



Hideg-meleg étvágygerjesztők:

<i>Sajttál hidegen (camembert, trappista, feta) friss salátával</i>	<i>2790.-</i>
<i>Hagymás velőragu pirítóssal</i>	<i>2290.-</i>
<i>Füstölt padlizsánkrém pirított kenyérrel</i>	<i>1990.-</i>

Levesek:

<i>Fenyves betyárleves (marhalábszárból készült tartalmas, pikáns leves)</i>	<i>3 dl. 1190.-</i>
	<i>5 dl. 1990.-</i>
<i>Csülkös bableves</i>	<i>3 dl. 1190.-</i>
	<i>5 dl. 1990.-</i>
<i>Szárnyasraguleves tárkonyosan(szárnyas apróhúsból készített</i>	<i>3 dl. 1090.-</i>
<i>leves tárkonnyal, babérlevéllel fűszerezve, tejszínnel sűrítve)</i>	<i>5 dl. 1790.-</i>
<i>Kőrösi halászlé (vegyes halakból készült alaplé, harcsa filével)</i>	<i>3 dl. 1390.-</i>
	<i>5 dl. 2290.-</i>
<i>Májgaluskaleves (húisleves, házi májgaluska betéttel)</i>	<i>4 dl. 1190.-</i>
<i>Csabai kolbászleves (kulárés csabaiból készült leves buggyantott tojással)</i>	<i>4 dl. 1590.-</i>
<i>Tyúkhúsleves csigatésztával (a házias ízek kedvelőinek ajánlva)</i>	<i>4 dl. 1390.-</i>

Krémlevesek:

<i>Brokkolikrémleves (frissen zúzott brokkoliból, sajttal szórva)</i>	<i>4 dl. 1390.-</i>
<i>Tejszínes eperkrémleves</i>	<i>4 dl. 1390.-</i>
<i>Vargányakrémleves</i>	<i>4 dl. 1790.-</i>



Halételek, tengerek termése:

<i>Harcaszelet bundában sültburgonyával (zsemlemorzsa bundában)</i>	3990.-
<i>Fokhagymás harcaszelet petrezselymes burgonyával</i>	3990.-
<i>Harcapaprikás túrós csuszával (titkos recept alapján készítve)</i>	3990.-
<i>Lazacderék roston citromos joghurtöntettel(sült lazacfilé, friss salátával)</i>	5390.-

Marha-, borjúhúsból készült ételek:

<i>Marhalábszár pörkölt túrós csuszával</i>	3690.-
<i>Pacalpörkölt főtt burgonyával</i>	3490.-
<i>Filézett borjúláb rántva, tartármártással, steakburgonyával</i>	4290.-

Sertéshúsból készült ételek :

<i>Hagymás rostélyos Fenyves módra, petrezselymes burgonyával</i> (fűszeres tarja, lyoni hagymakarikával)	3490.-
<i>Cigánypecsenye steakburgonyával (fokhagymás fűszeres tarja, szalonnával)</i>	3490.-
<i>Müncheni óriás (20 dkg) sertéskaraj, sültburgonya</i>	3890.-
<i>Holstein karaj, rösztivel</i>	3490.-
<i>Karajrolád füstölt csülökkel-sajttal vegyes körettel (rántott rolád füstölt csülökkel-sajttal göngyölve)</i>	3490.-
<i>Velővel töltött karaj rántva vegyes körítéssel</i>	3490.-
<i>Lajta menti karaj (sonkával, sajtkrémmel töltve, rántva) steakburgonya</i>	3490.-
<i>Brassói aprópecsenye (sertés lapockából, sültburgonyával)</i>	3490.-
<i>Csülökpörkölt főttburgonyával</i>	3490.-
<i>Csabai aprópecsenye (lapocka kolbásszal, hagymával) sültburgonya</i>	3490.-
<i>Csípős Bözsi szelet (sertéskaraj sajttal, kolbásszal, erős paprikával töltve, rántva) burgonyarösztí</i>	3490.-
<i>Bakonyi sertéskaraj galuskával</i>	3490.-
<i>Betyárszelet (fűszeres tarjaszelet sültve) lecsós sültburgonyával</i>	3490.-



Házi szárnyasok:

Cordon csirkemell (sajttal-sonkával töltve, rántva) sültburgonya	3490.-
Csirkemell steak görögsalátával, sültburgonyával, joghurtos öntettel (hamis gyrostál)	3690.-
Ínyenc csirke burgonyaröszti (juhtúróval töltve, bundázva)	3490.-
Dijoni csirkemell steakburgonyával (dijoni mustáros mártással)	3490.-
Mediterrán csirkemell sültburgonyával (fetával, paradicsommal, olivabogyóval bélelt csirkemell rántva)	3690.-
Sajtos-szilvás csirketekercs sültburgonyával (sajttal, sonkával aszaltszilvával göngyölt csirkemell rántva)	3490.-
Csirkemell szelet barackkal, sajttal, burgonyarösztivel	3490.-
Rántott csirkemell sültburgonyával	3190.-

Főszakácsunk kínálja:

2 személyes Fenyves fatányéros (palócpecsenye 2 db, velővel töltött karaj 2 db, borzas csirkemell 2 db, kakastaréj, sültburgonya, zöldséges rizs)	7890.-
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, kapros-fokhagymás öntet)	7890.-
2 személyes Húsmentes bősé (vaslapon sült cukkini, rántott sajt, grillezett feta, rántott gombafej, friss zöldségek, párolt rizs, kapros-fokhagymás öntet)	7890.-
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)	14990.-

Tészták:

Vargányás tejszínes fodros kocka	3390.-
Túrós csusza töpörtyűvel	2790.-
Juhtúrós galuska (töpörtyűvel, lilahagymával)	2790.-
Sajtos-tejfölös spagetti	2790.-



Fenyves Hotel és Étterem Étlap

Hús nélkül:

<i>Juhtúróval töltött gombafejek rántva, burgonyaröszti, tartár</i>	<i>3490.-</i>
<i>Vaslapon sült zöldséghalom párolt rizszel</i>	<i>3490.-</i>
<i>Rántott gombafej nagymama receptje szerint, párolt rizs, tartár</i>	<i>3490.-</i>
<i>Rántott sajt tartármártással, sültburgonyával</i>	<i>3490.-</i>
<i>Grillezett camembert áfonya lekvárral, burgonyaröszti</i>	<i>3490.-</i>
<i>Bundázott camembert áfonya lekvárral, burgonyaröszti</i>	<i>3490.-</i>
<i>Tojásos lecsó</i>	<i>2990.-</i>

Desszertek:

<i>Túrós palacsinta édes tejföllel</i>	<i>1290.-</i>
<i>Gundel palacsinta</i>	<i>1690.-</i>
<i>Palacsinta (ízes, kakaós,ogyorókrémes)</i>	<i>1090.-</i>
<i>Gesztenyés palacsinta csokiöntettel</i>	<i>1690.-</i>
<i>Diókrémmel töltött őszibarack csokoládé lepelben</i>	<i>1690.-</i>
<i>Vegyes gyümölcskehely</i>	<i>1090.-</i>
<i>Jégkrémtorta tejszínhabbal</i>	<i>1290.-</i>
<i>Gesztenyepüré tejszínes sapkában</i>	<i>1290.-</i>

Saláták - mártás:

<i>Vegyes friss saláta</i>	<i>990.-</i>
<i>Görögsaláta (fetával, oliva olajjal)</i>	<i>1890.-</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>	990.-
<i>Húsleves csigatésztával (2 dl.)</i>	990.-
<i>Rántott csirkemell sültburgonya (1 szeletes)</i>	2490.-
<i>Csirkemell steak sültburgonya (1 szeletes)</i>	2490.-
<i>Rántott sajt párolt rizs, tartármártás (1 db.)</i>	2590.-
<i>Sajtos tejfölös spagetti</i>	2190.-
<i>Palacsinta (1 db.) ízes, kakaós,ogyorókrémes</i>	590.-

Kedves Vendégeink !

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