

HOTEL KAPOS

Café, Restaurant

MENÜ

Menu / Speisekarte

Kezdés / Starters / Vorspeisen

„Kapos” mozzarella Caprese (paradicsom, bivaly mozzarella, salotthagyma, olivák)

Mozzarella Caprese „Kapos” style (tomatoes, bufala mozzarella, shallots, olives)
Mozzarella Caprese nach „Kapos”-Art (Tomaten, Büffelmozzarella, Zwiebel, Oliven)

3500,- HUF

Allergének: 1, 3, 7, 10

Cézár saláta garnélával, articsókával, Comté sajttal

Caesar salad with prawns, artichoke, Comté cheese
Caesar Salat mit Garnelen, Artischocke, Comté Käse

4900,- HUF

Allergének: 1, 2, 3, 7, 10

Lakodalmas gyöngytyúk húsleves csigatésztával

Guinea fowl soup with pasta
Perlhuhn Fleischsuppe mit Nudel

2400,- HUF

Allergének: 1, 3, 10

Lestyános báránypulyás somogyi burgonyagombóccal

Lamb goulash with lovage, potato dumplings „Somogy” style
Lammgulasch mit Liebstöckel und Kartoffelknödel nach „Somogy” Art

3200,- HUF

Allergének: 3, 7

Sültkarfiol-krémleves, fehér tojáskocsonya, pirított csicseriborsó

Roasted cauliflower cream soup with egg terrine, roasted chickpeas
Gebackene Blumenkohl-Cremsuppe mit Eiweiss Terrine und geröstete Kichererbse

1900,- HUF

Allergének: 3, 7

Parajos házi gnocchi, grill kecskesajt, bordás kel

Home made gnocchi with spinach, grilled goat cheese and Pak Choi
Hausgemachtener Gnocchi mit Spinat, gegrillter Ziegenkäse und Pak Choi

3900,- HUF

Allergének: 1, 3, 7

Fetás tojáskrémrel töltött gombafejek magvas köntösben, püréburgonya, zöldsaláta, gribiche szósz

Seed coated mushrooms stuffed with feta and egg cream, pomme-puree, green salad, gribiche sauce

Pilzenköpfe im Kernmantel gefüllt mit Fetakäse und Eiercreme, Kartoffelpüree, Grünsalat und Gribiche Sauce

4200,- HUF

Allergének: 1, 3, 5, 7, 8, 9

Folytatás / Main dishes / Hauptspeisen

Halételek / Fish / Fischgerichte

Fogasfilé citromos-parmezános morzsában, krémes burgonya, frissítő relish

Lemon-parmesan crumb coated Zander filet, creamy potatoes, „refreshing” relish
Zanderfilet im Zitronen-Parmesanmantel gebacken, Kartoffelpüree, frische Relisch

6300,- HUF

Allergének: 1, 3, 4, 7, 10

Lapon sült lazacjava, borsos lime-vaj szósz, pirított zöldségek, olívás jégsaláta

Panfried salmon, pepper-lemon butter sauce, roasted vegetables, iceberg lettuce with olives
Gegrilltes Lachsfilet, Pfeffer-Lime-Buttersauce, geröstete Gemüse und Eisbergsalat mit Oliven

7200,- HUF

Allergének: 1, 2, 3, 7, 10

**Party Gambas spanyol salsával, házi bagett, zöldsaláta
(a legfinomabb fokhagymás tigrisrák)**

Party Gambas with spanish salsa, home made baguette, green salad
(the most delicious garlic prawns)

Party Gambas mit Spanische Salsa, hausgemachtene Backwaren, Grünsalat
(der feinste Tigerkrebs)

7200,- HUF

Allergének: 1, 2, 3, 7, 10

Húsételek / Meat dishes / Fleischgerichte

**Préselt rakott csirke roppanós bundában, vörös pesztós jázminrizs,
alma-wasabi mártogató**

Crispy-coated pressed chicken terrine, jasmine rice with red pesto, apple-wasabi dip

Belegtes Hühner im knusprigen Mantel gebacken, Jasminreis mit Rotpesto,
Apfel-Wasabi Sauce

4600,- HUF

Allergének: 1, 3, 7, 9, 10, 11

Csirkemelcsíkok Red-Thai-Curry, snidlinges-tojásos üvegtészta

Chicken strips, Red-Thai Curry, stir-fry glass noodles with chives and egg

Hühnerbruststreifen Red-Thai-Curry, Glasnudel mit Schnittlauch und Eier

5600,- HUF

Allergének: 3, 5, 6, 7, 8, 11

**Feketeszezámós csirkemell-steak, brokkolis burgonyagratin,
Montagnolo szósz, joghurtos uborkasaláta**

Black sesame coated panfried chicken breast, broccoli-potato gratin,
Montagnolo sauce, yoghurt cucumber salad

Hühnerbrust Steak mit schwarzen Sesam, belegtes Kartoffel mit Brokkoli,
Montagnolo Sauce, Gurkensalat mit Joghurt

6100,- HUF

Allergének: 1, 3, 7, 11

Házisonka-pürével töltött csirkecombfilé, kacsamáj, pirított zöldségek, zsengeborsó veluté

Chicken thigh filet stuffed with homemade ham purée, duck liver, roasted vegetables, peas velouté

Hühnerkeulefilet mit hausgemachtem Schinkenpüree gefüllt, Entenleber, geröstete Gemüse, Grünerbsen Veloute

6900,- HUF

Allergének: 1, 3, 7, 9

Kacsamelles-erdeigombás tagliatelle, zöldbors, balzsamecetkrémes Pak Choi

Tagliatelle pasta with duckbreast, wild mushrooms and green peppercorns, Pak Choi with balsamic cream

Tagliatelle mit Entenbrust und Waldpilzen Grünpfeffer, Pak Choi mit Balsamessigcrem

6300,- HUF

Allergének: 1, 3, 6, 12

Kacsamáj, friss házi lecsó, pirított fregola (szicíliai tarhonya)

Duck liver with home made ratatouille, panfried fregola

Entenleber, frisches, hausgemachtene Letscho, geröstete Eiergrauen

8900,- HUF

Allergének: 1, 3

Cigánypecsenye No1, csak nálunk, házi burgonya, uborkasaláta

Pork roast in Gypsy style No1, only at us, home made fries, cucumber salad

Zigeunerbraten Nr. 1, nur bei uns, mit hausgemachtenen Kartoffel und Gurkensalat

5900,- HUF

Allergének: 1, 7, 10

Kadarkás marhapofa, burgonyagombóc, karamellizált gyöngyhagyma

Kadarka-style beefcheek, potato dumplings, caramelised pearl onions

Rindsbacke mit Kadarka Rotwein, Kartoffelknödel, karamellisierte Perlzwiebel

6900,- HUF

Allergének: 1, 3, 12

**Fűszeres hálóban sült sertésszűz, tökegomba-bakonyi,
parmezános tésztametélt**

Roasted Pork loin rolled in spiced veil (net of pork lard),
woodtuft mushroom ragout, pasta, parmesan

Schweinsfilet im würzigen Netzmantel, Stockschwamm Ragout,
Nudel mit Parmesen

5400,- HUF

Allergének: 1, 3, 7

**„Mediterrán” sertéskaraj Cordon Bleu, sült petrezselymes burgonya,
kapros-joghurtos töksaláta**

„Mediterranean” style Pork Cordon Bleu, roasted potatoes with parsley,
dill-yoghurt squash salad

Schweinekotelett Cordon Bleu nach „Mediterrane” Art, Petersilien Kartoffel,
Kürbissalat mit Dill und Joghurt

5900,- HUF

Allergének: 1, 3, 7, 9

**Vajas, citromos borjúsült, színes zöldségroyal,
paradicsomos-sajtos arancini, bordás kel**

Panfried veal with lemon-butter, colorful mixed vegetables,
tomato-cheese arancini, Pak Choi

Kalbsbraten mit Butter und Zitrone, bunte Gemüsemix,
Arancini mit Tomaten und Käse, Pak Choi

7400,- HUF

Allergének: 1, 3, 7, 10

Borjúpaprikás ricottás-tejfölös óriás nudlival, kovászolt uborkával

Veal stew, giant dumplings with ricotta and sour cream, fermented pickles
(kovászos uborka – traditonal Hungarian pickles)

Kalbsgulasch mit riesen Kartoffelnudel, Ricotta und Sauerrahm, Salzgurke

6600,- HUF

Allergének: 1, 3, 7

Argentin bélszín (220 g), fűszeres steakburgonya, paradicsom-jégsaláta, szarvasgombaolajos barnamártás

Argentinian beef filet (220 g), spicy steak fries, tomato-iceberg salad, brown sauce with truffle oil

Argentinischer Filet (220 g), würzige Steakkartoffel, Tomaten-Eisberg Salat, Braunsauce und Trüffelöl

12900,- HUF

Allergének: 7, 9, 10, 12

Kézműves Angus burger „by Kapos”, sült édesburgonya, nyáricékla-ketchup, hagymasaláta

Handmade Angus burger „by Kapos”, sweetpotato fries, beet-ketchup, onion salad

Hausgemachte Angus Burger nach „Kapos” Art, gebackene Süsskartoffel, Rote Beete Ketchup, Zwiebelsalat

5900,- HUF

Allergének: 1, 3, 7, 10, 11

Befejezés / Desserts / Dessert

Morello „meggyleves”, mandulás túrógombóc, zöldalma hab

Morello cherry sauce, cottage cheese dumplings with almonds, greenapple whipped cream

Morello „Kirschsuppe”, Topfenknödel mit Mandel, Grünapfel Schaum

2500,- HUF

Allergének: 5, 8, 7

Vargabéles by „Túró Rudi”, vaníliafagylalt, madártejszós, csokoládé

Hungarian sweet cottage cheese noodle pie „by Túró Rudi”, vanilla ice cream, custard sauce, chocolate

Belegtes Topfen Nudel, Vanilleeis, Vanillesauce, Schokoladen

2500,- HUF

Allergének: 1, 3, 5, 7, 12

Montagnolo sajtkrém, házi bagett, belga vaj, szőlő, dió

Montagnolo style creamcheese, home made baguette, belgian butter, grapes, walnuts
Montagnolo Käsecreme, hausgemachtene Backwaren, belgische Butter, Trauben, Nuss

3500,- HUF

Allergének: 1, 3, 7, 8

Gyerekeknek / Kids Menu / für Kinder

Rántott sajt, burgonyapüré, tartármártás

Deep fried cheese, potato puree, tartar sauce
Gebratener Käse, Kartoffelpüree, Tartar Sauce

2700,- HUF

Allergének: 1, 3, 7

Csirkemell roppanós bundában, sültburgonya, rizi-bizi, őszibarackbefőtt

Crispy deep fried chicken breast, fries, rice and peas, peach compote
Knusprige Hühnerbrust, Pommes Frites, Risi-Bisi, Pfirsichkompott

2900,- HUF

Allergének: 1, 3

Bolognai fusilli, Comte sajt

Fusilli Bolognaise with Comte cheese / Bolognaise-Fusilli mit Comte Käse

2500,- HUF

Allergének: 1, 3

Mogyorókrémes palacsinta, tejszokoládé mártás

Pancake with hazelnut spread and milk chocolate sauce
Palatschinken mit Erdnusscreme und Milkschokoladensauce

1200,- HUF

Allergének: 1, 3, 5, 7

**Az ételeinket kiváló minőségű alapanyagokból,
szakértelemmel, odaadással készítjük és a mai igényeknek
megfelelő stílusban prezentáljuk Önöknek.**

**A munkánk egyben a mottónk is:
*„Mindent nagyon jól, csak egy kicsit másképpen”***

Our dishes are prepared with care and made from
the finest ingredients, with a focus on modern days demands
and presentation.

Our work is like our Motto:

„We make everything great, just with a little twist”

Unsere Speisen machen wir von ausgezeichnete
Qualität Rohmaterialien mit Sachverstand und Ergebnis und
präsentieren für Ihnen in einer den heutigen Ansprüchen
entsprechenden Styl.

Unsere Arbeit ist auch unser Motto:

„Wir machen alles sehr gut, aber ein bisschen anders”

HOTEL KAPOS

Café, Restaurant

ITALOK

Drinks / Getränke

Alkoholmentes italok / Soft drinks / Alkoholfreie Getränke

Coca Cola (Original, Zero, Zero koffeinmentes)	0,25 l	760,-
Fanta	0,25 l	760,-
Sprite Zero	0,25 l	760,-
Kinley	0,25 l	760,-
Fuzetea barack (peach / Pfirsich)	0,25 l	760,-
Fuzetea citrom (lemon / Zitrone)	0,25 l	760,-
Burn energital / Energy drink	0,25 l	900,-
Klasszikus szódavíz (Soda)	0,1 l	110,-

Gyümölcslevek, Nektárok, Gyümölcsitalok / Juices / Säfte

Cappy (eper 19%, narancs 100%, őszibarack 46%, alma 20%, ananász 100%, körte 33%)		
Cappy (strawberry 19%, orange 100%, peach 46%, apple 20%, pineapple 100%, pear 33%)		
Cappy (Erdbeere 19%, Orange 100%, Pfirsich 46%, Apfel 20%, Ananas 100%, Birne 33%)	0,25 l	870,-
SIÓ rostos és szűrt gyümölcsitalok (őszibarack 25%, alma 25%, narancs 25%) /		
SIÓ Juice/ Säfte (peach 25%, apple 25%, orange 25%)		
SIÓ Juice/ Säfte (Pfirsich 25%, Apfel 25%, Orange 25%)	0,1 l	450,-

Ásványvizek / Mineral waters / Mineralwasser

NaturAqua (szénsavas / mentes / sparkling / still / mit Kohlensäure / still)	0,33 l	740,-
NaturAqua (szénsavas / mentes / sparkling / still / mit Kohlensäure / still)	0,75 l	1270,-
Römerquelle (szénsavas / mentes / sparkling / still / mit Kohlensäure / still)	0,33 l	770,-
Römerquelle (szénsavas / mentes / sparkling / still / mit Kohlensäure / still)	0,75 l	1490,-
Aqua Carpatica (szénsavas / mentes / sparkling / still / mit Kohlensäure / still)	0,33 l	890,-
Aqua Carpatica (szénsavas / mentes / sparkling / still / mit Kohlensäure / still)	0,75 l	1690,-

Limonádék / Lemonades / Limonaden

Limonádék (eper, mango, bodza, feketemeggy, görögdinnye, málna, klasszikus, kékáfonya, cukormentes málna) / strawberry, mango, elderberry, black cherry, watermelon, raspberry, classic, blueberry, sugar-free raspberries / Erdbeere, Mango, Holunder, Schwarzkirsche, Wassermelone, Himbeere, Classic, Heidelbeere, zuckerfrei Himbeere	0,5 l	1590,-
Házi jeges Tea / Homemade ice tea / Hausgemachte Eis Tee	0,5 l	1590,-

Kávék / Coffee / Kaffee (Caffé Perté)

Espresso	750,-
Hosszú kávé / Long coffee / Verlängerter	750,-
Hosszú kávé tejjel / Long coffee with milk / Verlängerter mit Milch	920,-
Cappuccino	920,-

Áraink forintban értendők és az áfa-t tartalmazzák! Szervízdíjat nem tartalmaz. / Prices on the menu contain VAT (value added tax)
but no service charge. / Unsere Preise beinhalten MwSt aber Servicepreis nicht.

Csapolt sör / Draught Beers / Bier vom Fass

	%vol		
Soproni	4,5%	0,3 l	1050,-
Soproni	4,5%	0,5 l	1450,-
Krusovice	4,2%	0,3 l	1200,-
Krusovice	4,2%	0,5 l	1650,-
Karlovacko	5,0%	0,3 l	1150,-
Karlovacko	5,0%	0,5 l	1600,-
Csapolt Prosecco / Prosecco on tap / Prosecco vom Fass			
Corte Delle Calli Bianco Frizzante		0,1 l	600,-

Palackos sörök / Bottled beers / Flaschenbier

	%vol		
Edelweiss	5,3%	0,5 l	1650,-
Heineken	5,0%	0,33 l	970,-
Mort Subite (belga meggyes sörkülönlegesség / belgian sour cherry beer / belgisches Kirsch-Bier)	0,25 l	4,0%	1590,-
Heineken alkoholmentes / alcohol free / alkoholfrei	0,0%	0,33 l	970,-
Gösser citrom	2,0%	0,33 l	950,-
Gösser citrom alkoholmentes / alcohol free / alkoholfrei	0,0%	0,33 l	950,-
Staropramen (barna sör / dark beer / Schwarzbier)	4,0%	0,5 l	1350,-
Staropramen (világos sör / lager beer / Lagerbier)	5,0%	0,5 l	1350,-
Soproni 1895 (világos sör / lager beer / Lagerbier)	5,3%	0,5 l	1350,-

Áraink forintban értendők és az áfa-t tartalmazzák! Szervízdíjat nem tartalmaz. / Prices on the menu contain VAT (value added tax)
but no service charge. / Unsere Preise beinhalten MwSt aber Servicepreis nicht.

Szeszek / Spirits / Schnäpse

Keserűk és párlatok / Liqueur and Spirits / Liköre und Spirituosen

	%vol	2 cl
Reyka Small Batch Vodka	40,0%	1450,-
Finlandia vodka	40,0%	750,-
Grey Goose	40,0%	1290,-
Martell	40,0%	1650,-
Hendrick's Gin	43,4%	1290,-
Jack Daniels	40,0%	850,-
Jack Daniels Single Barrel	45,0%	1680,-
Chivas Regal	40,0%	950,-
Jameson ír whisky	40,0%	950,-
Monkey Shoulder whisky	40,0%	1290,-
Sambuca	40,0%	850,-
Agárdi Chameleon Gin	43,0%	1190,-
Bombay Sapphire Gin	40,0%	950,-
Diplomatico Rum	40,0%	1280,-
Coco by Rum	40,0%	1280,-
Bacardi Rum	37,5%	750,-
Dictator 12 years	38,0%	1650,-
Don Papa Baroko Rum	40,0%	1580,-
Milagro Reposado Tequila	40,0%	1450,-
Jägermeister	35,0%	890,-
Unicum	40,0%	890,-
Unicum szilva	35,0%	890,-
Bailey's	17,0%	890,-
Shanky's whip likőr	33,0%	1190,-

Áraink forintban értendők és az áfa-t tartalmazzák! Szervízdíjat nem tartalmaz. / Prices on the menu contain VAT (value added tax) but no service charge. / Unsere Preise beinhalten MwSt aber Servicepreis nicht.

Long Drink / Long Drinks

Aperol Spritz (6 cl Aperol – 11%vol, 12 cl prosecco – 12,0 %vol, 8 cl szóda)	1850,-
Finlandia (4 cl – 40%vol) + Kinley Tonic (2,5 dl)	1950,-
Martini Fiero (1 dl – 14,9%vol) + Kinley Tonic (1 dl)	1850,-
Jack Daniel's Tennessee Apple (4 cl – 35%vol) + Kinley Tonic (2,5 dl)	1950,-
Bombay Sapphire Gin (4 cl – 40%vol) + Kinley Aromatic Pink Berry (2,5 dl)	2050,-
Finlandia Botanical Vadmálna és Rózsa (4 cl – 30%vol) + Kinley Aromatic Pink Berry (2,5 dl)	1950,-
Tonic Rozante (Rozante bitter raspberry (6 cl -11 % vol) + Kinley Tonic (2,5 dl)	1950,-

Alkoholmentes Long Drink / Alcohol-free Long Drinks

Copperhead Gin&Tonic (4 cl Copperhead Gin és 2 dl Kinley Tonic)	1990,-
Aperla Spritz (6 cl Aperla, 6 cl Prosecco, 8 cl szóda)	2490,-
Limonzero Spritz (6 cl Limonzero, 6 cl Prosecco, 8 cl szóda)	1990,-
HUGO (2 cl Bodza szirup, 1 dl Prosecco, 1 dl szóda)	1590,-

Vermouthok / Vermouths / Wermut

	%vol		
Martini Bianco	15,0%	0,1l	1450,-
Martini Dry	18,0%	0,1l	1450,-

Borok / Wines / Weine

	%vol		
Balaton-melléki Házi Fehér (fehér, száraz / white, dry / weiß, trocken)	12,5%	0,1l	600,-
Balatoni Házi Rosé (rosé, száraz / rosé, dry / rosé, trocken)	12,5%	0,1l	600,-
Szekszárdi Házi Vörös (vörös, száraz / red, dry / rot, trocken)	13,0%	0,1l	600,-
Gyümölcsborok (fruit wines/Obstweine)	8,5%	0,1l	900,-

Pezsgők / Sparkling wines / Sekt

	%vol	0,75 l	
Törley Chardonnay Brut	12%		9800,-
Hungária Extra Dry	12,0%		8050,-
Hungária Irsai Oliver Doux	11,0%		8050,-
Francois President Extra Dry	12%		9800,-
Francois President Brut	12%		9800,-
Mionetto Prosecco	11%		8900,-
La Gioiosa Prosecco alkoholmentes	0%		5400,-



***Családi és céges rendezvények
10 főtől 200 főig***

**RENDEZVÉNYTEREM-TECHNIKA BÉRLET,
VENDÉGLÁTÁS**

3 esküvői helyszín!

KÉRJE ÁRAJÁNLATUNKAT!

Allergiát és intoleranciát okozó anyagok és termékek

1	Glutént tartalmazó gabonafélék	Glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza (például tönkölybúza vagy khorasan búza), rozs, árpa, zab, illetve hibridizált fajták, valamint a belőlük készült termékek, kivéve: búzából készült glükózsirup, dextróz, maltodextrin, árpából készült glükózsirup, alkoholpárlatok készítéséhez használt gabonafélék.	Lisztartalmú élelmiszerekben pl. félkész tészta, kenyérmorzsa, péksütemények, kenyér, egyes hűskészítmények, száraztészta, mártások, levesek és félkész rántott termékek.
2	Rákfélék és a belőlük készült termékek	Ide tartoznak a rákok, homárok, garnéla rákok és a languszták.	Thai és kelet-ázsiai ételekben és salátákban érdemes keresni az összetevők között.
3	Tojás és a belőle készült termékek	Ide tartozik a baromfi tojás mellett a kacsatőjás, a fűrtőjás, libatőjás stb.	Süteményekben, hűskészítményekben, majonézben, krémekben, száraztésztában, sodókban, szószokban, mirelit tésztákban és minden olyan készítményben, amit tojással kennek le.
4	Hal és a belőle készült termékek	Hal és a belőle készült termékek, kivéve: vitaminok vagy karotinoidkészítmények hordozójaként használt halenyv; a sör és a bor derítőanyagaként használt halenyv vagy vízahólyag.	Hal- és egyéb szószok és pizza összetevője lehet.
5	Földimogyoró és a belőle készült termékek	Valójában föld alatt termő és a hüvelyesek közé tartozó növény.	Kekszek, pék- és cukrászsütemények, édességek, szószok összetevője és olaj valamint földimogyoró liszt is készül belőle.
6	Szójabab és a belőle készült termékek	Szójabab és a belőle készült termékek, kivéve: a teljes mértékben finomított szójababolaj és -zsír; a szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol-szukcinát; a szójabab olajából nyert fitoszterolok és fitoszterolészterek; a szójabab olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter.	Miso pasztában, tofuban, valamint szójalisztben, szójaitalban, édességekben, jégkrémekben, hús- és zöldségkészítményekben és -szószokban.
7	Tej és az abból készült termékek	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt), kivéve: alkoholpárlatok készítéséhez használt tejsavó és a laktit.	A tej alapanyaga a vajnak, sajtnak, tejszínnek, tejpornak és joghurtnak. Levesekben, szószokban, ételízesítőkben, péksüteményekben, kenyérfélékben, édességekben is megtalálható.
8	Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőle készült termékek	Minden csonthéjasra vonatkozik, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőlük készült termékek (pl. olajok, porok), kivéve az alkoholpárlatok készítéséhez használt csonthéjasok.	Kenérfélékben, édes és sós kekszeken, édességekben, ázsiai fűszerkeverékekben, fagyaltban, marcipánban, valamint szószokban.
9	Zeller és a belőle készült termékek	A zeller a magot a gumót, a szarát és a levelet is jelenti.	Salátákban, egyes hűskészítményekben, levesekben, leveskockában és ételízesítőkben.
10	Mustár és a belőle készült termékek	Ez a kategória tartalmazza a mustár növényt és a belőle készült termékeket pl.: a folyékony mustárt, a mustárport és a mustármagot.	Fűszerkeverékekben, különféle páckevevényekben, hűskészítményekben, levesekben, szószokban és salátaöntetekben.
11	Szezám és a belőle készült termékek	Szezám és belőle készített termékek, pl.: szezámolaj, szezámmag por.	Kenérfélékben, hamburger zsömlék tetején, tahiniben, humuszban található, érdemes a salátákra is odafigyelni.
12	Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben	Ha a kén-dioxid, szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter meghaladó mennyiségben van jelen a termékben.	Aszalt gyümölcsökben, például a mazsola, aszalt szilva vagy barack, zöldségekben valamint borokban található.
13	Csillagfűrt és a belőle készült termékek	Vegetáriánus étkezésben húspótló ételek előállítására használják magas fehérjetartalma miatt. Magjából készíthető örleményét a sütőipar használja, valamint „gluténmentes liszt”-ként a gluténmentesen étkezők körében ismert élelmiszer.	Félkész tésztákban, száraztésztákban és kenyérfélékben fordulhat elő.
14	Puhatestűek és a belőlük készült termékek	Ebbe a csoportba tartoznak a csigák, polipok, kagylók, tintahalak.	Osztrigaszószban és félkész halételekben, tenger gyümölcseivel készült salátákban találhatóak.

Kedves vendégeink!

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket. Az allergiát és intoleranciát okozó összetevőkről tájékozódjanak az étlapon. Kérdéseivel forduljon a felszolgálókhoz.

Our foods may contain traces of additional allergens in addition to allergens labeled as ingredients. For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask our waiter.

Unsere Lebensmittel können Spuren von zusätzlichen Allergenen zusätzlich zu Allergenen als Zutaten markiert enthalten. Im Fall von speziellen Ernährungsbedingungen, Allergien oder für weitere Informationen über Zutaten wenden Sie sich bitte an den Kellner.

Kérjük, vegyék figyelembe, hogy fél adag étel rendelése esetén a teljes adag árának a 70 %-át számítjuk fel!

For half portions we charge 70% of the price

Für halbe Portionen berechnen wir 70% des Preises.

Minden nevesebb pénzintézet bankkártyáját elfogadjuk.

Wir akzeptieren alle namhaften Kreditkarten

All major credit cards are accepted.

Éttermünk besorolása: III. kategória

Our restaurant is listed as category III.

Nyitva tartásunk / opening hours / Öffnungszeiten:

Hétfő – Vasárnap: 7 – 22 óráig

Montag – Sonntag: 7 – 22 Uhr

Monday through Sunday: from 7am to 10pm

Our Hotel, Restaurant and Café is operated by:

Somogyi Korona Zrt.

7400 Kaposvár, Ady Endre utca 2. Tel/Fax: +36 82 458 580, +36 82 458 578

www.kaposhotel.hu | info@kaposhotel.hu