

DESSZERTLAP

FAGYIZÁS A LEGMAGASABB SZINTEN

Bourbon vanília fagyalt brownie-val és sós karamellel (1, 3, 7)	4200 Ft
Szezonális sorbet válogatás 🌿	3900 Ft
Citrom sorbet Delamotte pezsgővel 🌿	3500 Ft

ÉDES KITELJESEDÉS

Béres Tokaji Esszencia Ajka Kristály-kanálon	14 000 Ft
VIRTU Somlói (1, 3, 7, 8, 12) »CHEF SIGNATURE	5700 Ft
Piemonti mogorókrémes palacsinta tejcsokoládéval és misos sós karamellel (1, 3, 5, 7, 8)	5900 Ft
Kesudió sajtorta sárgabarackkal és maracujával (8) 🌿	4900 Ft
Sárgadinnye mousse kókusszal és étcsokoládéval (3, 6, 7, 8, 12)	4900 Ft

DESSZERT KOKTÉL

Cream & Dream – Brandy Alexander (Bailey's, Sailor Jerry, fehér kakaólikőr, kókusztej)	4900 Ft
Espresso Martini (VIRTU eszpresszó, Beluga vodka, Mr Black Cold Brew likőr)	5900 Ft
Sweet & Bold – Manhattan (Stauning Rye, 9Didante Inferno, kardamom bitter)	6900 Ft

VIRTU RESTAURANT

Bármilyen ételallergia vagy összetevővel szembeni érzékenység esetén, kérjük, egyeztessen kollégáinkkal! 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 szeszammag; 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