

# KO LÁZS

EXECUTIVE CHEF: GYÖRFFY ÁRPÁD  
PASTRY CHEF: MENYHÁRT ATTILA

Az árak forintban vannak feltüntetve és tartalmazzák az áfát.  
A számla végösszegéhez 14% felszolgálati díjat számítunk fel.  
A szervizdíj 100%-ban az étterem és a konyha személyzetét illeti.

# VACSORA DESSZERT MENÜ



Lost in the Supermarket © Catherine Losing, lumas.hu  
Limited Edition, hand-signed

Food and fashion accessories are transformed into  
extraordinary art objects.

## DESSZERT ÉS SAJT

### FRANCIA BRIÓS "Emblematikus Kollázs Desszert"

Szeder  
2 500

### REBARBARA PAVLOVA 2 főre

GLUTÉNMENTES  
"Itt a Tavasz"  
Rebarbara, Bodza  
3 100

TÚRÓFELFÚJT  
"Merész és Dekadens"  
Ibolyés Áfonya Fagylalt  
2 500

SOMLÓI GALUSKA  
"A Legnépszerűbb Magyar Desszert"  
Piskóta, Rum, Csokoládé  
2 300

GRESHAM  
GLUTÉNMENTES  
"Magáért Beszél"  
Csokoládé Mousse, Pekándió, Maracuja  
1 700

#### FAGYLALT

Vanília  
Csokoládé  
Eper

#### SORBET

Málna  
Mangó  
Meggy

600 / gombóc

## VACSORA UTÁN

### MAGYAR ÉDES BOROK

	0,8 dl
OREMUS Késői Szüretelésű "KOLLÁZS Édes Bor"	
Tokaj 2016.....	3 000
PENDITS 6 Puttonyos Aszú	
Tokaj 2013.....	4 800

### ERŐSÍTETT BOROK

	8 cl
Royal Oporto Extra Száraz Fehér .....	2 700
Osborne Pedro Ximenez .....	3 500
Graham's The Tawny Port.....	4 500

### DIGESTIVE / AMARO

	4 cl
Montenegro Amaro.....	2 400
Unicum Riserva.....	3 500
Árpád Birs Pálinka .....	4 500

### COGNAC / CALVADOS

	4 cl
Boulard XO.....	5 200
Godet Antarctica .....	6 200

### SAJTVÁLOGATÁS

Magyar & Francia Sajtokból  
4 900