

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, Kecskesajt

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



GLUTÉNMENTES



VEGETÁRIÁNUS



VEGÁN

## Diner de la Rotisserie

háromfogásos menü

### ELŐÉTEL

VELŐSCSONT - Ököruszály Ragú, Torma, Mustár

### FŐÉTEL

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

\*

VÁLASZTHATÓ EGY KÖRET ÉS MÁRTÁS

### DESSZERT

HÁROMFÉLE 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)  
Hasábburgonya

1 200

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

## Vakrandi\*

A  
SÉFFEL  
22 900

ÉS A  
SOMMELIER-VEL  
33 900

\* 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