INFINITY
BAR & GRILL

*A **sharing plate** nálunk a közösségi élmény és a kulináris szabadság találkozása. Válogatásunkban a mediterrán életérzés könnyedsége fonódik össze a Kelet fűszeres gazdagságával és a modern konyha kedvenceivel. Selymes krémek, ropogós falatok és frissen sült kísérők hívnak közös felfedezésre, ahol az asztal körüli beszélgetésekhez a világ legizgalmasabb ízei adják a kíséretet.*

SHARING PLATE A megosztás élvezete

Nachos — 2.390 Ft
Sajtszósz vagy paradicsomos salsa
1-7-9

Focaccia — 2.690 Ft
Kívül ropogós, belül puha házi tészta, az itáliai vidék minden ízével
1

Julien zöldségek — 1.990 Ft
Metéltre vágott idényzöldségek (répa, fehérrépa, szárzeller, uborka, kaliforniai paprika)

Kenyérkosár — 1.690 Ft
Házi pita, focaccia, kovászos kenyér
1

Hummusz — 2.390 Ft
Házi csicseriborsó krém vegan
1-11

Babaganoush — 2.590 Ft
Közel-keleti padlizsánkrém vegan
1-11

Guacamole — 2.590 Ft
Latin-amerikai avokádókrém vegan
1

Labane — 2.190 Ft
Közel-keleti joghurtkrém
7

Calamari fritti — 2.390 Ft
Bundázott tintahal
1-14

Falafel — 2.490 Ft
Közel-keleti csicseriborsó fasírt, 7 db
1-11

Burrata — 4.590 Ft
Paradicsomos, pestos, friss olasz kézműves sajt: kívül lágy mozzarella kéreg, amely selymesen krémes, tejszínes belsőt rejt
7

LEVES Ízekben gazdag indítás

Húsleves gazdagon — 3.690 Ft
Gyöngytyúk, kézműves csigatészta, vele főtt julien zöldségek
1-3

Grillezett zöldséges gazpacho — 3.690 Ft
Mediterrán zöldségkrémleves **Josper**-ben, faszénen sült, friss magyar idényzöldségekből

Áraink forintban értetendők és az ÁFA-t tartalmazzák.
A számla végösszegéhez 14% szervizdíjat számítunk fel.

by Hotel Ózon

INFINITY
BAR & GRILL

Tésztaételeinkben *az itáliai tradíció egyesül saját gasztronómiai szemléletünkkel. A bársonyos mártásoktól a karakteres pisztáciás pesztón át a citrusos tengeri ízekig, minden tányér konyhafőnökünk személyes kézjegyét viseli.*

PASTA Olasz hagyomány, Ózon köntösben

Linguine al pistacchio con burrata — 6.490 Ft
Pisztácia, rukkola, spárga, bazsalikom, olívaolaj, tejszín, parmezánsajt
1-7-8

Spaghetti al limone e gamberoni — 6.490 Ft
Spagettitészta, tejszín, citrom, színesbors, garnélarák
1-2-7

Tagliatelle al ragu (a'la Bolognese) — 5.790 Ft
Tradícionális olasz bolognai raguval készült tésztakülönlegesség
1-7-9-12

Pappardelle Alfredo — 5.990 Ft
Fűszeres, tejszínes metélt tészta sajtszószban, grillezett csirkével, vagy anélkül
1-7-10

A pizza *több, mint étel - egy történet, amely Nápoly utcáitól indul és az egész világot meghódította. Az igazi olasz pizza titka az egyszerű, mégis tökéletes alapanyagokban rejlik: frissen dagasztott tészta, napérlelte paradicsom, krémes mozzarella és gondosan válogatott feltétek.*

Magyarországon egyedüliként pizzáink tésztáját fermentált gyümölcsvízzel készítjük, amely a nápolyi és palermói receptek különleges keresztezésével válik igazán egyedivé. Ennek köszönhetően a tészta légies, kívül ropogós, belül pedig tökéletesen puha és levegős.

PIZZA Egyszerűség, szenvedéllyel tökéletesítve

Focaccia — 2.690 Ft
Kívül ropogós, belül puha házi tészta, az itáliai vidék minden ízével
1

Margherita — 4.990 Ft
Paradicsomszósz, bazsalikom, mozzarella
1-7-10

Prosciutto — 5.790 Ft
Paradicsomszósz, prosciutto sonka, rukkola, mozzarella
1-7-10

Sonka, gomba, kukorica — 5.490 Ft
Paradicsomszósz, prosciutto sonka, gomba, kukorica, mozzarella
1-7

Diavola — 5.790 Ft
Paradicsomszósz, csípős szalámi, fermentált limeos-chilis méz, mozzarella
1-7

Verde — 5.490 Ft
Paradicsomszósz, friss idényzöldségek, mozzarella
1-7

Áraink forintban értetendők és az ÁFA-t tartalmazzák.
A számla végösszegéhez 14% szervizdíjat számítunk fel.

by Hotel Ózon

INFINITY
BAR & GRILL

Ismerje meg konyhánk lenyűgöző kínálatát, ahol a hagyományos ízek és a modern gasztronómiai megoldások tökéletesített egysége várja Önt. A könnyed mediterrán specialitásoktól kezdve a legkiválóbb húsételekig minden fogást úgy alkottunk meg, hogy valódi kulináris élményt nyújtson.

FŐÉTEL Ízélmények határok nélkül

Gyros tál — 5.790 Ft
Pácolt, omlós csirkemell és csirkecomb, friss zöldségek, tzatziki öntet
1-7

Black Angus burger — 6.890 Ft
Angus marha húspogácsa, briós házibuci, burgerszósz, kovászos uborka, cheddar sajt, fermentált lilahagyma, római saláta napon szárított paradicsom 1-7-10

Pulled pork szendvics — 6.890 Ft
Füstben sült tépett malacsült, francia kovászos baguette, cheddar sajt, coleslaw
1-7-10

Csirkemell nyárs — 5.390 Ft
Texasi bbq fűszerben pácolt csirkemell nyárs, (római kömény), fahéj, caracas borskeverék, juharszirup, chili, cayenne bors

St. Louis BBQ ribs — 6.890 Ft
Tölgy- és hicori fán füstölt sertésoldalas

Faszénen sült tigrisrák — 4.990 Ft
Prémium fekete tigrisrák, pikáns lime-os chili glaze, 6db
2

Grillezett friss idényzöldségek — 2.790 Ft
Szezonális zöldségválogatás grillen pirítva, füstös aromák és házi fűszersó

Rántott milánói csirkemell — 6.790 Ft
Citromos, sós pácban, ropogós bundában panírozott csirkemellfilé
1-3

Tagliata di manzo — 9.990 Ft
Faszénen sült, vékony szeletekre vágott Angus marha bélszín, rukkolás, paradicsomos salátaágyon, olívaolaj

Lazac steak, salátával — 7.890 Ft
Bőrén sült lazacfilé
4

Grillezett tofu, salátával — 3.990 Ft
Grillezett, pácolt szójasajt szeletek
6

Josper CHARCOAL OVENS - A Parázs íze

*A **Josper kemence** a tűz és a faszén páratlan harmóniája, ahol a húsok egyedi karakteres ízt kapnak. Ez a spanyol eredetű faszenes sütő a legmagasabb szintre emeli a grillezés művészetét, hiszen a magas hőfok ropogós kérget varázsol a húsokra, miközben a belsejük szaftos és omlós marad. A füstös aroma, a hibátlan textúra és a kivételes sütési technológia egyesül a kemencében, aminek köszönhetően minden falat egy különálló költemény a tányéron.*

Áraink forintban értetendők és az ÁFA-t tartalmazzák.
A számla végösszegéhez 14% szervizdíjat számítunk fel.

by Hotel Ózon

INFINITY
BAR & GRILL

Frissesség minden falatban. ***Salátáinkat*** *úgy válogattuk össze, hogy önálló fogásként, vagy kísérőként is teljessé tegyék az ízek harmóniáját. Kóstoljon bele a zsenge alapanyagok és a karakteres dresszingek izgalmas világába!*

SALÁTA Természetes könnyedség

Mediterrán saláta mix lágy kecskesajttal — 5.790 Ft
Római saláta, koktélparadicsom, rukkola, grillezett kaliforniai paprika, kakukkfüves, mangós, édeschilis vinegrette, pirított focaccia
1-7

Cézár saláta — 3.990 Ft
Friss római saláta krémes házi öntettel, fokhagymás kruton és parmezánforgács
3-4-10

+ Csirkemell: 1.990 Ft
+ Lazac 4 : 2.790 Ft
+ Tigrisrák 2 : 2.990 Ft

KÖRET Tökéletes kiegészítés

Hasábburgonya — 1.890 Ft
Kívül ropogós, belül puha burgonyahasábok, tengeri só
1

Amerikai káposztasaláta — 1.990 Ft
Friss, gyalult káposzta és sárgarépa, selymesen lágy, enyhén édeskés majonézes öntet
3-10

Édesburgonya — 2.190 Ft
Vibrálóan narancssárga, természetesen édeskés batátahasábok, tengeri só
1

Basmati rizs — 1.890 Ft
Hosszú szemű, hófehér, illatos rizs

Grillezett friss idényzöldségek — 2.790 Ft
Szezonális zöldségválogatás grillen pirítva, füstös aromák és házi fűszersó

Áraink forintban értetendők és az ÁFA-t tartalmazzák.
A számla végösszegéhez 14% szervizdíjat számítunk fel.

by Hotel Ózon

INFINITY
BAR & GRILL

A legnagyobb kalandokhoz rengeteg energiára van szükség! Éppen ezért ezek a fogások kifejezetten azért készülnek, hogy a legfontosabb küldetésekhez is kellő lendületet adjanak.
Válaszd ki a kedvencedet, és indulhat a nap következő kihívása!

GYERMEK MENÜ A kis kalandoroknak

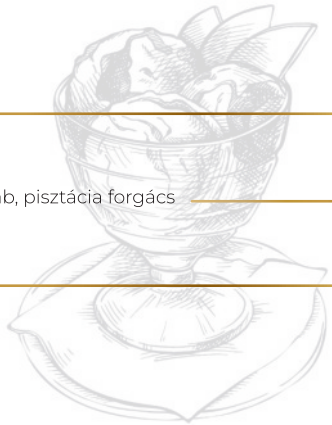
Kentucky ropogós csirke 2.790 Ft
Fűszeres, ropogós bundában sült csirkemell, 6db
1-3

Rántott mozzarella stick 2.790 Ft
Ropogós pankómorzsában sült sajtrudak, lágyan olvadó belsővel és házi mártogatóssal, 6db
1-3-7

Spagetti Pomodoro 2.990 Ft
Klasszikus olasz paradicsomszósz, fokhagyma, friss bazsalikom, Grana Padano
1

***Édes pillanatok** a ház konyhájából. Kóstolja meg habkönnyű tiramisunkat, merüljön el kézműves fagylalt-válogatásunk lágy élvezetében, vagy fedezze fel a római konyha különlegességét, az édes feltétekkel megálmodott pinzát!*

DESSZERT Édes befejezés



Tiramisu 2.890 Ft
Tradícionális olasz tiramisu
1-3-7-8

Fagylaltkehely 2.690 Ft
3 választható gombóc fagylalt (csokoládé, vanília, eper, pisztácia), friss gyümölcs, tejszínhab, pisztácia forgács
7

Pinza 2.890 Ft
Olasz desszertkülönlegesség

- Pisztáciakrémes, friss málnával 1-7-8
- Ricottás baracklekváros, mentával, lime-mal 1-7
- Mogyorókrémes, belga csokoládéforgáccsal 1-6-7-8

ALLERGÉNEK

1. Glutén | 2. Rákfélék | 3. Tojás | 4. Halak | 5. Földimogyoró | 6. Szója | 7. Tej és származékai
8. Diófélék | 9. Zeller | 10. Mustár | 11. Szezámmag | 12. Kén-dioxid | 13. Csillagfürt | 14. Puhatestűek

Áraink forintban értetendők és az ÁFA-t tartalmazzák.
A számla végösszegéhez 14% szervizdíjat számítunk fel.

by Hotel Ózon