

## FASOR VENDÉGLŐ 2026 SZŰKÍTETT ÉTLAP

### ELŐÉTELEK

Haltepertő hagymakarikával,  
tartármártással (\*1, 3, 4, 7, 12) 4050\*

Velős pirítós zöldségekkel (\*1, 12) 1950\*

### LEVESEK

Sertésraguleves túrógombóccal,  
kapor szórattal (\*1, 3, 7, 9, 12) 2500

Sertésraguleves (\*1, 3, 9, 12) 2300

Marhahúsleves gazdagon (\*1, 3, 9, 12) 2550

Csontleves cérnametéllel  
vagy csigatésztával (\*1, 3, 9, 12) 1400

Csontleves májgombóccal (\*1, 3, 9, 12) 1800

Sajtkrémleves fűszeres krutonnal  
(\*1, 7, 9, 12) 1700\*

Hideg gyümölcsleves erdei gyümölcsökből  
(\*1, 7, 12) májustól - szeptemberig 2400

### HALÉTELEK

Filézett ponty hallé (\*4) 5150  
15 dkg pontyfilé, 5 dkg belsőség

Fogasfilé pankó bundában (\*1, 3, 4, 7) 20 dkg 4900\*

Harcspaprikás kapos, túrós  
csuszával (\*1, 3, 4, 7, 12) 6300

Harcsafilé rántva (\*1, 3, 4, 7) 24 dkg 4800\*

### TÉSZTÁK

Bolognai makaróni (\*1, 3, 7, 9, 12) 4100  
tejföl nélkül, reszelt sajttal

Túrós csusza szalonnapörccel (\*1, 3, 7, 12) 3900

### VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK **ÁR**

Rántott sajt (\*1, 3, 7) 3950

Rántott gombafejek (\*1, 3, 7) 2550

### BAROMFIBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

Gabi kedvence (\*1, 3, 7, 12) 5400  
tejfölt, sajtot, kukoricát, csemegeuborkát  
és sonkát pulykamellbe töltünk, bundázzuk

Aszalt szilvás csirkemell (\*1, 3, 7, 12) 5250  
camembert sajtot és aszalt szilvát  
csirkemellbe töltünk, bundázzuk

Sajtkrémleves töltött csirkemell  
szezámagos bundában (\*1, 3, 7, 11, 12) 4950  
sajtkrémleves összekeverjük lila hagymával, piritott  
baconnel, tv paprikával, petrezselyemmel és  
reszelt sajttal, csirkemellbe töltünk, bundázzuk

Pokol tüze (\*1, 3, 7, 12) 4950\*  
csípős kolbászt, erőspaprikát, tv paprikát és  
vöröshagymát csirkemellbe töltünk, bundázzuk

Kijevi töltött csirkemell (\*1, 3, 7, 12) 4950  
fűszeres vajat és sajtot csirkemellbe töltünk, bundázzuk

Párizsi pulykamell reszelt sajttal (\*1, 3, 7) 4800

Rántott csirkemell (\*1, 3, 12) 3800

"Füstölögő puskacsó" tavaszi 6300

burgonya ágyon (\*7, 12) füstölt sajtot, pritamint  
paprikát csirkemellbe töltjük, baconbe göngyöljük,  
sütjük és zöldhagymás – lilahagymás, tejszínes  
burgonyával kínáljuk

"Füstölögő puskacsó" köret nélkül 5000

Komfitált kacsacomb párolt  
lilakáposztával, burgonyapürével,  
barnamártással (1, 3, 6, 7, 9, 10) 5500\*

Komfitált kacsacomb barnamártással  
(1, 3, 6, 7, 9, 10) 4400\*

„Maya” kedvence (\*7, 12) 5800  
roston sült csirkemellre juhtúrót, lilahagymát,  
paradicsomot halmozunk, füstölt sajtot,  
camembert sajtot, trappista sajtot össze-  
keverünk és csőben sütjük

Egyszemélyes gyros tál fokhagymás  
joghurtos öntettel (\*1, 3, 7, 10, 12) 5350\*  
gyros hús pitával, sült burgonyával, friss  
salátával, joghurtos öntettel kínáljuk.

Vaslapon sült, filézett, pácolt  
csirkecomb (\*12) 4900

Rostlapon sült csirkemell (\*12) 3700

### MARHÁBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

Pacalpörkölt 4450

Marhapörkölt galuskával (\*1, 3) 5550\*

Marhapörkölt köret nélkül 4850\*

Rántott pacal, fokhagymás  
majonézzel (\*1, 3, 7, 10, 12) 3000\*

# FASOR VENDÉGLŐ

## 2026 SZÚKÍTETT ÉTLAP

### SERTÉSBŐL KÉSZÜLT ÉTELEK

### ÁR

<b>Maci karaj</b> (*1, 3, 7)	5150
feta sajtot összekeverjük trappista sajttal, tejföllel medvehagymával, sertéskarajba töltünk, bundázzuk	
<b>Mustáros sertés tekercs</b>	5150
mustárral kevert, nagyon apróra vágott füstölt szalonnát, füstölt tarját, csemege uborkát, sonkát, vöröshagymát, kaporral, majoránnával ízesítve, sertéskarajba göngyölve, bundázzuk	
<b>Fasor tekercs</b> (*1, 3, 7, 12)	5150
pirított velőt, pirított gombát összekeverjük, sajttal sertéskarajba göngyöljük, bundázzuk, reszelt sajttal szórjuk	
<b>Sajtos sonkás töltött szelet</b> (*1, 3, 7, 12)	4700
füstölt tarját és sajtot sertéskarajba töltjük, bundázzuk	
<b>Rántott velő</b> (*1, 3, 7) 4 db	3550
<b>Rántott sertésborda</b> (*1, 3, 7)	3500
<b>Cigánypecsenye</b> (*12)	4650
vaslapon sült sertésstarja, fokhagymával és sült kakastaréj szalonnával	
<b>Gyuri kedvence</b> (* 3, 7, 9, 10, 12)	4700*
BBQ szószot összekeverünk jalapenoval, dinszttel vöröshagymával, pirított baconnel, roston sült sertéskarajra halmozzuk, camembert, füstölt, trappista sajttal csőben sütjük.	
<b>TÖBBSZEMÉLYES TÁLAK</b>	
<b>Röfi tál 2 személy részére</b> (*1, 3, 7, 10, 12)	9450*
❖ zóna párizsi borda	
❖ zóna sajtos sonkás töltött szelet	
❖ zóna mustáros sertés tekercs	
❖ zóna cigánypecsenye	
<b>Baromfitál 2 személy részére</b> (*1, 3, 7, 12)	9350*
❖ zóna Gabi kedvence	
❖ zóna kijevei töltött csirkemell	
❖ zóna vaslapon sült, filézett, pácolt csirkecomb	
❖ zóna párizsi pulykamell reszelt sajttal	
<b>Roston tál 3 személy részére</b> (*1, 7, 12)	14800*
❖ adag roston csirkemell	
❖ adag vaslapon sült csirkecomb	
❖ adag „füstölő puskacsó”	
❖ adag cigánypecsenye	

### KÖRETEK

### ÁR

<b>Vegyes köret</b> (párolt rizs – sült burgonya)	1050
<b>Sült burgonya</b>	1050
<b>Steakburgonya</b> (*12)	1300
<b>Petrezselymes burgonya</b> (*7)	1050
<b>Burgonyapüré</b> (*7)	1150
<b>Burgonyakrokkett</b> 8db (*1, 7, 12)	1050
<b>Párolt rizs</b>	1050
<b>Rizibizi</b>	1050
<b>Batáta</b> (*12)	1450
<b>Vajon párolt vegyes zöldsököret</b> (*7)	1050
<b>Főtt burgonya</b>	1050
<b>Galuska</b> (*1, 3)	900
<b>Párolt lilakáposzta</b>	800

### SALÁTÁK

<b>Káposztasaláta</b>	1350*
<b>Tejfölös uborkasaláta</b> (*7)	1500*
<b>Paradicsomsaláta</b>	1450*
<b>Vitamin saláta</b>	1550*
káposzta, uborka, paradicsom, lilahagyma	
<b>Friss vegyes saláta</b>	1550*
balzsamecettel vagy olíva olajjal is kérhető	

### ÖNTETEK, MÁRTOGATÓSOK

<b>Tartármártás</b> (*3, 7, 10, 12)	800*
<b>Jalapenos mártogatós</b> (*7, 12)	700*
<b>Fokhagymás joghurtos öntet</b> (*7)	600*
<b>Ketchup</b> (*12)	600*

### DESSZERTEK

<b>Szabadság ízei tortaszelet</b> (*1, 3, 7, 8)	1150*
<b>Csokis málnás mousse tortaszelet</b>	1150*
<b>Tej-cukor-lisztmentes kókuszos mangó tortaszelet</b> (*8)	1250*
<b>Erdei gyümölcsös sajtorta pohárkrém</b> (*1, 3, 7, 8)	1350*
<b>Rákóczi túrós pohárkrém</b> (*1, 3, 7)	1350*
<b>Tej-cukor-lisztmentes málnás pohárkrém</b> (*8)	1550*
<b>Somlói galuska ahogy mi szeretjük</b> (*1, 3, 7, 8, 12) 20 dkg	1550*
<b>Túrógombóc cukros tejföllel</b> (*1, 3, 7) 1 db	1050*
<b>Túrós palacsinta vaníliaöntettel</b> (*1, 3, 7, 12) 1 db	1150*
<b>Mogyorókrémes palacsinta</b>	850*
*(1, 3, 6, 7, 8, 12) 1 db	
<b>Csokoládés szuflé málnás töltelékkel erdei gyümölcs mártással</b> *(1, 3, 6, 7, 8, 12)	1500*