

LEVESEK

SZEZONÁLIS KRÉMLEVES 2 790 Ft

ÚJHÁZI TYÚKHÚSLEVES TÉPETT HÚSSAL

3 290 Ft

// (1,3,9) friss kerti zöldségekkel, lúdgége tésztával

ÚJHÁZI TYÚKHÚSLEVES MÁJGOMBÓCCAL

3 590 Ft

// (1,3,9) friss kerti zöldségekkel

GYEREKEKNEK

(14 éves korig)

ÚJHÁZI TYÚKHÚSLEVES

2 190 Ft

// (1,3,9) csigatésztával, zöldségekkel

RÁNTOTT SAJT TARTÁRRAL

3 490 Ft

// (1,3,7)

RÁNTOTT CSIRKEMELL

3 490 Ft

// (1,3)

Választható köret:

- jázmin rizs
- burgonyapüré (7)
- csónak burgonya

BOLOGNAI SPAGETTI

3 490 Ft

// (1,7,9) reszelt trappistával

Menü ajánat:

leves + főétel = 4 990 Ft

SAVANYÚSÁGOK

1 590 Ft

- Tejfölös uborkasaláta (7)
- Csalamádé
- Kovászos uborka

KOVÁSZOS KENYÉR

590 Ft

ROPOGÓS BAGUETTE

590 Ft

GLUTÉNMENTES MINI BAGUETTE

890 Ft

ELŐÉTELEK

GAMBAS PIL-PIL 5 590 Ft

// (1,2,7) fehérboros garnéla, koktélpáradicsommal, fokhagymás-vajas olajban, pikáns chili-szálakkal, ropogós baguettel
🍷 *Marco Real Albariño Lías 2024*

BURRATA BRUSCHETTA 4 790 Ft

// (1,7) prémium paradicsomválogatás, olasz krémes sajtbatyu, friss bazsalikom, ropogós baguettel
🍷 *Marco Real Albariño Lías 2024*

LIBAMÁJ TERRINE 5 590 Ft

// (1,3,7) füge, tokaji aszú gél, pirított briós
🍷 *Royal Tokaji Aszú 5 puttonyos 2017*

SALÁTÁK

CZIN CÉZÁR SALÁTA CSIRKÉVEL 4 990 Ft

// (1,3,4,6,7,11) roston sült csirkemell filé (12 dkg), ropogós római saláta, házi cézár öntet, fokhagymás kruton, koktélpáradicsom, parmezánforgáccsal
🍷 *Figula Sauvignon Blanc 2024*

CZIN CÉZÁR SALÁTA GARNÉLÁVAL 5 990 Ft

// (1,2,3,4,6,7,11) garnéla, ropogós római saláta, házi cézár öntet, fokhagymás kruton, koktélpáradicsom, parmezánforgáccsal
🍷 *Figula Sauvignon Blanc 2024*

CZIN BOWL SALÁTA (VEGÁN) 5 590 Ft

// (11) csicseriborsó, lolo-rosso saláta, marinált-karfiol, sárgarépa, avokádó, quinoa, tahini dresszing
🍷 *Figula Sauvignon Blanc 2024*

KECSKESAJTOS FRISS SALÁTA 5 890 Ft

// (7,8) salátamix, színes cékla válogatás, zöldalma, koktélpáradicsom, pirított kesudió, balzsam öntet
🍷 *Marco Real Albariño Lías 2024*

étlap

ME
NU

DESSZERTEK

CZIN TÚRÓGOMBÓC

2 990 Ft // (1,3,7) sárgabarack raguval
édes tejföllel +390 Ft

ARANYGALUSKA

3 590 Ft // (1,3,7,8) vaníliásodóval, pirított mandulával

ASZTALFOGLALÁS: INFO@CZIN.HU

CZIN

BISTRO BÁR KÁVÉHÁZ

étlap

ME NU

ASZTALFOGLALÁS: INFO@CZIN.HU

FŐÉTELEK

BORJÚ BÉCSI 8 990 Ft

// (1,3,7,10) borjúsűz (20dkg), házi majonézes burgonyasalátával
Villa Sandahl Out Of The Blue 2022

BRAZÍROZOTT MALACPOFA 6 790 Ft

// (7,9) lassú főzéssel készített sertésjava, francia zöldborsóragu, habkönnyű vajos burgonyapüré, jus
Bodegas Protos Crianza 2021

ROZÉ KACSAMELL FONDANT BURGONYÁVAL 7 590 Ft

// (7,9) sous vide bőrös kacsamell, kacsaszírban konfitált burgonya, vörösfonyó chutney, brokkolini, jus
Chateau Roubine La Vie en Rosé (rosé)
Matilda Nieves Mencía 2021 (vörös)

ROSTON SÜLT LAZAC GRILLZÖLDSÉGGEL, CHIMICHURRI 7 990 Ft

// (4,7) vörös lazac, sárga/zöld cukkini, sárgarépa, padlizsán, kaliforniai paprika, koktélpáradicsom, pikáns argentin szósz
Marco Real Albariño Lías 2024

SERPENYŐBEN SÜLT TENGERI SÜGÉR 8 590 Ft

// (4,7) citrusos burgonya, párolt brokkoli, kapros vajmártás
Barta Öreg Király Dűlő Furmint 2023

TEJSZÍNES-TEJFÖLŐS CSIRKEPAPRIKÁS NOKEDLIVEL 5 990 Ft

// (1,3,7) sous-vide supreme csirkemell, szaftos paprikamártásban
Villa Sandahl Out Of The Blue 2022

BOLOGNAI SPAGETTI 5 590 Ft

// (1,7,9) hagyományosan marhanyakból és lapockából, parmezánforgáccsal
Gluténmentes tésztával is kérhető
Pasqua Mucchiello Primitivo 2024

GARNÉLARÁKOS SPAGETTI 6 990 Ft

// (1,2,7) garnéla, vaj, fokhagyma, petrezselyem, koktélpáradicsom, igény szerint chilivel
Gluténmentes tésztával is kérhető
Marco Real Albariño Lías 2024

CZIN TEJSZÍNES BORJÚCSÍKOS PAPPARDELLE VARGÁNYÁVAL 6 590 Ft

// (1,3,7,10) pirított borjú bélszín csíkok, tejszín, pirított vargánya
Barta Öreg Király Dűlő Furmint 2023

étlap

ME NU

FŐÉTELEK

MANGALICA KATSU 5 990 Ft

// (1,3,6,7,10) japán ételkülönlegesség: pankóbundában sült ropogós mangalica karaj, marinált fejes káposzta, wasabi majonéz, tonkatsu szósz

🍷 *Pastor Kadarka 2021*

SZEZÁMMAGBUNDÁBAN SÜLT CSIRKEMELLFILÉ 5 590 Ft

// (1,3,7,10,11) krémes burgonyapüré, friss kevert salátával

🍷 *Villa Sandahl Out Of The Blue 2022*

CZIN BBQ OLDALAS 6 990 Ft

// (6,7,10) pácolt-konfitált sertés oldalas, BBQ-szósszal készre sütvé, steak burgonya, coleslaw saláta

🍷 *Bodegas Protos Crianza 2021*

CZIN HAMBURGER 5 990 Ft

// (1,3,6,7) 20 dkg marhahúspogácsa öko-bio gazdaságból, vörös cheddar, bacon, jégsaláta, uborka, paradicsomkarika, lilahagyma chutney, csónakburgonyával vagy édesburgonyával +500 Ft, házi hamburgerszósszal, tormás lilakáposzta coleslaw

🍷 *Bodegas Protos Crianza 2021*

VEGÁN HAMBURGER 6 990 Ft

vegán húspogácsa, grillezett padlizsán, salátamix, paradicsom, lilahagyma chutney, házi vegán hamburgerszósz, zöldség chips

🍷 *Figula Sauvignon Blanc 2024*

VÖRÖSLENCSE DAHL (VEGÁN) 5 590 Ft

// (1) kókusztej, koriander, lime, chili, házi naan kenyér

🍷 *Pastor Lolita Rosé 2024*

ANGUS RIB-EYE STEAK (25 DKG) 14 990 Ft

// (7,9) szaftos márványos rib-eye (25dkg), Café de Paris vaj, parajos parázsburgonya, zöld spárga, whiskey-jus

Kérhető sütési fokozatok: rare, medium, well done

🍷 *Bodegas Protos Crianza 2021*

Étel.
Élmény.
Cinkota.

CZIN

BISTRO BÀR KÁVÉHÁZ

CZIN // BISTRO // BÀR // KÁVÉHÁZ
www.czin.hu
1164 Budapest, Szabadföld út 79.

Asztalfoglalás:
Tel.: +36 30 787 4914
info@czin.hu

Üzemeltető: Planet Agency Kft.
2141 Csömör,
Nagy Sándor u. 11/a.

Üzletvezető: Rácz Adrienn
Konyhafőnök: Várközi Vilmos

f czinbistro

📷 czin_bistro

Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy a számla végösszege a feltüntetett áron felül 12,5%-os szervízdíjat tartalmaz. Áraink Ft-ban értendők és tartalmazzák az általános forgalmi adót

+36 30 787 4914

KÉRJÜK, HA VAN VALAMILYEN ÉTELALLERGIÁJA, AZT RENDELÉS ELŐTT JELEZZE A FELSZOLGÁLÓNAK!

Allergének:

1. Glutént tartalmazó gabonafélék
2. Rákfélék és belőle készült termékek
3. Tojás és belőlük készült termékek
4. Hal és belőlük készült termékek
5. Földimogyoró és belőlük készült termékek
6. Szójabab és belőlük készült termékek
7. Tej és abból készült termékek
8. Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, enyőmag, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és belőle készült termékek
9. Zeller és belőle készült termékek
10. Mustár és belőle készült termékek
11. Szezám és belőle készült termékek
12. Csillagfűrt és belőle készült termékek
13. Puhatestűek és belőlük készült termékek