



Fenyves
Hotel és Étterem
Étlap

Hideg-meleg étvágygerjesztők:

<i>Sajttal hidegen (camembert, trappista, feta) friss salátával</i>	2490.-
<i>Hagymás velőragu pirítóssal</i>	2090.-
<i>Füstölt padlizsánkrém pirított kenyérrel</i>	1790.-

Levesek:

<i>Fenyves betyárleves (marhalábszárból készült tartalmas, pikáns leves)</i>	3 dl. 1080.-
	5 dl. 1800.-
<i>Csülkös bableves</i>	3 dl. 1080.-
	5 dl. 1800.-
<i>Szárnyasraguleves tárkonyosan</i> (szárnyas apróhúsból készített leves tárkonnyal, babérlevéllel fűszerezve, tejszínnel sűrítve)	3 dl. 990.-
	5 dl. 1650.-
<i>Kőrösi halászlé (vegyes halakból készült alaplé, harcsa filével)</i>	3 dl. 1280.-
	5 dl. 2130.-
<i>Májgaluskaleves (húisleves, házi májgaluska betéttel)</i>	4 dl. 1080.-
<i>Csabai kolbászleves (kulárés csabaiból készült leves buggyantott tojással)</i>	4 dl. 1390.-
<i>Tyúkhúsleves csigatésztával (a házias ízek kedvelőinek ajánlva)</i>	4 dl. 1180.-

Krémlevesek:

<i>Brokkolikrémleves (frissen zúzott brokkoliból, sajttal szórva)</i>	4 dl. 1180.-
<i>Tejszínes eperkrémleves</i>	4 dl. 1180.-
<i>Vargányakrémleves</i>	4 dl. 1560.-



Fenyves
Hotel és Étterem
Étlap

Halételek, tengerek termése:

Harcaszelet bundában sültburgonyával (zsemlemorzsa bundában)	3590.-
Fokhagymás harcaszelet petrezselymes burgonyával	3590.-
Harcapaprikás túrós csuszával (titkos recept alapján készítve)	3590.-
Lazacderék roston citromos joghurtöntettel(sült lazacfilé, friss salátával)	4890.-

Marha-, borjúhúsból készült ételek:

Marhalábszár pörkölt túrós csuszával	3390.-
Pacalpörkölt főtt burgonyával	3190.-
Filézett borjúláb rántva, tartármártással, steakburgonyával	3990.-

Sertéshúsból készült ételek :

Hagymás rostélyos Fenyves módra, petrezselymes burgonyával (fűszeres tarja, lyoni hagymakarikával)	3190.-
Cigánypecsenye steakburgonyával (fokhagymás fűszeres tarja, szalonnával)	3190.-
Müncheni óriás (20 dkg) sertéskaraj, sültburgonya	3490.-
Holstein karaj, rösztivel	3190.-
Karajrolád füstölt csülökkel-sajttal vegyes körettel (rántott rolád füstölt csülökkel-sajttal göngyölve)	3190.-
Velővel töltött karaj rántva vegyes körítéssel	3190.-
Lajta menti karaj (sonkával, sajtkrémmel töltve, rántva) steakburgonya	3190.-
Brassói aprópecsenye (sertés lapockából, sültburgonyával)	3190.-
Csülökpörkölt főttburgonyával	3190.-
Csabai aprópecsenye (lapocka kolbásszal, hagymával) sültburgonya	3190.-
Csípős Bözsi szelet (sertéskaraj sajttal, kolbásszal, erős paprikával töltve, rántva) burgonyarösztí	3190.-
Bakonyi sertéskaraj galuskával	3190.-
Betyárszelet (fűszeres tarjaszelet sütve) lecsós sültburgonyával	3190.-



Fenyves Hotel és Étterem Étlap

Házi szárnyasok:

Cordon csirkemell (sajttal-sonkával töltve, rántva) sültburgonya	3190.-
Csirkemell steak görögsalátával, sültburgonyával, joghurtos öntettel (hamis gyrostál)	3390.-
Ínyenc csirke burgonyaröszti (juhtúróval töltve, bundázva)	3190.-
Dijoni csirkemell steakburgonyával (dijoni mustáros mártással)	3190.-
Mediterrán csirkemell sültburgonyával (fetával, paradicsommal, olivabogyóval bélelt csirkemell rántva)	3390.-
Sajtos-szilvás csirketekercs sültburgonyával (sajttal, sonkával aszaltszilvával göngyölt csirkemell rántva)	3190.-
Csirkemell szelet barackkal, sajttal, burgonyaröszttel	3190.-
Rántott csirkemell sültburgonyával	2990.-

Főszakácsunk kínálja:

2 személyes Fenyves fatányéros (palócpecsenye 2 db, velővel töltött karaj 2 db, borzas csirkemell 2 db, kakastaréj, sültburgonya, zöldséges rizs)	6990.-
2 személyes Fitness lakoma (harcsafilé roston 2 db, csirkemell steak 2 db, juhtúróval töltött gomba rántva 2 db, grillezett feta 2 db, friss saláta, párolt rizs, kapos-fokhagymás öntet)	6990.-
2 személyes Húsmentes bőség (vaslapon sült cukkini, rántott sajt, grillezett feta, rántott gombafej, friss zöldségek, párolt rizs, kapos-fokhagymás öntet)	7190.-
4 személyes Családi fatányéros (4 fő részére is bőséges: cigánypecsenye 4 db, sajtkrémmel-sonkával töltött karaj rántva 4 db, csirkemell steak 4 db, rántott sajt 4 db, zöldséges rizs, steakburgonya, lyoni hagymakarika, kakastaréj)	12990.-

Tészták:

Vargányás tejszínes fodros kocka	3090.-
Túrós csusza töpörtyűvel	2590.-
Juhtúrós galuska (töpörtyűvel, lilahagymával)	2590.-
Sajtos-tejfölös spagetti	2590.-



Fenyves Hotel és Étterem Étlap

Hús nélkül:

<i>Juhtúróval töltött gombafejek rántva, burgonyaröszti, tartár</i>	<i>3090.-</i>
<i>Vaslapon sült zöldséghalom párolt rizszel</i>	<i>3090.-</i>
<i>Rántott gombafej nagymama receptje szerint, párolt rizs, tartár</i>	<i>3090.-</i>
<i>Rántott sajt tartármártással, sültburgonyával</i>	<i>3090.-</i>
<i>Grillezett camembert áfonya lekvárral, burgonyaröszti</i>	<i>3190.-</i>
<i>Bundázott camembert áfonya lekvárral, burgonyaröszti</i>	<i>3190.-</i>
<i>Tojásos lecsó</i>	<i>2690.-</i>

Desszertek:

<i>Túrós palacsinta édes tejföllel</i>	<i>1190.-</i>
<i>Gundel palacsinta</i>	<i>1490.-</i>
<i>Palacsinta (ízes, kakaós, mogyorókrémes)</i>	<i>990.-</i>
<i>Gesztenyés palacsinta csokiöntettel</i>	<i>1490.-</i>
<i>Diókrémmel töltött őszibarack csokoládé lepelben</i>	<i>1490.-</i>
<i>Vegyes gyümölcskehely</i>	<i>990.-</i>
<i>Jégkrémtorta tejszínhabbal</i>	<i>1190.-</i>
<i>Gesztenyepüré tejszínes sapkában</i>	<i>1190.-</i>

Saláták - mártás:

<i>Vegyes friss saláta</i>	<i>990.-</i>
<i>Görögsaláta (fetával, oliva olajjal)</i>	<i>1690.-</i>
<i>Káposztasaláta</i>	<i>790.-</i>
<i>Paradicsomsaláta (szezonális)</i>	<i>990.-</i>
<i>Uborkasaláta (szezonális)</i>	<i>990.-</i>
<i>Csemegeuborka</i>	<i>790.-</i>
<i>Ecetes almapaprika</i>	<i>790.-</i>
<i>Tartármártás (hagyományos recept alapján)</i>	<i>790.-</i>

A féladag ételek költsége a teljes ár 75 % - a.

Az árak forintban értendők, és tartalmazzák az áfa-t.



Gyermekeknek:

<i>Eperkrémleves (2 dl.)</i>	890.-
<i>Húsleves csigatésztával (2 dl.)</i>	890.-
<i>Rántott csirkemell sültburgonya (1 szeletes)</i>	2290.-
<i>Csirkemell steak sültburgonya (1 szeletes)</i>	2290.-
<i>Rántott sajt párolt rizs, tartármártás (1 db.)</i>	2390.-
<i>Sajtos tejfölös spagetti</i>	1990.-
<i>Palacsinta (1 db.) ízes, kakaós, mogyorókrémes</i>	490.-

Kedves Vendégeink !

Gluténérzékeny vendégeinknek kérésre rizsliszttel is el tudjuk készíteni eredetileg búzalisztet tartalmazó ételeinket.