

DESZERTLAP

FAGYIZÁS A LEGMAGASABB SZINTEN

| | |
|---|-----------|
| Bourbon vanília fagyalt brownie-val és sós karamellel (1, 3, 7) | 4200 Ft |
| Tejfélfagyalt kaviárral (5 g) (7, 4) | 13 000 Ft |
| Szezonális sorbet válogatás 🌿 | 3900 Ft |
| Citrom sorbet Delamotte pezsgővel 🌿 | 3500 Ft |

ÉDES KITELJESEDÉS

| | |
|---|-----------|
| Béres Tokaji Esszencia Ajka Kristály kanálon | 14 000 Ft |
| Tolbán kéksajt panna cotta, rozskenyérral és gesztenyemézzel (1, 3, 7, 8) | 7000 Ft |
| Krémes málnával és vaníliakrémmel (1, 3, 7) | 5100 Ft |
| VIRTU Somlói (1, 3, 7, 8, 12) »CHEF SIGNATURE | 5700 Ft |
| Piemontiogyorókrémes palacsinta tejszokoládéval és misos sóskaramellel (1, 3, 5, 7, 8) | 5900 Ft |
| Kesudió sajtorta sárgabarackkal és maracujával (8) 🌿 | 4900 Ft |
| Eszterházy-torta (3, 7, 8) | 5500 Ft |

VIRTU RESTAURANT

Bármilyen ételallergia vagy összetevővel szembeni érzékenység esetén, kérjük, egyeztessen kollégánkkal! Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket is.

Allergének: 1 glutén; 2 rákfélék; 3 tojás; 4 hal; 5 földimogyoró; 6 szójabab; 7 tej; 8 diófélék; 9 zeller; 10 mustár; 11 szeszamag; 12 kén-dioxid; 13 csillagfűrt; 14 puhatestűek; 15 csípős

Áraink forintban értendők, és az Áfát tartalmazzák.
A számla végösszegére 15% szervízdíjat számolunk fel.

Konyhafőnök: Lendvai Levente

DESSERT MENU

ICE CREAM AT THE HIGHEST LEVEL

| | |
|---|------------|
| Bourbon vanilla ice cream with brownie and salted caramel (1, 3, 7) | HUF 4200 |
| Sour cream ice cream with caviar (5 g) (7, 4) | HUF 13 000 |
| Seasonal sorbet selection 🌿 | HUF 3900 |
| Lemon sorbet with Delamotte champagne 🌿 | HUF 3500 |

SWEETS

| | |
|---|------------|
| Béres Tokaji Essencia on an Ajka Crystal spoon | HUF 14 000 |
| Tolbán blue cheese panna cotta with rye bread and chestnut honey (1, 3, 7, 8) | HUF 7000 |
| Creamy with raspberries and vanilla cream (1, 3, 7) | HUF 5100 |
| VIRTU Somlói (1, 3, 7, 8, 12) »CHEF SIGNATURE | HUF 5700 |
| Pancake filled with Piedmont hazelnut cream, milk chocolate and miso salted caramel (1, 3, 5, 7, 8) | HUF 5900 |
| Cashew “cheesecake” with apricot and passion fruit (8) 🌿 | HUF 4900 |
| Eszterházy cake (3, 7, 8) | HUF 5500 |

VIRTU
RESTAURANT

In case of any food allergies or sensitivities to specific ingredients, please consult with our staff!
In addition to the allergens indicated as ingredients, our dishes may contain traces of other allergens.

Allergens: 1 gluten; 2 crustaceans; 3 eggs; 4 fish; 5 peanuts; 6 soybeans; 7 milk; 8 nuts; 9 celery;
10 mustard; 11 sesame seeds; 12 sulfur dioxide; 13 lupin; 14 molluscs; 15 spicy

Our prices are in Hungarian Forints and include VAT. A 15% service charge will be added to the final bill.

Head Chef: Levente Lendvai