

**Szeretettel köszöntjük a Fiastyúk Udvarházban!**

Tudta, hogy az étlapon szereplő ételek alapanyagainak jelentős része - főként a zöldségek és gyümölcsök - a Fiastyúk Udvarház saját, ellenőrzött ökológiai gazdálkodást folytató biobirtokáról származnak?

Tudta, hogy a kovászos kenyeret helyben sütik séfjeink és a szörpöket, lekvárokat is magunk készítjük? Hogy a Fiastyúk Udvarházban abból főzünk és sütünk, ami éppen frissen terem és érik? Étlapunk éppen ezért 2-3 hetente megújul, így mindig megéri rendszeresen visszatérni. Legyen részese Ön is az idényjellegű, modern, kreatív konyhának! Kézműves termékeinket pedig meg is vásárolhatja kis delikátesz üzletünkben.

Köszönjük a látogatását, jó étvágyat kívánunk!

Rostási-Szabó József  
tulajdonos

Nagy Krisztián  
executive chef



**FIASTYÚK UDVARHÁZ**  
**ÉTTEREM, VENDÉGHÁZ, ÖKOGAZDASÁG**

## **ELŐÉTELEK ÉS LEVESEK**

|   |          |
|---|----------|
| Kacsamájpástétom birsalmasajttal és füstölt céklacarpaccióval               | 3 200 Ft |
| Etyeki kecske-camembert paradicsomos gombával                               | 2 700 Ft |
| Grillezett mangalicakolbász mustáros lencsével és babbal, pácolt hagymákkal | 2 200 Ft |
| Tanyasi csirkeleves tárkonyos daragaluskával                                | 1 450 Ft |
| Szarvasraguleves erdei gombákkal és nudlival                                | 2 100 Ft |
| Krémleves napi ajánlatunk szerint   | 1 300 Ft |

## **FŐÉTELEK**

|  |          |
|--|----------|
| Grillezett csirkemell juhtúrós házi tésztával, paprikás mártással                                      | 3 400 Ft |
| Kecskesajttal és brokkolival töltött burgonyás-parajos házi tészta füstölt lazacpisztráanggal          | 3 500 Ft |
| Rozé kacsamell káposztás nudlival, édesburgonya-krémmel és lilakáposzta szósszal                       | 3 900 Ft |
| Tapolcai lazacpisztráng sáfrányos halszósszal, fekete rizzsel, pagoda karfiollal és marinált gombákkal | 4 800 Ft |
| Omlós malacnyak lilaburgonyával, sült fokhagymaszósszal, szójababbal és lencsével                      | 4 300 Ft |
| Rántott borjúszelet petrezselymes burgonyával és házi savanyított zöldségekkel                         | 3 900 Ft |
| Őzcombolád vadasan szalvétagombóccal és szarvasgombás tejjöhlhabbal                                    | 4 200 Ft |

## **HÚSMENTES ÉTELEK ÉS SALÁTÁK**

|  |          |
|--|----------|
| Kecskesajttal és brokkolival töltött burgonyás-parajos házi tészta | 2 500 Ft |
| Káposztás nudli édesburgonyakrémmel és lilakáposzta szósszal       | 2 200 Ft |
| Kerti zöldsaláta bazsalikomos dresszingsel                         | 1 600 Ft |
| Savanyított kerti zöldségek  | 700 Ft   |

## **GYEREKEKNEK**

|   |          |
|---|----------|
| Kis adag rántott hús petrezselymes burgonyával              | 2 200 Ft |
| Sült sertéshúsgombócok paradicsommártással és házi nudlival | 1 800 Ft |

## **DESSZERTEK**

|   |          |
|---|----------|
| Meggyes-mákos rétes, madártejhabbal és aszalt meggykompóttal                        | 1 650 Ft |
| Mézes kecskesajt-torta zabkeksszel, aszalt szilva zselével, narancsos sütőtökrémmel | 1 550 Ft |
| Fiastyúk somlói: csokoládé mousse vanília krémmel és diós keksszel üveg pohárban    | 1 300 Ft |
| Kézműves kecske- és tehénsajtok Etyekről és Fehérvárcsurgóról                       | 1 700 Ft |

| <b>VÍZ</b>  |        |
|---|--------|
| <i>Szigetközi Friss Víz mentes (0,5 liter)</i>    | 400 Ft |
| <i>Szigetközi Friss Víz szénsavas (0,5 liter)</i> | 400 Ft |
| <i>Szigetközi Friss Víz mentes (1 liter)</i>      | 700 Ft |
| <i>Szigetközi Friss Víz szénsavas (1 liter)</i>   | 700 Ft |
| <i>Szódavíz (0,5 liter)</i>                       | 300 Ft |
| <i>Szódavíz (1 liter)</i>                         | 600 Ft |

| <b>ÜDÍTŐ</b>   |        |
|--|--------|
| <i>Fiastyúk szörp (0,4 liter)</i><br><i>(málna, fekete ribizli, piros ribizli)</i> | 850 Ft |
| <i>Házi limonádé (0,4 liter)</i>   | 850 Ft |
| <i>Szőlőlé - Fiastyúk Udvarház (100 ml)</i>  | 250 Ft |
| <i>Almalé (200 ml)</i>   | 560 Ft |
| <i>Őszibarack- és almalé (200 ml)</i>  | 560 Ft |
| <i>Narancslé (100 ml)</i>  | 250 Ft |
| <i>Cedrata citromos - J. Gasco (200 ml)</i>  | 790 Ft |
| <i>Mandarin és narancs - Fentimans (275 ml)</i>                                    | 890 Ft |
| <i>Gyömbér - Fentimans (150 ml)</i>  | 590 Ft |
| <i>Tonik - Fever Tree (200 ml)</i>   | 790 Ft |
| <i>Madagascan Cola - Fever Tree (200 ml)</i>                                       | 790 Ft |

| <b>KÁVÉ</b>            |        |
|------------------------|--------|
| <i>Espresso</i>        | 500 Ft |
| <i>Ristretto</i>       | 500 Ft |
| <i>Dupla espresso</i>  | 850 Ft |
| <i>Hosszú kávé</i>     | 500 Ft |
| <i>Cappuccino</i>      | 600 Ft |
| <i>Tejeskávé</i>       | 690 Ft |
| <i>Latte macchiato</i> | 690 Ft |

| <b>TEA</b>   |        |
|--|--------|
| <i>Himalayan Spring FF fekete 2018</i>                 | 750 Ft |
| <i>Taiwan Primeur zöld 2019</i>                        | 750 Ft |
| <i>Da Xue Shan Shou Mei fehér 2018</i>                 | 750 Ft |
| <i>Vegyes gyümölcs - körte, szilva, meggy és bodza</i> | 750 Ft |
| <i>Gyógynövényes tea</i>                               | 550 Ft |

## ÉTLAP



## ÉTTEREM, VENDÉGHÁZ, ÖKOGAZDASÁG

Áraink szervízdíjat nem tartalmaznak.

Az allergén összetevőkről, kérjük, érdeklődjék a felszolgálóknál. Rendelésfelvétel 21.00-ig.

2020. január 23.