

KÖSZÖNTŐ



Üdvözöljük a Medveotthon területén lévő Fatálas étteremben!

Éttermünk családi hangulatú, hagyományos magyar ízekkel egész évben szeretettel várja az étkezni kívánókat.

Állandó étlap mellett, hétvégén, évszaknak megfelelően, kétféle menüt ajánl vendégeink számára.

Ételeink frissen készülnek, ezért türelmüket előre is köszönjük!
A számla végösszege 10% szervizdíjat tartalmaz.
Megmaradt ételek elcsomagolására van lehetőség.

Csoportok számára 15 fő felett 20% kedvezményt adunk.
Családi és céges rendezvények lebonyolítását helyben vállaljuk 100 főig.

Éttermünkben bankkártyát is elfogadunk.

A téli időszakban (november 15-től március 15-ig) péntek, szombat és vasárnap vagyunk nyitva.
Hétköznap 9 órakor, hétvégén 8 órakor nyitunk, ebédelni 12 órától lehet.

Elérhetőségeink:

kulibalint@medveotthon.hu

06703157914 vagy 06203970138

Hajdu Csaba
konyhafőnök



Halételeink

Roston sült lazacfilé, kajos citrommártással	2980 ft
Harcspaprikás túrós csuszával	2620 ft
Mandulás rántott harcsa	1850ft
Fogas steak gyömbéres chili mártással	2980 ft
Szilvásváradai pizstráng, vajjas petrezselymes burgonyával	3250 ft
Roston sült pizstráng, narancsos kevert salátával	3250 ft

Erdei odú

Erdei gombás vaddisznópörkölt, krokettel	3220 ft
--	---------

Előételek

Hortobágyi húsos palacsinta	850 ft
Zöldséggel töltött rántott palacsinta, lilahagyma lekvárral	850 ft
Füstölt csülökkel töltött rántott palacsinta, petrezselymes tormahabbal	850 ft
Házi tócsni fokhagymás tejföllel	600 ft



Friss saláták

Maci Laci saláta (friss kevert saláta, balzsamecet krém, sajt)	1050 ft
Görög saláta	1190 ft
Cézár saláta	1290 ft
Majonézes kukorica saláta	680 ft
Narancsos kevert saláta, pirított magvakkal	820 ft



Levesek

Húsleves gazdagon (csirkehús, cérnametélt, zöldségek)	750ft
Francia hagymaleves cipóban	710ft
Brokkoli krémleves, pirított mandulával	710 ft
Halászlé harcsa kockával	1200 ft
Palócleves bográcsban	1100 ft
Nyírségi gombócleves (vadhúsból)	890 ft
Gyümölcsleves (szezonális)	690 ft



Malacságok

BBQ oldalas fűszeresen	1810 ft
Cordon Bleu	1750 ft
Cigánypecsenye	1850 ft
Brassói aprópecsenye	1750 ft
Óriás Bécsi szelet (szűzpecsenye)	1950 ft
Sertés szűzermék tejszínes kapormártással	1820 ft
Baconos szűzermék zöldbors mártással	1980 ft
Pirított káposztával, füstölt csülökkel töltött karaj, petrezselymes tormahabbal	1980 ft
Milánói sertésborda	1890 ft
Mustáros flekken	1850 ft



Baromfiudvar lakói

Normandiai csirkemell (sonkával és sajttal töltött csirkemell, baconba tekerve, fóliában sütve)	1650 ft
A ház kedvence (csirkemell roston, camemberttel és sonkával töltve, snidlinges sajtmártással)	1710 ft
Parmezános csirkemell kevert salátával, zöldfűszeres majonézzel	2350 ft
Aszalt szilvával, camemberttel töltött csirkemell	1680 ft
Sokmagvas csirkemell	1480 ft
Roston sült csirkemell parajos gnocchival	2350 ft
Fűszeres, roppanós csirkemell (cornflakes bundában)	1480ft
Rántott csirkemell	1320 ft
Csirkecomb filé roston, baconos majonézes káposztával	1380 ft
Rosé kacsamell házi tócsnival, gyömbéres ribizlimártással	3200 ft



Vegetáriánus ételek

Rántott Trappista sajt tartármártással	1280 ft
Rántott gomba tartármártással	1160 ft
Juhtúróval töltött gomba	1280 ft
Rántott camembert sajt, áfonya lekvárral	1280 ft
Rántott karfiol/Rántott brokkoli tartármártással	1160 ft
Roston sült camembert sajt, friss kevert salátával	1700 ft

Gyerek menü (15 fő felett 20% kedvezmény)

Vuk zsákmánya: rántott csirkemell, hasábburgonya	910 ft
Iglo kapitány kedvence: halrudak, hasábburgonya	810 ft
Jerry elesége: rántott sajt, hasábburgonya	850 ft
Milánói spagetti (sonka, gomba)	850 ft
Bolognai spagetti (fűszeres darált hús)	850 ft



Desszertek

Somlói galuska	680 ft
Szilvalekváros gőzgombóc mákkal, vaníliásodóval	810 ft
Mákos guba vanília öntettel	650 ft
Gundel palacsinta rumos dióval	910 ft
Barackos túróval töltött palacsinta vanília öntettel	710 ft
Fahéjas almás palacsinta, vanília öntettel	710 ft
Kakaós palacsinta	190 ft
Ízes palacsinta	190 ft
Fahéjas palacsinta	190 ft
Nutellás palacsinta	190 ft



Tészták

Milánói spagetti (sonka, gomba)	1480 ft
Bolognai spagetti (fűszeres darált hús)	1480 ft
Carbonara spagetti	1480 ft
Tejszínes spagetti hátszíncsíkokkal, erdei gombával	1970 ft
Túrós csusza	1480 ft
Juhtúrós sztrapacska füstölt csülkös, pirított savanyú káposztával	1870 ft
Parajos gnocchi	1480 ft
Zöldséges, lazacos gnocchi	1970 ft



Savanyúságok

Csemege uborka	450 ft
Kovászos uborka (szezonális)	450 ft
Vegyes vágott	410 ft
Uborkasaláta (szezonális)	490 ft
Paradicsomsaláta (szezonális)	510 ft
Házi káposztasaláta	450 ft
Almapaprika	450 ft

Mártások

Ketchup	150 ft
Majonéz	150 ft
Mustár	150 ft
Tejföl	150 ft
Tartármártás	280 ft
Zöldbors mártás	280ft
Sajtmártás	280 ft
Gyömbéres ribizlimártás	280 ft
Tejszínes kapormártás	280 ft
Lilahagyma lekvár	280 ft
Petrezselymes tormahab	150 ft



Tálaink

Brummogó tál 2 főre

4950 ft

(rántott sertéshús, rántott sajt, rántott gomba, sokmagvas csirke, hagymakarika, rizs, hasábburgonya)

Maci Laci tál 2 főre

5120 ft

(BBQ oldalas, Normandiai csirkemell, sült csirkecomb, cigánypecsenye, rizs, hagymakarika, hagymás tört burgonya, steak burgonya)

Habzsi-dözsi tál 2 főre

6320 ft

(hagymás rostélyos, sokmagvas csirkemell, rántott sajt, baconos szüzérme, Cordon Bleu, rizs, kevert saláta, hasábburgonya, hagymakarika)

Dönci tál 2 főre

5130 ft

(fűszeres cigánypecsenye, rántott sertéshús, roston sült csirkemell, rántott sajt, hagymakarika, hagymás tört burgonya, hasábburgonya, rizs)

Vegetáriánus tál

5120 ft

(roston camembert, rántott sajt, juhtúróval töltött gomba, rántott hagymakarika, rántott karfiol, grill zöldség, rizs, hasábburgonya)



Köreték

Hasábburgonya	490 ft
Burgonya krokett	490 ft
Fűszeres steak burgonya	490 ft
Hagymás tört burgonya	490 ft
Petrezselymes burgonya	490ft
Jázmin rizs	490 ft
Rizi-bizi	490 ft
Galuska	490 ft
Kukoricás rizs	490 ft
Grillezett zöldségek	650 ft
Párolt zöldségek	490 ft
Majonézes kukorica	680 ft



© Can Stock Photo - csp6540544

Marhapásztor kedvencei

Hagymás rostélyos	3200 ft
Hátszínlángos zöldbors mártással	3200 ft
Vadas marha spagettivel	1980 ft
Szürke marha pörkölt, kapos, túrós galuskával	2190 ft

