

## 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 *
Mártogatással (*1, 3, 4, 7, 12) .....	
Velős pirítóssal (*1, 12) .....	1950 *

## LEVESEK

Bableves füstölt csülökkel, galuskával (*1, 3, 9, 12) .....	3850
Marhahúsleves gazdagon (*1, 3, 9, 12) .....	2550
Sertésraguleves túrógombóccal, kapor szórattal (*1, 3, 7, 9, 12) .....	2500
Sertésraguleves (*1, 3, 9, 12) .....	2300
Tárkonyos pulykaraguleves (*7, 9, 10, 12) .....	2400
Csontleves cérnametéllel 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 *

## HALÉTELEK

Filézett ponty hallé (*4) 15 dkg pontyfilé, 5 dkg belsőség .....	5150
Fogasfilé pankó bundában (*1, 3, 4, 7) 20 dkg .....	4900 *
Harcspaprikás kapos, túrós csuszával (*1, 3, 4, 7, 12).....	6300
Harcsafilé nachosba forgatva, sült batátával, jalapenós mártogatással (*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)

## TÉSZTÁK

Tejszínes garnélás penne (*1, 2, 3, 7) .....	5050 *
zöld fűszerekkel pirított tigrisrákot tejszínes raguval, penne tésztával összefogatunk	
Bolognai makaróni (*1, 3, 7, 9, 12) tejjel nélkül, reszelt sajttal.....	4100
Túrós csusza szalonnapörccel (*1, 3, 7, 12) .....	3900
Mac and Cheese ropogós baconnal vagy bacon nélkül .....	3800 *
(*1, 3, 6, 7, 12) vöröses cheddar sajtmártást szarvacska tésztával összefogatunk, sült bacon szalonnával kínáljuk	

## 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
A legnépszerűbb fogásunk - 60 dkg. A biztos választás - évente több mint 20 000 eladott adaggal	

## BAROMFIBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

Gabi kedvence (*1, 3, 7) .....	5400
tejjel, 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 szezámaggal bundában (*1, 3, 7, 11, 12).....	4950
sajtkrémleves összekeverjük lila hagymával, pirított baconnal, tv paprikával, petrezselyemmel és reszelt sajttal, csirkemellbe töltünk, bundázzuk	
Feta sajtos csirkemell (*1, 3, 7, 12) .....	4950
feta sajtot, lila hagymát és pirított bacon csirkemellbe töltünk, bundázzuk	
Pokol tüze (*1, 3, 7, 12) .....	4950 *
csípős kolbászt, erőspaprikát, tv paprikát és vöröshagymát csirkemellbe töltünk, bundázzuk	
Kisbojtár kedvence (*1, 3, 7, 12) .....	4950
juhtúrót összekeverjük lila hagymával, sonkával, erős paprikával és reszelt sajttal, csirkemellbe töltünk, bundázzuk	
Kijevi töltött csirkemell (*1, 3, 7, 12) .....	4950
fűszeres vajjal és sajtot csirkemellbe töltünk, bundázzuk	
Nachos bundában sült csirkemell falatok jalapenós mártogatással (*1, 3, 7, 12) .....	4950
Pulykamell bolognai raguval töltve (*1, 3, 7, 9, 12).....	4950
bolognai ragut és sajtot pulykamellbe töltünk, bundázzuk	
Töltött pulykamell (*1, 3, 7).....	4950
sajtot, sonkát és gombát pulykamellbe töltünk, bundázzuk	
Ropogós csirkemell falatok Gabi módra (*1, 3, 7, 11, 12) .....	4900
csirkemell falatok szezámaggal bundában, fokhagymás joghurtos öntettel	
Párizsi pulykamell reszelt sajttal (*1, 3, 7) .....	4800
Rántott csirkemell (*1, 3, 7) .....	3800
Ínyenc csirkemell fokhagymás joghurtos öntettel (*1, 3, 7, 12).....	4450 *
jégsalátát, paradicsomot, lila hagymát, és fűszeres krutont halmozunk egy tára, nachos bundában sült csirkemell falatokat helyezünk a tetejére, megszórjuk reszelt sajttal és fokhagymás joghurtos öntettel kínáljuk.	

## BAROMFIBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

"Füstöltgő puskacsó" tavaszi burgonya ágyon (*7, 12) .....	6300
füstölt sajtot, pritamin paprikát csirkemellbe töltünk, baconbe göngyölünk, sütjük és zöldhagymás - lilahagymás, tejszínes burgonyával kínáljuk	
Falusi gazdagon töltött pulykamell, kapos juhtúrós galuskával (*1, 3, 7) .....	6200 *
csípős kolbászt, lila hagymát, tv paprikát, erős paprikát, paradicsomot és pirított bacon pulykamellbe töltünk, vaslapon sütjük és kapos juhtúrós galuskával kínáljuk	
Konfitált kacsacomb párolt lilakáposztával, .....	5500 *
burgonyapürével, barnamártással (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	
„Maya” kedvence (*7, 12) .....	5800
roston sült csirkemellre juhtúrót, lila hagymát, paradicsomot halmozunk, füstölt sajtot, camembert sajtot, trappista sajtot összekeverünk és csöben sütjük	
Olaszos roston csirkemell (*1, 5, 7, 8, 12) .....	4950 *
roston sült csirkemellre sült fekete erdei sonkát, paradicsomot halmozunk és zöld pestóval ízesített sajttal csöben 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 csirkemell (*12).....	4900
Rostlapon sült csirkemell (*12).....	3700

## SERTÉSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

Maci karaj (*1, 3, 7) .....	5150
feta sajtot összekeverjük trappista sajttal, tejjel, medvehagymával, sertéskarajba töltünk, bundázzuk	
Mustáros sertés tekercs (*1, 3, 7, 10, 12) .....	5150
mustárral kevert, nagyon apróra vágott füstölt szalonnát, füstölt tarját, csemege uborkát, sonkát, vöröshagymát, kaporral, majoránnával ízesítve, sertéskarajba göngyölünk, bundázzuk	
Fasor tekercs (*1, 3, 7, 12) .....	5150
pirított velőt, pirított gombát összekeverjük sajttal sertéskarajba göngyölünk, bundázzuk, reszelt sajttal szórjuk	
Velővel töltött szelet (*1, 3, 7) .....	5150
Sajtos sonkás töltött szelet (*1, 3, 7) .....	4700
füstölt tarját és sajtot sertéskarajba töltünk, bundázzuk	
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 *
BBQ szószot összekeverünk jalapenóval, dinsztert vöröshagymával, pirított baconnal, roston sült sertéskarajra halmozunk, Camembert, füstölt, trappista sajttal csöben sütjük	
Szűzpecsenye gazdagon (*12) .....	5150
vaslapon sült sertésszűz csikó bacon szalonnával, csípős kolbászal, vöröshagymával, gombával, erős paprikával, tv paprikával, paradicsommal és fokhagymával	
Brassói aprópecsenye .....	4950
Cigánypecsenye (*12) .....	4650
vaslapon sült sertésárja, fokhagymával és sült kakastarj szalonnával	
Töltött káposzta (*1, 3, 7) 1 db, októbertől - márciusig.....	1800 *

## 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

## TÖBBSZEMÉLYES TÁLAK

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 - pirított velőt, pirított gombát összekeverjük sajttal, sertéskarajba göngyölünk, bundázzuk, reszelt sajttal szórjuk	

Röfi tál 2 személy részére (*1, 3, 7, 10, 12) .....	9450 *
❖ zóna párizsi borda ❖ zóna sajtos sonkás töltött szelet - füstölt tarját és sajtot sertéskarajba töltünk, bundázzuk	
❖ zóna mustáros sertés tekercs - mustárral kevert, nagyon apróra vágott füstölt szalonnát, füstölt tarját, csemege uborkát, sonkát, vörshagymát, kaporral, majoránnával ízesítve, sertéskarajba göngyölünk, bundázzuk ❖ zóna cigánypecsenye - vaslapon sült sertésstarja, fokhagymával és sült kakastaréj szalonnával	

Baromfitál 2 személy részére (*1, 3, 7, 12) .....	9350 *
❖ zóna Gabi kedvence - tejfölt, sajtot, kukoricát, csemege-uborkát és sonkát pulykamellbe töltünk, bundázzuk ❖ zóna kijeji töltött csirkemell - fűszeres vaját és sajtot csirkemellbe töltünk, bundázzuk ❖ zóna vaslapon sült, filézett, pácolt csirkecomb ❖ zóna párizsi pulykamell reszelt sajttal	

Szárnas válogatás 2 személy részére (*1, 3, 7, 9, 12) .....	9350 *
❖ adag roston csirkemell ❖ zóna nachos 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, pritamint paprikát csirkemellbe töltünk, baconbe göngyölünk, sütjük	

Roston tál 3 személy részére (*1, 7, 12).....	14800 *
❖ adag roston csirkemell ❖ adag vaslapon sült csirkecomb	
❖ adag „füstölgő puskacsó” - füstölt sajtot, pritamint paprikát csirkemellbe töltünk, baconbe göngyölünk, 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 nachos 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- májustól szeptemberig.....	1650 *
"Valami" (*1, 3, 7, 11, 12) .....	2600 *
szezámagos csirkemell burgonyapürével	
„Nem kell" (*1, 3, 7, 9, 12) .....	2700 *
csirke nuggets sült burgonyával, ketchuppal	
"Nem vagyok éhes" (*1, 3, 7, 12) rántott sajt sült burgonyával.....	2500 *
"Nem érdekel!" (*1, 3, 7, 9, 12) .....	2650 *
bolognai makaróni tejföl nélkül, reszelt sajttal	
"Nem tudom, de azt biztos nem eszem meg" (*1, 3, 6, 7, 8, 12)....	850 *
mogyorókrémes palacsinta, 1 db	

## KÖRETEK

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

## ÖNTETEK, MÁRTOGATÓSOK

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

## 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!

## 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) .....	1550
12 dkg, 6 dkg vanília fagyalattal és karamell öntettel	
Gesztenyepüré tejszínhabbal (*5, 6, 7, 12) .....	1450
13 dkg, növényi tejszínhabbal	
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.

Rendelj minimum 5 nappal előre a széles tortaválasztékból és a sós, édes süteménykínálatból.



### 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



### WEBSHOP

rendeles.fasorvendeglo.hu



## INFORMÁCIÓK

- Áraink forintban értendőek és tartalmazják az ÁFA-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 alapdíj: 750 Ft, Deszk 1460 Ft, Szőreg 940 Ft, Röske 4910 Ft
- Csomagolás: 100 Ft-tól
- Ételeinket egész Csongrád megyében kiszállítjuk.

2026.03.16.