

FASOR

Vendéglő Alapítva 1981

Kedves Vendégünk!

A Faszor Vendéglő a hatvanas években nyitotta meg kapuit, 1981 óta családjunk folytatja a történetét.

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

Legnépszerűbb fogásunk a Pacalpörkölt, közel évi 20.000 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!




2026. 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	1650 *
"Valami" (*1, 3, 7, 11, 12) szezámagos csirkemell burgonyapürével.....	2600 *
„Nem kell" (*1, 3, 7, 9, 12) csirke nuggets sült burgonyával, ketchuppal.....	2700 *
"Nem vagyok éhes" (*1, 3, 7, 12) rántott sajt sült burgonyával.....	2500 *
"Nem érdekel!" (*1, 3, 7, 9, 12) bolognai makaróni tejföl nélkül, reszelt sajttal	2650 *
"Nem tudom, de azt biztos nem eszem meg" (*1, 3, 6, 7, 8, 12)	850 *
mogyorókrémes palacsinta, 1 db	

ELŐÉTELEK



Haltepertő hagymakarikával, tartármártással (*1, 3, 4, 7, 12)	4050 *
Tatár beefsteak pirítóssal, zöldségekkel (*1, 3, 6, 7, 10, 11, 12) 	3400 *
Harcsafilé falatok nachos bundában jalapenós	2950 *
mártogatóssal (*1, 3, 4, 7, 12)	
Velős pirítós zöldségekkel (*1, 12)	1950 *

LEVESEK

Bableves füstölt csülökkel, galuskával (*1, 3, 9, 12).....	3850
Marhahúsleves gazdagon (*1, 3, 9, 12)	2550
Sertésraguleves túrógombóccal, kapor szóráttal (*1, 3, 7, 9, 12)	2500
Sertésraguleves (*1, 3, 9, 12)	2300
Tárkonyos pulykaraguleves (*7, 9, 10, 12)	2400
Csontleves cérnametélttel vagy csigatésztával (*1, 3, 9, 12).....	1400
Csontleves májgombóccal (*1, 3, 9, 12).....	1800
Sajtkrémleves fűszeres krutonnal (*1, 7, 9, 12).....	1700 *
Fokhagymakrémleves fűszeres krutonnal (*1, 7, 9, 12).....	1500 *
Paradicsomleves betűtésztával (*1, 3, 9, 12).....	1150 *
Hideg gyümölcsleves erdei gyümölcsökből (*1, 7, 12) májustól - szeptemberig	2400
Sütőtökrémleves (*7, 12) okóbertől - februárig	1900 *

TÉSZTÁK


ÁR

Tejszínes garnélás penne (*1, 2, 3, 7) 	5050 *
<i>zöld fűszerekkel pírított tigrisrák tejszínes raguban, penne tésztával összeforgatva</i>	
Bolognai makaróni (*1, 3, 7, 9, 12) tejföl nélkül, reszelt sajttal	4100
Túrós csusza szalonnapörccel (*1, 3, 7, 12)	3900
Mac and Cheese ropogós baconnal vagy bacon nélkül (*1, 3, 6, 7, 12) 	3800 *
<i>vörös cheddar sajtmártás szarvacska tésztával összeforgatva, sült bacon szalonnával</i>	

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK



Camembert sajt rántva áfonyalekvárral (*1, 3, 7, 12)	4150 *
Rántott sajt (*1, 3, 7)	3950
Rántott gombafejek (*1, 3, 7)	2550
Rántott karfiol (*1, 3, 7)	2550

HALÉTELEK

Filézett ponty hallé (*4) 15 dkg pontyfilé, 5 dkg belsőség	5150
Fogasfilé pankó bundában (*1, 3, 4, 7) 20 dkg 	4900 *
Harcsapaprikás kapros, túrós csuszával (*1, 3, 4, 7, 12)	6300
Harcsafilé nachosba forgatva, sült batátával, jalapenós mártogatóssal (*1, 3, 4, 7, 12) 24 dkg	6100 *
Harcsafilé rántva (*1, 3, 4, 7) 24 dkg	4800 *
Harcsafilé rostlapon sütvé (*4) 24 dkg	4700 *
Filézett ponty rántva (*1, 3, 4, 7) 20 dkg	4500 *
Haltepertő hagymakarikával (*1, 3, 4, 7, 12)	4300

(harcsából készült fogásaink nyúzott afrikai harcsafiléből készülnek)

MARHÁBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

Sous vide marhapofa gratin burgonyával whiskys-meggymártással (*1, 3, 7, 9) 	8500 *
Marhapörkölt galuskával (*1, 3)	5550 *
Rántott pacal, fokhagymás majonézzel (*1, 3, 7, 10, 12) 	3000 *
Pacalpörkölt	4450
<i>A legnépszerűbb fogásunk - 60 dkg.</i>	
<i>A biztos választás - évente több mint 20 000 eladott adaggal</i>	



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

BAROMFIBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

ÁR

Gabi kedvence (*1, 3, 7)	5400
<i>tejfőlt, sajtot, kukoricát, csemegeuborkát és sonkát pulykamellbe töltünk, bundázzuk</i>	
Aszalt szilvás csirkemell (*1, 3, 7, 12)	5250
<i>camembert sajtot és aszalt szilvát csirkemellbe töltünk, bundázzuk</i>	
Sajtkrémmel töltött csirkemell szezámagos bundában (*1, 3, 7, 11, 12).....	4950
<i>sajtkrémet összekeverjük lila hagymával, pirított baconnel, tv paprikával, petrezselyemmel és reszelt sajttal, csirkemellbe töltünk, bundázzuk</i>	
Feta sajtos csirkemell (*1, 3, 7, 12).....	4950
<i>feta sajtot, lila hagymát és pirított bacont csirkemellbe töltünk, bundázzuk</i>	
Pokol tüze (*1, 3, 7, 12)	4950 *
<i>csípős kolbászt, erőspaprikát, tv paprikát és vöröshagymát csirkemellbe töltünk, bundázzuk</i>	
Kisbojtár kedvence (*1, 3, 7, 12)	4950
<i>juhtúrót összekeverjük lila hagymával, sonkával, erős paprikával és reszelt sajttal, csirkemellbe töltünk, bundázzuk</i>	
Kijevi töltött csirkemell (*1, 3, 7, 12)	4950
<i>fűszeres vaját és sajtot csirkemellbe töltünk, bundázzuk</i>	
Nachosos bundában sült csirkemell falatok jalapenos mártogatóssal (*1, 3, 7, 12)	4950
Pulykamell bolognai raguval töltve (*1, 3, 7, 9, 12).....	4950
<i>bolognai ragut és sajtot pulykamellbe töltünk, bundázzuk</i>	
Töltött pulykamell (*1, 3, 7)	4950
<i>sajtot, sonkát és gombát pulykamellbe töltünk, bundázzuk</i>	
Ropogós csirkefalatok Gabi módra (*1, 3, 7, 11, 12)	4900
<i>csirkemell falatok szezámagos bundában, fokhagymás joghurtos öntettel</i>	
Párizsi pulykamell reszelt sajttal (*1, 3, 7)	4800
Rántott csirkemell (*1, 3, 7)	3800
Ínyenc csirkesaláta fokhagymás joghurtos öntettel (*1, 3, 7, 12)	4450 *
<i>jégsalátát, paradicsomot, lila hagymát, és fűszeres krutont halmozunk egy tálra, nachosos bundában sült csirkemell falatokat helyezünk a tetejére, megszórjuk reszelt sajttal és fokhagymás joghurtos öntettel kínáljuk.</i>	

BAROMFIBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

ÁR



„Füstölgő puskacső” tavaszi burgonya ágyon (*7, 12)	6300
<i>füstölt sajtot, pritamin paprikát csirkemellbe töltünk, baconbe göngyöljük, sütjük és zöldhagymás - lila hagymás, tejszínes burgonyával kínáljuk</i>	
Falusi gazdagon töltött pulykamell, kapos juhtúrós galuskával (*1, 3, 7)	6200 *
<i>csípős kolbászt, lila hagymát, tv paprikát, erős paprikát, paradicsomot és pirított bacont pulykamellbe töltünk, vaslapon sütjük és kapos juhtúrós galuskával kínáljuk</i>	
Konfitált kacsacomb párolt lilakáposztával, burgonyapürével, barnamártással (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	5500 *
„Maya” kedvence (*7, 12)	5800
<i>roston sült csirkemellre juhtúrót, lila hagymát, paradicsomot halmozunk, füstölt sajtot, camembert sajtot, trappista sajtot összekeverünk és csőben sütjük</i>	
Olaszos roston csirkemell (*1, 5, 7, 8, 12)	4950 *
<i>roston sült csirkemellre sült fekete erdei sonkát, paradicsomot halmozunk és zöld pestóval ízesített sajttal csőben sütjük</i>	
Egyszemélyes gyros tál fokhagymás joghurtos öntettel (*1, 3, 7, 10, 12)	5350 *
<i>gyros hús pitával, sült burgonyával, friss salátával, joghurtos öntettel kínáljuk</i>	
Vaslapon sült, filézett, pácolt csirkecomb (*12)	4900
Rostlapon sült csirkemell (*12)	3700



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

SERTÉSBŐL KÉSZÜLT ÉTELEK

ÁR

Maci karaj (*1, 3, 7) 	5150
<i>feta sajtot összekeverjük trappista sajttal, tejszínnel, medvehagymával, sertéskarajba töltünk, bundázzuk</i>	
Mustáros sertés tekercs (*1, 3, 7, 10, 12)	5150
<i>mustárral kevert, nagyon apróra vágott füstölt szalonnát, füstölt tarját, csemege uborkát, sonkát, vöröshagymát, kaporral, majoránnával ízesítve, sertéskarajba göngyölve, bundázzuk</i>	
Fasor tekercs (*1, 3, 7, 12) pirított velőt, pirított gombát összekeverjük,	5150
<i>sajttal sertéskarajba göngyöljük, bundázzuk, reszelt sajttal szórjuk</i>	
Velóvel töltött szelet (*1, 3, 7)	5150
Sajtos sonkás töltött szelet (*1, 3, 7)	4700
<i>füstölt tarját és sajtot sertéskarajba töltünk, bundázzuk</i>	
Rántott velő (*1, 3, 7) 4 db	3550
Velős palacsinta (*1, 3, 7) 2 db	3600
Rántott sertésborda (*1, 3, 7)	3500
Párizsi sertésborda (*1, 3, 7)	3500
Gyuri kedvence (*3, 7, 9, 10, 12) 	4700 *
<i>BBQ szószot összekeverünk jalapénoval, dinsztelt vöröshagymával, pirított baconnel, roston sült sertéskarajra halmozzuk, Camembert, füstölt, trappista sajttal csőben sütjük</i>	
Szűzpecsenye gazdagon (*12)	5150
<i>vaslapon sült sertésszűz csíkok bacon szalonnával, csípős kolbásszal, vöröshagymával, gombával, erős paprikával, tv paprikával, paradicsommal és fokhagymával</i>	
Brassói aprópecsenye	4950
Cigánypecsenye (*12)	4650
<i>vaslapon sült sertésstarja, fokhagymával és sült kakastaréj szalonnával</i>	
Töltött káposzta (*1, 3, 7) 1 db, októbertől - márciusig	1800 *

TÖBBSZEMÉLYES TÁLAK

ÁR

Fasor tál 2 személy részére (*1, 3, 7, 12)	8900 *
❖ zóna rántott velő	
❖ zóna velős palacsinta	
❖ zóna rántott borda	
❖ zóna párizsi borda	
❖ zóna fasor tekercs	
<i>pirított velőt, pirított gombát összekeverjük sajttal, sertéskarajba göngyöljük, bundázzuk, reszelt sajttal szórjuk</i>	
Röfi tál 2 személy részére (*1, 3, 7, 10, 12)	9450 *
❖ zóna párizsi borda	
❖ zóna sajtos sonkás töltött szelet	
<i>füstölt tarját és sajtot sertéskarajba töltünk, bundázzuk</i>	
❖ zóna mustáros sertés tekercs	
<i>mustárral kevert, nagyon apróra vágott füstölt szalonnát, füstölt tarját, csemege uborkát, sonkát, vöröshagymát, kaporral, majoránnával ízesítve, sertéskarajba göngyölve, bundázzuk</i>	
❖ zóna cigánypecsenye	
<i>vaslapon sült sertésstarja, fokhagymával és sült kakastaréj szalonnával</i>	

TÖBBSZEMÉLYES TÁLAK

ÁR

Baromfitál 2 személy részére (*1, 3, 7, 12)..... 9350 *

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

Szárnyas válogatás 2 személy részére (*1, 3, 7, 9, 12)..... 9350 *

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

"Haspárti" tál 2 személy részére (*1, 3, 4, 7, 12) 11000 *

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

Roston tál 3 személy részére (*1, 7, 12) 14800 *

- ❖ adag roston csirkemell
- ❖ adag vaslapon sült csirkecomb
- ❖ adag „füstölgő puskacsó"
füstölt sajtot, pritamin paprikát csirkemellbe töltünk, baconbe göngyöljük, sütjük
- ❖ adag cigánypecsenye
vaslapon sült sertésstarja fokhagymával és sült kakastaréj szalonnával

Vegetáriánus tál 2 személy részére (*1, 3, 7, 12) 7800 *

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

Haltál 2 személy részére (*1, 3, 4, 7, 12)..... 9650 *

- ❖ 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)	1050
Sült burgonya	1050
Steakburgonya (*12).....	1300
Petrezselymes burgonya (*7)	1050
Burgonyapüré (*7)	1150
Burgonyakrokkett (8 db, *1, 7, 12)	1050
Tavaszi burgonya (*7)	1300
Párolt rizs	1050
Rizibizi	1050
Batáta (*12).....	1450
Vajon párolt vegyes zöldköret (*7)	1050
Sült zöldségek	1850
Kapros juhtúrós galuska (*1, 3, 7).....	1400
Főtt burgonya	1050
Galuska (*1, 3).....	900
Párolt lilakáposzta	800

SALÁTÁK

Görög saláta (*7, 12)	2450 *
<i>uborka, paradicsom, paprika, krémfehér sajt, olajbogyó, olívaolaj</i>	
Tejfölös uborkasaláta (*7).....	1500 *
Káposztasaláta	1350 *
Paradicsomsaláta	1450 *
Vitamin saláta káposzta, uborka, paradicsom, lila hagyma	1550 *
Házi vegyes saláta (*12) csemege uborka, almapiaprika, sárgarépa, káposzta	1450 *
Kovászos uborka (*1, 12)	1450 *
Almapaprika (*12) enyhén csípős	1450 *
Friss vegyes saláta balzsamecettel vagy olíva olajjal is kérhető	1550 *

ÖNTETEK, MÁRTOGATÓSOK

ÁR

Tartármártás (*3, 7, 10, 12).....	800 *
Jalapenos mártogatós (*7, 12)	700 *
Fokhagymás joghurtos öntet (*7).....	600 *
Fokhagymás majonéz (*3, 10) ÚJ	600 *
Remoulade mártás (*3, 10, 12) ÚJ	600 *
<i>majonéz alapú mártás csemegeúborkával, kapribogyóval és kaporral ízesítve</i>	
Ketchup (*12).....	600 *
Áfonyalekvár (*12)	600 *

DESSZERTEK

Aranygaluska vanília öntettel (*1, 3, 7, 8, 12) 25 dkg.....	1550
Somlói galuska ahogy mi szeretjük (*1, 3, 7, 8, 12) 20 dkg	1550
Brownie (*1, 3, 7, 12) 12 dkg, 6 dkg vanília fagylalttal és karamell öntettel	1550
Gesztenyepüré tejszínhabbal (*5, 6, 7, 12) 13 dkg, növényi tejszínhabbal	1450
Túrógombóc cukros tejföllel (*1, 3, 7) 1 db.....	1050
Túrós palacsinta vaníliaöntettel (*1, 3, 7, 12) 1 db.....	1150
Mogyorókrémes palacsinta (*1, 3, 6, 7, 8, 12) 1 db.....	850
Baracklekváros palacsinta (*1, 3, 7, 12) 1 db.....	600
Kakaós palacsinta (*1, 3, 7) 1 db.....	600

FASOR KÉZMŰVES CUKRÁSZ MŰHELY

Állandó kínálatunkban minden héten megtalálható
3 féle pohárkrém és 3 féle tortaszelet. Kérlek érdeklődj
a felszolgálóknál!

Rendelj minimum 5 nappal előre a széles torta-
választékból és a sós, édes süteménykínálatból.

**A QR-kód segítségével tekintsd meg
az aktuális kínálatunkat:**



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

**FASOR**
Vendéglő Alapítva 1981

AZ ALÁBBI ÉTELEINK, AZ ALÁBBI FORMÁBAN IS RENDELHETŐK

"Valami" KÖRET NÉLKÜL (*1, 3, 7, 11, 12) szezámmagos csirkemell.....	2050 *
„Nem kell” KÖRET NÉLKÜL, KETCHUP NÉLKÜL (*1, 3, 7, 9, 12) csirke nuggets.....	1600 *
"Nem vagyok éhes" KÖRET NÉLKÜL (*1, 3, 7, 12) rántott sajt.....	1850 *
Harcsafilé nachosba forgatva KÖRET, ÖNTET NÉLKÜL (*1, 3, 4, 7, 12) 24 dkg.....	3950 *
Harcspaprikás KÖRET NÉLKÜL (*1, 4, 12).....	4350
Filézett ponty hallé BELSŐSÉG NÉLKÜL (*4, 12) 15 dkg pontyfilé.....	4400
Marhapörkölt KÖRET NÉLKÜL.....	4850 *
Rántott pacal ÖNTET NÉLKÜL (*1, 3, 7, 10, 12).....	2400 *
Ropogós csirkefalatok Gabi módra ÖNTET NÉLKÜL (*1, 3, 7, 11, 12).....	4300 *
<i>csirkemell falatok szezámmagos bundában</i>	
Nachos bundában sült csirkefalatok ÖNTET NÉLKÜL (*1, 3, 7, 12).....	4250 *
Konfitált kacsacomb, barnamártással KÖRET NÉLKÜL (*1, 3, 6, 9, 10).....	4400 *
"Füstölgő puskacsó" KÖRET NÉLKÜL (*7, 12).....	5000
<i>füstölt sajtot, pritamin paprikát csirkemellbe töltünk, baconbe göngyöljük, sütjük</i>	
Falusi gazdagon töltött pulykamell KÖRET NÉLKÜL (*12).....	4800 *
<i>csípős kolbászt, lila hagymát, tv paprikát, erős paprikát, paradicsomot és pirított bacont pulykamellbe töltünk, vaslapon sütjük.</i>	

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

Csigatészta, cérnametélt (*1, 3).....	250 *
Vanília fagylalt 1 gombóc (*1, 3, 7, 5, 6, 8).....	450 *
Vanília öntet (*3, 7).....	400 *
Tejszínhab 2 gombóc, növényi tejszínből (*5, 6, 7, 12).....	400 *
Üres palacsinta 1 db (*1, 3, 7).....	250 *
Tejföl (*7).....	200 *
Reszelt sajt (*7).....	600 *
Erős paprika házhoz szállítás esetén.....	250 *
Kenyér 1 szelet, házhoz szállítás esetén (*1).....	110 *
Rántott hagymakarika 15 db (*1).....	900 *
Pirítós 1 szelet (*1, 3, 6, 11).....	100 *
Szalonnapörcc.....	1000 *
Sült kakastaréj szalonna.....	1000 *
Tükörtojás 1 db (*3).....	300 *

ÜDÍTŐ ITALOK, ÁSVÁNYVIZEK, ENERGIITALOK

ÁR

Coca-cola szénsavas termékek 0,25l 750 <i>cola, cola zero, cola zero zero, fanta, tonic, gyömbér, sprite zero</i>	
Cappy juice 0,25l 850 <i>alma, őszibarack, körte, ananász, eper, narancs</i>	
Fuzetea barack, citrom 0,25l 700	
Naturaqua ásványvíz szénsavas, szénsavmentes 0,33l 650	
Naturaqua ásványvíz szénsavas, szénsavmentes 0,75l 1100	
Red bull energiatál 0,25l 1050	
Szikvíz 0,1l 100	
Frissen facsart narancslé 0,1l 450	
Limonádé 0,5l 1200	
Méhes-mézés szörpök 0,04l 400 <i>bodzavirág, málna, gránátalma, mangó, meggy</i>	
Mixer szörpök trópusi, zöldalma, lime 0,02l 400	

CSAPOLT SÖRÖK

Bernard korsó 0,5l 1390	
Bernard pohár 0,3l 835	
Dab korsó 0,5l 1390	
Dab pohár 0,25l 695	
Lindemans krielk (belga meggyör) korsó 0,5l 2500	
Lindemans krielk (belga meggyör) pohár 0,25l 1250	

PALACKOZOTT SÖRÖK

Soproni 0,5l 950	
Stella Artois 0,5l 990	
Heineken 0,5l 990	
Bernard barna 0,5l 1400	
Erdinger hefe búza 0,5l 1700	
Erdinger hefe búza alkoholmentes 0,5l 1350	
Erdinger lemon alkoholmentes 0,33l 1250	
Clausthaler alkoholmentes 0,33l 900	
Clausthaler lemon alkoholmentes 0,33l 950	

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

FEHÉR BOROK

0,75 L/ÜVEG

1 DL

Balatonboglári Muskotály	édes.....	3300	440
Balatonboglári Olaszrizling	száraz.....	4425	590
Gedeon Rajnai Rizling	száraz.....	4500	600
Nyakas Irsai Olivér Tök	száraz.....	4875	650
Szeleshát Olaszrizling	száraz.....	4500	600
Grand Tokaj Sauvignon Blanc.....	száraz.....	4500	600
Káli Balazs Olaszrizling	száraz.....	5625	750

ROSÉ BOROK

Vylyan Villányi Rosé	száraz.....	5850	780
Etyeki Kúria Rosé	száraz.....	4725	630
Bolyki Rozé.....	száraz.....	4500	600

VÖRÖS BOROK

Balatonboglári Merlot	édes	3300	440
Takler Kékfrankos Szekszárd.....	száraz.....	4500	600
Heimann Merlot Szekszárd.....	száraz.....	6375	850
Günzer Lezser.....	száraz.....	5175	690

PEZSGŐK

Asti Cinzano	édes	7000
Törley Charmant Doux	édes	3450
Törley Gála	száraz.....	3800
Törley	alkoholmentes	3450
Kölyök pezsgő	alkoholmentes	1700

VERMUTOK

Martini Bianco	990
Martini Dry	990


KOKTÉL

Aperol Spritz	1 dl aperol, 1 dl száraz pezsgő, 1 dl szóda	1750
---------------------	---	------

RÖVID ITALOK

		2 CL	4 CL
Finlandia vodka 	40%	550	1100
Bailey's	17%	600	1200
Bacardi white	37,5%	650	1300
Jack Daniel's whiskey 	40%	650	1300
Metaxa *****	38%	650	1300
Beefeater gin	40%	650	1300

KESERŰ LIKŐRÖK

Unicum	40%	650	1300
Unicum barista	35%	650	1300
Unicum szilva	35%	650	1300
Jägermeister	35%	650	1300
Jägermeister orange 	33%	650	1300

PANYOLAI PÁLINKÁK

Elixír érlelt szatmári szilvapálinka	45%	975	1950
Elixír kajsziabarack-pálinka	40%	1000	2000
Elixír birsalmapálinka	40%	1000	2000
Elixír málnapálinka	42%	1100	2200
Irsai olivér szőlőpálinka	43%	1000	2000
Szatmári szilvapálinka	52%	1050	2100
Kajsziabarack-pálinka	52%	1100	2200
Rubin meggy-pálinka	38%	1000	2000

KÁVÉ FAJTÁK - TERMŐTERÜLET

PÖRKÖLÉSI MÓD

Napfény - semiramis keverék	
Bécsi melange - semiramis keverék	
Guatemala San Miguelito	bécsi
Kenya	francia
Jáva	olasz
Columbia decaff - koffein mentes	francia

KÜLÖNLEGES SEMIRAMIS KÁVÉK

ÁR

Ristretto	700
Espresso	700
Dupla espresso	1400
Cappuccino	800
Caffe latte	1100
Caffe latte macchiato	1100
Espresso macchiato	750
Forró csokoládé (étcsokoládés, mogyorós)	600
Tejszínhab	150
Kávé tejszín	150
Méz	100
Tej	150
Laktózmentes tej	200

TEÁK

Dilmah Earl Gray fekete tea	650
Dilmah zöld tea	650
Dilmah borsmentatea	650
Dilmah gyümölcstea	650
Dilmah citromtea	650

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. Szezám | ❖ 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



WEBOLDAL, WEBSHOP

fasorvendeglo.hu • rendel.es.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

6726 Szeged Bérkert u. 52. • erdeklodes@fasorvendeglo.hu

INFORMÁCIÓK:

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

- ❖ Áraink forintban értendők 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: 750 Ft, Csomagolás: 100 Ft-tól
- ❖ Házhoz szállítási idő átlagosan 1 óra.
- ❖ Amennyiben időpontra rendelsz, igyekszünk pontosan érkezni, átlagosan plusz-mínusz 15 perces határidővel számolj.

Az étlap tartalma visszavonásig érvényes.

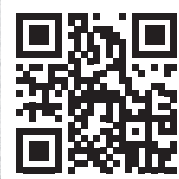
Ügyvezető igazgató: Répás Norbert

Konyhafőnök: Juhász Erik

Értékesítési vezető: Vaskó Tamás

Az árváltozás jogát fenntartjuk.

Az esetlegesen előforduló nyomdai hibákért felelősséget nem vállalunk.



2026. március

EGY ÉLET MUNKÁJA

A Fasor mai formáját a 90-es évek közepén kapta. 1981-ben, az induláskor, még csak a közép-ső terem és egy pici, 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 teremtő 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 messzebről 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 nagy is így csinálta, vagy jó apám, hogy

szerette ezt, vagy gyerekkoromban keresztapám, Józsi bácsi, vagy a tanár úr bográcsoszáskor...” Boldoggá 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, ízeket, élményeket. Az ízlelőbimbók bekapcsolják a régi idők moziját, és az ismert ízek romantikus estétet, 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 páratlan Semiramis kávé. Ilyenkor megpihelve, jóllakva, az élmény mosolyával az arcukon nyugtázzák: vannak dolgok, amik állandóak maradnak e rohanó változó világban.

Nem tudunk hibátlanok lenni, de igyekszünk a legjobbat nyújtani. A ritka alkalom, ha elvétünk valamit, csodás lehetőség, hogy jóvá tegyük és szolgáltatassuk, 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 vendéglő gondját. A munka nehezét már ők és a kollégáik 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 deszsert simogatja a lelkeket.

A legendásnak mondott pacalpörköltünkéből már annyi fogyott az évtizedek alatt, hogy rekordot dönthetnénk, de abban is az a legjobb, amikor látom, hogy az utolsó csepp szaftot is kitörli a sercivel 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. Hatalmas 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.