

# FASOR

Vendéglő Alapítva 1981

*Kedves Vendégünk!*

A Fasor Vendéglő a hatvanas években nyitotta meg kapuit, 1981 óta családunk folytatja a történetét.

Családias hangulatú, magyaros étterem vagyunk, hagyományos megszokott ízeink mellett, mégis mindig igyekszünk újdonságokkal meglepni a hozzánk betérőket.

Legnépszerűbb fogásunk a Pacalpörkölt, évi 16.000 eladott adaggal. Házias ízekkel, bőséges adagokkal, barátságos hangulattal és kedves kiszolgálással tesszük felejthetetlenné az itt eltöltött időt Ön és kedves családja számára.

Reméljük, hogy elégedetten, jóllakva és mosolyogva viszi jóhírünket tovább.

**Kellemes időtöltést és jó étvágyat kívánunk!**



2025. március

## AJÁNLATUNK GYEREKEKNEK - CSEMETE ELEDEL

ÁR

|                                                                                                       |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| "Semmi" (*1, 3, 9, 12) csontleves csigatésztával 0,3l.....                                            | 850 *  |
| "Nem tudom" (*1, 3, 9, 12) paradicsomleves betűtésztával 0,3l.....                                    | 1150 * |
| "Nekem mindegy" (*1, 7, 12) gyümölcsleves 0,3l- májustól szeptemberig .....                           | 1550 * |
| "Valami" (*1, 3, 7, 11, 12) szezámagos csirkemell burgonyapürével.....                                | 2400 * |
| „Nem kell" (*1, 3, 7, 9, 12) csirke nuggets sült burgonyával, ketchuppal.....                         | 2500 * |
| "Nem vagyok éhes" (*1, 3, 7, 12) rántott sajt sült burgonyával.....                                   | 2050 * |
| "Nem érdekel!" (*1, 3, 7, 9, 12) bolognai makaróni tejföllel, reszelt sajttal.....                    | 2150 * |
| "Nem tudom, de azt biztos nem eszem meg" (*1, 3, 6, 7, 8, 12) .....<br>mogyorókrémes palacsinta, 1 db | 750 *  |

## ELŐÉTELEK

|                                                                                                                                                                          |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Camembert falatok szezámagos bundában  .....<br>áfonyalekvárral (*1, 3, 7, 11, 12)      | 3850 * |
| Harcsafilé falatok nachos bundában jalapenós  .....<br>mártogatóssal (*1, 3, 4, 7, 12) | 2750 * |
| Haltepertő hagymakarikával, tartármártással (*1, 3, 4, 7, 12)  .....                | 3750 * |
| Velős pirítós zöldségekkel (*1, 12)  .....                                            | 1650 * |

## LEVESEK

|                                                                                                                                            |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Csontleves cérnametélttel vagy csigatésztával (*1, 3, 9, 12).....                                                                          | 1400   |
| Csontleves májgombóccal (*1, 3, 9, 12).....                                                                                                | 1650   |
| Sertésraguleves (*1, 3, 9, 12) .....                                                                                                       | 2100   |
| Sertésraguleves túrógombóccal, kapor szórattal (*1, 3, 7, 9, 12) .....                                                                     | 2300   |
| Tárkonyos pulykaraguleves (*7, 9, 10, 12)  .....        | 2100   |
| Csípős csirkeleves (*1, 3, 9, 12)  .....                | 2100   |
| Marhahúsleves gazdagon (*1, 3, 9, 12)  .....            | 2100   |
| Paradicsomleves betűtésztával (*1, 3, 9, 12).....                                                                                          | 1150 * |
| Sajtkrémleves fűszeres krutonnal (*1, 7, 9, 12).....                                                                                       | 1600 * |
| Fokhagymakrémleves fűszeres krutonnal (*1, 7, 9, 12).....                                                                                  | 1500 * |
| Hideg gyümölcsleves erdei gyümölcsökből (*1, 7, 12) májustól - szeptemberig .....                                                          | 2200   |
| Sütőtökrémleves (*7, 12) novembertől - februárig  ..... | 1800 * |

## TÉSZTÁK

ÁR

|                                                                                                                    |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Szicíliai penne (*1, 3, 7, 12)    | 3450 * |
| <i>fűszeres, tejszínes paradicsomszószban sült csirkemell és gomba, penne tésztával összeforgatva</i>              |        |
| Csirkés carbonara (*1, 3, 7, 12)  | 3750 * |
| <i>tejszínes szószban sült csirkemell bacon szalonnával, póréhagymával, makaróni tésztával összeforgatva</i>       |        |
| Bolognai makaróni (*1, 3, 7, 9, 12) tejföllel, reszelt sajttal                                                     | 3750   |
| Túrós csusza szalonnapörccel (*1, 3, 7, 12)                                                                        | 3550   |

## VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

|                                                      |        |
|------------------------------------------------------|--------|
| Rántott sajt (*1, 3, 7, 12)                          | 3650   |
| Camembert sajt rántva áfonyalekvárral (*1, 3, 7, 12) | 3850 * |
| Grillezett camembert sajt áfonyalekvárral (*7, 12)   | 3750 * |
| Rántott gombafejek (*1, 3, 7, 12)                    | 2350   |
| Rántott karfiol (*1, 3, 7, 12)                       | 2350   |

## HALÉTELEK

|                                                                                                |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Filézett ponty hallé (*4) 15 dkg pontyfilé, 5 dkg belsőség                                     | 4850   |
| Filézett ponty rántva (*1, 3, 4, 7) 20 dkg                                                     | 4200 * |
| Haltepertő hagymakarikával (*1, 3, 4, 7, 12)                                                   | 3950   |
| Harcsafilé rántva (*1, 3, 4, 7) 24 dkg                                                         | 4450 * |
| Harcsafilé rostlapon sütve (*4) 24 dkg                                                         | 4350 * |
| Harcsafilé nachosba forgatva, sült batátával, jalapenós mártogatóssal (*1, 3, 4, 7, 12) 24 dkg | 5650 * |
| Harcsapaprikás kapros, túrós csuszával (*1, 3, 4, 7, 12)                                       | 5850   |

(harcsából készült fogásaink nyúzott afrikai harcsafiléből készülnek)

## KÉSZÉTELEK

|                                                                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Bableves füstölt csülökkel, galuskával (*1, 3, 9, 12)                                                               | 3600   |
| Marhapörkölt galuskával (*1, 3)  | 4950 * |
| Brassói aprópecsenye                                                                                                | 4700   |
| Töltött káposzta (*1, 3, 7) 1 db, októbertől - áprilisig                                                            | 1650 * |
| Pacalpörkölt                                                                                                        | 3990   |

A legnépszerűbb fogásunk - 60 dkg.

A biztos választás - évente több mint 16 000 eladott adaggal



Áraink a köret árát nem tartalmazzák, kivéve ahol ezt jeleztük.

A \*-gal jelölt ételeinkből kis adag nem rendelhető.

## BAROMFIBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

ÁR

|                                                                                                                                                                                                                                         |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Rántott csirkemell (*1, 3, 7, 12).....                                                                                                                                                                                                  | 3550   |
| Párizsi pulykamell reszelt sajttal (*1, 3, 7, 12) .....                                                                                                                                                                                 | 4450   |
| Ropogós csirkefalatok Gabi módra (*1, 3, 7, 11, 12) .....                                                                                                                                                                               | 4550   |
| <i>csirkemell falatok szezámragos bundában, fokhagymás-joghurtos öntettel</i>                                                                                                                                                           |        |
| Nachosos bundában sült csirkemell falatok<br>jalapenos mártogatóssal (*1, 3, 7, 12) .....                                                                                                                                               | 4650   |
| Ínyenc csirkesaláta joghurtos öntettel vagy csípős öntettel (*1, 3, 7, 12).....                                                                                                                                                         | 4150 * |
| <i>jégsalátát, paradicsomot, lila hagymát, és fűszeres krutont halmozunk egy tála,<br/>nachosos bundában sült csirkemell falatokat helyezünk a tetejére,<br/>megszórjuk reszelt sajttal és joghurtos vagy csípős öntettel kínáljuk.</i> |        |
| Kijevi töltött csirkemell (*1, 3, 7, 12)  .....                                                                                                        | 4350   |
| <i>fűszeres vajat és sajtot csirkemellbe töltünk, bundázzuk</i>                                                                                                                                                                         |        |
| Töltött pulykamell (*1, 3, 7, 12).....                                                                                                                                                                                                  | 4550   |
| <i>sajtot, sonkát és gombát pulykamellbe töltünk, bundázzuk</i>                                                                                                                                                                         |        |
| Pulykamell bolognai raguval töltve (*1, 3, 7, 9, 12).....                                                                                                                                                                               | 4650   |
| <i>bolognai ragut és sajtot pulykamellbe göngyöljük, bundázzuk</i>                                                                                                                                                                      |        |
| Feta sajtos csirkemell (*1, 3, 7, 12).....                                                                                                                                                                                              | 4500   |
| <i>feta sajtot, lila hagymát és pirított baconot csirkemellbe töltünk, bundázzuk</i>                                                                                                                                                    |        |
| Sajtkrémmel töltött csirkemell szezámragos bundában (*1, 3, 7, 11, 12).....                                                                                                                                                             | 4500   |
| <i>sajtkrémet összekeverjük lila hagymával, pirított baconnel, tv paprikával,<br/>petrezselyemmel és reszelt sajttal, csirkemellbe töltjük, bundázzuk</i>                                                                               |        |
| Aszalt szilvás csirkemell (*1, 3, 7, 12) .....                                                                                                                                                                                          | 4750   |
| <i>camembert sajtot és aszalt szilvát csirkemellbe töltünk, bundázzuk</i>                                                                                                                                                               |        |
| Gabi kedvence (*1, 3, 7, 12) .....                                                                                                                                                                                                      | 4990   |
| <i>tejfölt, sajtot, kukoricát, csemegeuborkát és sonkát pulykamellbe töltünk, bundázzuk</i>                                                                                                                                             |        |
| Kisbojtár kedvence (*1, 3, 7, 12) .....                                                                                                                                                                                                 | 4350   |
| <i>juhtúrót összekeverjük lilahagymával, sonkával, erős paprikával és reszelt sajttal,<br/>csirkemellbe töltjük, bundázzuk</i>                                                                                                          |        |
| Pokol tüze (*1, 3, 7, 12).....                                                                                                                                                                                                          | 4550 * |
| <i>csípős kolbászt, erőspaprikát, tv paprikát és vöröshagymát<br/>csirkemellbe töltünk, bundázzuk</i>                                                                                                                                   |        |

## BAROMFIBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

ÁR

|                                                                                                                                                                                    |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Roston sült csirkemell (*12)                                                                                                                                                       | 3450   |
| Vaslapon sült, filézett, pácolt csirkecomb (*12)                                                                                                                                   | 4550   |
| Konfitált kacsacomb párolt lilakáposztával,  burgonyapürével, barnamártással (*1, 3, 6, 7, 9, 10) | 4550 * |
| Egyszemélyes gyros tál                                                                                                                                                             |        |
| joghurtos öntettel vagy csípős öntettel (*1, 3, 7, 10, 12)                                        | 4950 * |
| <i>gyros hús pitával, sült burgonyával, friss salátával, joghurtos vagy csípős öntettel kínáljuk</i>                                                                               |        |
| Olaszos roston csirkemell (*1, 5, 7, 8, 12)                                                       | 4550 * |
| <i>roston sült csirkemellre sült fekete erdei sonkát, paradicsomot halmozunk és zöld pestóval ízesített sajttal csőben sütjük</i>                                                  |        |
| „Maya” kedvence (*7, 12)                                                                                                                                                           | 5350   |
| <i>roston sült csirkemellre juhtúrót, lilahagymát, paradicsomot halmozunk, füstölt sajtot, camembert sajtot, trappista sajtot összekeverünk és csőben sütjük</i>                   |        |
| „Füstölgő puskacső” tavaszi burgonya ágyon (*7, 12)                                                                                                                                | 5750   |
| <i>füstölt sajtot, pritamin paprikát csirkemellbe töltjük, baconbe göngyöljük, sütjük és zöldhagymás - lilahagymás, tejszínes burgonyával kínáljuk</i>                             |        |
| Falusi gazdagon töltött pulykamell,                                                                                                                                                |        |
| kapros juhtúrós galuskával (*1, 3, 7, 12)                                                                                                                                          | 5750 * |
| <i>csípős kolbászt, lilahagymát, tv paprikát, erős paprikát, paradicsomot és pirított bacont pulykamellbe töltjük, vaslapon sütjük és kapros juhtúrós galuskával kínáljuk</i>      |        |



Áraink a köret árát nem tartalmazzák, kivéve ahol ezt jeleztük.  
A \*-gal jelölt ételeinkből kis adag nem rendelhető.

## SERTÉSBŐL KÉSZÜLT ÉTELEK

ÁR

|                                                                                                                                                                                      |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Rántott sertésborda (*1, 3, 7) .....                                                                                                                                                 | 3250   |
| Párizsi sertésborda (*1, 3, 7) .....                                                                                                                                                 | 3250   |
| Rántott velő (*1, 3, 7) 4 db .....                                                                                                                                                   | 3550   |
| Velős palacsinta (*1, 3, 7) 2 db .....                                                                                                                                               | 3350   |
| Velővel töltött szelet (*1, 3, 7) .....                                                                                                                                              | 4750   |
| Fasor tekercs (*1, 3, 7, 12) pirított velőt, pirított gombát összekeverjük, sajttal sertéskarajba göngyöljük, bundázzuk, reszelt sajttal szórjuk                                     | 4750   |
| Sajtos sonkás töltött szelet (*1, 3, 7, 12) .....                                                                                                                                    | 4350   |
| füstölt tarját és sajtot sertéskarajba töltjük, bundázzuk                                                                                                                            |        |
| Mustáros sertés tekercs (*1, 3, 7, 10, 12) .....                                                                                                                                     | 4750   |
| mustárral kevert, nagyon apróra vágott füstölt szalonnát, füstölt tarját, csemege uborkát, sonkát, vöröshagymát, kaporral, majoránnával ízesítve, sertéskarajba göngyölve, bundázzuk |        |
| BBQ oldalas steak burgonyával és Coleslaw salátával (*3, 7, 9, 10, 12) .....                                                                                                         | 6850 * |
| Csőben sült sertésszűz erdei gombamártással, burgonyakrokettel (*1, 7, 12) .....                                                                                                     | 6700 * |
| vaslapon sült szűzermékre erdei gombamártást, sajtot halmozunk és csőben sütjük, burgonyakrokettel kínáljuk                                                                          |        |
| Cigánypecsenye (*12) .....                                                                                                                                                           | 4300   |
| vaslapon sült sertésstarja, fokhagymával és sült kakastaréj szalonnával                                                                                                              |        |
| Szűzpecsenye gazdagon (*12) .....                                                                                                                                                    | 4750   |
| vaslapon sült sertésszűz csíkok bacon szalonnával, csípős kolbásszal, vöröshagymával, gombával, erős paprikával, tv paprikával, paradicsommal és fokhagymával                        |        |

## TÖBBSZEMÉLYES TÁLAK

ÁR

|                                                                                                                                                                                      |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Fasor tál 2 személy részére (*1, 3, 7, 12) .....                                                                                                                                     | 8250 * |
| ❖ zóna rántott velő                                                                                                                                                                  |        |
| ❖ zóna velős palacsinta                                                                                                                                                              |        |
| ❖ zóna rántott borda                                                                                                                                                                 |        |
| ❖ zóna párizsi borda                                                                                                                                                                 |        |
| ❖ zóna fasor tekercs                                                                                                                                                                 |        |
| pirított velőt, pirított gombát összekeverjük sajttal, sertéskarajba göngyöljük, bundázzuk, reszelt sajttal szórjuk                                                                  |        |
| Röfi tál 2 személy részére (*1, 3, 7, 10, 12) .....                                                                                                                                  | 8750 * |
| ❖ zóna párizsi borda                                                                                                                                                                 |        |
| ❖ zóna sajtos sonkás töltött szelet                                                                                                                                                  |        |
| füstölt tarját és sajtot sertéskarajba töltjük, bundázzuk                                                                                                                            |        |
| ❖ zóna mustáros sertés tekercs                                                                                                                                                       |        |
| mustárral kevert, nagyon apróra vágott füstölt szalonnát, füstölt tarját, csemege uborkát, sonkát, vöröshagymát, kaporral, majoránnával ízesítve, sertéskarajba göngyölve, bundázzuk |        |
| ❖ zóna cigánypecsenye                                                                                                                                                                |        |
| vaslapon sült sertésstarja, fokhagymával és sült kakastaréj szalonnával                                                                                                              |        |



## TÖBBSZEMÉLYES TÁLAK

ÁR

**Baromfitál 2 személy részére (\*1, 3, 7, 12)...**  **8650 \***

- ❖ zóna Gabi kedvence  
*tejfölt, sajtot, kukoricát, csemegeuborkát és sonkát  
pulykamellbe töltjük, bundázzuk*
- ❖ zóna kijeji töltött csirkemell  
*fűszeres vajat és sajtot csirkemellbe töltünk, bundázzuk*
- ❖ zóna vaslapon sült, filézett, pácolt csirkecomb
- ❖ zóna párizsi pulykamell reszelt sajttal

**Szárnycsalogatás 2 személy részére (\*1, 3, 7, 9, 12)...**  **8650 \***

- ❖ adag rostos csirkemell
- ❖ zóna nachosos bundában sült csirkemell falatok
- ❖ zóna aszalt szilvás csirkemell  
*camembert sajtot és aszalt szilvát csirkemellbe töltjük, bundázzuk*
- ❖ zóna pulykamell bolognai raguval töltve  
*bolognai ragut és sajtot pulykamellbe göngyöljük, bundázzuk*

**"Haspárti" tál 2 személy részére (\*1, 3, 4, 7, 12) .....** **9950 \***

- ❖ 2 db harcsafilé rántva
- ❖ zóna rántott sajt
- ❖ zóna pulykamell bolognai raguval töltve  
*bolognai ragut és sajtot pulykamellbe göngyöljük, bundázzuk*
- ❖ zóna sajtos sonkás töltött szelet  
*füstölt tarját és sajtot sertéskarajba töltjük, bundázzuk*
- ❖ zóna "Füstölő puskacsó"  
*füstölt sajtot, pritamin paprikát csirkemellbe töltjük, baconbe göngyöljük, sütjük*

**Roston tál 3 személy részére (\*1, 7, 12) .....** **13650 \***

- ❖ adag rostos csirkemell
- ❖ adag vaslapon sült csirkecomb
- ❖ adag „füstölő puskacsó”  
*füstölt sajtot, pritamin paprikát csirkemellbe töltjük, baconbe göngyöljük, sütjük*
- ❖ adag cigánypecsenye  
*vaslapon sült sertéstarja fokhagymával és sült kakastaréj szalonnával*

**Vegetáriánus tál 2 személy részére (\*1, 3, 7, 12) .....** **7200 \***

- ❖ adag Camembert sajt rántva
- ❖ zóna rántott sajt
- ❖ zóna rántott gomba
- ❖ zóna rántott karfiol

**Haltál 2 személy részére (\*1, 3, 4, 7, 12)...**  **8850 \***

- ❖ 2 db harcsafilé rántva
- ❖ 2 db harcsafilé rostlapon sütve
- ❖ 2 db harcsafilé nachosos bundába forgatva
- ❖ 2 db filézett ponty rántva
- ❖ zóna haltepertő hagymakarikával

Áraink a köret árát nem tartalmazzák, kivéve ahol ezt jeleztük.  
A \*-gal jelölt ételeinkből kis adag nem rendelhető.

## KÖRETEK

ÁR

|                                                                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Vegyes köret (párolt rizs – sült burgonya) .....                                                              | 950  |
| Sült burgonya .....                                                                                           | 950  |
| Steakburgonya (*12).....                                                                                      | 1200 |
| Petrezselymes burgonya (*7, 12) .....                                                                         | 950  |
| Burgonyapüré (*7) .....                                                                                       | 1050 |
| Burgonyakrokkett (8 db, *1, 7, 12) .....                                                                      | 950  |
| Tavaszi burgonya (*7, 12).....                                                                                | 1150 |
| Párolt rizs .....                                                                                             | 950  |
| Rizibizi .....                                                                                                | 950  |
| Batáta (*12).....                                                                                             | 1300 |
| Vajon párolt vegyes zöldköret (*7, 12) .....                                                                  | 950  |
| Sült zöldségek .....                                                                                          | 1750 |
| Kapros juhtúrós galuska (*1, 3, 7, 12) .....                                                                  | 1300 |
| Főtt burgonya .....                                                                                           | 950  |
| Galuska (*1, 3, 12) .....                                                                                     | 850  |
| Párolt lilakáposzta  ..... | 750  |

## SALÁTÁK

|                                                                                                                           |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Káposztasaláta .....                                                                                                      | 1250 * |
| Tejfölös uborkasaláta (*7).....                                                                                           | 1400 * |
| Paradicsomsaláta .....                                                                                                    | 1350 * |
| Vitamin saláta káposzta, uborka, paradicsom, lilahagyma .....                                                             | 1450 * |
| Házi vegyes saláta (*12) csemege uborka, almapaprika, sárgarépa, káposzta .....                                           | 1350 * |
| Kovászos uborka (*1, 12) .....                                                                                            | 1350 * |
| Almapaprika (*12) enyhén csípős .....                                                                                     | 1350 * |
| Friss vegyes saláta balzsamecettel vagy olíva olajjal is kérhető .....                                                    | 1450 * |
| Görög saláta (*7, 12) .....                                                                                               | 2300 * |
| uborka, paradicsom, paprika, krémfehér sajt, olajbogyó, olívaolaj                                                         |        |
| Coleslaw saláta (*3, 7, 10, 12)  ..... | 1250 * |
| majonézes káposztasaláta, sárgarépával és vöröshagymával                                                                  |        |

## ÖNTETEK, MÁRTOGATÓSOK

ÁR

|                                                                                                                    |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Tartármártás (*3, 7, 10, 12)                                                                                       | 800 *  |
| Tejszínes erdei gombamártás (*7)  | 1350 * |
| Jalapenos mártogatós (*7, 12)                                                                                      | 700 *  |
| Joghurtos öntet (*7)              | 550 *  |
| Csípős öntet (*12)                | 550 *  |
| BBQ szósz (*3, 9, 10, 12)         | 550 *  |
| Ketchup (*12)                                                                                                      | 550 *  |
| Mustár (*10, 12)                                                                                                   | 550 *  |
| Áfonyalekvár (*12)                                                                                                 | 550 *  |
| Barnamártás (*1, 3, 6, 7, 9, 10)                                                                                   | 550 *  |

## DESSZERTEK

|                                                                                   |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------|
| Aranygaluska vanília öntettel (*1, 3, 7, 8, 12) 25 dkg                            | 1450 |
| Somlói galuska ahogy mi szeretjük (*1, 3, 7, 8, 12) 20 dkg                        | 1450 |
| Brownie (*1, 3, 7, 12) 12 dkg, 6 dkg vanília fagylalttal és karamell öntettel     | 1450 |
| Csokoládés szuflé málnás töltelékkel (*1, 3, 6, 7, 8, 12) erdei gyümölcsmártással | 1500 |
| Gesztenyepüré tejszínhabbal (*5, 6, 12) 13 dkg, növényi tejszínhabbal             | 1350 |
| Túrógombóc cukros tejföllel (*1, 3, 7) 1 db                                       | 950  |
| Diókrémes palacsinta csokoládéöntettel (*1, 3, 7, 8, 12) 1 db                     | 1050 |
| Meggyes palacsinta csokoládéöntettel (*1, 3, 7, 12) 1 db                          | 1050 |
| Túrós palacsinta vaníliaöntettel (*1, 3, 7, 12) 1 db                              | 1050 |
| Mogyorókrémes palacsinta (*1, 3, 6, 7, 8, 12) 1 db                                | 750  |
| Eperlekváros palacsinta (*1, 3, 7, 12) 1 db                                       | 550  |
| Baracklekváros palacsinta (*1, 3, 7, 12) 1 db                                     | 550  |
| Kakaós palacsinta (*1, 3, 7) 1 db                                                 | 550  |



Áraink a köret árát nem tartalmazzák, kivéve ahol ezt jeleztük.  
A \*-gal jelölt ételeinkből kis adag nem rendelhető.

## AZ ALÁBBI ÉTELEINK, AZ ALÁBBI FORMÁBAN IS RENDELHETŐK

### AJÁNLATUNK GYEREKEKNEK - CSEMETE ELEDEL

ÁR

|                                                                               |        |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------|
| "Valami" KÖRET NÉLKÜL (*1, 3, 7, 11, 12) szezámagos csirkemell.....           | 1900 * |
| „Nem kell” KÖRET NÉLKÜL, KETCHUP NÉLKÜL (*1, 3, 7, 9, 12) csirke nuggets..... | 1450 * |
| ”Nem vagyok éhes” KÖRET NÉLKÜL (*1, 3, 7, 12) rántott sajt.....               | 1550 * |

### HALÉTELEK

|                                                                                |        |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Harcsafilé nachosba forgatva KÖRET, ÖNTET NÉLKÜL (*1, 3, 4, 7, 12) 24 dkg..... | 3650 * |
| Harcsapaprikás KÖRET NÉLKÜL (*1, 4, 12).....                                   | 4050   |
| Filézett ponty hallé BELSŐSÉG NÉLKÜL (*4, 12) 15 dkg pontyfilé.....            | 4200   |
| Hal alaplé (* 4, 12) 5dl.....                                                  | 1800 * |

### KÉSZÉTEL

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Marhapörkölt KÖRET NÉLKÜL ..... | 4100 * |
|---------------------------------|--------|

### BAROMFIBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

|                                                                                                                                  |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Konfitált kacsacomb, barnamártással KÖRET NÉLKÜL (*1, 3, 6, 9, 10) .....                                                         | 3250 * |
| ”Füstölgő puskacsó” KÖRET NÉLKÜL (*7, 12) .....                                                                                  | 4600   |
| füstölt sajtot, pritamin paprikát csirkemellbe töltjük, baconbe göngyöljük, sütjük                                               |        |
| Falusi gazdagon töltött pulykamell KÖRET NÉLKÜL (* 12).....                                                                      | 4450 * |
| csípős kolbászt, lilahagymát, tv paprikát, erős paprikát, paradicsomot és pirított bacont pulykamellbe töltjük, vaslapon sütjük. |        |

### SERTÉSBŐL KÉSZÜLT ÉTELEK

|                                                                                 |        |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Csőben sült sertésszűz erdei gombamártással KÖRET NÉLKÜL (*1, 7, 12).....       | 5550 * |
| vaslapon sült szűzermékre erdei gombamártást, sajtot halmozunk és csőben sütjük |        |
| BBQ oldalas KÖRET, SALÁTA NÉLKÜL (*3, 7, 9, 10, 12) .....                       | 4400 * |



**AZ ÉTELEK ÖSSZETÉTELÉN NEM ÁLL MÓDUNKBAN VÁLTOZTATNI.  
AZ ALÁBBI ALAPANYAGOKAT, KIEGÉSZÍTŐKET KÜLÖN TUDOD RENDELNI**

## **LEVESBETÉTEK**

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Csigatészta (*1, 3).....           | 250 * |
| Cérnametélt (*1, 3).....           | 250 * |
| Májgombóc 1 db (*1, 3, 9, 12)..... | 650 * |
| Túrógombóc 1 db (*1, 3, 7).....    | 600 * |
| Halbelsőség 50 g (*4).....         | 650 * |

## **DESSZERTHEZ:**

|                                                    |       |
|----------------------------------------------------|-------|
| Vanília fagylalt 1 gombóc (*1, 3, 7, 5, 6, 8)..... | 450 * |
| Vanília öntet (*3, 7).....                         | 400 * |
| Csokoládéöntet (*7, 12).....                       | 400 * |
| Cukros tejföl (*7).....                            | 300 * |
| Tejszínhab 2 gombóc (*7, 12).....                  | 400 * |
| Üres palacsinta 1 db (*1, 3, 7).....               | 250 * |
| Pírtott zsemlemorzsa (*1).....                     | 50 *  |

## **PLUSZBA KÉRHETŐ FELTÉTEK**

|                                                    |        |
|----------------------------------------------------|--------|
| Tejföl (*7).....                                   | 150 *  |
| Reszelt sajt (*7).....                             | 600 *  |
| Erős Pista házhoz szállítás esetén (*12).....      | 250 *  |
| Erős paprika házhoz szállítás esetén.....          | 250 *  |
| Kenyér 1 szelet, házhoz szállítás esetén (*1)..... | 100 *  |
| Rántott hagymakarika 15 db (*1).....               | 600 *  |
| Pírtós 1 szelet (*1, 3, 6, 11).....                | 100 *  |
| Szalonnapörcc.....                                 | 850 *  |
| Sült kakastaréj szalonna.....                      | 850 *  |
| Bolognai ragu (*12).....                           | 1600 * |
| Tükörtojás 1 db (*3).....                          | 250 *  |
| Kukorica.....                                      | 150 *  |

Áraink a köret árát nem tartalmazzák, kivéve ahol ezt jeleztük.  
A \*-gal jelölt ételeinkből kis adag nem rendelhető.

## ÜDÍTŐ ITALOK, ÁSVÁNYVIZEK, ENERGIAITALOK

ÁR

|                                                                |      |
|----------------------------------------------------------------|------|
| Coca cola szénsavas termékek ..... 0,25l .....                 | 700  |
| cola, cola zero, fanta, tonic, gyömbér, sprite zero            |      |
| Cappy juice..... 0,25l .....                                   | 750  |
| alma, őszibarack, körte, ananász, eper, narancs                |      |
| Fuzetea barack, citrom ..... 0,25l .....                       | 650  |
| Naturaqua ásványvíz szénsavas, szénsavmentes ..... 0,33l ..... | 600  |
| Naturaqua ásványvíz szénsavas, szénsavmentes ..... 0,75l ..... | 1050 |
| Red bull energiatál ..... 0,25l .....                          | 950  |
| Szikvíz ..... 0,1l .....                                       | 100  |
| Frissen facsart narancslé ..... 0,1l .....                     | 450  |
| Limonádé ..... 0,5l .....                                      | 1100 |
| Méhes-mézes szörpök..... 0,04l .....                           | 350  |
| bodzavirág, málna, gránátalma, mangó, meggy                    |      |
| Mixer szörpök trópusi, zöldalma, lime ..... 0,02l .....        | 350  |

## CSAPOLT SÖRÖK

|                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------|------|
| Bernard korsó..... 0,5l .....                             | 1290 |
| Bernard pohár ..... 0,3l .....                            | 775  |
| Dab korsó..... 0,5l .....                                 | 1290 |
| Dab pohár ..... 0,25l .....                               | 645  |
| Lindemans krieg (belga meggyesör) pohár ..... 0,25l ..... | 1100 |

## PALACKOZOTT SÖRÖK

|                                                   |      |
|---------------------------------------------------|------|
| Soproni ..... 0,5l .....                          | 800  |
| Stella Artois ..... 0,5l .....                    | 950  |
| Heineken ..... 0,5l .....                         | 950  |
| Bernard barna ..... 0,5l .....                    | 1250 |
| Erdinger hefe búza ..... 0,5l .....               | 1550 |
| Erdinger hefe búza alkoholmentes ..... 0,5l ..... | 1250 |
| Erdinger lemon alkoholmentes ..... 0,33l .....    | 1150 |
| Clausthaler alkoholmentes ..... 0,33l .....       | 850  |
| Clausthaler lemon alkoholmentes ..... 0,33l ..... | 900  |

## FEHÉR BOROK

0,75 L/ÜVEG

1 DL

|                                   |              |            |     |
|-----------------------------------|--------------|------------|-----|
| Balatonboglári Muskotály .....    | édes .....   | 3000 ..... | 400 |
| Balatonboglári Olaszrizling ..... | száraz ..... | 3000 ..... | 400 |
| Gedeon Rajnai Rizling .....       | száraz ..... | 4125 ..... | 550 |
| Nyakas Irsai Olivér Tök .....     | száraz ..... | 4500 ..... | 600 |
| Szeleshát Olaszrizling .....      | száraz ..... | 4275 ..... | 570 |
| Grand Tokaj Sauvignon Blanc ..... | száraz ..... | 4125 ..... | 550 |
| Káli Balazs Olaszrizling .....    | száraz ..... | 5175 ..... | 690 |

## ROSÉ BOROK

|                            |              |            |     |
|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Vylyan Villányi Rosé ..... | száraz ..... | 5400 ..... | 720 |
| Etyeki Kúria Rosé .....    | száraz ..... | 4350 ..... | 580 |
| Bolyki Rozé .....          | száraz ..... | 4125 ..... | 550 |

## VÖRÖS BOROK

|                                   |              |            |     |
|-----------------------------------|--------------|------------|-----|
| Balatonboglári Merlot .....       | édes .....   | 3000 ..... | 400 |
| Takler Kékfrankos Szekszárd ..... | száraz ..... | 4125 ..... | 550 |
| Heimann Merlot Szekszárd .....    | száraz ..... | 5775 ..... | 770 |
| Günzer Lezser .....               | száraz ..... | 4800 ..... | 640 |

## PEZSGŐK

|                            |                     |      |
|----------------------------|---------------------|------|
| Törley Charmant Doux ..... | édes .....          | 3200 |
| Törley Gála .....          | száraz .....        | 3800 |
| Asti Cinzano .....         | édes .....          | 6000 |
| Kölyök pezsgő .....        | alkoholmentes ..... | 1600 |
| Törley .....               | alkoholmentes ..... | 3200 |

## VERMUTOK

|                      |     |
|----------------------|-----|
| Martini Bianco ..... | 900 |
| Martini Dry .....    | 900 |

## KOKTÉL

|                     |                                                   |      |
|---------------------|---------------------------------------------------|------|
| Aperol Spritz ..... | 1 dl aperol, 1 dl száraz pezsgő, 1 dl szóda ..... | 1650 |
|---------------------|---------------------------------------------------|------|

## RÖVID ITALOK

2 CL

4 CL

|               |       |     |      |
|---------------|-------|-----|------|
| Royal vodka   | 37,5% | 400 | 800  |
| Bailey's      | 17%   | 550 | 1100 |
| Bacardi white | 37,5% | 600 | 1200 |
| Ballantine's  | 40%   | 600 | 1200 |
| Metaxa *****  | 38%   | 600 | 1200 |
| Gin beefeater | 40%   | 600 | 1200 |

## KESERŰ LIKŐRÖK

|                |     |     |      |
|----------------|-----|-----|------|
| Unicum         | 40% | 600 | 1200 |
| Unicum barista | 35% | 600 | 1200 |
| Unicum szilva  | 35% | 600 | 1200 |
| Jägermeister   | 35% | 600 | 1200 |

## PANYOLAI PÁLINKÁK

|                                                                                                       |     |     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------|
| Elixír érlelt szatmári szilvapálinka                                                                  | 45% | 900 | 1800 |
| Elixír érlelt szabolcsi almapálinka                                                                   | 44% | 900 | 1800 |
| Elixír kajsziparack-pálinka                                                                           | 40% | 950 | 1900 |
| Elixír birsalmapálinka                                                                                | 40% | 900 | 1800 |
| Elixír málnapálinka                                                                                   | 42% | 995 | 1990 |
| Irsai olivér szőlőpálinka                                                                             | 43% | 900 | 1800 |
| Szatmári szilvapálinka                                                                                | 52% | 995 | 1990 |
| Kajsziparack-pálinka                                                                                  | 52% | 995 | 1990 |
| Aranyalma-pálinka  | 38% | 900 | 1800 |
| Mézes baracklikőr                                                                                     | 30% | 725 | 1450 |
| Rubin meggy-pálinka                                                                                   | 38% | 900 | 1800 |
| Zöld diólikőr                                                                                         | 30% | 850 | 1700 |

## KÁVÉ FAJTÁK - TERMŐTERÜLET

## PÖRKÖLÉSI MÓD

Napfény - semiramis keverék

Bécsi melange - semiramis keverék

Guatemala antiqua ..... bécsi

Kenya ..... francia

Jáva ..... olasz

Columbia decaff - koffein mentes ..... francia

## KÜLÖNLEGES SEMIRAMIS KÁVÉK

### ÁR

Ristretto ..... 650

Espresso ..... 650

Dupla espresso ..... 1300

Capuccino ..... 750

Caffe latte ..... 1050

Caffe latte macchiato ..... 950

Espresso macchiato ..... 700

Forró csokoládé ..... 550

Tejszínhab ..... 150

Kávé tejszín ..... 150

Méz ..... 100

## TEÁK

Fruit berry - erdei gyümölcs ..... 600

Red-jasmine lotus - vörös-jázmin ..... 600

Black-earl grey - fekete-earl gray ..... 600

Green-peppermint - zöld-borsmenta ..... 600

Green-lemon grass - zöld-citromfű ..... 600

### ALLERGÉN INFORMÁCIÓK

Az étlapon felsorolt ételek elnevezése mellett található számok az allergiát és intoleranciát okozó anyagok jelenlétére utalnak. Ételeink ezeket az anyagokat változó összetételben tartalmazhatják.

- |                 |                  |                   |                   |                   |
|-----------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| ❖ 1. Glutén     | ❖ 2. Rákfélék    | ❖ 3. Tojás        | ❖ 4. Hal          | ❖ 5. Földimogyoró |
| ❖ 6. Szójabab   | ❖ 7. Tej         | ❖ 8. Diófélék     | ❖ 9. Zeller       | ❖ 10. Mustár      |
| ❖ 11. Szezámmag | ❖ 12. Kén-dioxid | ❖ 13. Csillagfűrt | ❖ 14. Puhatestűek |                   |

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett, nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket!  
Amennyiben bővebb információra van szüksége, kérem érdeklődjön a felszolgálóknál!



### HÁZHOZ SZÁLLÍTÁS

+36 20 438 4444



### ÉTTEREM, ELVITEL, ASZTALFOGLALÁS

+36 20 438 0010

6726 Szeged Bérkert u. 52.

[www.fasorvendeglo.hu](http://www.fasorvendeglo.hu) • [erdekloides@fasorvendeglo.hu](mailto:erdekloides@fasorvendeglo.hu)

### NYITVATARTÁS

#### Nyári nyitvatartás 04. 01.- 09. 30.

Hétfő-szombat 11:00-22:00

Vasárnap 11:00-21:00

#### Téli nyitvatartás 10. 01.- 03. 31.

Hétfő-csütörtök 11:00-21:00

Péntek-szombat 11:00-22:00

Vasárnap 11:00-16:00

## INFORMÁCIÓK:

Éttermi fogyasztás és házhoz szállítás esetén is érvényesek az alábbi lehetőségek:

- ❖ Árunk forintban értendő és tartalmazzák az ÁFÁ-t.
- ❖ Elfogadunk készpénzen kívül étkezési jegyet, Szép kártyát és bankkártyát.
- ❖ A kisebb adag ételek ára egységesen a normál adag árának 75%-a.  
Ahol erre nincs mód, azt csillaggal\* jeleztük az étlapon.
- ❖ Rendelést nyitvatartási idő előtt fél órával tudjuk legkorábban fogadni.
- ❖ Utolsó ételrendelés, zárás előtt fél órával.
- ❖ Az ételek összetételén nem áll módunkban változtatni.
- ❖ Családi, céges rendezvényekről érdeklődj a felszolgálóknál.
- ❖ Helyben fogyasztás esetén a bizonylat végösszege 10% szervízdíjat tartalmaz.
- ❖ Kérjük vedd figyelembe, hogy ételeink elkészítési ideje többnyire 10-45 perc, azonban ez változhat, esetenként akár a 45 percet is meghaladhatja, az ételek jellegének, illetve az étterem forgalmának, a konyha és a felszolgáló személyzet terheltségének függvényében!
- ❖ Nem jelzett késés esetén az asztalfoglalást 20 percig tudjuk fenntartani.

### Házhozszállítási információk:

- ❖ Ételeinket egész Csongrád megyében kiszállítjuk.
- ❖ Szállítási alapdíj: 690 Ft, Csomagolás: 150-400 Ft
- ❖ Házhoz szállítási idő átlagosan 1 óra.
- ❖ Amennyiben időpontra rendelsz, igyekszünk pontosan érkezni, átlagosan plusz-mínusz 15 perces határidővel számolj.

Az étlap tartalma visszavonásig érvényes.

Ügyvezető igazgató: Répás Norbert

Konyhafőnök: Juhász Erik

Értékesítési vezető: Vaskó Tamás

Az árváltozás jogát fenntartjuk.

Az esetlegesen előforduló nyomdai hibákért felelősséget nem vállalunk.



2025. március

## EGY ÉLET MUNKÁJA

A Fasor mai formáját a 90-es évek közepén kapta. 1981-ben, az induláskor, még csak a középső terem és egy picit, szőlőlugassal fedett terasz volt. Mára már 3 teremmel és két terasszal fogadjuk vendégeinket.

*Az elmúlt 45 év elégedett sóhajai, vidám kacajai, jóízű csettintései, a jókedv, a vidámság és a hagyományos ételek szeretete ezernyi hasonló termet is betöltene.*

Büszke vagyok mindarra, amit vendégeinknek, a szegedieknek, a távolról ide látogatóknak a családknak és a munkatársaimnak jelent ma a Fasor. Sok barát őszinte tiszta szándéka, szakértelme segített az elmúlt közel öt évtizedben. Az elindulást Zsuzsi nővérem könyvelői tanácsai, a fejlődést hatalmas teremtvő vágy és egy csipetnyi szerencse is segítette. '81-ben árverésen szereztük meg és kezdtük el a Fasor-kalandot, mely lcuval a párommal hamar az életünk, a munkánk és a szerelmünk lett. Ő már sajnos nem lehet közöttünk, de gyermekeink tovább viszik a szellemiségét. Nagyszerű szakácsaink - köztük Zsuzsi nőverem unokája - pedig azokat az ízeket, amik évtizedek óta nem változtak. Szívmelengető emlék, hogy lcu szülei és édesanyám, a '80-as években nyugdíjasként is naponta dolgoztak a vendéglőben. Anyósom a konyhán szakácskodott, apósom jó gazda gondosságával felügyelt, míg édesanyám kezei közül a tiszta vasalt abroszok kerültek ki. Hálás szívvel emlékszem rájuk is.

*Talán akkor lehet autentikus a vendéglő, ha az alapítója minden részét ismeri, csinálta, formálta, majd igyekezett jó kezekbe adva figyelni, segíteni és óvni a fejlődést.*

A Fasor ma nem lehetne ilyen gyermekeim és kollégáim önzetlen munkája nélkül. Családi étterem vagyunk, sőt az egész kollektíva egy nagy család. Azonos céllal, szándékkal, elszántsággal. A személyzet túlnyomó része évtizede erősíti a vendéglőt. Büszkeségem, hogy szakmájuk legjavát testesítik meg, és napról-napra képviselik alapítói szándékomat.

Emlékszem, amikor kemény munkából, fáradt munkások, az elveszett energiát pótlendő jártak hozzánk, néha messzebből is. A Fasorból senki nem ment el éhesen és talán úgy sem, hogy nem ízlett volna az étel. A vendéglátásom a munkaalapú, a kézimunkát és szaktudást igénylő fogások magyaros, változatos, ugyanakkor hagyományos, laktató és házias ételekre épül, ezért hallatszik sokszor, hogy „...igen, a nagyi is így csinálta, vagy jó apám, hogy

szerette ezt, vagy gyerekkoromban keresztapám, Józsi bácsi, vagy a tanár úr bográcsosáskor...” Bol-doggá tesz, ha benéz egy-egy régi ismerős, egy családi vagy baráti társaság. Jár hozzánk elismert sportoló, színész, humorista, de az sem ritka, hogy külföldről hazalátogatva tér vissza hozzánk egy régi vendég - nemrég épp egy Nobel díjas tudós -, hogy felelevenítse a 10-20 éves csodás emlékeket, íze- ket, élményeket. Az ízlelőbimbók bekapcsolják a régi idők moziját, és az ismert ízek romantikus es- téket, igaz barátokat és emlékezetes együtt töltött időket idéznek, visszarepítve az időben egy szebb, másabb vagy ifjabb világba, és e csodás utazás mindaddig tart, míg meg nem érkezik a finálé, a pá- ratlan Semiramis kávé. Ilyenkor megpihenve, jóllak- va, az élmény mosolyával az arcukon nyugtázzák: vannak dolgok, amik állandóak maradnak e rohanó változó világban.

*Nem tudunk hibátlanok lenni, de igyekszünk a leg- jobbat nyújtani. A ritka alkalom, ha elvétünk valamit, csodás lehetőség, hogy jóvá tegyük és szolgálat- hassuk, amire naponta készülünk.*

Azért dolgozunk, hogy vendégeink számára az ételkínálat, a barátságos kiszolgálás, az otthonos hangulat olyan élmény lehessen, amit jó felidézni vagy újra élni. Ma már a gyermekeim viselik a ven- déglő gondját. A munka nehezét már ők és a kol- légáik intézik. Az élvezet viszont az enyém:

*Elnézni a vidám társaságokat, a mosolygó arcokat, ifjú párok talán az első közös vacsoráját, ahogy az ételeinkbe főzött szeretet, a vendéglátás alázatával szépített kiszolgálás vagy egy-egy nagyszerű desz- szert simogatja a lelkeket.*

A legendásnak mondott pacalpörköltünkől már annyi fogyott az évtizedek alatt, hogy rekordot dönthetnénk, de abban is az a legjobb, amikor lá- tom, hogy az utolsó csepp szaftot is kitörli a serc- livel a vendég, ugyanolyan lelkesen, mint amikor megkapta. Ugyanez történik velem is. Nem lankad a lelkesedés, a rajongásom az ilyen vendéglátás iránt.

*Nem vagyok már fiatal, de erős bennem a szándék, hogy ott legyek az 50 éves születésnapunkon. Ha- talmas esemény lesz. Remélem ott újra találkozunk!*

2025. március

Répás Miklós  
alapító

## TERMEINK

### "NAGY" TEREM

- ❖ Befogadóképesség: 50-55 fő
- ❖ Klimatizált terem
- ❖ Nyáron elhúzható ablakkal félig nyitottá válik
- ❖ Nemdohányzó terem

### "KIS" TEREM

- ❖ Befogadóképesség: 25-30 fő
- ❖ Klimatizált terem
- ❖ 3-4-6 személyes boxokban
- ❖ Nemdohányzó terem

### KÁVÉZÓ TEREM

- ❖ Befogadóképesség: 55 fő
- ❖ Klimatizált terem
- ❖ Nemdohányzó terem
- ❖ Vetítövászon használható előre egyeztetés esetén
- ❖ Csak 40 fő felett kérhető zárt körűre

### TERASZ

- ❖ Befogadóképesség: 55-60 fő
- ❖ Elhúzható pergola tető
- ❖ Idény jellegű
- ❖ Asztalfoglalás max 20 főig
- ❖ Részben dohányzó
- ❖ Kutyabarát

### KERT, DOBOGÓ

- ❖ Befogadóképesség: 20-25 fő
- ❖ Napernyővel fedett
- ❖ Nem foglalható
- ❖ Dohányzó
- ❖ Idény jellegű, eső esetén nem üzemel
- ❖ Kutyabarát



## INFORMÁCIÓK:

A vendéglőben található pelenkázó, mozgássérült WC.

Akadálymentesített a bejárat.

Kisgyermek számára etetőszék kérhető.