

EST. 2013

ÉS BISZTRÓ

DESSERT

Napi sütemény 3,680
Ma is csak 24 szeletet sütöttünk.
Ha túl sokat hezitálsz, csak a morzsa marad!

Rákóczi túrós 3,280
sablé, sárgabarack, túró, habcsók^{4 7 14}

A diplomata 3,280
pâte à choux, vaníliakrém, friss tejszínhab, bogyós gyümölcsök^{2 4 7}

Fekete-erdő 3,280
csokoládé crémeux, bogyós gyümölcs, vaníliás chantilly,
Sacher piskóta, fekete cseresznye^{2 4 7 10}

Somlói 3,680
diós-csokoládés Joconde,
gazdag kakaós piskóta, vaníliakrém, rumzselé^{2 4 7 10 14}

Barackos palacsinta 3,460
frissen készült palacsinta, sárgabarack^{2 4 7}

Szezonális gyümölcstál és fagylalt 3,240
friss bogyós gyümölcsök és az Ön választott fagylaltja

Áraink Forintban, áfával értendők. A számla 15% szervízdíjat tartalmaz, mely a teljes csapatot illeti.
A borralaló opcionális és menő, a jó szolgáltatás elismerése. Legfeljebb 4 fős asztalig tudunk számlát bontani.
Allergénekkel kapcsolatban kérdezz bátran kollégáinktól.

Executive Chef: Bárdos Péter • Chef de Cuisine: Kovács Gergely • Zsidai Culinary Director Vernon Strachan

Allergének: 1-zeller, 2-glutén, 3-rákfélék, 4-tojás, 5-hal, 6-csillagfürt, 7-tej (laktóz), 8-puhatestűek, 9-mustár, 10-diófélék, 11-mogyorófélék, 12-szezám, 13-szója, 14-szulfid.