



À la carte étlap

_ HIDEG ELŐÉTEL _

Cézár saláta    **4 590 Ft**

mini római saláta, csirkemell, dresszing, parmezán, kruton

Tatárbeafsteak   **4 790 Ft**

kovászosuborka-géllel, piritós

Fokhagymás-chilis garnéla   **4 790 Ft**

(Gambas al Ajillo), kovászos kenyér

Sárgadinnye és Serrano sonka randevú **2 990 Ft**

_ LEVESEK _

Húsleves    **1 990 Ft**

tészta, gyökérzöldségek, főtt hús

Hideg bazsalikomos, mentás eperkrémleves  **2 190 Ft**

vanília fagyalt

_ FŐÉTELEK _

Rántott tőkehal    **4 490 Ft**

kapros tökfőzelék, grill cukkini

Csirkemell supreme grillezve **4 490 Ft**

nyári zöldségekkel

Saltimbocca **4 490 Ft**

(Olasz sertésszűz) petrezselymes újborgonya

Bélszín érmék

fűszeres krusztával  **10 990 Ft**

lecsókrémleves és borsóval, sült burgonyapüré

Tafelspitz zöldségekkel **5 490 Ft**

sült burgonyakorong, alma szósz

_ TÉSZTA ÉTEL _

Lazacos Canuti tagliatelle **4 490 Ft**



_ VEGETÁRIÁNUS ÉTEL _

Vargánya szósos Canuti    **4 290 Ft**

pappardelle

_ GYEREK MENÜ _

Bolognai spagetti   **3 690 Ft**

Rántott csirkemell   **4 290 Ft**

hasábburgonya, ketchup

Rántott Camembert    **4 290 Ft**

Jázminrizs, áfonyalekvár

Rántott sajt     **4 290 Ft**

Jázminrizs, tartármártás

_ SALÁTA _

Friss saláta **990 Ft**

Savanyúság **990 Ft**

ecetes uborka, csalamádé, ecetes gyöngyhatagyma, ecetes almapiaprika

_ DESSZERTEK _

Almás rétes vanília szósszal    **3 390 Ft**

Csokoládé soufflé **3 890 Ft**

gluténmentes, vegán


Krasieczki Tamás
F&B Manager


Kondics Zoltán
Executive Chef



GLUTÉN



RÁK



TOJÁS



HAL



FÖLDIMOGYORÓ



SZÓJA



LAKTÓZ



DIÓFÉLE



ZELLER



MUSTÁR



SZÉZÁMMAG



KÉN-DIOXID
ÉS SZULFITOK



PUHATESTŰEK



CSILLAGFÜRT



GOMBA



fagus HOTEL
SOPRON ★★★★★
Conference & Spa

Áraink Forintban értendők és az tartalmazzák az ÁFA-t, valamint a szervizdíjat.
www.fagushotel.hu


Adventor Hotels