



## DESSZERTEK

<b>MADÁRTEJ</b> bogyós gyümölcsökkel <b>C</b>	2 160.-
<b>ÉS „RIGÓ JANCSI” C</b> csokoládé desszert	2 090.-
<b>KECSKEMÉTI BARACKPÁLINKÁS DESSZERT</b> marcipán fagylalttal <b>CG</b>	2 090.-
<b>NAPI RÉTES ACG</b> kérje napi ajánlatukat	1 980.-
<b>SAJT TÁL</b> válogatott friss kézműves sajtok <b>G</b>	4 260.-

## FAGYLALTKELYHEK

<b>SACHER</b> 2 gombóc csokoládé és 1 gombóc sárgabarackfagylalt sárgabarack öntet, édes morzsa, tejszínhab <b>ACG</b>	2 480.-
<b>ESTERHÁZY</b> 1 gombóc dió, 1 gombóc vanília és 1 gombóc csokoládéfagylalt, marcipán öntet <b>AH</b>	2 480.-
<b>FEKETEERDŐ</b> 1 gombóc csokoládé, 1 gombóc meggy és 1 gombóc vanília, marinált meggy és tejszínhab <b>ACG</b>	2 480.-
<b>„SPAGHETTIEIS”</b> vaníliafagylalt, málnaöntet, fehér csokoládé forgács <b>G</b>	2 480.-



Executive Chef: Roland Holzer • Chef: Kónya Géza • Zsida Executive Chef: Vernon Strachan

Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.  
A feltüntetett árakra 12% szervízdíjat számolunk fel.

Mindent megteszünk annak érdekében, hogy alkalmazkodjunk az előforduló ételallergiákhoz, ennek ellenére nem tudjuk garantálni, hogy ennek minden esetben meg is tudunk felelni. Kérjük, vegye figyelembe, hogy egyes ételeink nyomokban mogyorófélekét tartalmazhatnak. Allergének: A-glutén, B-rákfélék, C-tojás, D-hal, E-mogyorófélek, F-szója, G-tej (laktóz), H-diófélék, O-szulfid, P-csillagfűrt, N-szezammag, L-zeller, M-mustár, R-puhatestűek.