

<b>03.HÉT</b>	<b>METROPOL ALLIANZ ÉTTEREM</b>														<b>2024.01.15-01.19-ig</b>	
<b>Allianz</b>	<b>Hétfő</b>	<b>Fél</b>	<b>Ár</b>	<b>Kedd</b>	<b>Fél</b>	<b>Ár</b>	<b>Szerda</b>	<b>Fél</b>	<b>Ár</b>	<b>Csütörtök</b>	<b>Fél</b>	<b>Ár</b>	<b>Péntek</b>	<b>Fél</b>	<b>Ár</b>	
Menü 1	Bakonyi betyárleves	<b>1,450 Ft</b>		Zabpelyhes tejszínes brokkoli leves	<b>1,450 Ft</b>		Bableves füstölt csülökkel	<b>1,450 Ft</b>		Tejszínes zöldségleves	<b>1,450 Ft</b>		Zöldséges gombaleves	<b>1,450 Ft</b>		
	Zöldborsó főzelék, sült virslivel			Sertéshúsos rakott savanyúkáposzta			Diós tészta			Sertésmáj rántva főtt burgonyával			Bácskai rizseshús			
Meleg levesek	Kakukkfűves bazsalikomos paradicsomleves vajas galuskával	<b>425 Ft</b>	<b>655 Ft</b>	Zabpelyhes tejszínes brokkoli leves	<b>425 Ft</b>	<b>655 Ft</b>	Karfiol leves	<b>425 Ft</b>	<b>655 Ft</b>	Tejszínes zöldségleves	<b>425 Ft</b>	<b>655 Ft</b>	Zöldséges gombaleves	<b>425 Ft</b>	<b>655 Ft</b>	
Meleg levesek	Bakonyi betyárleves	<b>515 Ft</b>	<b>795 Ft</b>	Lebbencsleves kolbásszal	<b>515 Ft</b>	<b>795 Ft</b>	Bableves füstölt csülökkel	<b>515 Ft</b>	<b>795 Ft</b>	Szárnyas csorbaleves	<b>515 Ft</b>	<b>795 Ft</b>	Marhahúsleves tésztával	<b>515 Ft</b>	<b>795 Ft</b>	
Gyümölcsleves	Vegyes gyümölcsleves	<b>515 Ft</b>	<b>795 Ft</b>	Joghurtos körteleves	<b>515 Ft</b>	<b>795 Ft</b>	Trópusi gyümölcsleves	<b>515 Ft</b>	<b>795 Ft</b>	Krémes málnaleves	<b>515 Ft</b>	<b>795 Ft</b>	Sárgabarack krémleves	<b>515 Ft</b>	<b>795 Ft</b>	
Házias főzelék	Zöldborsó főzelék	<b>690 Ft</b>		Tejszínes gyömbéres, bóbirépa főzelék	<b>690 Ft</b>		Klasszikus burgonya főzelék	<b>690 Ft</b>		Tarka babfőzelék	<b>690 Ft</b>		Paraj főzelék	<b>690 Ft</b>		
Feltétek	Sült virsli	<b>360 Ft</b>		Tükör tojás	<b>180 Ft</b>		Vagdalt	<b>550 Ft</b>		Rántott párizsi	<b>430 Ft</b>		Főtt tojás	<b>170 Ft</b>		
Vegabár	Rakott cukkini bulgurral	<b>30 Ft/dkg</b>		Csőbensült angol zöldbab aszalt paradicsommal	<b>30 Ft/dkg</b>		Puliszka sült hagymával, brokkolival, tofutejföllel	<b>30 Ft/dkg</b>		Cukkinis juhtúrós rakott burgonya	<b>30 Ft/dkg</b>		Rakott cékla árpagyönggyel	<b>30 Ft/dkg</b>		
Vegán	Csőbensült brokkoli			Zöldborsós gombapörkölt zablisztes nokedlivel			Mascarponés céklarizottó ruccolával			Gabonakolbászos rakott karfiol			Szejtán vadas			
Főétel	Vörösboros francia pulykaragu	<b>885 Ft</b>	<b>1,360 Ft</b>	Kolbásszal rakott burgonya	<b>1,680 Ft</b>		Tandori csirkemell	<b>1,380 Ft</b>		Hortobágyi húspalacsinta	<b>1,090 Ft</b>	<b>1,680 Ft</b>	Texasi fűszeres csirkecomb	<b>1,290 Ft</b>		

Főétel	Sertés karaj,lila hagymás,mascarpon és raguval,csőben sütve		<b>1,350 Ft</b>	Sertés szelet brokkolival sonkával sajttal sütve		<b>1,290 Ft</b>	Matrózhús	<b>1,060 Ft</b>	<b>1,630 Ft</b>	Hétvezér tokány	<b>1,045 Ft</b>	<b>1,610 Ft</b>	Pietro csőbensült sertésborda (sonka, gomba, kukorica)		<b>1,290 Ft</b>
Tészta ételek	Tejszínes jércehúsos brokkolis durum penne		<b>1,560 Ft</b>	Túrós csusza szalonnapörccel		<b>1,590 Ft</b>	Paradicsomos spagetti húsgolyókkal		<b>1,590 Ft</b>	Csirkés fetás rizsszemtészta paradicsommal	<b>1,015 Ft</b>	<b>1,560 Ft</b>	Tejszínes fokhagymás farfelle,pírtott jérce hússal,parmezánnal		<b>1,560 Ft</b>
Főétel	Csirkemell spárgával baconnel sütve		<b>1,390 Ft</b>	Vasalt csirkecomb		<b>1,390 Ft</b>	Aszalt paradicsommal sajttal göngyölt csirkemell		<b>1,390 Ft</b>	Mátrai borzaska		<b>1,490 Ft</b>	Temesvári sertésborda		<b>1,290 Ft</b>
Töltött rántott	Spenóttal,brokkolival töltött sertéskaraj rántva		<b>1,250 Ft</b>	Sajttal-sonkával töltött csirkemell rántva		<b>1,370 Ft</b>	Zengővárkonyi rántott sertésborda		<b>1,250 Ft</b>	Szezámagos tőkehalfilé rántva		<b>1,480 Ft</b>	Paprikás szalámmal füstölt sajttal töltött csirkemell rántva		<b>1,250 Ft</b>
Házias desszert	Tejbegríz gyümölcsraguval		<b>750 Ft</b>	Pina Colada szelet		<b>590 Ft</b>	Máglyarakás		<b>795 Ft</b>	Darafelfújót, áfonyaöntet		<b>795 Ft</b>	Joghurtos málnás kocka		<b>590 Ft</b>
Fitness desszert	Fitness aranygaluska barackos vanília öntettel		<b>795 Ft</b>	Barna rizsfelfújót barack lekvárral		<b>750 Ft</b>	Fitness túrós rétes zabpehellyel barackkal		<b>570 Ft</b>	Tönköly mákos guba		<b>795 Ft</b>	Aszalt gyümölcsös császármorzsa szilva lekvárral		<b>720 Ft</b>
Köretek	Jázmin rizs	<b>305 Ft</b>	<b>470 Ft</b>	Jázmin rizs	<b>305 Ft</b>	<b>470 Ft</b>	Jázmin rizs	<b>305 Ft</b>	<b>470 Ft</b>	Jázmin rizs	<b>305 Ft</b>	<b>470 Ft</b>	Jázmin rizs	<b>305 Ft</b>	<b>470 Ft</b>
Köretek	Hasábburgonya	<b>330 Ft</b>	<b>510 Ft</b>	Hasábburgonya	<b>330 Ft</b>	<b>510 Ft</b>	Hasábburgonya	<b>330 Ft</b>	<b>510 Ft</b>	Hasábburgonya	<b>330 Ft</b>	<b>510 Ft</b>	Hasábburgonya	<b>330 Ft</b>	<b>510 Ft</b>
Köretek	Párolt vegyes zöldség	<b>380 Ft</b>	<b>580 Ft</b>	Párolt vegyes zöldség	<b>380 Ft</b>	<b>580 Ft</b>	Párolt vegyes zöldség	<b>380 Ft</b>	<b>580 Ft</b>	Párolt vegyes zöldség	<b>380 Ft</b>	<b>580 Ft</b>	Párolt vegyes zöldség	<b>380 Ft</b>	<b>580 Ft</b>
Állandó	Csirkemell rántva	<b>750 Ft</b>	<b>1,150 Ft</b>	Csirkemell rántva	<b>750 Ft</b>	<b>1,150 Ft</b>	Csirkemell rántva	<b>750 Ft</b>	<b>1,150 Ft</b>	Csirkemell rántva	<b>750 Ft</b>	<b>1,150 Ft</b>	Csirkemell rántva	<b>750 Ft</b>	<b>1,150 Ft</b>
Állandó	Trappista sajt rántva	<b>750 Ft</b>	<b>1,150 Ft</b>	Trappista sajt rántva	<b>750 Ft</b>	<b>1,150 Ft</b>	Trappista sajt rántva	<b>750 Ft</b>	<b>1,150 Ft</b>	Trappista sajt rántva	<b>750 Ft</b>	<b>1,150 Ft</b>	Trappista sajt rántva	<b>750 Ft</b>	<b>1,150 Ft</b>

Az étlap összeállítását, árazását mindig nagy odafigyeléssel végezzük, de előfordulhatnak adminisztrációs hibák, melyekért szíves elnézését kérjük! A kínálat összetételének változtatási lehetőségét fenntartjuk!

Étlapon szereplő fogásaink egyazon időben és helyiségben készülnek, liszt- és tejtermék-mentes ételeink nyomokban tartalmazhatnak liszt- és tejszármazékot, ezért súlyos ételintoleranciával élők számára nem ajánljuk ételeink fogyasztását! A fentiektől eltérő ételintoleranciával élő vendégeink kérdezzék kollégáinkat az ételek alapanyagáról, készítési módjáról!

# HÉTFŐ

Ételnév	Allergén jelölések													Egy adagra tápanyagérték				
	Glutén	Rák	Tojás	Hal	Földimogyoró	Szójabab	Tejtermék	Dióféle	Zeller	Mustár	Szezám	Szulfidok	Csillagfürt	Puhatestűek	Kalória (kcal)	Fehérje (g)	Zsír (g)	Szénhidrát (g)
Bakonyi betyárleves	X		X				X		X						487	25	30	31
Zöldborsófőzelék	X						X								506	24	15	67
Sült virsli						X									173	9	17	2
Kakukkfűves paradicsomleves bazsalikomos, vajos galuskával	X		X												718	11	43	75
Vegyes gyümölcsleves	X						X								524	5	13	99
Rakott cukkini bulgurral	X		X				X								698	27	41	54
Vörösboros francia pulykaragu	X														342	32	19	8
Csirkehúsos, tejfölös rakott zöldbab							X								630	34	33	50
Tejszínes, jércehúsos, brokkolis durum penne	X						X								570	35	17	63
Sertéskaraj lilahagymás, mascarpone-s raguval, csőben sütvé							X								662	47	50	9
Spenóttal, brokkolival töltött sertéskaraj rántva	X		X				X								643	36	42	30
Fitness aranygaluska, barackos vaníliaöntettel	X		X				X								384	15	17	43
Jázmin rizs															367	7	6	70
Hasábburgonya															503	7	20	67
Párolt zöldség															290	8	14	31
Rántott csirkemell	X		X				X								447	37	23	24
Rántott sajt	X		X				X								643	24	42	42

# KEDD

Ételnév	Allergén jelölések													Egy adagra tápanyagérték				
	Glutén	Rák	Tojás	Hal	Földimogyoró	Szójabab	Tejtermék	Dióféle	Zeller	Mustár	Szezám	Szulfidok	Csillagfürt	Puhatestűek	Kalória (kcal)	Fehérje (g)	Zsír (g)	Szénhidrát (g)
Zabpelyhes brokkoli krémleves	X		X				X		X						252	5	19	14
Sertéshúsos rakott savanyúkáposzta							X								667	37	34	58
Lebbencsleves kolbásszal	X		X						X						438	16	24	37
Joghurtos körteleves	X						X								401	4	8	80
Tejszínes, gyömbéres bébirépa-főzelék	X						X								450	11	19	59
Tükör tojás			X												104	7	8	0.4
Sajttal sült zöldbab aszalt paradicsommal	X						X								388	20	23	22
Zöldborsós gombapörkölt															236	12	13	15
Zablisztes nokedli	X														620	23	11	105
Kolbásszal rakott burgonya			X				X								962	29	63	76
Sertésszelet brokkoli, sonka, sajttal sütve	X		X				X								382	36	24	9
Túrós csusza szalonnapörccel	X		X				X								509	13	14	58
Sajttal-sonkával töltött, rántott csirkemell	X		X				X								449	42	22	24
Piña Colada szelet	X		X			X	X								260	3	10	38
Barna rizs felfújt narancsos baracklevárral	X		X				X								494	13	18	80
Jázmin rizs															367	7	6	70
Hasábburgonya															503	7	20	67
Párolt zöldség															290	8	14	31
Rántott csirkemell	X		X				X								447	37	23	24
Rántott sajt	X		X				X								643	24	42	42

## SZERDA

Ételnév	Allergén jelölések														Egy adagra tápanyagérték			
	Glutén	Rák	Tojás	Hal	Földimogyoró	Szójabab	Tejtermék	Dióféle	Zeller	Mustár	Szezám	Szulfidok	Csillagfürt	Puhatestűek	Kalória (kcal)	Fehérje (g)	Zsír (g)	Szénhidrát (g)
Bableves füstölt csülökkel	X														513	25	26	50
Diós tészta	x														903	22	25	139
Karfiolleves	X		X						X						90	4	1	14
Trópusi gyümölcsleves	X						X								461	5	12	86
Klasszikus burgonyafőzelék	X						X								447	9	20	60
Vagdalt	X		X												235	12	14	14
Puliszka sült hagymával, brokkolival															652	14	32	76
Mascarpone és céklarizottó rukkolával							X								596	11	24	79
Tandoori csirkemell							X			X					229	39	7	4
Matrózhús	X		X				X		X						503	23	33	23
Paradicsomos spagetti húsgolyókkal	X		X												1 294	38	65	129
Zengővárkonyi rántott sertésborda (uborka, sajt, bacon)	X		X				X			X					536	41	33	20
Máglyarakás	X		X				X	X							1 169	25	40	172
Túrós-barackos rétes (zabpehely)	X						X								232	14	7	28
Jázmin rizs															367	7	6	70
Hasábburgonya															503	7	20	67
Párolt zöldség															290	8	14	31
Rántott csirkemell	X		X				X								447	37	23	24
Rántott sajt	X		X				X								643	24	42	42

# CSÜTÖRTÖK

Ételnév	Allergén jelölések														Egy adagra tápanyagérték			
	Glutén	Rák	Tojás	Hal	Földimogyoró	Szójabab	Tejtermék	Dióféle	Zeller	Mustár	Szezám	Szulfidok	Csillagfürt	Puhatestűek	Kalória (kcal)	Fehérje (g)	Zsír (g)	Szénhidrát (g)
Tejszínes zöldségleves	X						X		X						174	6	9	16
Sertésmáj rántva	X		x				X								417	34	20	24
Főtt burgonya															227	6	1	48
Szárnyas csorbaleves	X		X				X		X						322	25	16	18
Krémes málnaleves							X								448	4	18	68
Tarka babfőzelék	X						X								213	9	3	40
Rántott párizsi	X		X			X	X								345	12	20	30
Cukkinis, juhtúrós, rakott burgonya	X						X								747	25	40	77
Gabonakolbászos rakott karfiol	X														757	15	35	91
Hortobágyi húsos palacsinta	X		X				X		X						774	45	40	57
Hétvezér tokány	X						X								466	31	34	12
Csirkés fetás rizsszemtészta koktél paradicsommal bazsalikkal	X						X								826	47	37	74
Szezámagos tőkehalfilé rántva	X		X	X							X				404	40	17	19
Darafelfűjt, áfonyaöntet	X		X				X								279	8	6	48
Tönköly mákos guba	X						X								493	18	27	44
Jázmin rizs															367	7	6	70
Hasábburgonya															503	7	20	67
Párolt zöldség															290	8	14	31
Rántott csirkemell	X		X				X								447	37	23	24
Rántott sajt	X		X				X								643	24	42	42

# PÉNTEK

Ételnév	Allergén jelölések													Egy adagra tápanyagérték			
	Glutén	Rák	Tojás	Hal	Földimogyoró	Szójabab	Tejtermék	Dióféle	Zeller	Mustár	Szezám	Szulfidok	Csillagfürt	Puhatestűek	Kalória (kcal)	Fehérje (g)	Zsír (g)
Zöldséges gombaleves	X		X					X						142	9	3	19
Bácskai rizses hús														738	29	32	82
Marhahúsleves tésztával	X		X					X						342	19	21	18
Sárgabarack-krémleves	X						X							504	5	11	100
Parajfőzelék	X						X							295	13	19	20
Főtt tojás			X											140	10	10	0
Rakott cékla árpagyönggyel	X						X							822	23	28	119
Szejtán vadas	X							X	X					572	6	44	36
Texasi fűszeres csirkecomb														502	59	26	3
Tejszínes-fokhagymás farfalle pirított jérechússal, parmezánnal	X		X				X	X						850	42	40	77
Pietro csőbensült sertésborda (sonka, gomba, kukorica)	X					X	X							394	38	21	17
Paprikás szalámmal, füstölt sajttal töltött sertéskaraj rántva	X		X				X							722	38	49	30
Joghurtos, málnás kocka	X		X			X	X							287	5	8	51
Aszalt gyümölcsös császármorzsa szilvalekvárral	X		X				X							647	22	13	113
Jázmin rizs														367	7	6	70
Hasábburgonya														503	7	20	67
Párolt zöldség														290	8	14	31
Rántott csirkemell	X		X				X							447	37	23	24
Rántott sajt	X		X				X							643	24	42	42