

ZENIT

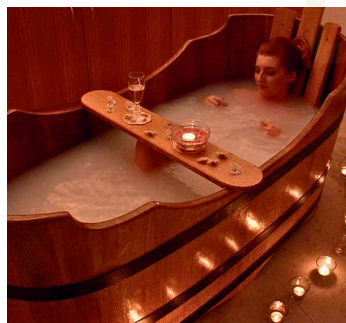
CAFÉ · PIZZA
KESZTHELY

ITALLAP

GETRÄNKEKARTE | DRINKS



Wellness ÉLMÉNYEK



- » úszó-, gyerek- és élménymedence
- » 18 és 50 fős élményszauna, merülőmedencék
- » fix szaunaprogramok minden kedd, szombat és vasárnap
- » tradicionális thai és klasszikus masszázlok
- » kültéri jacuzzi
- » tágas pihenőterek
- » kádfürdők
- » sóbarlang

**Felejtse el a stresszes hétköznapokat,
kapcsolódjon ki, élvezze a nyugalmat kedvező áron!**
Wellness részlegünk nemcsak szállóvendégeink előtt áll nyitva,
külsős vendégeinknek is jár a kényeztetés.
Ússzon, szaunázzon, pihenjen panorámás napozóteraszunkon!

THIERY HYPPOLIT

Tudta Ön?

THIERY HYPPOLIT ÉLETÉRŐL ÉS ÁLLÍTÓLAGOS LEGENDÁJÁRÓL

Hyppolit, a lakáj létező személy volt. Ihletője a legendás fekete-fehér magyar filmnek. A francia származású Thierry Hyppolit régi, jómódú család sarja, leszármazottja Thierry Francoisnak, a francia királyi testőrség tagjának. A Festetics család első udvarmestere volt. Főudvarmesterként feladata volt a Festetics család és rangos vendégseregének ellátása, kiszolgálása.

A Festetics család vendégei között a 19. és 20. század elején számos királyi és főnemesi család, állam és kormányfő volt. Az Festetics udvar gasztronómiája világhíres volt, csakúgy, mint a család pincészete.

A filmbéli komikus helyzetek néha napján a Festetics udvarban is megjelentek, mert Hyppolit szigorú, hagyományos, főúri etikettet betartó főudvarmester volt, míg III. György felesége, a lengyel származású Haugwitz Mária grófnő a 30-as években megújuló modern társadalmi értékek szerint élt.

Jelen írásunkkal emléket szeretnénk állítani Thierry Hyppolitnak és munkásságának, valamint a régi keszthelyi magas minőségű gasztronómiának.



TOP TIPS

Látogassanak el a Vonyarcvashegyi Festetics Helikon Tavernában – présház és pince – működő BZenit Balaton Étterembe, ahol számos érdekességet láthatnak. A pincében és a teraszon belekóstolhatnak balatoni minőségi gasztronómiába gyönyörű balatoni panoráma mellett.

üdítők

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE | SOFT DRINKS

	<i>0,25 l</i>
Cola / Cola Zero	770 HUF
Cappy Almalé 100%	770 HUF
Apfelsaft 100% Apple Juice 100 %	
Cappy Narancslé 100%	770 HUF
Orangensaft 100 % Orange Juice 100%	

ásványvíz

MINERALWASSER | MINERAL WATER

	<i>0,33 l</i>
Szénsavas	770 HUF
mit Gas carbonated	
Szénsavmentes	770 HUF
ohne Gas non carbonated	
	<i>1 l</i>
Retro szóda	980 HUF
Sodawasser Soda	

limonádék

LEMONADE | LIMONADE

*Házi készítésű szörpökből.
Hergestellt aus hausgemachten Sirupen.
Made of homemade syrups.*

	<i>0,4 l</i>
Citromos limonádé	1200 HUF
Limonade Lemonade	
Bodzás	1200 HUF
Holunder Elderberry	
Gyömbéres	1200 HUF
Ingwer Ginger	
Málnás	1200 HUF
Himbeere Raspberry	

káv 

KAFFEE | COFFEE

Ristretto	800 HUF
Espresso	800 HUF
Dupla espresso	1250 HUF
Doppelter Espresso Double Espresso	
Espresso Romano	900 HUF
Egy szelet citromra f�z�tt espresso <i>Espresso mit eine Zitronenscheibe</i> <i>Espresso with a slice of lemon</i>	
Americano	990 HUF
Espresso forr� v�zzel felengedve <i>Espresso mit hei�sem Wasser verl�ngert</i> <i>Espresso with hot water</i>	
Macchiato	900 HUF
Espresso tejjhabbal foltozva <i>Espresso mit Milchschaum</i> <i>Espresso with milk foam</i>	
Con Panna	900 HUF
Tejszinhabbal d�szített espresso <i>Espresso mit Sahne</i> <i>Espresso with whipped cream</i>	
Moccacino	1300 HUF
Csokol�d� szirupra f�z�tt espresso, g�z�lt tejjel, tejjhabbal <i>Espresso mit Schokoladensirup, ged�mpfte Milch, Milchschaum</i> <i>Espresso with chocolate syrup, steamed milk, milk foam</i>	
Hossz� k�v�	990 HUF
Kaffee Long Coffee	
Cappuccino	1050 HUF
Espresso �s habosított tej h�zass�ga <i>Espresso mit gesch�umter Milch</i> <i>Espresso with frothed milk</i>	
Melange	1200 HUF
Latte Macchiato m�zzel r�tegezve <i>Latte Macchiato mit Honig geschichtet</i> <i>Latte Macchiato layered with honey</i>	
Latte Macchiato	1200 HUF
Habosított tej espressoval r�tegezve <i>Gesch�umte Milch mit Espresso geschichtet</i> <i>Frothed milk layered with Espresso</i>	
Lakt�zmentes vagy n�v�nyi tej (1 dl)	200 HUF
<i>Laktosefreie Milch oder Pflanzliche Milch</i> <i>Lactose free milk or vegetable milk</i>	

kávékülönlegességek

KAFFEESPEZIALITÄT | COFFEE SPECIALTY

Amazon kávé 1650 HUF

Kaffe Amazon | Coffee Amazon

Espresso, 2cl mandulalikőr, tejszínhab

Espresso, 2 cl Mandel-Likör, Schlagsahne

Espresso, 2 cl almond liqueur, whipped cream

Bailey's Latte 1900 HUF

Latte Macchiato és 2 cl Bailey's házassága

Latte Macchiato mit 2 cl Bailey's kombiniert

Latte Macchiato with 2 cl Bailey's

Bounty Latte 1320 HUF

Latte Macchiato kókusz és csoki sziruppal

Latte Macchiato mit Kokos und Schokosirup

Latte Macchiato with coconut and chocolate syrup

Ír kávé 1870 HUF

Irisher Kaffee | Irish coffee

Ír whiskey 2 cl, barnacukor, hosszúkávé barátsága tejszínhabbal

Irisher Whiskey 2 cl, brauner Zucker und langer Kaffee mit Schlagsahne

Irish whiskey 2 cl, with brown sugar, a long black coffee and whipped cream

Mexikói kávé 1870 HUF

Hosszú kávé, 2 cl Tequila és csoki szirup keveréke, tejszínhabbal és fahéjjal

Kaffee mit 2 cl Tequila, Schokoladensirup, mit Milchschaum und Zimt

Long Coffee with 2 cl Tequila and chocolate syrup, with whipped cream and cinnamon

Minden kávé elkészíthető koffeinmentes változatban is.

Genießen Sie unsere Kaffees auch entkoffeiniert!

All of our coffees are available in decaffeinated version.

jeges kávéitalok

EISIGE KAFFEGETRÄNKE | ICY COFFEE DRINKS

Affogato 1210 HUF

Espresso 1 gombóc vaníliafagylalttal
Espresso mit einem Kugel Vanilleeis
Espresso with a ball of vanilla ice cream

Jegeskávé 1870 HUF

Eiskaffee | Ice Coffee
 2 gombóc vaníliafagylalt tejjel és hideg espresso-val
2 Kugeln Vanilleeis mit Milch und kalte Espresso
2 balls of vanilla ice cream with milk and cold espresso

Frappé 1320 HUF

Espresso tejjel, jéggel és ízesített sziruppal összerázva
 /sós karamell, csokoládé, mandula, kókusz, mogyoró/
Espresso mit Milch, Eis und Gewürzte Sirup geschüttelt
/Gesalzenes Karamell, Schokolade, Mandel, Kokosnuss, Haselnuss/
Espresso shaken with milk, ice and flavoured syrup
/Salted caramel, chocolate, almond, coconut, hazelnut/

forró csokoládék

HEISSE SCHOKOLADEN | HOT CHOCOLATESRINKS

Forró csokoládé 1050 HUF

Heisse Schokolade | hot chocolate

Aktuális forró csokoládé kínálatunkról kérjen tájékoztatást felszolgálóinktól!

Bitte fragen Sie Ihren Kellner oder Ihre Kellnerin
nach einer Liste unserer Auswahl an Heisse Schokoladen!
Please ask your waiter or waitress for a list of our hot chocolates!

szálas teakülönlegességek

LOSER BLATT-TEE | LOOSE LEAF TEA SPECIALS

Szálas tea 980 HUF

Loser Blatt-Tee | loose leaf tea

Aktuális szálas tea kínálatunkról kérjen tájékoztatást felszolgálóinktól!

Bitte fragen Sie Ihren Kellner oder Ihre Kellnerin
nach einer Liste unserer Auswahl an Loser Blatt Tees!
Please ask your waiter or waitress for a list of our loose leaf tea specials!

csapolt sörök

BIER VOM FASS | DRAUGHT BEERS

Borsodi	0,3 l 780 HUF
Borsodi	0,5 l 1200 HUF

palackozott sörök

FLASCHENBIERE | BOTTLED BEERS

Stella Artois	0,33 l 850 HUF
Stella Artois alkoholmentes	850 HUF
Alkoholfrei Non alcoholic	
Staropramen	0,5 l 1290 HUF
Staropramen Dark	1420 HUF
Staropramen Búza	1420 HUF
Weizenbier Wheat Beer	

Gáspárlat pálinkák

GÁSPÁRLAT SCHNAPS | GÁSPÁRLAT BRANDY

	2 cl	4 cl
Szilva pálinka	990 HUF	1980 HUF
Pflaumenschnaps Plum Brandy		
Birs pálinka	1050 HUF	2100 HUF
Quittenschnaps Quince Brandy		
Kajszi pálinka	1320 HUF	2640 HUF
Aprikosenschnaps Apricot Brandy		
Cigány meggy	990 HUF	1980 HUF
Sauerkirschnaps Sour Cherry Brandy		
Cseresznye pálinka	990 HUF	1980 HUF
Kirschnaps Cherry Brandy		
Szederpálinka	1320 HUF	2640 HUF
Maulbeerenschnaps Mulberry Brandy		
Tüskés körte	990 HUF	1980 HUF
Birnschnaps Pear Brandy		

párlatok

SPIRITUOSEN | SPIRITS

	2 cl	4 cl
El Jimador Tequila	645 HUF	1290 HUF
Bacardi Superior	645 HUF	1290 HUF
Smirnoff Vodka	645 HUF	1290 HUF
Eristoff Red Vodka	645 HUF	1290 HUF
Gin Tanqueray <i>London Dry</i>	715 HUF	1430 HUF

likőr

LIKÖR | LIQUEUR

	4 cl
Baileys	1400 HUF

gyomorkeserűk

MAGENBITTERS | BITTERS

	2 cl	4 cl
Zwack Unicum	660 HUF	1320 HUF
Zwack Unicum <i>Barista</i>	660 HUF	1320 HUF
Jägermeister	660 HUF	1320 HUF

whiskey

WHISKEY | WHISKY

	2 cl	4 cl
The Famous Grouse	660 HUF	1320 HUF
Jameson	825 HUF	1650 HUF
Jack Daniel's	825 HUF	1650 HUF
Jim Beam	660 HUF	1320 HUF
Johnnie Walker	715 HUF	1320 HUF

konyak

WEINBRAND | COGNAC

	2 cl	4 cl
Henessy V. S.	990 HUF	1980 HUF

pezsgők

SEKT | CHAMPAGNE

Hungaria Extra Dry	0,75 l 6490 HUF
száraz trocken dry	
Asti Martini	7150 HUF
édes süss sweet	
Garamvári Prestige Brut	11550 HUF
száraz trocken dry	

koktélok

COCKTAILS | COCKTAILS

Hugo	2200 HUF
Bujdosó Zöld 1 dl, bodzaszirup 2 cl, szódavíz, mentalevél, lime <i>Bujdosó Zöld 1 dl, Holundersirup 2 cl, Soda, Minze, Lime</i> <i>Bujdosó Zöld 1 dl, elder syrup 2 cl, soda, mint, lime</i>	
Aperol Spritz	2300 HUF
Aperol 4 cl, pezsgő 1 dl, szóda <i>Aperol 4 cl, Sekt 1 dl, Soda</i> <i>Aperol 4 cl, champagne 1 dl, soda</i>	
Mojito	2100 HUF
Bacardi 4 cl, cukorszirup, szóda, menta, lime <i>Bacardi 4 cl, Zuckersirup, Soda, Minze, Limette</i> <i>Bacardi 4 cl, sugar syrup, soda, mint, lime</i>	
Cuba Libre	2300 HUF
Bacardi 4 cl, Coca Cola 2 dl, lime <i>Bacardi 4 cl, Coca Cola 2 dl, Limette</i> <i>Bacardi 4 cl, Coca Cola 2 dl, lime</i>	
Gin - Tonic	2300 HUF
Gin Tanqueray London Dry 4 cl, Tonic 2 dl, lime <i>Gin Tanqueray London Dry 4 cl, Tonic 2 dl, Limette</i> <i>Gin Tanqueray London Dry 4 cl, Tonic 2 dl, lime</i>	
Gin Fizz	1980 HUF
Gin Tanqueray 4 cl, citromlé, cukorszirup, szóda Gin Tanqueray 4 cl, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda Gin Tanqueray 4 cl, lemon juice, sugar syrup, soda	

koktélok

COCKTAILS | COCKTAILS

Bacardi & Coke 2100 HUF

Bacardi, Coca Cola

Bacardi, Coca Cola

Bacardi, Coca Cola

Jack & Coke 2300 HUF

Jack Daniels, Coca Cola

Jack Daniels, Coca Cola

Jack Daniels, Coca Cola

Smirnoff & Orange 2100 HUF

Smirnoff vodka, narancslé

Smirnoff Vodka, Orangensaft

Smirnoff vodka, orange juice

alkoholmentes koktél

ALKOHOLFREIE COCKTAIL | VIRGIN COCKTAIL

Virgin Mojito 1650 HUF

Menta, lime, cukorszirup, szóda

Minze, Limette, Zuckersirup, Soda

Mint, lime, sugar syrup, soda

THIERY HYPPOLIT

Wussten Sie?**HYPPOLIT, DER HAUSMANN, KESZTHELY**

Hyppolit, der Hausmann, war eine echte Person, die den legendären ungarischen Film in schwarz-weiß inspirierte. Der aus Frankreich stammende Thierry Hyppolit war Mitglied einer alten, wohlhabenden Familie und der Nachkomme von Thierry Francois, der Mitglied der französischen Garde des Königs war. Hyppolit arbeitete als der erste Hofmeister der Familie Festetics. Als Haupthofmeister hatte er die Aufgabe, die Familie Festetics und die prestigevollen Gäste zu versorgen und zu bedienen.

Zwischen den Gästen der Familie Festetics waren am Anfang der 19-ten und 20-ten Jahrhunderts sämtliche königlichen und Aristokraten-Familien, bzw. Staatsoberhaupter und Regierungschefs. Die Gastronomie des Hofes Festetics hatte einen weltberühmten Ruf, ebenso wie die Kellerei der Familie.

Die komischen Situationen des Films kamen manchmal auch im Hof Festetics vor, weil Hyppolit ein strenger Hofmeister war, der die traditionelle Etikette der Aristokratie einhalten wollte. Aber die Frau von Georg Festetics der III, Gräfin Maria Haugwitz stammte aus Polen, und lebte in den 30-er Jahren nach den erneuerten und modernen Werte der Gesellschaft.

Mit dieser Schrift möchten wir Thierry Hyppolit und seiner Arbeit bzw. der alten Gastronomie höchster Qualität von Keszthely gedenken.

**TOP TIPS**

Besuchen Sie Zenit Balaton Restaurant, das sich in der Helikon Taverne Festetics in Vonyarcvashegy befindet. In diesem Presshaus und Keller können Sie viel Interessantes besichtigen. Im Keller und auf der Terrasse kann man die Balatoner Gastronomie hoher Qualität ausprobieren und das wunderschöne Balaton-Panorama erleben.

THIERY HYPPOLIT

Did You Know?

HYPPOLIT, THE LACKEY - KESZTHELY

Hyppolit, the Lackey was an actual person. He was an inspirer of the legendary Hungarian black and white film. The French-born Thierry Hyppolit was a scion of an old, wealthy family, the descendant of Thiery Francois, a member of the French royal guards. He was the first seneschal of the Festetics family. As the majordomo, it was his responsibility to serve the Festetics family and their prestigious guests.

There were several royal and noble families, prime ministers, heads of state among the guests of the Festetics family in the 19th and early 20th centuries. The gastronomy of the Festetics court, as well as the winery of the family were world-famous.

The comic situations in the movie sometimes also occurred in the Festetics court, because Hyppolit was a strict, traditional majordomo who insisted on aristocratic etiquette, while the wife of III. György, the Polish-born countess, Mária Haugwitz lived in accordance with the modern social values of the 1930s.

We would like to commemorate Thierry Hyppolit and his work and also the old high-quality gastronomy of Keszthely in our writing.



TOP TIPS

Visit Zenit Balaton restaurant, that can be found in the press house and cellar of Festetics Helikon Taverna in Vonyarcvashegy and where you can see several interesting things. You can get a taste of the quality gastronomy of Balaton in the cellar or on the terrace with a beautiful panorama of the lake.



ZENIT
HOTEL BALATON
★★★★
SUPERIOR

**WELLNESS és
RENDEZVÉNY**

szálloda

EXKLUZÍV RENDEZVÉNYHELYSZÍN

mobillalal lezárható, illetve egybenyitható termek

- » Többfunkciós rendezvényterem akár 120 fő részére
- » Minden igényt kielégítő technikai felszereltség
- » Esti programokhoz hangszigetelt rendezvényterem és meeting bár
- » 200 éves felújított Festetics Pincében -mely borászati kiállítás is egyben- vezetett pincebemutatók, borkóstolók, borvacsorák

SZÁLLÁS ÉS WELLNESS

új design - extra élmények

- » 55 db felújított, kényelmes, különágyazható szoba többségükben balatoni panorámával
- » 800 m²-es 2 szintes wellness részleg akár zártkörű, éjszakai használatra
- » 18 illetve 50 fős rendezvényszaua egyedülálló szaunaprogramokkal

ÉTTEREM ÉS BÁR

helyi és régiós ízvilág, kulináris élmények

- » Sokszínű catering lehetőség, magas szintű gasztronómia
- » Büféasztalos és a la carte étterem látványkonyhával, panorámaterasszal
- » Borvacsorák, üzleti ebédek Zenit Balaton gourmet éttermünkben
- » Széles, minőségi bor- és italkínálat

INDOOR ÉS OUTDOOR PROGRAMOK

földön - vízben - levegőben

- » Borvacsorák, borkóstolók, borfelismerő verseny, főzőiskola
- » Barlangászat, vitorlázás, élménylovászat, paintball, e-bike túra
- » Szabaduláshoz, karaoke est, privát szaunafelöntések





ZENIT CAFÉ & PIZZA

+36 20 364 7929 | hello@zenitcafe.hu

www.zenitcafe.hu

II. osztály | 2. Kategorie | 2. Class

Konyhafőnök | Küchenchef | Chef

ÁCS ISTVÁN

Üzletvezető | Restaurantleiter Manager

HAJDU BARBARA

Ügyvezető, étterem vezető | Geschäftsführer | Director

FODOR MÁRK

Asztalfoglalás | Tischreservierung | Reservation

+36 20 364 7929 | info@zenitbalaton.hu

Rendezvényszervezés | Organisation von Veranstaltungen | Event management

+36 83 900 101 | info@hotelzenit.hu

PARTNEREINK

ZENIT BALATON RESTAURANT & BAR

+36 20 246 8020 | info@zenitbalaton.hu

www.zenitbalaton.hu

ZENIT HOTEL BALATON* superior***

+36 83 900 101 | info@hotelzenit.hu

www.hotelzenit.hu

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

Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.

Die Preise sind in HUF und beinhalten MwSt.

Prices are in HUF and include VAT.

ZENIT
CAFÉ · PIZZA
KESZTHELY