



### *Hideg-meleg étvágygerjesztők:*

---

|                                                                           |               |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Tatárbeefsteak</b> (fűszeres bélszín halom, igény szerint „bekeverve”) | <b>3990.-</b> |
| <b>Cézár saláta pirítóssal</b>                                            | <b>1670.-</b> |
| <b>Hagymás velőragu pirítóssal</b>                                        | <b>1150.-</b> |
| <b>Füstölt padlizsánkrém pirított kenyérrel</b>                           | <b>1150.-</b> |

### *Levesek:*

---

|                                                                                                                                               |              |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------|
| <b>Fenyves betyárleves</b> (marhalábszárból készült tartalmas, pikáns leves)                                                                  | <b>3 dl.</b> | <b>950.-</b>  |
|                                                                                                                                               | <b>5 dl.</b> | <b>1530.-</b> |
| <b>Gulyásleves</b> (marhalábszár, burgonya, galuska, zöldségek)                                                                               | <b>3 dl.</b> | <b>870.-</b>  |
|                                                                                                                                               | <b>5 dl.</b> | <b>1330.-</b> |
| <b>Jókai bableves</b> (füstölt csülök, szárazbab, csabai vékony kolbász, galuska)                                                             | <b>3 dl.</b> | <b>870.-</b>  |
|                                                                                                                                               | <b>5 dl.</b> | <b>1330.-</b> |
| <b>Serpenyős szárnyasraguleves tárkonyosan</b> (szárnyas apróhúsból készített leves tárkonnyal, babérlevéllel fűszerezve, tejszínnel sűrítve) | <b>3 dl.</b> | <b>790.-</b>  |
|                                                                                                                                               | <b>5 dl.</b> | <b>1140.-</b> |
| <b>Kőrösi halászlé</b> (vegyes halakból készült alaplé, harcsa filével)                                                                       | <b>3 dl.</b> | <b>1090.-</b> |
|                                                                                                                                               | <b>5 dl.</b> | <b>1650.-</b> |
| <b>Májgaluskaleves</b> (húsleves, házi májgaluska betéttel)                                                                                   | <b>4 dl.</b> | <b>890.-</b>  |
| <b>Csabai kolbászleves</b> (kulárés csabaiból készült leves buggyantott tojással)                                                             | <b>4 dl.</b> | <b>1190.-</b> |
| <b>Tyúkhúsleves csigatésztával</b> (a házas ízek kedvelőinek ajánlva)                                                                         | <b>4 dl.</b> | <b>950.-</b>  |

### *Krémlevesek:*

---

|                                                                                                       |              |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------|
| <b>Fokhagymakrémleves</b> (frissen aprított fokhagymából)                                             | <b>4 dl.</b> | <b>890.-</b>  |
| <b>Brokkolikrémleves</b> (frissen zúzott brokkoliból, sajttal szórva)                                 | <b>4 dl.</b> | <b>890.-</b>  |
| <b>Tejszínes gyümölcskrémleves</b> (igény szerint eperből, meggyből, őszibarackból, hidegen készítve) | <b>4 dl.</b> | <b>950.-</b>  |
| <b>Vargányakrémleves</b>                                                                              | <b>4 dl.</b> | <b>1190.-</b> |



### *Halételek, tengerek termése:*

|                                                                                     |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Harcaszelet bundában sültburgonyával</b> ( orly, vagy zsemlemorzsza bundában )   | <b>2690.-</b> |
| <b>Fokhagymás harcaszelet petrezselymes burgonyával</b>                             | <b>2690.-</b> |
| <b>Roston harcsa grillezett fetával, friss salátával</b>                            | <b>2890.-</b> |
| <b>Harcapaprikás kapros-túrós galuskával</b> ( titkos recept alapján készítve )     | <b>2790.-</b> |
| <b>Lazacderék roston</b> ( vaslapon sült lazac filé, tepsin párolt zöldségghalmon ) | <b>3690.-</b> |

### *Marha-, borjúhúsból készült ételek:*

|                                                                                                                                             |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Marhalábszár pörkölt túrós csuszával</b>                                                                                                 | <b>2390.-</b> |
| <b>Pácolt marha szelet steakburgonyával</b> ( bélszín szelet a vendég kívánsága szerint sütve, igény esetén tükörtojással, barnamártással ) | <b>3990.-</b> |
| <b>Károlyi bélszínragu rösztivel</b> ( vargányás, füstöltcsülkös )                                                                          | <b>4490.-</b> |
| <b>Pacalpörkölt főtt burgonyával , kérésre velővel tálaljuk</b>                                                                             | <b>2290.-</b> |
| <b>Filéztet borjúláb rántva, tartármártással, steakburgonyával</b>                                                                          | <b>2990.-</b> |

### *Sertéshúsból készült ételek :*

|                                                                                                                  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Cordon karaj sültburgonyával</b> ( sajttal, sonkával töltve )                                                 | <b>2390.-</b> |
| <b>Hagymás rostélyos Fenyves módra, petrezselymes burgonyával</b><br>( fűszeres tarja, lyoni hagymakarikával )   | <b>2390.-</b> |
| <b>Cigánypecsenye steakburgonyával</b> ( fokhagymás fűszeres tarja, szalonnával )                                | <b>2390.-</b> |
| <b>Bacon-os szűzpecsenye sajtmártással, rösztivel</b>                                                            | <b>2790.-</b> |
| <b>Müncheni óriás ( 20 dkg ) szűzpecsenye, sültburgonya</b>                                                      | <b>2790.-</b> |
| <b>Velőragus sertésjáva olvasztott sajttal, rösztivel</b>                                                        | <b>2790.-</b> |
| <b>Holstein szűzpecsenye extrával , sültburgonya</b>                                                             | <b>2790.-</b> |
| <b>Milánói sertésszelet</b> ( rántott karaj, sonka kockás, paradicsomos, gombás spagettivel )                    | <b>2390.-</b> |
| <b>Karajrolád füstölt csülökkel-sajttal vegyes körettel</b> (rántott rolád füstölt csülökkel-sajttal göngyölve ) | <b>2490.-</b> |
| <b>Velővel töltött karaj rántva vegyes körítéssel</b>                                                            | <b>2390.-</b> |
| <b>Erzsébet szelet hagymás törtburgonyával</b> ( sajttal-kolbásszal töltött karajszelet rántva )                 | <b>2490.-</b> |
| <b>Lajta menti karaj</b> ( Feketerdő sonkával, Lajta sajttal, rántva ) <b>steakburgonya</b>                      | <b>2490.-</b> |
| <b>Brassói aprópecsenye</b> ( sertés szűzpecsenyéből, sültburgonyával )                                          | <b>2390.-</b> |
| <b>Csülökpörkölt tojásos galuskával</b>                                                                          | <b>2390.-</b> |

# Fenyves Hotel és Étterem

OSZTÁLYBASOROLÁS II. KATEGÓRIA

## Étlap

### Házi szárnyasok:

---

|                                                                                                                                 |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Sült kacsacomb párolt lilakáposztával hagymás törtburgonyával</b>                                                            | <b>3490.-</b> |
| <b>Csirkemell steak görögsalátával, sültburgonyával, joghurtos öntettel</b><br>( hamis gyrostál )                               | <b>2590.-</b> |
| <b>Inyenc csirke sültburgonyával</b> ( juhtúróval, baconnal töltve, bundázva )                                                  | <b>2590.-</b> |
| <b>Dijoni csirkemell steakburgonyával</b> ( dijoni mustáros mártással )                                                         | <b>2390.-</b> |
| <b>Sült csirkemell, fűszeres krémsajttal, gombaraguval, párolt rizszel</b>                                                      | <b>2490.-</b> |
| <b>Mediterrán csirkemell sültburgonyával</b> ( fetával, paradicsommal, olivabogyóval<br>bélelt csirkemell rántva )              | <b>2590.-</b> |
| <b>Szárnyas májas burgonya rösztivel</b> ( csirkemájjal töltött csirkemell )                                                    | <b>2590.-</b> |
| <b>Sajtos-szilvás csirketekercs sültburgonyával</b> ( füstölt sajttal, sonkával<br>aszaltszilvával göngyölt csirkemell rántva ) | <b>2590.-</b> |
| <b>Csirkemell szelet mézes barackkal, sajttal, hercegnőburgonyával</b>                                                          | <b>2590.-</b> |
| <b>Sevillai jérce párolt rizszel</b> ( jércemell bazsalikom, paradicsom,<br>mozzarella feltéttel )                              | <b>2590.-</b> |

### Főszakácsunk kínálja:

---

|                                                                                                                                                                                                                                                          |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>2 személyes Fenyves fatányéros</b> ( palócpecsenye 2db, velővel töltött karaj 1 db,<br>sajttal töltött karaj rántva 1 db, borzas csirkemell 2 db, kakastaréj,<br>sültburgonya, zöldséges rizs)                                                        | <b>5890.-</b> |
| <b>2 személyes Fitness lakoma</b> ( harcsafilé roston 2 db, csirkemell steak 2 db,<br>juhtúróval töltött gomba rántva 2 db,grillezett feta 2 db, friss saláta,<br>gyöngyhagymás rizs, kapros-fokhagymás öntet )                                          | <b>5890.-</b> |
| <b>4 személyes Családi fatányéros</b> ( 4 fő részére is bőséges: sült kacsacomb 4x1/2 db,<br>Lajta sajttal-sonkával töltött karaj rántva 4 db, csirkemell steak 4 db,<br>rántott sajt 4 db, lilakáposzta, steakburgonya, lyoni hagymakarika, kakastaréj) | <b>9990.-</b> |
| <b>Ha egyszer jól akar ... !</b> ( lazacderék roston, őszibarackkal-mézzel-sajttal sültött<br>jércemell, csirkemájas karaj kánaán, rösztli, rizs, friss saláta vegyesen )                                                                                | <b>4190.-</b> |
| <b>Holnapra is marad</b> ( cigánypecsenye, mediterrán csirkemell, borzas karaj,<br>juhtúróval bélelt gombafej orly bundában, steakburgonya, sült hagymakarika,<br>gyöngyhagymás rizs )                                                                   | <b>3490.-</b> |
| <b>Elég a húsból</b> ( vaslapon sült cukkini, rántott füstöltsajt, grillezett feta, orly<br>gombafej, friss zöldségek, párolt rizs )                                                                                                                     | <b>3090.-</b> |



## *Hús nélkül:*

---

|                                                                                  |               |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <i>Juhtúróval töltött gombafejek rántva, gyöngyhagymás rizzzsel, tartár</i>      | <i>2390.-</i> |
| <i>Vaslapon sült cukkini, zöldfűszeres sajtkrémmel bélelt gombafejek</i>         |               |
| <i>rántva, vegyes körettel</i>                                                   | <i>2390.-</i> |
| <i>Vaslapon sült padlizsán, olvasztott mozarellával, steak burgonyával</i>       | <i>2390.-</i> |
| <i>Rántottsajt tartármártással, sültburgonyával ( igény szerint füstöltsajt,</i> |               |
| <i>trappista sajt, mozzarella, camambert sajt bundázva )</i>                     | <i>2490.-</i> |
| <i>Grillezett camembert epermártással, párolt rizzzsel</i>                       | <i>2490.-</i> |

## *Tészták:*

---

|                                                        |               |
|--------------------------------------------------------|---------------|
| <i>Paradicsomos, bazsalikomos spagetti</i>             | <i>1990.-</i> |
| <i>Vargányás-baconos fodros kocka</i>                  | <i>2290.-</i> |
| <i>Túrós csusza töpörtyűvel</i>                        | <i>1590.-</i> |
| <i>Juhtúrós galuska ( töpörtyűvel, lilahagymával )</i> | <i>1590.-</i> |

## *Desszertek:*

---

|                                                                   |              |
|-------------------------------------------------------------------|--------------|
| <i>Túrós palacsinta eperöntettel</i>                              | <i>890.-</i> |
| <i>Gundel palacsinta</i>                                          | <i>990.-</i> |
| <i>Palacsinta ( ízes, kakaós, mogorókrémes )</i>                  | <i>590.-</i> |
| <i>Rákócztúrós palacsinta ( barackkváros, túrós töltelékkel )</i> | <i>890.-</i> |
| <i>Gesztenyés palacsinta csokiöntettel</i>                        | <i>890.-</i> |
| <i>Alma pongyolában fahéjas porcukorral</i>                       | <i>690.-</i> |
| <i>Diókrémmel töltött őszibarack csokoládé lepelben</i>           | <i>990.-</i> |
| <i>Gyümölcssaláta mazsolával</i>                                  | <i>690.-</i> |
| <i>Jégkrémtorta gyümölcsdarabokkal</i>                            | <i>890.-</i> |
| <i>Gesztenyepüré tejszínes sapkában</i>                           | <i>890.-</i> |
| <i>Túrókrém kehelyben eperöntettel</i>                            | <i>990.-</i> |



### *Saláták:*

|                                                                         |               |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <i>Fenyves friss saláta ( fokhagymás, joghurtos, kapros dresszing )</i> | <b>690.-</b>  |
| <i>Vegyes friss saláta</i>                                              | <b>690.-</b>  |
| <i>Görögsaláta ( fetával, oliva olajjal )</i>                           | <b>1290.-</b> |
| <i>Káposztasaláta</i>                                                   | <b>590.-</b>  |
| <i>Paradicsomsaláta</i>                                                 | <b>690.-</b>  |
| <i>Uborkasaláta</i>                                                     | <b>690.-</b>  |
| <i>Csemegeuborka</i>                                                    | <b>590.-</b>  |
| <i>Ecetes almapaprika</i>                                               | <b>590.-</b>  |

### *Mártások:*

|                                                        |              |
|--------------------------------------------------------|--------------|
| <i>Tartármártás ( hagyományos recept alapján )</i>     | <b>590.-</b> |
| <i>Spanyol- mártás ( barnamártás )</i>                 | <b>590.-</b> |
| <i>Fokhagymamártás ( friss fokhagymából készítve )</i> | <b>590.-</b> |
| <i>Sajtmártás</i>                                      | <b>590.-</b> |
| <i>Epermártás</i>                                      | <b>590.-</b> |

### *Köretek:*

|                                                                                   |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <i>Galuska, vagy tojásos galuska</i>                                              | <b>490.-</b> |
| <i>Kapros-túrós galuska</i>                                                       | <b>590.-</b> |
| <i>Párolt rizs igény szerint kukoricával, borsóval, gombával, gyöngyhagymával</i> | <b>590.-</b> |
| <i>Hagymás törtburgonya</i>                                                       | <b>490.-</b> |
| <i>Hercegnő burgonya</i>                                                          | <b>690.-</b> |
| <i>Steak burgonya</i>                                                             | <b>590.-</b> |
| <i>Petrezselymes burgonya</i>                                                     | <b>490.-</b> |
| <i>Főttburgonya</i>                                                               | <b>400.-</b> |
| <i>Sültburgonya</i>                                                               | <b>590.-</b> |
| <i>Burgonyaröszti</i>                                                             | <b>690.-</b> |
| <i>Ropogósra sült hagymakarikák</i>                                               | <b>590.-</b> |
| <i>Párolt lilakáposzta</i>                                                        | <b>590.-</b> |
| <i>Párolt zöldköret</i>                                                           | <b>590.-</b> |

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

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





# Gyermek étlap



*Eperkrém leves Babar  
Király kertjéből*

**690 Ft.**



*Hófehérke kedvence  
( húisleves csigatésztával )*

**690 Ft.**



*Mézgáék lakomája ( rán-  
tott szelet, sültburgonya )*

**1390 Ft.**



*A Vakond ezt választaná  
( Milánói spagetti )*

**1090 Ft.**



*Tejbegríz a Nyuszi kakaójával*

**790 Ft.**



*Frédiék csemegéje  
( palacsinta ): ízes, kakaós,  
mogorókrémes*

**350 Ft/db.**

