



Hideg-meleg étvágygerjesztők:

Kacsamáj zsírjában makói módra (hideg kacsamáj sült hagymakarikával)	3790.-
Tatárbeefsteak (fűszeres bélszín halom, igény szerint „ bekeverve ”)	3590.-
Cézár saláta pirítóssal	1390.-
Hagymás velőragu pirítóssal	990.-
Füstölt padlizsánkrém pirított kenyérrel	990.-

Levesek:

Fenyves betyárleves (marhalábszárból készült tartalmas, pikáns leves)	3 dl.	890.-
	5 dl.	1390.-
Gulyásleves (marhalábszár, burgonya, galuska, zöldségek)	3 dl.	790.-
	5 dl.	1190.-
Jókai bableves (füstölt csülök, szárazbab, csabai vékony kolbász, galuska)	3 dl.	790.-
	5 dl.	1190.-
Serpenyős szárnyasraguleves tárkonyosan (szárnyas apróhúsból készített leves tárkonnyal, babérlevéllel fűszerezve, tejszínnel sűrítve)	3 dl.	690.-
	5 dl.	990.-
Kőrösi halászlé (vegyes halakból készült alaplé,harcsa filével)	3 dl.	990.-
	5 dl.	1490.-
Májgaluskaleves (húisleves, házi májgaluska betéttel)	4 dl.	890.-
Csabai kolbászleves (kulárés csabaiból készült leves buggyantott tojással)	4 dl.	1090.-
Tyúkhúsleves csigatésztával (a házias ízek kedvelőinek ajánlva)	4 dl.	890.-

Krémlevesek:

Fokhagymakrémleves (frissen aprított fokhagymából)	4 dl.	790.-
Brokkolikrémleves (frissen zúzott brokkoliból,sajttal szórva)	4 dl.	790.-
Tejszínes gyümölcskrémleves (igény szerint eperből, meggyből, őszibarackból, hidegen készítve)	4 dl.	890.-
Vargányakrémleves	4 dl.	990.-



Fenyves Hotel és Étterem

OSZTÁLYBASOROLÁS II. KATEGÓRIA

Étlap

Halételek, tengerek termése:

Harcaszelet bundában sültburgonyával (orly, vagy zsemlemorzsa bundában)	2290.-
Fokhagymás harcaszelet petrezselymes burgonyával	2290.-
Roston harcsa grillezett fetával, friss salátával	2490.-
Harcapaprikás kapros-túrós galuskával (titkos recept alapján készítve)	2390.-
Lazacderék roston (vaslapon sült lazac filé, tepsin párolt zöldségzsalmon)	3190.-

Marha-, borjúhúsból készült ételek:

Marhalábszár pörkölt túrós csuszával	1990.-
Bélszínzelet Rossini módra hercegnőburgonyával (kacsamájjal, barnamártással készítve)	5390.-
Pácolt marha szelet steakburgonyával (bélszín szelet a vendég kívánsága szerint sütve, igény esetén tükörtojással, barnamártással)	3490.-
Károlyi bélszínragu rösztivel (vargányás, füstöltcsülkös)	3990.-
Pacalpörkölt főtt burgonyával , kérésre velővel tálaljuk	1990.-
Filéztett borjúláb rántva, tartármártással, steakburgonyával	2690.-

Sertéshúsból készült ételek :

Gordon karaj sültburgonyával (sajttal, sonkával töltve)	2090.-
Hagymás rostélyos Fenyves módra, petrezselymes burgonyával (fűszeres tarja, lyoni hagymakarikával)	1990.-
Cigánypecsenye steakburgonyával (fokhagymás fűszeres tarja, szalonnával)	2090.-
Bacon-os szűzpecsenye sajtmártással, rösztivel	2390.-
Müncheni óriás (20 dkg) szűzpecsenye, sültburgonya	2390.-
Velőragus sertésjava olvasztott sajttal, rösztivel	2390.-
Holstein szűzpecsenye extrával , sültburgonya	2390.-
Milánói sertésszelet (rántott karaj, sonka kockás, paradicsomos, gombás spagettivel)	2090.-
Karajrolád füstölt csülökkel-sajttal vegyes körettel (rántott rolád füstölt csülökkel-sajttal göngyölve)	2190.-
Velővel töltött karaj rántva vegyes körítéssel	2090.-
Erzsébet szelet hagymás törtburgonyával (sajttal-kolbásszal töltött karajszelet rántva)	2190.-
Lajta menti karaj (Feketerdő sonkával, Lajta sajttal, rántva) steakburgonya	2190.-
Brassói aprópecsenye (sertés szűzpecsenyéből, sültburgonyával)	2090.-
Csülökpörkölt tojásos galuskával	1990.-



Fenyves
Hotel és Étterem
 OSZTÁLYBASOROLÁS II. KATEGÓRIA
Étlap

Házi szárnyasok:

Sült kacsacomb párolt lilakáposztával hagymás törtburgonyával	2990.-
Csirkemell steak görögsalátával, sültburgonyával, joghurtos öntettel (hamis gyrostál)	2190.-
Inyenc csirke sültburgonyával (juhtúróval, baconnal töltve, bundázva)	2190.-
Dijoni csirkemell steakburgonyával (dijoni mustáros mártással)	1990.-
Sült csirkemell, fűszeres krémsajttal, gombaraguval, párolt rizssel	2090.-
Mediterrán csirkemell sültburgonyával (fetával, paradicsommal, olivabogyóval bélelt csirkemell rántva)	2190.-
Szárnyas kánaán burgonya rösztivel (kacsamájjal töltött csirkemell)	2690.-
Sajtos-szilvás csirketekercs sültburgonyával (füstölt sajttal, sonkával aszaltszilvával göngyölt csirkemell rántva)	2190.-
Csirkemell szelet mézes barackkal, sajttal, hercegnőburgonyával	2190.-
Sevillai jérce párolt rizssel (jércemell bazsalikom, paradicsom, mozzarella feltéttel)	2190.-

Főszakácsunk kínálja:

2 személyes Fenyves fatányéros (palócpecsenye 2db, velővel töltött karaj 1 db, sajttal töltött karaj rántva 1 db, borzas csirkemell 2 db, kakastaréj, sültburgonya, zöldséges rizs)	4890.-
2 személyes Fitness lakoma (harcsafilé roston 2 db, csirkemell steak 2 db, juhtúróval töltött gomba rántva 2 db,grillezett feta 2 db, friss saláta, gyöngyhagymás rizs, kapros-fokhagymás öntet)	4890.-
4 személyes Családi fatányéros (4 fő részére is bőséges: sült kacsacomb 4x1/2 db, Lajta sajttal-sonkával töltött karaj rántva 4 db, csirkemell steak 4 db, rántott sajt 4 db, lilakáposzta, steakburgonya, lyoni hagymakarika, kakastaréj)	8490.-
Ha egyszer jól akar ... ! (lazacderék roston, őszibarackkal-mézzel-sajttal süített jércemell, kacsamájjas karaj kánaán, rösztli, jázmin rizs, friss saláta vegyesen)	3690.-
Holnapra is marad (cigánypecsenye, mediterrán csirkemell, borzas karaj, juhtúróval bélelt gombafej orly bundában, steakburgonya, sült hagymakarika, gyöngyhagymás rizs)	2890.-
Elég a húsból (vaslapon sült cukkini, rántott füstölt sajt, grillezett feta, orly gombafej, friss zöldségek, párolt rizs)	2590.-



Hús nélkül:

<i>Juhtúróval töltött gombafejek rántva, gyöngyhagymás rizszel, tartár</i>	<i>1790.-</i>
<i>Vaslapon sült cukkini, zöldfűszeres sajtkrémmel bélelt gombafejek</i>	
<i>rántva, vegyes körettel</i>	<i>1790.-</i>
<i>Vaslapon sült padlizsán, olvasztott mozarellával, steak burgonyával</i>	<i>1890.-</i>
<i>Rántottsajt tartármártással, sültburgonyával (igény szerint füstöltsajt,</i>	
<i>trappista sajt, mozzarella, camambert sajt bundázva)</i>	<i>1990.-</i>
<i>Grillezett camembert epermártással, párolt rizszel</i>	<i>1990.-</i>

Tészták:

<i>Paradicsomos, bazsalikomos spagetti</i>	<i>1790.-</i>
<i>Vargányás-baconos fodros kocka</i>	<i>1990.-</i>
<i>Túrós csusza töpörtyűvel</i>	<i>1290.-</i>
<i>Juhtúrós galuska (töpörtyűvel, lilahagymával)</i>	<i>1290.-</i>

Desszertek:

<i>Túrós palacsinta eperöntettel</i>	<i>690.-</i>
<i>Gundel palacsinta</i>	<i>790.-</i>
<i>Palacsinta (ízes, kakaós,ogyorókrémes)</i>	<i>490.-</i>
<i>Rákócztúrós palacsinta (baracklekváros, túrós töltelékkel)</i>	<i>690.-</i>
<i>Gesztenyés palacsinta csokiöntettel</i>	<i>690.-</i>
<i>Alma pongyolában fahéjas porcukorral</i>	<i>590.-</i>
<i>Diókrémmel töltött őszibarack csokoládé lepelben</i>	<i>790.-</i>
<i>Gyümölcssaláta mazsolával</i>	<i>590.-</i>
<i>Jégkrémtorta gyümölcsdarabokkal</i>	<i>690.-</i>
<i>Gesztenyepüré tejszínes sapkában</i>	<i>690.-</i>
<i>Túrókrém kehelyben eperöntettel</i>	<i>790.-</i>

Fenyves
Hotel és Étterem
OSZTÁLYBA SOROLÁS II: KATEGÓRIA
Étlap

Saláták:

<i>Fenyves friss saláta (fokhagymás, joghurtos, kapros dresszing)</i>	490.-
<i>Vegyes friss saláta</i>	490.-
<i>Görögsaláta (fetával, oliva olajjal)</i>	990.-
<i>Káposztasaláta</i>	490.-
<i>Paradicsomsaláta</i>	490.-
<i>Uborkasaláta</i>	490.-
<i>Csemegeuborka</i>	490.-
<i>Ecetes almapaprika</i>	490.-

Mártások:

<i>Tartármártás (hagyományos recept alapján)</i>	490.-
<i>Spanyol- mártás (barnamártás)</i>	490.-
<i>Fokhagymamártás (friss fokhagymából készítve)</i>	490.-
<i>Sajmártás</i>	490.-
<i>Epermártás</i>	490.-

Köretek:

<i>Galuska, vagy tojásos galuska</i>	390.-
<i>Kapros-túrós galuska</i>	490.-
<i>Párolt rizs igény szerint kukoricával, borsóval, gombával, gyöngyhagymával</i>	490.-
<i>Hagymás törtburgonya</i>	390.-
<i>Hercegnő burgonya</i>	490.-
<i>Steak burgonya</i>	490.-
<i>Petrezselymes burgonya</i>	390.-
<i>Főttburgonya</i>	300.-
<i>Sültburgonya</i>	490.-
<i>Burgonyaröszti</i>	490.-
<i>Ropogósra sült hagymakarikák</i>	490.-
<i>Párolt lilakáposzta</i>	490.-
<i>Párolt zöldköret</i>	490.-

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

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