

ZENIT

KÁVÉHÁZ · ÉTTEREM

KESZTHELY



ITALLAP GETRÄNKE DRINKS



THIERY HYPPOLIT ÉLETÉRŐL ÉS ÁLLÍTÓLAGOS LEGENDÁJÁRÓL

Hypolit, a lakáj létező személy volt. Ihletője a legendás fekete-fehér magyar filmnek.

A francia származású Thiery Hyppolit régi, jómódú család sarja, leszármazottja Thiery Francoisnak, a francia királyi testőrség tagjának. A Festetics család első udvarmestere volt. Főudvarmesterként feladata volt a Festetics család és rangos vendégseregének ellátása, kiszolgálása.

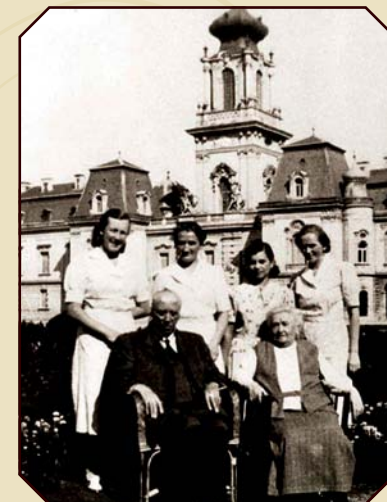
A Festetics család vendégei között a 19. és a 20. század elején számos királyi és főnemesi család, állam és kormányfő volt. Az Festetics udvar gasztronómiája világhíres volt, csakúgy, mint a család pincészete.

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 Thiery Hyppolitnak és munkásságának, valamint a régi keszthelyi magas minőségű gasztronómiának.

Tipp: Látogassanak el a Vonyarcvashegyi Festetics Helikon Tavernában – présház és pince – működő Bock Bisztró Balatonba, ahol számos érdekességet láthatnak. A pincében és a teraszon belekóstolhatnak balatoni minőségi gasztronómiába gyönyörű balatoni panoráma mellett.

www.bockbisztrobalaton.hu vagy
[facebook.com/bockbisztrobalaton](https://www.facebook.com/bockbisztrobalaton).



KÁVÉ • KAFFEE • COFFEE

Amazon kávé • Kaffe Amazon • Coffee Amazon	800,-
<i>Espresso, 2cl mandulalikőr, tejszínhab</i>	
<i>Espresso, 2 cl Mandel-Likör, Schlagsahne</i>	
<i>Espresso, 2 cl almond liqueur, whipped cream</i>	
Ristretto	490,-
Espresso	490,-
Espresso Romano	500,-
<i>Egy szelet citromra főzött espresso</i>	
<i>Espresso mit eine Zitronenscheibe • Espresso with a slice of lemon</i>	
Macchiato	550,-
<i>Espresso tejjelhabbal foltozva</i>	
<i>Espresso mit Milchschaum • Espresso with milk foam</i>	
Con Panna	550,-
<i>Tejszínhabbal díszített espresso</i>	
<i>Espresso mit Sahne • Espresso with whipped cream</i>	
Dupla espresso	800,-
<i>Doppelter Espresso • Double Espresso</i>	
Hosszú kávé	550,-
<i>Kaffee • Long Coffee</i>	
Americano	550,-
<i>Espresso forró vízzel felengedve</i>	
<i>Espresso mit heißem Wasser verlängert • Espresso with hot milk</i>	
Cappuccino	600,-
<i>Espresso és habosított tej házassága</i>	
<i>Espresso mit geschäumter Milch • Espresso with frothed milk</i>	
Melange	650,-
<i>Latte Macchiato mézzel rétegezve</i>	
<i>Latte Macchiato mit Honig geschichtet • Latte Macchiato layered with honey</i>	

KÁVÉ • KAFFEE • COFFEE

Latte Macchiato	650,-
<i>Habosított tej espressoval rétegezve</i>	
<i>Geschäumte Milch mit Espresso geschichtet • Frothed milk layered with Espresso</i>	
Moccacino	800,-
<i>Csokoládé szirupra főzött espresso, gőzölt tejjel és tejhabbal</i>	
<i>Espresso mit Schokoladensirup, gedämpfte Milch und Milchschaum</i>	
<i>Espresso with Chocolate syrup, steamed milk and milk foam</i>	
Bailey's Latte	1.250,-
<i>Latte Macchiato és 2 cl Bailey's házassága</i>	
<i>Latte Macchiato mit 2 cl Bailey's kombiniert • Latte Macchiato with 2 cl Bailey's</i>	
Bounty Latte	850,-
<i>Latte Macchiato kókusz és csoki sziruppal</i>	
<i>Latte Macchiato mit Kokos und Schokosirup</i>	
<i>Latte Macchiato with coconut and chocolate syrup</i>	
Ízesített Latte • Gewürzte Latte • Flavoured Latte	700,-
<i>Pörkölt mogoró, Mandula, Karamell, Csokoládé,</i>	
<i>French vanilla, Kókusz, Madártej, Mézeskalács</i>	
<i>Haselnuss, Mandeln, Zuckermandis, Schoko,</i>	
<i>French vanilla, Kokos, Vogelmilch, Lebkuchen</i>	
<i>Hazelnut, Almond, Caramel, Chocolate,</i>	
<i>French Vanilla, Coconut, Milk custard, Gingerbread</i>	
Ír kávé • Irisher Kaffee • Irish coffee	1.250,-
<i>2 cl ír whikey, barnacukor, valamint hosszúkávét barátságos tejszínhabbal bolondítva</i>	
<i>2 cl irischer Whiskey, brauner Zucker und langer Kaffee mit Schlagsahne raffiniert</i>	
<i>2 cl Irish whiskey with brown sugar, a long black coffee and whipped cream</i>	
Mexikói kávé	1.250,-
<i>Hosszú kávé, 2 cl Tequila és csoki szirup keveréke, tejszínhabbal és fahéjjal díszítve</i>	
<i>Kaffee mit 2 cl Tequila, Schokoladensirup, mit Milchschaum und Zimt dekoriert</i>	
<i>Long Coffee with 2 cl Tequila and chocolate syrup, decorated with whipped cream and cinnamon</i>	

Minden kávé elkészíthető koffeinmentes változatban, vagy laktózmentes tejjel is.
Genießen Sie unsere Kaffees auch entkoffeiniert, oder mit laktosefreier Milch zubereitet!
All of our coffees are available in decaffeinated version, or with lactose free milk.

JEGES KÁVÉITALOK EISIGE KAFFEGETRÄNKE • ICY COFFEE DRINKS

Affogato <i>Espresso 1 gombóc vaníliafagylalttal</i> <i>Espresso mit einem Kugel Vanilleeis</i> <i>Espresso with a ball of vanilla ice cream</i>	790,-
Jegeskávé • Eiskaffee • Ice Coffee <i>2 gombóc vaníliafagylalt tejjel és hideg espresso-val</i> <i>2 Kugeln Vanilleeis mit Milch und kalte Espresso</i> <i>2 balls of vanilla ice cream with milk and cold espresso</i>	1.250,-
Frappé <i>Espresso tejjel, jéggel és ízesített sziruppal összerázva</i> <i>Pörkölt mogyoró, Mandula, Karamell, Csokoládé,</i> <i>French vanilla, Kókusz, Madártej, Mézeskalács</i> <i>Espresso mit Milch, Eis und Gewürzte Sirup geschüttelt</i> <i>Haselnuss, Mandeln, Zuckerandis, Schoko,</i> <i>French vanilla, Kokos, Vogelmilch, Lebkuchen</i> <i>Espresso shaken with milk, ice and flavoured syrup</i> <i>Hazelnut, Almond, Caramel, Chocolate,</i> <i>French Vanilla, Coconut, Milk custard, Gingerbread</i>	850,-

FORRÓ CSOKOLÁDÉK HEISSE SCHOKOLADEN • HOT CHOCOLATES

Tejcsokoládé <i>Milchschokolade • milk chocolate</i>	680,-
Fehér csokoládé <i>Weisse-Schokolade • white chocolate</i>	680,-
Étcsokoládé <i>Zartherb • dark chocolate</i>	680,-

SZÁLAS TEAKÜLÖNLEGESSÉGEK LOSER BLATT-TEE • LOOSE LEAF TEA SPECIALS

Vintage Sri Lanka-i prémium szálás teák, kiváló minőségű Ceyloni összetevőkből.
Lose Blatt-Teesorten Vintage Premium aus Sri Lanka, mit Zutaten ausgezeichneter Qualität aus Ceylon.
Vintage Sri Lanka Premium Leaf Teas from Excellent Quality Ceylon Ingredients.

„Vörösbokor” • Rooibos	650,-
Vadcsereznye • Vogelkirsche • Cherry wild	650,-
English Breakfast	650,-
Earl Grey Royal	650,-
Borsmenta • Pfefferminze • Peppermint	650,-
Zöld tea citromfűvel <i>Grüner Tee mit Zitronengras • Green tea with lemon grass</i>	650,-
Zöld Tea Jázminnal • Jasmin • Jasmine <i>Grüner Tee mit Jasmin • Green tea with Jasmine</i>	650,-
Sencha zöld tea • Sencha Grüner Tea • Sencha green tea	650,-

**ÜDÍTŐITALOK, ÁSVÁNYVÍZ
ERFRISCHUNGSGETRÄNKE, MINERALWASSER
SOFT DRINKS, MINERAL WATER**

Coca Cola / Cola Zero	0,25 l	490,-
Cappy 100% <i>Narancs, Alma • Orange, Apfel • Orange, Apple</i>	0,25 l	490,-
Naturaqua ásványvíz <i>szénsavas, szénsavmentes • mit oder ohne Gas • carbonated or non carbonated</i>	0,33 l	490,-
Retro Szóda <i>Sodawasser • Soda</i>	1 l	740,-
Energiaital <i>normál vagy cukormentes Energiegetränk normal oder Zuckerfrei • Energizer normal or sugar free</i>	0,25 l	490,-

**FRISSEN KÉSZÜLT LIMONÁDÉ
FRISCHE LIMONADE • FRESH LEMONADE**

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

Citromos limonádé • Limonade • lemonade	0,4 l	650,-
Bodzás • Holunder • elderberry	0,4 l	750,-
Levendulás • Lavendel • lavender	0,4 l	750,-
Gyömbér • Ingwer • ginger	0,4 l	750,-
Málnás • Himbeere • raspberry	0,4 l	750,-
Feketeribizlis • Schwarze Johannisbeere • blackcurrant	0,4 l	750,-

**PALACKOZOTT SÖRÖK
FLASCHENBIERE • BOTTLED BEERS**

Stella Artois	0,33 l	500,-
Stella Artois Alkoholmentes <i>Alkoholfrei • non alcoholic</i>	0,5 l	550,-
Staropramen Búza <i>Staropramen Weissbier • Staropramen wheat beer</i>	0,5 l	900,-
Staropramen Dark	0,5 l	900,-

**CSAPOLT SÖRÖK
BIER VOM FASS • DRAUGHT BEER**

Borsodi csapolt sör	0,3 l	480,-
Borsodi csapolt sör	0,5 l	750,-

PÁRLATOK • SPIRITUOSEN • SPIRITS

	2 cl	4 cl
El Jimador Tequila	400,-	800,-
Bacardi Superior	400,-	800,-
Finlandia Vodka	400,-	800,-
Bombay Gin	450,-	900,-

**BADACSONYI PÁLINKAHÁZ
OBSTBRAND • FRUIT BRANDY**

	2 cl	4 cl
Barackpálinka <i>Pfirsichschnaps • Peach Brandy</i>	600,-	1.200,-
Szilvapálinka <i>Pflaumenschnaps • Plum Brandy</i>	600,-	1.200,-
Meggyapálinka <i>Sauerkirschschnaps • Sour Cherry Brandy</i>	600,-	1.200,-
Cseresznyepálinka <i>Kirschenschnaps • Cherry Brandy</i>	600,-	1.200,-
Körteapálinka <i>Birnenschnaps • Pears Brandy</i>	600,-	1.200,-
Birspálinka <i>Quittenschnaps • Quince Brandy</i>	600,-	1.200,-
Irsai Olivér pálinka <i>Traubenschnaps • Grape Brandy</i>	600,-	1.200,-
Badacsonyi Szürkebarát Törköly 55% pálinka <i>Grauermönch „Törköly” • Pinot Gris „Törköly”</i>	600,-	1.200,-
Szederpálinka <i>Maulbeerenschnaps • Mulberry Brandy</i>	900,-	1.800,-
Málnapálinka <i>Himbeergeist • Raspberry Brandy</i>	900,-	1.800,-

**LIKŐRÖK - VERMUTOK
LIKÖRE - WERMUT • LIQUEURS - VERMOUTH**

Aperol	8 cl	1.000,-
Baileys	4 cl	800,-

GYOMORKESERŰK • MAGENBITTERS • BITTERS

	2 cl	4 cl
Zwack Unicum	400,-	800,-
Jägermeister	400,-	800,-

WHISKEY • WHISKY

	2 cl	4 cl
Johnnie Walker Red Label	400,-	800,-
The Famous Grouse	450,-	900,-
Jack Daniel's Tennessee	500,-	1.000,-
Jameson	450,-	900,-
Jeam Beam	500,-	1.000,-

KONYAK • WEINBRAND • COGNAC

	2 cl	4 cl
Hennessy V.S.	645,-	1.290,-

PEZSGŐK • SEKT • CHAMPAGNE

Hungaria Extra Dry <i>száraz • trocken • dry</i>	0,75l	4.200,-
Asti Martini <i>édes • süss • sweet</i>	0,75l	4.700,-
Garamvári Prestige Brut <i>száraz • trocken • dry</i>	0,75l	7.500,-

KOKTÉLOK • COCKTAIL

Bacardi & Coke	1.200,-
Jack & Coke	1.400,-
Finlandia & Orange	1.200,-
Mojito	1.100,-
Gin Fizz	1.100,-
Eristoff & Burn	1.200,-
Aperol Spritz	1.300,-

HYPPOLIT, DER HAUSMANN, KESZTHELY

Hyppolit, der Hausmann, war eine echte Person, die den legendären ungarischen Film in schwarz-weiß inspirierte.

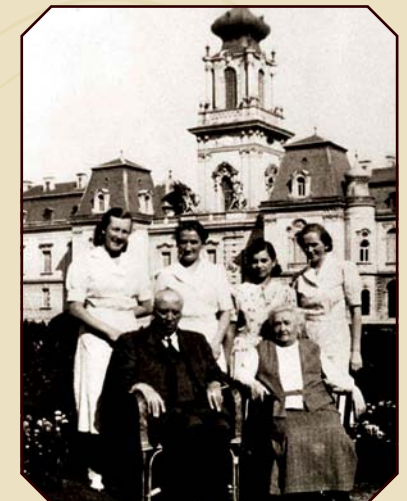
Der aus Frankreich stammende Thiery Hyppolit war Mitglied einer alten, wohlhabenden Familie und der Nachkomme von Thiery Francois, der Mitglied der französischen Garde des Königs war. Hyppolit arbeitete als der erste Hofmeister der Familie Festetics. Als Haupthofmeister hatte er die Aufgabe, die Familie 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 Werten der Gesellschaft.

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

Geheimtipp: *Besuchen Sie Bock Bistro Balaton, 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.*



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 Thiery 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 Thiery Hyppolit and his work and also the old high-quality gastronomy of Keszthely in our writing.

Our tip: Visit Bock Bisztró Balaton, 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
KÁVÉHÁZ · ÉTTEREM | CAFÉ · RESTAURANT

www.zenitcafe.hu

II. osztály | 2. Kategorie | 2. Class

Üzletvezető | Geschäftsführer | Manager
Fodor Márk

Séf | Küchenchef | Chef
Ács István

PARTNEREINK

ZENIT HOTEL BALATON★★★★superior
WELLNESS SZÁLLODA

Vonyarcvashegy
www.hotelzenit.hu

ZENIT
HOTEL BALATON
★★★★
SUPERIOR

BOCK BISZTRÓ BALATON
Vonyarcvashegy
www.bockbisztrobalaton.hu

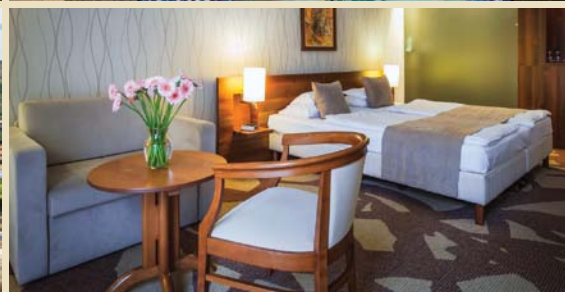
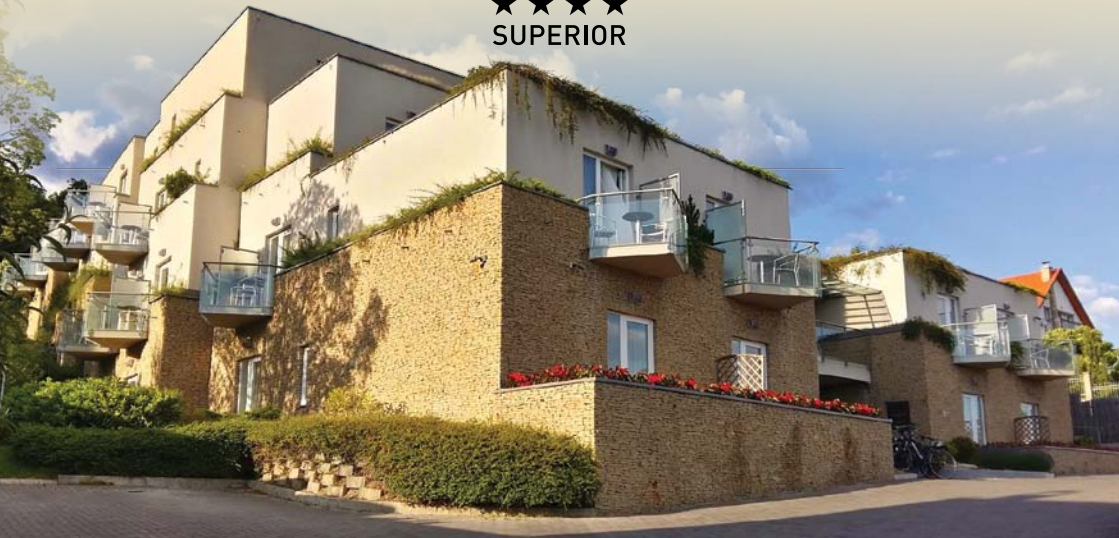


Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.
Die Preise sind in HUF und beinhalten die MwSt.
Prices are in HUF and include VAT.

ZENIT

WELLNESS HOTEL BALATON

★★★★
SUPERIOR



8314 Vonyarcvashegy, Helikon utca 22. | Tel: +36-83/900-101
www.hotelzenit.hu | info@hotelzenit.hu
www.helikontaverna.hu | www.bockbisztrobalaton.hu

Teljeskörű rendezvény- és esküvőszervezés.