

# *üdvözöljük* ÉTTERMÜNKBEN!



Finom ételekkel kívánjuk Önt vendégül látni, amelyeket a legjobb alapanyagokból készítünk el.

Figyelmességünkkel arra törekszünk, hogy érezze jól magát nálunk!

Bízunk benne, hogy kellemes órákat tölt itt és legközelebb is betér hozzánk!

Köszönjük, hogy vendégül láthatjuk!

*Czinege család*

# borajánlással CHEF AJÁNLATA

ELŐÉTEL	Kecskesajt Caprese <sup>GM, 7</sup>	3.490,- Ft
	Légli Sauvignon Blanc 2021/22 (Balatonboglár)	1.100,- Ft   7.900,- Ft
LEVES	Kukoricakrémleves guacamole-val <sup>GM, LM</sup>	1.990,- Ft
	Laposa Szürkebarát 2020/21 (Badacsony)	1.100,- Ft   7.900,- Ft
FŐÉTEL	Préselt csirkecomb aszalt paradicsommal, parmezános burgonyakrémrel <sup>3, 7</sup>	3.990,- Ft
	Nyakas Irsai Olivér 2022 (Etyek-Buda)	900,- Ft   6.500,- Ft
	Sertésszűz lecsóval, töktócsnival <sup>LM, 1, 3</sup>	5.390,- Ft
	Jásdi Kékfrankos 2021/22 (Csopak)	900,- Ft   6500,- Ft
	Fekete tőkehal rákraguval, passiómártással és cukkinis kuszkuossal <sup>1, 7</sup>	5.490,- Ft
	Rozé Kakas 2021/22 (Villány)	800,- Ft   5.500,- Ft
	Ribeye steak kukoricavariációkkal, fokhagyma jus-vel <sup>1, 7, 10</sup>	8.990,- Ft
Sauska C13 2020/21 (Villány)	1.200,- Ft   8.900,- Ft	
PIZZA	Pizza Frutti di mare <sup>1, 2, 4, 7, 14</sup>	3.990,- Ft
	(paradicsomos alap, mozzarella, rákfarak, tengeri hal, fekete kagyló, tintahal, kapri) <sup>1, 2, 4, 7, 14</sup>	
Rozé Kakas 2021/22 (Villány)	800,- Ft   5.500,- Ft	
DESSZERT	Somló galuska fagyaltkehely <sup>1, 3, 7</sup>	1.990,- Ft
	Kikelet Késői Szüret 2018 (Tokaj)	1.600,- Ft   8.000,- Ft
	Erdei gyümölcs fagyaltkehely <sup>1, 3, 7</sup>	1.990,- Ft
Kikelet Késői Szüret 2018 (Tokaj)	1.600,- Ft   8.000,- Ft	

Az ételek után olvasható számok az allergéneket jelölik, amelyekről bővebb tájékoztatást az utolsó lapon talál. Az ételek összetevőiről kérjük, érdeklődjön kollégáinknál!  
Bízom benne, hogy sikerült szebbé tenni az Ön napját!

Köszönettel: **Csaba Miklós** Konyhafőnök

Az árak tartalmazzák a hatályos ÁFA-t és magyar Forintban értendők! A számla végösszege tartalmazza a 12% szervízdíjat! Bővebb információért fordulj kollégáinkhoz!

# ÉTLAP



ELŐÉTEL	Tatár beefsteak friss zöldségekkel <sup>1, 10</sup>	4.290,- Ft
	Tonhalsaláta <sup>GM, LM, 4, 10</sup>	3.690,- Ft
	Sonka ízelítő, padlizsánkrém, feta, olíva, pizzakenyér <sup>1, 7</sup>	4.590,- Ft
LEVES	Orjaleves <sup>1, 3, 7, 9</sup>	1.790,- Ft
	Idénygyümölcsleves <sup>V, GM, LM</sup>	1.790,- Ft
	Zöldborsókrémleves garnélarákkal <sup>GM, LM, 2, 12</sup>	2.190,- Ft
	Nyírségi gombóclevés, malacpofával <sup>LM, 1, 3, 9</sup>	2.190,- Ft
FŐÉTEL	Jércemell fetakrémmel és paradicsomsalsával <sup>GM, 7</sup>	3.490,- Ft
	Rosé kacsamell, kacsamáj, rebarbara <sup>LM, 1</sup>	5.090,- Ft
	Kacsacomb vörösboros párolt káposztával és hagymás törtburgonyával <sup>GM, LM, 9</sup>	4.790,- Ft
	Sertéspecsenye cheddar szósszal és lilahagymalekvárral <sup>10, 12</sup>	3.790,- Ft
	Bécsi szelet (sertésszűzből), petrezselymes pirított burgonyával <sup>1, 7, kérhető GM változatban is +500,- Ft</sup>	3.990,- Ft
	Brassói szűzpecsenye <sup>GM, LM</sup>	3.990,- Ft
	Bakonyi sertésszűzragu, galuskával <sup>1, 3, 7</sup>	5.290,- Ft
	Borjúpofa, vargányamártásban <sup>LM, 1, 9, 10, 12</sup>	5.390,- Ft
	Marhahátszín mézes-mustáros mártással, sült hagymával <sup>1, 10</sup>	5.690,- Ft
	Czinege Burger (200 gr marhahúspogácsa, cheddar, saláta, paradicsom, mézes-mustáros mártás, lilahagymalekvár és hasábburgonya) <sup>1, 3, 10, kérhető GM változatban is +500,- Ft</sup>	4.290,- Ft
	Bélszín mustáros kecskesajtmártásban <sup>GM, 7</sup>	8.990,- Ft
	Lazac steak, édesburgonyakrém, chimichurri <sup>GM, 4, 7</sup>	5.890,- Ft
	Fish and Chips, rákkal, tintahallal és Remoulade mártással (süllőfiléből) <sup>LM, 1, 3, 4, 7</sup>	4.990,- Ft
TÉSZTA	Gnocchi kecskesajttal, parajjal, sonkával <sup>1, 3, 7</sup>	3.690,- Ft
	Zsályás papardelle, kacsamájjal, rókagombával <sup>1, 3, 7, kérhető GM változatban is +500,- Ft</sup>	5.490,- Ft
	Rikottás ravioli vargányás gorgonzolában, rukkolával <sup>V, 1, 3, 7</sup>	3.690,- Ft

Az árak tartalmazzák a hatályos ÁFA-t és magyar Forintban értendők!



# ÉTLAP

PIZZA		
	<b>Pizzáink kérhetőek gluténmentes változatban is</b>	<b>+1.000,- Ft</b>
	<b>Margherita</b> <sup>V, 1, 7</sup> <i>(paradicsomos alap, mozzarella, bazsalikom)</i>	<b>2.290,- Ft</b>
	<b>Prosciutto</b> <sup>1, 7</sup> <i>(paradicsomos alap, mozzarella, sonka)</i>	<b>2.690,- Ft</b>
	<b>Diavolo</b> <sup>1, 7</sup> <i>(paradicsomos alap, mozzarella, pikáns szalámi)</i>	<b>2.790,- Ft</b>
	<b>Calabrese</b> <sup>1, 7</sup> <i>(paradicsomos alap, füstölt sajt, sonka, rukkola, speck)</i>	<b>2.890,- Ft</b>
	<b>Gyrosos</b> <sup>1, 7</sup> <i>(tejfölös alap, mozzarella, fűszeres csirkemell, feta sajt, olivabogyó, saláta)</i>	<b>2.990,- Ft</b>
	<b>Calzone</b> <sup>V, 1, 7</sup> <i>(paradicsomos alap, kecskesajttal és zöldségekkel töltve)</i>	<b>2.990,- Ft</b>
	<b>Chef kedvence</b> <sup>1, 7</sup> <i>(paradicsomos alap, mozzarella, speck, pikáns szalámi, jalapeno, chili, rukkola)</i>	<b>3.090,- Ft</b>
	<b>Szénégető</b> <sup>1, 7</sup> <i>(paradicsomos alap, mozzarella, szalonna, kolbász, bab, hagyma, kukorica, chili)</i>	<b>3.190,- Ft</b>
	<b>Magyaros</b> <sup>1, 7</sup> <i>(paradicsomos alap, mozzarella, pikáns szalámi, kolbász, császárszalonna, hagyma, paprika, paradicsom)</i>	<b>3.190,- Ft</b>
	<b>Celeste</b> <sup>1, 7</sup> <i>(tejfölös alap, mozzarella, paradicsom, lilahagyma, sonka, speck, bazsalikom)</i>	<b>3.190,- Ft</b>
	<b>Bianca</b> <sup>1, 7</sup> <i>(tejfölös alap, füstölt sajt, kolbász, füstölt tarja, lilahagyma, paprika, szalonna)</i>	<b>3.390,- Ft</b>
	<b>Tonno</b> <sup>1, 4, 7</sup> <i>(paradicsomos alap, tonhal, lilahagyma, kapribogyó, olivabogyó, paradicsom)</i>	<b>3.390,- Ft</b>

Az árak tartalmazzák a hatályos ÁFA-t és magyar Forintban értendők!

# ÉTLAP



DESSZERT	Tiramisu <sup>1, 3, 7</sup>	1.990,- Ft
	Csokiszüflé vaníliafagylalttal és eperöntettel <sup>1, 3, 7</sup>	1.990,- Ft
	Kecskesajtmousse szeder mártásban <sup>GM, 7</sup>	1.990,- Ft
	Túróval töltött palacsinta, citromkrémmel <sup>1, 3, 7</sup>	1.990,- Ft
KÖRET	Párolt rizs	890,- Ft
	Hasábburgonya	890,- Ft
	Steakburgonya	890,- Ft
	Almás krokett <sup>LM, 1</sup>	990,- Ft
	Zsemlegombóc	990,- Ft
	Édesburgonyahasáb	1.190,- Ft
	Rozmaringos burgonya	890,- Ft
Grill zöldség	1.190,- Ft	
SALÁTA	Kerti saláta	1.890,- Ft
	Uborka saláta	990,- Ft
	Vegyes savanyúság	990,- Ft
	Káposzta saláta	890,- Ft
GYEREKMENÜ	Szezonkrémleves <sup>V, GM, LM</sup>	890,- Ft
	Rántott csirkemell és sajtfalatok burgonyapürével <sup>1, 3, 7, kérhető GM változatban is +500,- Ft</sup>	2.190,- Ft
	Süllőfilé Párizsian, hasábburgonyával <sup>1, 3, 4</sup>	2.390,- Ft



Az árak tartalmazzák a hatályos ÁFA-t és magyar Forintban értendők!



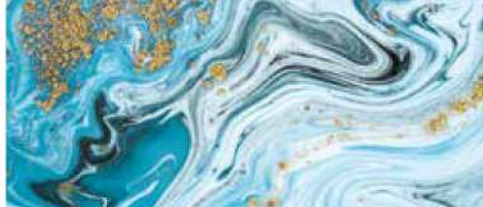
# ITALLAP

4 cl

KESERŐ	Unicum - Szilva - Next	1.290,- Ft
	Unicum Riserva	1.990,- Ft
	Jägermeister	1.290,- Ft
	Becherovka	1.190,- Ft
WHISKY	Johnnie Walker	1.290,- Ft
	Jim Beam	1.390,- Ft
	Jack Daniel's	1.490,- Ft
	Jameson	1.690,- Ft
	Chivas Regal 12y	2.090,- Ft
Glenfiddich 12y ( <i>Single Malt Scotch Whisky</i> )	2.790,- Ft	
TEQUILA	El Jimador Blanco ( <i>White</i> )	1.290,- Ft
	El Jimador Resposado ( <i>Gold</i> )	1.290,- Ft
VODKA	Russian Standard	1.190,- Ft
	Finlandia	1.390,- Ft
	Absolut	1.490,- Ft
	Kauffman	2.490,- Ft

Az árak tartalmazzák a hatályos ÁFA-t és magyar Forintban értendők!

# ITALLAP



4 cl

GINSPIRÁCIÓ	Gordon's <i>(Kinley tonic-kal ajánljuk)</i>	1.190,- Ft
	Tanqueray London <i>(Fever Tree tonic-kal ajánljuk)</i>	1.490,- Ft
	Bombay Sapphire Dry <i>(Fever Tree tonic-kal ajánljuk)</i>	1.590,- Ft
	Hendrick's <i>(Fever Tree tonic-kal ajánljuk)</i>	2.190,- Ft
	Opera Gin Standard <i>(Fever Tree tonic-kal ajánljuk)</i>	2.190,- Ft
	Copper Head <i>(Fever Tree tonic-kal ajánljuk)</i>	2.890,- Ft
RUM	Bacardi	1.290,- Ft
	Captain Morgan Spiced	1.290,- Ft
	Havana Club 3y	1.490,- Ft
	Diplomatico Reserva Exclusiva	2.590,- Ft
	Ron Zacapa Centenario 23y	3.190,- Ft
KONYAK	Metaxa 7*	1.290,- Ft
	Martell V.S	1.990,- Ft
	Rémy Martin V.S.O.P	2.290,- Ft
	Hennessy Fine de Cognac	3.590,- Ft
LIKÓR	Baileys	1.290,- Ft
	Malibu	1.290,- Ft
	Ouzo 12	1.290,- Ft
	Lillet Blanc	1.390,- Ft
	Di Saronno Amaretto	1.390,- Ft
	Kahlua	1.390,- Ft

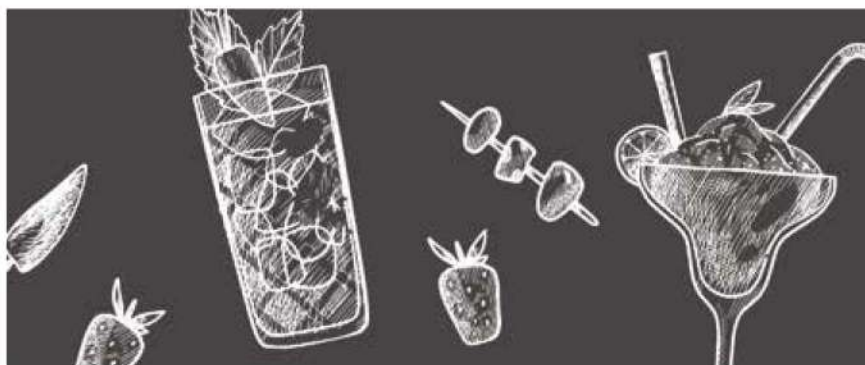
Az árak tartalmazzák a hatályos ÁFA-t és magyar Forintban értendők!



# ITALLAP

8 cl

VERMUTH	Aperol	1.690,- Ft
	Campari	1.690,- Ft
	Martini Bianco	1.190,- Ft
	Martini Dry	1.190,- Ft
	Martini Rosso	1.190,- Ft
ÜVEGES SÖR	Gösser 0,33 l	990,- Ft
	Edelweiss 0,5 l	1.590,- Ft
	Gösser Citrom 0% 0,33 l	990,- Ft
	Mort Subite 0,25 l	1.690,- Ft
	Soproni Démon 0,5 l	1.290,- Ft
	Soproni Szűz 0,5 l	990,- Ft
CSAPOLT SÖR	Heineken 0,25 l	990,- Ft
	Heineken 0,5 l	1.490,- Ft
	Soproni IPA 0,25 l	890,- Ft
	Soproni IPA 0,5 l	1.390,- Ft
ENERGIA ITAL	Red Bull 0,25 l	1.390,- Ft



Az árak tartalmazzák a hatályos ÁFA-t és magyar Forintban értendők!



# ITALLAP



ÁSVÁNYVÍZ	Szentkirályi szénsavmentes 0,33 l	500,- Ft
	Szentkirályi szénsavmentes 0,75 l	1.000,- Ft
	Theodora szénsavas 0,33 l	500,- Ft
	Theodora szénsavas 0,75 l	1.000,- Ft
	Acqua Panna szénsavmentes 0,75 l	1.400,- Ft
	S. Pellegrino szénsavas 0,75 l	1.400,- Ft
ÜDÍTŐ	Coca-Cola, Zero 0,25 l	750,- Ft
	Fanta, Sprite, Tonic, Gyömbér 0,25 l	750,- Ft
	Cappy (alma, narancs, őszibarack, körte, ananász,) 0,25 l	750,- Ft
	Fuze jeges tea (citrom, barack) 0,25 l	750,- Ft
	Fever-Tree Indian Tonic Water / Aromatic Tonic	1.390,- Ft
	Fever-Tree Gyömbérsör	1.390,- Ft
Schweppes Wild Berry	1.090,- Ft	
KÁVÉ, TEA	Americano	650,- Ft
	Ristretto	650,- Ft
	Espresso	650,- Ft
	Espresso macchiato	700,- Ft
	Cappuccino	800,- Ft
	Latte macchiato	900,- Ft
	Vaníliás Latte macchiato	1.200,- Ft
	Karamellás Latte macchiato	1.200,- Ft
	Melange	1.200,- Ft
	Doppio	1.300,- Ft
	Jeges kávé	1.500,- Ft
	Tej felár (laktózmentes, mandula)	200,- Ft
Dallmayr tea (kamilla, fekete, zöld, gyümölcs, borsmenta)	650,- Ft	



WWW.HOTELCZINEGE.HU



Az árak tartalmazzák a hatályos ÁFA-t és magyar Forintban értendők!

# összeállítás ALLERGÉNLISTA

- 1. GLUTÉNT** tartalmazó gabona (búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamut-búza vagy ezek hibrid változatai) és azokból készült termékek, kivéve
  - a) búzából készült glükózszirup, beleértve a dextrózt is
  - b) búzából készült maltodextrin
  - c) árpából készült glükózszirup
  - d) gabonafélék, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják
- 2. RÁKFÉLÉK** és azokból készült termékek
- 3. TOJÁS** és azokból készült termékek
- 4. HALAK** és azokból készült termékek, kivéve
  - a) vitaminok vagy karotinoidok hordozójaként használt halenyv
  - b) sör és a bor derítéséhez használt halenyv és vízahólyag
- 5. FÖLDIMOGYORÓ** és abból készült termékek
- 6. SZÓJABAB** és abból készült termékek, kivéve
  - a) finomított szójabab olaj és zsír
  - b) szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E 306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol szukcinát
  - c) szójabab növényi olajból nyert fitoszterolok és fitoszterol észterek
  - d) szójabab növényi oldajból nyert szterolokból álló állított fitoszterol-észter
- 7. TEJ** és abból készült termékek (beleértve a laktózt is), kivéve
  - a) tejsavó, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják
  - b) laktit
- 8. DIÓFÉLÉK** azaz mandula (*Amygdalus communis* L.), mogyoró (*Corylus avellana*), dió (*Juglans regia*), kesudió (*Anacardium occidentale*), pekándió [*Carya ilinoensis* (Wangenh.) K. Koch], brazil dió (*Bertholletia excelsa*), pisztácia (*Pistacia vera*), makadámia és queenslandi dió (*Macadamia ternifolia*) és azokból készült termékek, kivéve
  - a) diófélék, amelyekből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják
- 9. ZELLER** és abból készült termékek
- 10. MUSTÁR** és abból készült termékek
- 11. SZEZÁMMAG** és abból készült termékek
- 12. KÉN-DIOXID** és SO<sub>2</sub>-ben kifejezett szulfitok 10mg/kg, illetve 10 mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben
- 13. CSILLAGFÜRT** és abból készült termékek
- 14. PUHATESTŰEK** és abból készült termékek

**V:** vegetáriánus étel

**LM:** laktózmentes étel

**GM:** gluténmentes étel

Konyhánk gluténtartalmú alapanyagokkal is dolgozik, ebből adódóan nem tudja garantálni a 100%-ban gluténmentes ételek elkészítését!