

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, Rhubarb
Zeller, Rebarbara
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

DOBOS CAKE

Chocolate Buttercream, Crispy Layer
Vajas Csokoládékrém, Ropogós
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

RIGÓ JANCSI

Chocolate
Csokoládé
1 500

EXOTIC

SUGAR, GLUTEN & LACTOSE FREE
Tangerine, Coconut, Passion Fruit
CUKOR-, LAKTÓZ- ÉS GLUTÉNMENTES
Mandarin, Kókusz, Maracuja
1 500

EARLY GREY

Orange, Gingerbread
Narancs, Mézeskalács
1 500

MATCHA SNOWBALL /

MATCHA HÓGYOLÓ

Lemongrass, Coconut
Citromfű, Kókusz
1 600

ICE CREAM & SORBET
FAGYLALT & SZORBÉ

450 / Scoop / Gombóc