

RESTAURANT

Kedves Vendégünk,

*köszöntjük Önt a
Hotel Füred Spa & Conference**** éttermében.*

*Étlapunk válogatott fogásaival betekintést ajánlunk nemcsak
a hazai konyha ízvilágába, de a nemzetközi gasztronómia kínálatába is.*

*Vendéglátásunk magas szintű szakmai színvonalát tartjuk mindenkor a
legfontosabbnak, ezért már alapanyagaink beszerzésénél különös figyelmet fordítunk arra,
hogy az ételeinkhez felhasznált nyersanyagok megfelelően ellenőrzött helyről származzanak,
különös figyelemmel a frissességre és az összetevők mind nagyobb részének hazai származására.*

***A különböző ételallergéneket az ételek neve utáni számokkal jelöltük, ezek
jelentését az étlapunk végén található felsorolásban olvashatja.***

*Őszintén reméljük, hogy
minőségi kínálatunkkal Önnek is segítségére lehetünk
a legmegfelelőbb kulináris élmény
kiválasztásában.*

HIDEG ELŐÉTELEK

Paradicsomos mozzarella koktél, ropogós salátával	(7)	1.500,-
Füstölt pisztrángfilé, balzsamkrémes, ropogós salátaágyon	(4)	2.900,-
Tatár Beefsteak, friss zöldekkel, pirítóssal	(1,3,10)	3.800,-

LEVESEK

Májgombóclevés	(1,3,9)	800,-
Erdei gombakrémleves grissinivel	(1,7)	1.200,-
Hideg málnakrémleves vanília fagylalttal	(7)	1.200,-
Marhahúsleves, lúdgége tésztával	(1,3,7,9)	1.400,-
Tárkonyos vadraguleves, burgonyagombóccal	(1,3,7,9,10)	1.500,-

MELEG ELŐÉTELEK

Grillezett kecskesajt, rusztikus sült zöldségekkel	(7)	1.900,-
Francia Brie camembert mandulás bundában, illatos jázmin rizzsel, és sült almával	(1,3,7,8)	2.700,-
Fokhagymás királyrákfarak, grillezett cukkinivel	(2,7)	3.300,-

HALÉTELEK

Fogasfilé fokhagymás mártásban, grillezett zöldségágyon	(4)	4.300,-
Füredi harcsapaprikás, túrós csuszával	(1,3,4,7)	4.400,-
Norvég lazacfilé, lime-os kapribogyó mártással, jázmin rizzsel	(4,7)	4.700,-

FŐÉTELEK

Paprikás lisztben forgatott sertésstarja, pikáns peccsenyelében, rösztli burgonyával	(1,3)	3.500,-
Ropogósra süttött kacsamell, konyakos meggyraguval, pommes duchessel	(1,3,7)	3.900,-
Mozzarellás, paradicsomos csirkemellfilé, bazsalikom mártással, párolt rizzsel	(7)	3.900,-
Sertésszűzermék, kakukkfüves erdei gombákkal, fűszeres-pírított burgonyával	(1)	4.100,-
Pulyka Cordon bleu, vegyes körettel	(1,3,7)	4.100,-
Borjú bécsi, szalmaburgonyával, házi káposztasalátával	(1,3)	4.600,-
Rántott libamájseletek, paradicsomos jázminrizzsel, balzsamecetes madársalátával	(1,3)	8.600,-

STEAK

Bélszín steak udvarmester módra, párolt zöldekkel	(7,10)	6.500,-
Bélszín steak rózsabors mártással, burgonyalángossal	(1,3,7,10)	6.800,-
Bélszín steak illatos vargányával, fűszeres steakburgonyával	(1,7,10)	7.100,-
Bélszín steak Rossini módra, burgonyaropogóssal	(1,3,7,10)	8.800,-

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

Mandulás bundában sült cukkini, bazsalikomos, paradicsomos tollhegy tésztával	(1,3,8)	2.400,-
Grillezett camembert érme, párolt brokkolival, pírított magvakkal	(7,8)	2.900,-

GYERMEKEKNEK

Elza hercegnő ajánlata (rántott sajt, párolt rizzsel)	(1,3,7)	1.600,-
Minyonok, ha itt vannak, mindig ezt eszik (paradicsomos, sajtos spagetti)	(1,3,7)	1.600,-
Bogyó és Babóca kedvence (rántott csirkemell sültburgonyával, ketchuppal)	(1,3)	1.900,-

SALÁTÁK

Paradicsomsaláta		700,-
Uborkasaláta		700,-
Káposztasaláta		700,-
Ecetes uborka		700,-

DESSZERTEK

Somló galuska	(1,3,7,8)	1.200,-
Barackos-túrós palacsinta vanília öntettel	(1,3,7)	1.300,-
Tradicionalis dobostorta szelet	(1,3,7)	800,-
Sajtízeltő dióval, almával, olívbogyóval	(7,8)	1.600,-

Gluténmentes ételeink

FŐÉTELEK

Roston sült csirkemellsteak, fűszeres sajttal, párolt rizzsel	(7)	3.900,-
Sertésszűzermék rokfort mártással, hüvelyes zöldborsóval, jázmin rizzsel	(7)	3.900,-

DESSZERTEK

Almás-mákos kocka	(3, 7, 8)	800,-
-------------------	-----------	-------

ÉTELEINK BESOROLÁSA - SORSZÁMAINK JELENTÉSE

- (1) glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza (például tönkölybúza vagy khorsan búza), rozs, árpa, zab, illetve hibridizált fajtáik, valamint a belőlük készült termékek
- (2) rákfélék és a belőlük készült termékek
- (3) tojás és belőle készült termékek
- (4) hal és a belőle készült termékek
- (5) földimogyoró és a belőle készült termékek
- (6) szójabab és a belőle készült termékek
- (7) tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)
- (8) diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőlük készült termékek
- (9) zeller és a belőle készült termékek
- (10) mustár és a belőle készült termékek
- (11) szezám-mag és a belőle készült termékek
- (12) kén-dioxid és az SO_2 -ben kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben
- (13) csillagfürt és a belőle készült termékek
- (14) puhatestűek és a belőle készült termékek

A feltüntetett árak az ÁFA-t tartalmazzák.
A fenti árakra 10% felszolgálati díjat számolunk fel.

Kérjük kedves Vendégeinket, éttermünket megfelelő öltözetben látogatni szíveskedjenek.
Megértésüket köszönjük!

A félpanziós ellátás kizárólag éttermünk területén fogyasztható el.
Igénye esetén szívesen készítünk Önnek éttermen kívül fogyasztható ételeket, térítés ellenében.

További információkért kérjük, forduljon munkatársunkhoz!

Összeállította:

Kovács Attila
éttermi igazgató

2017 - 02

www.hotelfured.hu