

KO LÁZS

BRASSERIE
VACSORA MENÜ



Pearls in a Pod © James Wojcik, lumas.hu

Limited Edition, hand-signed

In extraordinary new shapes and structures
a pea pod is split open to reveal a row of gleaming
pearls, a beauty of nature shows in a whole new light.

EXECUTIVE CHEF: Árpád Györffy

Áraink forintban vannak feltüntetve és tartalmazzák az Áfát.

A számla végösszegéhez 14% szervízdíjat számítunk fel

A szervízdíj 100%-ban az étterem és a konyha személyzetét illeti.

ELŐÉTELEK

"FÉSŰKAGYLÓ" ÖRDÖGSZEKÉR GOMBA

Fehérrépa, Brokkoli, Fekete Fokhagyma

3 400

BURGUNDI CSIGA

Fokhagymás, Petrezselymes Fűszervaj

4 200

MARHATATÁR

Cornichon Uborka, Szardella, Konfitált Tojássárgája

5 200

KÉRGEZETT VÖRÖS TONHAL

Grillezett Endívia, Grépfrút, Frisée

4 900

BORJÚMIRIGY RAVIOLI

Róka, Zöld Calvados Mártás

4 400

HAGYMA TARTE TATIN

Kakukkfű, Érelt Balzsamecet, Kecsesajt

2 500

PÁCOLT LAZAC

Avokádó, Koriander

4 300

LEVESEK ÉS SALÁTÁK

ZÖLDBORSÓ LEVES

Békacomb, Tormakrém, Zöld Alma

3 200

BORJÚ VELOUTÉ

Borjúnyelv, Gomba, Sárgarépa

3 200

HOMÁRLEVES

Garnélával Töltött Hasé

4 800

NYÁRI SALÁTA

Őszibarack, Mandula, Cékla, Édeskömény

3 800

BURRATA

Sárgadinnye, Száritott Sonka, Rukkola

4 100

FŐÉTELEK

KARFIOL STEAK

Quinoa, Mazsola, Gránátalma

3 900

SERPENYŐBEN SÜLT TŐKEHAL

Nyári Cassoulet, Paradicsom Jam, Kagyló Mártás

6 900

BŐRÉN SÜLT SKÓT LAZAC

Tökfőzelék, Kapor, Cukkini

8 600

PIKÁNS POLIP & SZENT JAKAB KAGYLÓ

Paprikás Burgonya, Kolbász

8 700

KACSAMELL AUX PECHES

Édeskömény, Őszibarack

6 100

ROPOGÓS KACSACOMB

Árparizottó, Ropogós Nyári Zöldségek

5 600

STEAK FRITES USDA PRIME HÁTSZÍN

Fűszervaj, Sültburgonya, Béarni Mártás

9 900

TRADÍCIONÁLIS BORJÚ BÉCSI

Petrezselymes Pírtott Burgonya, Savanyúság

7 900



GLUTEN-FREE



VEGETARIAN



VEGAN

Dîner de la Rotisserie

háromfogásos menü

ELŐÉTEL

VELŐSCSONT - Ököruszály Ragú, Torma

FŐÉTEL

DURBINCS vagy MOLTENIN SÜLT CSIRKE
vagy ROSTÉLYOS +2 500 vagy BÉLSZÍN + 3 400

*

VÁLASZTHATÓ EGY KÖRET ÉS MÁRTÁS

DESSZERT

3 FÉLE SAJT vagy GRESHAM CSOKOLÁDÉ TORTA vagy SOMLÓI GALUSKA

9 900

JOSPERBEN GRILLEZETT

TIGRISGARNÉLA
FOKHAGYMÁS, PETREZSELYMES VAJ

6 800

DURBINCS
CITROM ÉS ZÖLDFÜSZEREK

6 500

MONT ST MICHEL-i FEKETEKAGYLÓ
NORMAND MÓDRA 2 főre

4 900

DOVERI NYELVHAL MEUNIÉRE

15 900

URUGUAYI
ROSTÉLYOS 190 g

8 700

ARGENTIN
BÉLSZÍN 190 g

9 900

ARGENTIN
DUPLA BÉLSZÍN 400 g, 2 főre

19 800

MOLTENI RÔTISSOIRE

KOLLÁZS SIGNATURE
EGÉSZBEN SÜLT CSIRKE
Szarvasgomba, Kakukkfű

5 500

A páratlan Molteni Grill élményt
a lassú sütés, és a folyamatos
vertikális forgómozgás együttes
hatása biztosítja.
(30 perces előkészítési időt igényel)

KÖRETEK & MÁRTÁSOK

Zöldbab Saláta, Francia Lecsó
Pírtott Burgonya & Karamellizált Hagyma
Kevert Zöldsaláta, Paraj és Gomba
Burgonyapüré (Szarvasgombával +1 200)
Hasáburgonya

1 200

Egy választható: Dijoni Mártás, Sáfránymártás
Pecsenyelé, Béarni Mártás, Francia Persillade

Vakrandi*

A
SÉFFEL
19 900

ÉS A
SOMMELIER-VEL
29 000

* Teljes asztaltársaság választása estén, 21:00-ig

Helyi Ízek

KACSAMÁJ TERRINE
Meggy, Zeller

4 900

HIDEG KOVÁSZOS UBORKALEVES
Füstölt Pisztráng, Kapor

2 400

LECSÓ (Kacsamájjal + 3 900)
Gyulai Kolbász

4 500

SOMLÓI GALUSKA
A Leghíresebb Magyar Desszert

2 300