

# AMBRÓZIA ÉTTEREM ÉS PANZIÓ\*\*\*

H-3700, Kazincbarcika, Egressy Béni út 41.

[www.ambroziapanzio.hu](http://www.ambroziapanzio.hu)

## PANZIÓS ELLÁTÁS

- **Reggeli:** a szoba ár tartalmazza!
- **Félpanzió I.: 900 Ft/fő**  
Kétfogásos étkezés : leves, főétel, - aktuális friss napi menü szerint
- **Félpanzió II.: 2500 Ft/fő** (kizárólag szálló vendégeink részére)  
Háromfogásos étkezés, üdítőital, kávé, cappuccino fogyasztással:  
Leves, főétel, desszert, üdítő, vagy ásványvíz, kávé, vagy cappuccino  
Félpanzió II. gyermekeknek 12 éves korig: **1700 Ft/gyermek**
- **Teljes ellátás: 5000 Ft/fő** (kizárólag szálló vendégeink részére)  
Ebéd, és vacsora esetében:  
Háromfogásos étkezések üdítőital, kávé, cappuccino fogyasztással:  
Leves, főétel, desszert, üdítő, vagy ásványvíz, kávé, vagy cappuccino  
Teljes ellátás gyermekeknek 12 éves korig: **3200 Ft/gyermek**
- **A félpanzió II.-es, és a teljes ellátást a szállóvendégeink részére előre összeállított választékos étlapról (több mint ötvenféle étel kínálattal) rendelhetik meg Vendégeink, igényüknek megfelelően ebéd és vacsora esetében is.**

Érdeklődni az alábbi telefonszámokon, ill. e-mail címen lehet:

Tel: + 48/310-883

Mobil: + 30/830-40-25

E-mail: [info@ambroziapanzio.hu](mailto:info@ambroziapanzio.hu)

### Leveseink:

**Cukkini krémleves** ropogós sajtos rúddal

**Fokhagyma krémleves** parmezános tortilla chipsszel

**Vargánya cappuccino**

**Hűsítő fahéjas szilvakrém leves** puncs fagylalttal

**Tyúkhúsleves** főtt hússal, zöldségekkel gazdagon házi csigatésztával

**Palóc leves** borjúhúsból

**Friss „napi” leves** (aktuálisan, hétköznapokon)

### Hal ételeink:

**Szálkamentes ponty filé**

mandula morzsában, vajon párolt zöldségekkel, hollandi mártással

**Harcsa filé fokhagymás, petrezselymes kéregben sütvé**

fetasajttal és zöldségekkel töltött tortilla tekerccsel, mentás tzatzikivel

**Töltött harcsa**

füstölt sajttal, bacon szalonnával töltött rántott harcsafilé sültburgonyával

**Harcsapaprikás** túrós sztrapacskával

### Csirkehúsból készült ételeink:

**Pirosra sült csirkemell steak**

friss nyári színes salátával, ricotta krémes fóliás burgonyával

**Camembert sajttal, bacon szalonnával töltött csirkemell**

**Csirkemell friss bazsalikomoz mozzarellával, és paradicsommal**

## **Csirkehúsból készült ételeink:**

**Finomfüvekkel érlelt csirkemell falatkák zöldségekkel sütve**  
petrezselymes fokhagymamártással, cukkinis tócsni talpon

**Csirkemell négysajtos bundában** aszalt paradicsomos  
mediterrán salátával

**Snidlinges juhtúróval töltött bundázott csirkemell**  
fóliában sült burgonyával, zöldfűszeres tejföllel

**Olaszos csirkecomb filé** zöldséges, paradicsomos pennével, parmezán  
forgácsokkal

**Grillezett csirkecomb filé** wokban sült roppanós zöldségekkel

**Rántott csirkecomb filé** tejszínes vajás burgonyapürével

**Csak lazán** - Roston sült csirkemell filére bacon,  
gomba rétegezve, reszelt sajttal felülsütve, fűszeres héjas burgonyával

**Perverz csirke** - Roston sült csirkemell filén őszibarack,  
meggy, sajt, párolt rizzsel

**Ropogós pirosra sült bécicsirke** (1/2 csirke)  
joghurtos, fűszeres kerti zöldségekkel, fűszeres héjas burgonyával

## **Pulyka, és kacsá ételeink:**

**Ananászos, sajtos pulykasült,** párolt rizzsel

**Almával, camemberttel, dióval töltött bundázott pulykamell**  
tejszínes, vajás burgonyapürével

### **Borzaska**

Pulykamell szeletek ropogós burgonya köntösben kisütve,  
fokhagymástejföllel megkenve, reszelt sajttal megszórva, párolt rizzsel

### **Cordon Bleu**

Sajttal, sonkával töltött rántott pulykamell, sültburgonyával

### **Ropogós egész kacsacombja**

párolt lilakáposztával, szaftos, hagymás törtburgonyával

## **Sertéshúsból készült ételeink:**

### **Wokban sült csípős, szójas sertéscsíkok**

roppanós zöldségekkel, párolt rizzsel

Füstölt sajttal, sonkával, újhagymával töltött rántott sertésborda tejszínes burgonyapürével

### **Hagyományos rántott sertésborda** sültburgonyával

### **Fűszeres pácban érlelt, grillezett sertéstarja**

fóliában sült burgonyával, zöldfűszeres tejföllel

### **Cigánypecsenye**

Fokhagymás sertéstarja sültzalonna taréjjal, lyoni hagymával, sültburgonyával

### **Tepsiben sült, bőrös csülök szeletek**

pecsenyelével tört hagymás burgonyával, baconos párolt hordós káposztával

### **Óvári szűzermék**

Rostlapon sült szűzermékre petrezselymes, hagymás, sonkás, gombás ragu halmozva, reszelt sajttal felül pirítva, fűszeres héjas burgonyával

### **Baconba tekert sertés szűzermék**

petrezselymes fokhagymamártással, grillezett zöldségekkel, párolt rizzsel

## **Vegetáriánus és tészta ételeink:**

### **Roppanós zöldségekkel, és fetasajttal töltött tortillatekercsek**

chili és avokádó mártogatósokkal **(vega)**

### **Aszalt paradicsommal, sajttal töltött padlizsán szeletek**

mandulamorzában sütve, burgonyapürével **(vega)**

**Grillkavalkád** - Grillezett sajtok, cukkinis tócsni talpon grillezett bébi répával, kukoricával, brokkolival, karfiollal fokhagymamártással **(vega)**

## **Vegetáriánus és tészta ételeink:**

**Zöldséges penne arrabiata** parmezán forgácsokkal *(vega)*

**Mascarponeés, olaszos zöldséges rizottó** *(vega)*

**Tejfölös, petrezselymes erdei gombás galuska** *(vega)*

**Rántott trappista sajt** párolt rizzsel, sültburgonyával, majonézzel *(vega)*

**Füstölt lazacos, tejszínes, mascarponeés gnocchi**

**Tehéntúrós sztrapacska**, pirított szalonnakockával

**Juhtúrós sztrapacska** pirított szalonnakockákkal

## **Frissen kevert salátáink:**

### **Ambrózia saláta**

Sajtos, sonkás csirke rolád, olivás, mozzarellás, friss, színes, nyári salátával

### **Kertész saláta**

Füstölt sonkával, sajt kockával, kukoricával kevert friss színes nyári saláta, ezersziget öntettel

### **Rokfort sajtos, ruccolás, alma saláta**

### **Joghurtos, fűszeres kerti zöldség saláta**

Párolt bébi répa, kukorica, brokkoli, karfiol, hámozott paradicsom, friss saláta

### **Görögsaláta**

Friss színes saláta keverék feta sajttal, fekete oliva bogyóval

### **Csirkés Cézár saláta**

jégsalátával, ropogós baconnal, pirított zsemlekockával cézár öntettel, parmezán sajttal

### **Savanyúságok, befőttek:**

Uborka saláta

Kovászos uborka (idényszerűen)

Házi káposzta saláta

Ecetes alma paprika

Csemege uborka

Vecsési vegyes vágott

Paradicsom saláta

#### **öntetek salátákra**

(tejföl, joghurt, ketchup, mustár, majonéz, ezersziget öntet stb.)

### **Desszertjeink:**

**Csokoládés brownie** vanília fagyival, és hús gyümölcs mártással

**Hűsítő vaníliás madártej** habgaluskával, és madártej fagyival

**Eredeti olasz Tiramisu** mascarpone krémmel

**Szép befejezés** - házunk somlói galuskája

#### **Fagylaltkehely 3 gombóc fagyival, tejszínhabbal**

Választható csokoládé, vanília, eper, citrom, erdei gyümölcs, madártej  
(1 gombóc fagylalt ára 150 Ft)

**Forró Nutellával töltött palacsinta** (2 db.)

**Mazsolás-túróhabos palacsinta** vaníliaöntettel (2 db.)

**Palacsinta** baracklekvárral, vagy kakaóval (2 db.)