









































Levesek, előételek:












Kéksajt rolád almaecetes uborka salátával	 	1 950 Ft
Ropogós tigrisrákok avokádóval és sült paradicsommal	 	1 950 Ft
Parasztsonka mozzarellával és marinált sárgadinnyével		1 950 Ft
Alföldi gulyásleves házi csipetkével	  	1 290 Ft
Curry-s csirkeleves roppanós zöldségekkel	       	1 290 Ft
Cukorborsó krémleves feta sajttal és aszalt koktélpáradicsommal		1 090 Ft

Főételek:

Cézár saláta pankó morzsában sült csirkemellel és vajás krutonnal	2 390 Ft	Friss saláták spárgával retekkel tojással és citrus vinegrette-vel	2 390 Ft
   			
Vargányás ravióli fokhagymás spenóttal és barna vajjal	2 850 Ft	Tagliatelle füstölt lazaccal, angol zellerrel és kaporral	2 850 Ft
 		    	
Kijevi jércemell habos burgonyapürével	2 950 Ft	Szójás-citromos csirkecombok bordáskellel és jázminrizzsel	2 950 Ft
  		  	
Pálcsás sertéskaraj kapribogyós burgonyasalátával	2 950 Ft	Kakukkfűves morzsában sült szűzpecsenye laskával és rizottóval	2 950 Ft
  		   	
Szegedi harcsa filé kemencés túrós csuszával és paprikás mártással	3 190 Ft	Szezámagos tempurált fogas filé medvehagymás szélesmetélttel	3 190 Ft
   		   	
Serpenyős libamell lilaburgonya gombóccal és pirított diós gremolátával	3 290 Ft	Érlelt marha hátszín tormás fűszervajjal, zöldfűszer mártással és szalma burgonyával	4 980 Ft
    		 	

Desszertek:

Csokoládés menta torta menta fagyival	   	1 250 Ft
Epres panna cotta sós linzerrel	   	1 250 Ft
Kávés tart piztácia mousse-val	   	1 250 Ft
Sanzon sajtválogatás	 	1 950 Ft

Allergén anyagok:  GLUTÉN CSILLAGFÜRT  RÁK  TOJÁS  HAL  FÖLDIMOGYORÓSZÓJA  LAKTÓZ  DIÓFÉLE  ZELLER  MUSTÁR  SZEZÁMMAGKÉN-DIOXIDPUHATESTÜEK  ÉS SZULFITOK

www.sanzon.hu · Nyitva tartás: H-V 7:00-10:00 és 11:30-22:00 · Asztalfoglalás: 62 592 880
 Goda Gábor – konyhafőnök · Süli Sándor – étteremvezető · Kovács Attila – restaurant supervisor

Áraink Forintban értendők, 15% szervizdíjat és 5% Áfa-t tartalmaznak.