



ÉTLAP

SPEISEKARTE | MENU CARD

SÉF | KÜCHENCHEF | CHEF
ÁCS ISTVÁN

ÜGYVEZETŐ, ÉTTEREMVEZETŐ | GESCHÄFTSFÜHRER | DIRECTOR
FODOR MÁRK

ZENIT

AKCIÓK | PROGRAMOK



FESTETICS MENÜ

FESTETICS-GERICHTE | FESTETICS MENU

Egy képzeletbeli menü a mai kor ízlésének megfelelően

Hideg előétel | Vorspeise | Cold Starter

Hideg kacsamáj zöldségekkel

Kalte Entenleber mit Gemüse

Cold Duck Liver with Vegetable



Borajánlatunk: Borbély Kinnagangon Pinot Noir Rosé



Leves | Suppe | Soup

Halászlé pontyfilével

Fischsuppe mit Karpfenfilet

Fish Soup with Carp Fillet



Főétel | Hauptgerichte | Main Course

Vörösboros párolt szarvas zalai dödöllével

Gedünsteter Hirschbraten mit Rotwein und Kartoffelsterz

Red Wine-Braised Venison with Potato Sterz from Zala



Borajánlatunk: Bock Royal Cuvée



Desszert | Nachspeise | Dessert

Klasszikus somlói galuska

Klassische Somlauer Nockerln

Hungarian Sponge Cake Somló Style



Borajánlatunk: Borbély Mosolygós Muscat Ottonel



A menü ára | Menüpreis | Price of the menu

15 900 HUF

TAPASOK ÉS ELŐÉTELEK

TAPAS UND VORSPEISEN | TAPAS AND STARTERS

Hideg vegyes ízelítő a Séf kamrájából

(Füstölt sonka, várkölygi paprikás szalámi,
házi pástétom, krémsajt)

*Kalter gemischter Vorgeschmack aus der Kammer des Chefs
(geräucherter Schinken, Paprika-Salami aus Várkölyg, hausgemachte Pastete, Cremeskäse)*

The Chef's Special Cold Mixed Appetizers

(Smoked Ham, Paprika Salami from Várkölyg, Homemade Paté, Cream Cheese)



4 390 HUF



Borajánlatunk: Figula Zenit & More

Hideg kacsamáj zöldségekkel

Kalte Entenleber mit Gemüse

Cold Duck Liver with Vegetable



5 990 HUF



Borajánlatunk: Borbély Kinnagangon Pinot Noir Rosé

Vászolyi krémsajttal gratinírozott bélszíntatár

Lendenbratentatar mit Vászolyer Creme-Käse gratiniert

Sirloin Steak Tartare Gratinated with Vászolyi Cream Cheese



5 390 HUF



Borajánlatunk: Laposa Kéknyelű

Olívbogyó csipegető vászolyi Balaton sajttal

Oliven-Häppchen mit Vászolyer Balaton Käse

Olive with Balaton Cheese from Vászoly



2 990 HUF



Borajánlatunk: Villa Tolnay Zöldvelteli

TAPASOK ÉS ELŐÉTELEK

TAPAS UND VORSPEISEN | TAPAS AND STARTERS

Kolbász lecsó piros lábasban

3 600 HUF

Letscho mit Wurst im roten Topf serviert

Sausage Lecsó Served in a Rustic Red Pot



Borajánlatunk: Bujdosó Csomó Sauvignon Blanc

Hortobágyi húsos palacsinta borjúból

2 900 HUF

Hortobágyer Fleischpalatschinken mit Kalbfleisch

Stuffed Pancakes with Veal Hortobágy Style



Borajánlatunk: Éliás Fent a hegyen Olaszrizling



Kosár kenyér

Brotkorb

Basket of Bread



850 HUF

Gluténmentes kenyér

Glutenfreies Brot

Gluten Free Bread

990 HUF

SAJTTÁL

KÄSEPLATTE | CHEESE PLATE

Sajtválogatás

Käsevariation

Cheese Selection



3 600 HUF

LEVESEK

SUPPEN | SOUPS

Tyúkhúsleves gazdagon

Hühnersuppe reich

Rich Chicken Soup



2 500 HUF

Palócleves

Ungarische Palóc-Suppe mit Lamm, grünen Bohnen und Sauerrahm

Hungarian Palóc-style Soup with Lamb, Green Beans, and Sour cream



2 750 HUF

Halászlé pontyfilével

Fischsuppe mit Karpfenfilet

Fish Soup with Carp Fillet



3 200 HUF

Gulyásleves

Rindergulaschsuppe

Beef Goulash Soup



2 650 HUF



FŐÉTELEK

HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES

Fogasfilé Rác módra

Zanderfilet nach „Rác” Art
mit Kartoffeln, Letscho und Speckschleier
Pike-perch fillet “Rác Style” with Potatoes, Lecsó and Bacon Veil



Borajánlatunk: Dobosi Juhfark BIO



5 700 HUF

Csirkemell kukoricakrémmel, barackkal és fekete rizzsel

Hähnchenbrust mit Maispüree, Pfirsich und schwarzem Reis
Chicken Breast with Corn Purée, Peach, and Black Rice



Borajánlatunk: Villa Tolnay Rajnai Rizling



4 950 HUF

Rosé kacsamell zellerkrémmel, fehérboros körtével és polentával

Rosa gebratene Entenbrust mit Selleriecreme, Weißweibirne und Polenta
Rosé Duck Breast with Celeriac Cream, White Wine Pear, and Polenta

Borajánlatunk: Bock Hárslevelű



6 450 HUF

Bakonyi sertésszűz royal galuskával

Schweinefilet Bakonyer Art in Pilzrahmsauce
mit Royal-Nockerln
Pork Tenderloin in Creamy Bakony-style Mushroom Sauce
with Royal Dumplings



Borajánlatunk: Éliás Fent a hegyen Olaszrizling



5 800 HUF

Zalai sertéstarja tócsival

Schweinenacken nach Zalaer Art mit Kartoffelpuffern
Zala Style Pork Neck with Potato Pancakes



Borajánlatunk: Laposa Kéknyelű



4 990 HUF

FŐÉTELEK

HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES

Rántott szelet (180 g) spenótos burgonyapürével



5 250 HUF

Paniertes Schnitzel mit Kartoffel-Spinat-Püree (180 g)

Breaded Pork Cutlet with Spinach Mashed Potato (180 g)



Borajánlatunk: Bock Ermitage

Marhapofa pörköltsafttal, dödöllével



5 650 HUF

Rinderbacke mit würziger Paprikasauce und Kartoffelsterz

Beef Cheek with Stew Sauce and Potato Sterz



Borajánlatunk: Sike Balázs Badacsonyi Cabernet Franc

Bélszín Budapest módra



11 300 HUF

Rinderfilet Budapester Art mit Erbsenpüree,

Letscho und hausgemachten Kartoffelscheiben

Beef Tenderloin Budapest Style with Green Pea Purée,

Hungarian Pepper Ragout and Homemade Potato Slices



Borajánlatunk: Villa Tolnay Névtelen Cuvée

Vörösboros párolt szarvas zalai dödöllével



6 200 HUF

Gedünsteter Hirschbraten mit Rotwein und Kartoffelsterz

Red Wine-Braised Venison with Potato Sterz from Zala



Borajánlatunk: Bock Royal Cuvée

VEGETÁRIÁNUS AJÁNLAT

VEGETARISCHE SPEISEN | VEGATARIAN DISHES

Paradicsomos házi tészta vászolyi sajttal



3 950 HUF

Hausgemachte Pasta mit Tomatensauce und Käse aus Vászoly
Homemade Pasta with Tomato Sauce and Cheese from Vászoly



Borajánlatunk: Borbély Kinnagangon Pinot Noir Rosé

Zöldborsórizottó



3 900 HUF

Risotto mit grünen Erbsen
Green Pea Risotto



Borajánlatunk: Villa Tolnay Zöldvelteli

Gombapaprikás dödöllével



3 950 HUF

Pilzpaprikasch mit Kartoffelsterz
Mushroom Paprikash with Potato Sterz



Borajánlatunk: Éliás Fent a hegyen Olaszrizling

Panko morzsában sült érlelt sajt



4 500 HUF

a Várak Völgye Sajtműhelytől, jázmin rizs, tartármártás

Gebackene Käse aus Várvölgy in Panko-Kruste, Jasmin Reis, Tartaren-Soße
Fried Cheese from Várvölgy in Panko-Crunch, Jasmine Rice, Tartar Sauce



Borajánlatunk: Villa Tolnay Zöldvelteli

Vegán rántott szelet zöldborsópürével



4 800 HUF

Knuspriges veganes Schnitzel mit Erbsenpüree
Crispy Vegan Breaded Cutlet with Green Pea Purée



Borajánlatunk: Bujdosó Kapitány Irsai Olivér

DESSZERTEK

NACHSPEISEN | DESSERTS

Hideg zalai totyogós túrós palacsinta



2 090 HUF

Kalte Saftige Topfenpalatschinken nach Zala Art

Cold Juicy Cottage Cheese Pancake Zala Style



Borajánlatunk: Borbély Mosolygós Muscat Ottonel

Gundel palacsinta



2 090 HUF

Palatschinken nach Gundel Art

Gundel Style Pancake



Borajánlatunk: Thummerer Téfli Cuvée

Rákóczi túrós



2 090 HUF

Rákóczi-Topfenkuchen

Rákóczi Cottage Cheese Cake



Borajánlatunk: Borbély Mosolygós Muscat Ottonel

Klasszikus somlói galuska



2 090 HUF

Somlauer Nockerln

*Sponge Cake Somló Stlye (with chocolate sauce
and whipped cream)*



Borajánlatunk: Borbély Mosolygós Muscat Ottonel

Madártej friss gyümölcsökkel



2 190 HUF

*Klassische „Schwimmende Insel“ mit Vanillecreme
und frischen Früchten*

*Hungarian Floating Island Dessert with Vanilla Custard,
Meringue, and Fresh Fruits*



Borajánlatunk: Borbély Mosolygós Muscat Ottonel

SALÁTÁK

SALATE | SALADS

Házi vegyes savanyúság

Hausgemachte gemischte Sauergemüse
Home Made Mixed Pickles



1 290 HUF

Házi káposztasaláta

Hausgemachter Krautsalat
Homemade Cabbage Salad



1 290 HUF

Zelleres-majonézes káposztasaláta

Krautsalat mit Sellerie und Mayonnaise
Cabbage Salad with Celery and Mayonnaise



1 400 HUF

Uborkasaláta tejföllel vagy tejföl nélkül

Gurkensalat mit oder ohne Sauerrahm
Cucumber Salad with or without Sour Cream



1 390 HUF

Zöldsaláta dijoni mustáros dresszinggel

Grüner Salat mit Dijon-Senf-Dressing
Green Salad mit Dijon Mustard Vinaigrette



1 990 HUF

Petrezselymes paradicsomsaláta

Tomatensalat mit Petersilie
Tomato Salad with Parsley



1 390 HUF

JELMAGYARÁZAT ZEICHENERKLÄRUNG | LEGEND

Az ételek a feltüntetett allergént tartalmazzák.

Nahrungsmittel-Allergie verursachenden Stoffe.

Foods containing substances causing allergy.



glutén
Gluten
gluten



rákfélék
Krustentiere
crustaceans



tojás
Ei
eggs



hal
Fisch
fish



Földimogyoró
Erdnüsse
peanuts



szójabab
Sojabohnen
soybeans



laktóz
Laktose
lactose



diófélék
Nüsse
nuts



zeller
Sellerie
celery



mustár
Senf
mustard



szezámmag
Sesamsamen
sesame seeds



szulfitok
Sulfite
sulphites

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket is.

Unsere Speisen enthalten neben den als Zutaten genannten Allergenen noch weitere Allergene.

In addition to allergens labelled as ingredients, our dishes may contain traces of additional allergens.

Az árakhoz 6% szervizdíjat számítunk fel.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich 6% Servicegebühr.

All prices are subject to additional 6% service charge.

A féladag ételeinkkel kapcsolatban kérdezze a felszolgálót.

A féladag ételeket 70%-os áron számoljuk fel!

Für halbe Portionen fragen Sie bitte die Kellner.

Kleine Portionen werden mit 70% des vollen Preises verrechnet!

Please ask our waiters about the half portion availability.

In case of half portions, we charge 70% of the full price!

A feltüntetett árak az ÁFA-t tartalmazzák!

Alle Preise inkl. MwSt!

VAT is included in all our prices!



ZENIT BALATON ÉTTEREM & BÁR

ZENIT BALATON RESTAURANT & BAR

II. osztály | 2. Kategorie | 2. Class

Konyhafőnök | Küchenchef | Chef

ÁCS ISTVÁN

Ügyvezető, étteremvezető | Geschäftsführer | Director

FODOR MÁRK

Asztalfoglalás | Tischreservierung | Reservation

+36 20 246 8020 | info@zenitbalaton.hu

Rendezvényszervezés | Organisation von Veranstaltungen | Event management

+36 83 900 101 | info@hotelzenit.hu

ZENIT BALATON RESTAURANT & BAR

+36 20 246 8020 | info@zenitbalaton.hu

www.zenitbalaton.hu

 [zenitbalaton](#) | [zenit_balaton](#) 

ZENIT HOTEL BALATON** superior**

+36 83 900 101 | info@hotelzenit.hu

www.hotelzenit.hu

 [zenithotelbalaton](#) | [zenit_hotel_balaton](#) 

FESTETICS HELIKON TAVERNA

Borászati és Gasztronómiai Kiállítótér

Austellungsraum für Weinbau und Gastronomie

Exhibition Hall of Wine-making and Gastronomy

+36 83 900 101 | info@zenitbalaton.hu

www.helikontaverna.hu