász, Karamell

1 500

CAPUCINER

Coffee, Tonka, Lemon

Kávé, Tonkabab, Citrom

1 500

EXOTIC

SUGAR, GLUTEN & LACTOSE FREE

Tangerine, Coconut, Passion Fruit

CUKOR-, LAKTÓZ- ÉS GLUTÉNMENTES

Mandarin, Kókusz, Maracuja

1 500

ADVENT

Earl Grey, Orange, Gingerbread

Earl Grey, Narancs, Mézeskalács

1 500

MATCHA SNOWBALL /

MATCHA HÓGOLYÓ

Lemongrass, Coconut

Citromfű, Kókusz

1 600

ICE CREAM & SORBET

FAGYLALT & SZORBÉ

450 / Scoop / Gombóc