

ANYÁK NAPJA

A FASORBAN

Május első vasárnapja

2026.05.03.

Lepd meg egy különleges
ebéddel vagy vacsorával



Asztalfoglalás és házhoz szállítás
esetén is **előrendelés** javasolt!



ELŐÉTELEK

Haltepertő hagymakarikával,
tartármártással (*1, 3, 4, 7, 12)
Velős piritós zöldségekkel (*1, 12)

LEVESEK

Sertésraguleves túrógombóccal,
kapor szórattal (*1, 3, 7, 9, 12)
Sertésraguleves (*1, 3, 9, 12)
Marhahúsleves gazdagon (*1, 3, 9, 12)
Csontleves cérnametéllel
vagy csigatésztával (*1, 3, 9, 12)
Csontleves májgombóccal (*1, 3, 9, 12)
Sajtkrémleves fűszeres krutonnal (*1, 7, 9, 12)
Hideg gyümölcsleves erdei gyümölcsökből
(*1, 7, 12) májustól - szeptemberig

HALÉTELEK

Filézett ponty hallé (*4) 5150
15 dkg pontyfilé, 5 dkg belsőség
Fogasfilé pankó bundában (*1, 3, 4, 7) 20 dkg 4900*
Harcspaprikás kapros, túrós 6300
csuszával (*1, 3, 4, 7, 12)
Harcsafilé rántva (*1, 3, 4, 7) 24 dkg 4800*

TÉSZTÁK

Bolognai makaróni (*1, 3, 7, 9, 12) reszelt sajttal 4100
Túrós csusza szalonnapörccel (*1, 3, 7, 12) 3900

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

Rántott sajt (*1, 3, 7) 3950
Rántott gombafejek (*1, 3, 7) 2550

MARHÁBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

Pacalpörkölt 4450
Marhapörkölt galuskával (*1, 3) 5550*
Marhapörkölt köret nélkül 4850*
Rántott pacal, fokhagymás 3000*
majonézzal (*1, 3, 7, 10, 12)

ÁR

4050*

1950*

2500

2300

2550

1400

1800

1700*

2400

5150

4900*

6300

4800*

4100

3900

3950

2550

4450

5550*

4850*

3000*

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

Sajtkrémmel töltött csirkemell szezámmagos 4950
bundában (*1, 3, 7, 11, 12)

sajtkrémet 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 vaját és sajtot csirkemellbe töltünk, bundázzuk

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

Rántott csirkemell (*1, 3, 12) 3800

"Füstölő puskacsó" tavaszi 6300

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

"Füstölő puskacsó" köret nélkül 5000

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

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 összekeverünk és csőben sütjük

Egyszemélyes gyros tál fokhagymás 5350*
joghurtos öntettel (*1, 3, 7, 10, 12)

gyros hús pitával, sült burgonyával, friss
salátával, joghurtos öntettel kínáljuk.

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

Rostlapon sült csirkemell (*12) 3700

ANYÁK NAPJA

A FASORBAN

Május első vasárnapja

2026.05.03.

2026 SZÚKÍTETT ÉTLAP

SERTÉSBŐL KÉSZÜLT ÉTELEK

ÁR

Maci karaj (*1, 3, 7) 5150

feta sajtot összekeverjük trappista sajttal, tejföllel medvehagymával, sertéskarajba töltünk, bundázzuk

Mustáros sertés tekercs 5150

mustárral kevert, nagyon apróra vágott füstölt szalonnát, füstölt tarját, csemege uborkát, sonkát, vöröshagymát, kaporral, majoránnával ízesítve, sertéskarajba göngyölve, bundázzuk

Fasor tekercs (*1, 3, 7, 12) 5150

pirított velőt, pirított gombát összekeverjük, sajttal sertéskarajba göngyöljük, bundázzuk, reszelt sajttal szórjuk

Sajtos sonkás töltött szelet (*1, 3, 7, 12) 4700

füstölt tarját és sajtot sertéskarajba töltjük, bundázzuk

Rántott velő (*1, 3, 7) 4 db 3550

Rántott sertésborda (*1, 3, 7) 3500

Cigánypecsenye (*12) 4650

vaslapon sült sertésstarja, fokhagymával és sült kakastaréj szalonnával

Gyuri kedvence (* 3, 7, 9, 10, 12) 4700*

BBQ szószt összekeverünk jalapenoval, dinsztelt vöröshagymával, pirított baconnel, roston sült sertéskarajra halmozzuk, camembert, füstölt, trappista sajttal csőben sütjük.

TÖBBSZEMÉLYES TÁLAK

Röfi tál 2 személy részére (*1, 3, 7, 10, 12) 9450*

- ❖ zóna párizsi borda
- ❖ zóna sajtos sonkás töltött szelet
- ❖ zóna mustáros sertés tekercs
- ❖ zóna cigánypecsenye

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

- ❖ zóna Gabi kedvence
- ❖ zóna kijevei töltött csirkemell
- ❖ zóna vaslapon sült, filézett, pácolt csirkecomb
- ❖ zóna párizsi pulykamell reszelt sajttal

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

- ❖ adag roston csirkemell
- ❖ adag vaslapon sült csirkecomb
- ❖ adag „füstölgő puskacső”
- ❖ adag cigánypecsenye

ÖNTETEK, MÁRTOGATÓSOK

ÁR

Tartármártás (*3, 7, 10, 12) 800*

Jalapenos mártogatós (*7, 12) 700*

Fokhagymás joghurtos öntet (*7) 600*

Ketchup (*12) 600*

KÖRETEK

ÁR

Vegyes köret (párolt rizs – sült burgonya) 1050

Sült burgonya 1050

Steakburgonya (*12) 1300

Petrezselymes burgonya (*7) 1050

Burgonyapüré (*7) 1150

Burgonyakroket 8db (*1, 7, 12) 1050

Párolt rizs 1050

Rizibizi 1050

Batáta (*12) 1450

Vajon párolt vegyes zöldsököret (*7) 1050

Főtt burgonya 1050

Galuska (*1, 3) 900

Párolt lilakáposzta 800

SALÁTÁK

Káposztasaláta 1350*

Tejfölös uborkasaláta (*7) 1500*

Paradicsomsaláta 1450*

Vitamin saláta 1550*

káposzta, uborka, paradicsom, lilahagyma

Friss vegyes saláta 1550*

balzsamecettel vagy olíva olajjal is kérhető

DESSZERTEK

Szabadság ízei tortaszelet (*1, 3, 7, 8) 1150*

Csokis málnás mousse tortaszelet 1150*

Tej-cukor-lisztmentes

kókuszos mangó tortaszelet(*8) 1250*

Erdei gyümölcsös sajtorta 1350*

pohárkrém (*1, 3, 7, 8)

Rákóczi túrós pohárkrém (*1, 3, 7) 1350*

Tej-cukor-lisztmentes málnás pohárkrém (*8) 1550*

Somlói galuska ahogy mi szeretjük 1550*

(*1, 3, 7, 8, 12) 20 dkg

Túrógombóc cukros tejföllel (*1, 3, 7) 1 db 1050*

Túrós palacsinta vaníliaöntettel 1150*

(*1, 3, 7, 12) 1 db

Mogyorókrémes palacsinta 850*

(*1, 3, 6, 7, 8, 12) 1 db

Csokoládés szuflié málnás töltelékkel erdei 1500*

gyümölcsmártással *(1, 3, 6, 7, 8, 12)