



À la carte étlap

ELŐÉTEL

Graved Lazac    **3 490 HUF**
Kaporvíz | Szezámag | Shimeji gomba | Saláta mix

Burrata     **2 890 HUF**
Paradicsom | Paradicsom-majonéz | Bazsalikom pesztó

Bulgur    **2 590 HUF**
Cukorinnye | Sárgadinnye | Mentadressing
Feta (választható)

LEVESEK

Uborka Gazpacho  **2 490 HUF**
Fügetatár (VEGGIE)


Gyümölcsleves (VEGAN) **2 290 HUF**

Consommé     **2 190 HUF**
Julienne zöldség | Grízgombóc

Erdei gombakrémleves **2 290 HUF**
Pácolt Shimeji gomba (Vegán)

FŐÉTELEK

Sertésszűzérme    **4 690 HUF**
Paszternákpüré | Édesburgonya | Mustármagkaviár | Jus

„FAGUS” Borjúpaprikás **4 290 HUF**
Galuska
  

Ravioli   **2 490 HUF**
Ricotta | Spenót | Kakukkfűolaj

KÍMÉLŐ ÉTELEK

Dinnye Mojito (VEGAN) **2 990 HUF**
Cukorinnye | Sárgadinnye | Menta | Lime | Madársaláta

Caesar saláta      **3 890 HUF**
Szívsaláta | Főtt tojás | Crouton | Pírtott Baconszalonna
Csirkemell | Parmezán

GYEREK MENÜ

Rántott csirkemell    **2 990 HUF**
Hasábburgonya

Rántott sajt      **2 590 HUF**
Jázminrizs | Tartármártás

Spagetti Bolognese **2 990 HUF**
    

DESSZERTEK

Csokoládé torta    **1 290 HUF**

Málnás Sacher    **1 290 HUF**

Őrség zöld aranya     **1 290 HUF**

Kraseczki Tamás
F&B Manager

Tóth Barnabás
Executive Chef



GLUTÉN



RÁK



TOJÁS



HAL



FÖLDIMOGYORÓ



SZÓJA



LAKTÓZ



DIÓFÉLE



ZELLER



MUSTÁR



SZEZÁMMAG



KÉN-DIOXID
ÉS SZULFITOK



PUHATESTŰEK



CSILLAGFÜRT



fagus HOTEL
SOPRON ★★★★★
Conference & Spa

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

