



## DESSZERTEK

3 400 Ft

FEKETERIBIZLIS OPERA SZELET 7, 10

MELEG FAHÉJAS SZILVÁSGOMBÓC 2, 4, 7

ÉS ZSERBÓ 2, 4, 7, 10

ÉTCOKOLÁDÉ  
& TONKABAB CREMEUX 2, 7



Executive Chef: **Lévay Ádám** • Chef: **Kónya Géza** • Zsidai Senior Group Chef: **Vernon Strachan**

Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.  
A feltüntetett árakra 15% szervízdíjat számolunk fel.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy egyes ételeink nyomokban magyorróféleket tartalmazhatnak.  
Allergének: 1-zeller, 2-glutén, 3-rákfélék, 4-tojás, 5-hal, 6-csillagfűrt, 7-tej (laktóz), 8-puhatestűek, 9-mustár, 10-diófélék, 11-mogyorrófélek, 12-szezám, 13-szója, 14-szulfit.



## DESSERTS

3 400 HUF

BLACKCURRANT OPERA 7, 10

WARM CINNAMON PLUM DUMPLING 2, 4, 7

“ÉS” GERBEAUD 2, 4, 7, 10

DARK CHOCOLATE  
& TONKA BEAN CREMEUX 2, 7



Executive Chef: **Ádám Lévay** • Chef: **Géza Kónya** • Zsidai Senior Group Chef: **Vernon Strachan**

A 15% service charge will be added to your bill  
Prices are indicated in Hungarian Forint including VAT.

Please note some of our dishes may contain traces of peanuts/nuts.  
Allergens: 1-celery, 2-gluten, 3-crustaceans, 4-egg, 5-fish, 6-lupin, 7-milk (lactose), 8-molluscs, 9-mustard, 10-nuts, 11-peanuts, 12-sesame seeds, 13-soya, 14-sulphites.