

## ELŐÉTELEK

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

## LEVESEK

|                                                                             |        |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------|
| Csontleves cénametélttel<br>vagy csigatésztaival (*1, 3, 9, 12)             | 1400   |
| Csontleves májgombóccal (*1, 3, 9, 12)                                      | 1650   |
| Sertésraguleves (*1, 3, 9, 12)                                              | 2100   |
| Sertésraguleves túrógombóccal,<br>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 betűtésztaival (*1, 3, 9, 12)                               | 1150 * |
| Sajtkrémleves fűszeres krutonnal (*1, 7, 9, 12)                             | 1600 * |
| Fokhagymakrémleves fűszeres krutonnal (*1, 7, 9, 12)                        | 1500 * |
| Hideg gyümölcsleves<br>erdei gyümölcsökből (*1, 7, 12) máj- tól - szept.-ig | 2200   |
| Sütőtökrémleves (*7, 12) nov.-tól - februárig *                             | 1800 * |

## 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 sütv (*4) 24 dkg                                                             | 4350 * |
| Harcsafilé nachosba forgatva, sült batátával,<br>jalapenós mártogatóssal (*1, 3, 4, 7, 12) 24 dkg | 5650 * |
| Harcspaprikás kapos, túrós csuszával (*1, 3, 4, 7, 12)                                            | 5850   |

(harcából készült fogásaink nyúzott afrikai harcsafiléből készülnek)

## TÉSZTÁK

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

## 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 |        |

## BAROMFIBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

|                                                                                                                                                                                                                                 |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 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   |
| csirkemell falatok szezámmagos bundában,<br>fokhagymás-joghurtos öntettel                                                                                                                                                       |        |
| Nachos bundában sült csirkemell falatok<br>jalapenos mártogatóssal (*1, 3, 7, 12)                                                                                                                                               | 4650   |
| Ínyenc csirkesaláta joghurtos öntettel<br>vagy csípős öntettel (*1, 3, 7, 12)                                                                                                                                                   | 4150 * |
| jégsalátát, paradicsomot, lila hagymát, és fűszeres krutont<br>halmozunk egy tála, nachos bundában sült csirkemell falatokat<br>helyezünk a tetejére, megszórjuk reszelt sajttal és joghurtos vagy<br>csípős öntettel kínáljuk. |        |
| Kijevi töltött csirkemell (*1, 3, 7, 12) *                                                                                                                                                                                      | 4350   |
| fűszeres vaját és sajtot csirkemellbe töltünk, bundázzuk                                                                                                                                                                        |        |
| Töltött pulykamell (*1, 3, 7, 12)                                                                                                                                                                                               | 4550   |
| sajtot, sonkát és gombát pulykamellbe töltünk, bundázzuk                                                                                                                                                                        |        |
| Pulykamell bolognai raguval töltve (*1, 3, 7, 9, 12)                                                                                                                                                                            | 4650   |
| bolognai ragut és sajtot pulykamellbe göngyöljük, bundázzuk                                                                                                                                                                     |        |
| Feta sajtos csirkemell (*1, 3, 7, 12)                                                                                                                                                                                           | 4500   |
| feta sajtot, lila hagymát és pirított bacon<br>csirkemellbe töltünk, bundázzuk                                                                                                                                                  |        |
| Sajtkrémmel töltött csirkemell<br>szezámmagos bundában (*1, 3, 7, 11, 12)                                                                                                                                                       | 4500   |
| sajtkrémet összekeverjük lila hagymával, pirított baconnel,<br>tv paprikával, petrezselyemmel és reszelt sajttal,<br>csirkemellbe töltjük, bundázzuk                                                                            |        |
| Aszalt szilvás csirkemell (*1, 3, 7, 12)                                                                                                                                                                                        | 4750   |
| camembert sajtot és aszalt szilvát csirkemellbe töltünk, bundázzuk                                                                                                                                                              |        |
| Gabi kedvence (*1, 3, 7, 12)                                                                                                                                                                                                    | 4990   |
| tejfölt, sajtot, kukoricát, csemegeuborkát és sonkát<br>pulykamellbe töltünk, bundázzuk                                                                                                                                         |        |
| Kisbojtár kedvence (*1, 3, 7, 12)                                                                                                                                                                                               | 4350   |
| juhtúrót összekeverjük lilahagymával, sonkával,<br>erős paprikával és reszelt sajttal, csirkemellbe töltjük, bundázzuk                                                                                                          |        |

## BAROMFIBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

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

## SERTÉSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

|                                                                                                                                                                                            |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 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)                                                                                                                                                               | 4750   |
| pirított velőt, pirított gombát összekeverjük, sajttal<br>sertéskarajba göngyöljük, bundázzuk, reszelt sajttal szórjuk                                                                     |        |
| 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,<br>füstölt tarját, csemege uborkát, sonkát, vöröshagymát, kaporral,<br>majoránnával ízesítve, sertéskarajba göngyölve, bundázzuk |        |
| BBQ oldalas steak burgonyával *                                                                                                                                                            |        |
| és Coleslaw salátával (*3, 7, 9, 10, 12)                                                                                                                                                   | 6850 * |
| Csőben sült sertésszűz erdei gombamártással,<br>burgonyakrokettel (*1, 7, 12)                                                                                                              | 6700 * |
| vaslapon sült szűzermékre erdei gombamártást, sajtot<br>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<br>kolbással, vöröshagymával, gombával, erős paprikával,<br>tv paprikával, paradicsommal és fokhagymával                         |        |

## 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   |

## TÖBBSZEMÉLYES TÁLAK

|                                                                                                                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 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 sertéstárja, fokhagymával és sült kakastaréj szalonnával |        |

|                                                                                                                                                                                                                                                            |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Baromfitál 2 személy részére (*1, 3, 7, 12) ♦ .....                                                                                                                                                                                                        | 8650 * |
| ❖ zóna Gabi kedvence - tejfölt, sajtot, kukoricát, csemege-uborkát 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                                                                                                                                                                                                                  |        |

|                                                                                                                                                                                 |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Szárnys válogatás 2 személy részére (*1, 3, 7, 9, 12) ♦ .....                                                                                                                   | 8650 * |
| ❖ adag roston 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 roston csirkemell ❖ adag vaslapon sült csirkecomb                                                       |         |
| ❖ adag "füstölő puskacsó" - füstölt sajtot, pritamin paprikát csirkemellbe töltjük, baconbe göngyöljük, sütjük |         |
| ❖ adag cigánypecsenye - vaslapon sült sertéstárja 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 |        |

## AJÁNLATUNK GYEREKEKNEK - CSEMETE ELEDEL

|                                                                                                    |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| "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 - máj-tól szept.-ig .....                           | 1550 * |
| "Valami" (*1, 3, 7, 11, 12) .....                                                                  |        |
| szezámmagos 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) mogyorókrémes palacsinta, 1 db ..... | 750 *  |

## KÖRETEK

|                                                  |      |
|--------------------------------------------------|------|
| 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) .....                                    | 1350 * |
| csemege uborka, almapaprika, sárgarépa, káposzta                  |        |
| Kovácsos uborka (*1, 12) .....                                    | 1350 * |
| Almapaprika (*12) enyhén csípős .....                             | 1350 * |
| Friss vegyes saláta .....                                         | 1450 * |
| balzsameccetrel vagy olíva olajjal is kérhető                     |        |
| 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

|                                          |        |
|------------------------------------------|--------|
| 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) .....                                        | 1450 |
| 12 dkg, 6 dkg vanília fagyalattal és karamell öntettel              |      |
| Csokoládés szuflé málnás töltelekkel (*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  |



### FASOR VENDÉGLŐ

6726 Szeged, Bérkert utca 52.  
fasorvendeglo.hu  
erdekloides@fasorvendeglo.hu



### ÉTTEREM, ELVITEL, ASZTALFOGLALÁS

+36 20 438 0010



### HÁZHOZ SZÁLLÍTÁS

+36 20 438 4444

## INFORMÁCIÓK

- Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFÁ-t.
- 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.
- Az ételek elkészülési ideje 10-45 perc, ez növekedhet az ételek jellegétől, az étterem forgalmától függően!
- Házhoz szállítási idő átlagosan 1 óra.
- Amennyiben időpontra rendelsz, igyekezzünk pontosan érkezni, átlagosan plusz-mínusz 15 perces határidővel számolj.
- Szállítási alaplíj: 690 Ft, Deszk 1350 Ft, Szőreg 870 Ft, Röske 4550 Ft
- Csomagolás: 150-400 Ft
- Ételeinket egész Csongrád megyében kiszállítjuk.

## ALLERGÉN INFORMÁCIÓK

- ❖ 1. Glutén ❖ 2. Rákfélék ❖ 3. Tojás ❖ 4. Hal ❖ 5. Földimogyoró
  - ❖ 6. Szójabab ❖ 7. Tej ❖ 8. Diófélék ❖ 9. Zeller ❖ 10. Mustár
  - ❖ 11. Szezám ❖ 12. Kén-dioxid ❖ 13. Csillagfű ❖ 14. Puhatestűek
- Ételeink nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket!

## JELMAGYARÁZAT

🌱 - ÚJ étel   ♦ - MEGÚJULT tál