

FETTER

MENU

Zanabai's
FETTEREM

Étvágygerjesztők / Starters

<i>Kacsamáj bonbon salátakoktéllal, meggybor dresszingsel</i>	1250.-
Duck liver bon-bons with sour cherry wine dressing and salad cocktail	
<i>Kacsamell-carpaccio dióolajos magvas salátával</i>	1200.-
Duck breast carpaccio with nuts and green salad in walnut oil	
<i>Tatárbeefsteak friss kerti zöldségekkel</i>	2200.-
Tatarbeefsteak with butter, purple onion, and toast	
<i>Roston sült kecskesajt pikáns alma chutney-val, pirítóssal</i>	1600.-
Roasted goatcheese in apple chutney and toast	

Levesek / Soups

<i>Chilis citromos halleves roston sült harcsa filével</i>	950.-
Fish soup with chili and lemon, topped with seasoned catfish	
<i>Csirkehúsleves csigatésztával</i>	800.-
Chicken soup	
<i>Rozmaringos vadmalac raguleves</i>	1100.-
Boar piglet ragout seasoned with rosemary	
<i>Vadgomba cappuccino ropogós bacon szalaggal</i>	800.-
Wild mushroom capuccino with crispy bacon	
<i>Fokhagyma krémleves kecskesajtos pirítóssal</i>	800.-
Garlic cream soup with toast and goats cheese	
<i>Erdei gyümölcsleves</i>	600.-
Berrysoup	

Halak / Fish

<i>Dorozsmai Molnár harcsa</i>	2200.-
Catfish fillet in Dorozsmai Molnar Style	
<i>Vajhal steak citromfű mártással, roston cukkinivel, jázminrizzsel</i>	3600.-
Butter-fish steak with lemon balm sauce, roasted zucchini and jasmine rice	
<i>Roston pisztráng fokhagyma-mártással, kerti finomságokkal</i>	2600.-
Roasted trout in garlic sauce and garden vegetables	

Főételek / Main Course

Narancsos zsályás csirkemell friss salátával 2400.-

Orange-sage marinated chicken fillet steak with fresh salad

Aszalt paradicsommal, sajttal, sonkával töltött csirkemell parmezánmártással, párolt jázminrizzsel 2200.-

Stuffed chicken fillet with dried tomato, cheese, ham and jasmine rice

Vasalt csirkecomb gyöngyhagymás pecsenyelével, kolozsvári burgonyával 1800.-

Chicken fillet, pickled onions sauce and potato in Kolozsvári style

Füstölt sajttal, barackkal töltött csirkemell filé rántva, fűszeres burgonyakarikákkal 2000.-

Chicken fillet stuffed with cheese and peach with spicy potato

Ropogós hízott kacsacomb hagymás törtburgonyával, párolt vöröskáposztával 2500.-

Duck drumsticks with mashed potatoes and braised red cabbage

Sült kacsamell filé narancsos karamelles párolt almával, rozmaringos burgonyafánkkal 2800.-

Roast duck breast with orange caramel apples stewed with rosemary potato fritters

Konfitált kacsamell filé erdei gyümölcsraguval, rizskörtével 2800.-

Duck breast fillet with berrystew and rice

Sertésszűz hagymás kacsamájjal vajás petrezselymes burgonyával 2500.-

Tenderloin pork fillet with duck liver with onion, whole potato, butter and parsley

Baconbe göngyölt sertés szűz vargányaraguval, zöldségrőzsével, jázminrizzsel 2800.-

Tenderloin pork fillet wrapped in bacon with bolete stew, roasted vegetables and rice

Házi sonkával aszalt paradicsommal göngyölt sertés szűz, zöldséges parajágyon 2500.-

Ham and dried tomato stuffed pork tenderloin with vegetables spinach bed

Mediterrán sült malacoldalas zöldfűszer illatú toszkán metélttel 2800.-

Mediterranean herbs scented roasted pork with Tuscan pasta

Magyaros sült oldalas paprikás burgonyával, vadász salátával 2800.-

Roasted pork with potato and Hunter salad

*Egészben sült malac csülök burgonyaszírommal,
barnasörös párolt káposztával* 2800.-

Pork leg roasted in whole, with steamed cabbage and chips

Ördögpecsenye 2400.-

Sliced pork fillet with hot letcho

Vadpörkölt ínycsekknek, burgonyalángosra tálalva 2000.-

Wildboar served with fried potato bread

Bécsi szelet burgonyapürével 2200.-

Veal „Viennese” slice with potato

*Bélszín steak füstölt paprikamártással, fűszeres steak
burgonyával, roston kerti finomságokkal* 4500.-

Tenderloin steak with smoked paprika sauce, steak potato and
roasted vegetables

Csípős bélszíncsíkok zöldságes jászmin rizzsel 3600.-

Stripes of spicy tenderloin beef with jasmine rice and vegetables

Tésztaételek / Pasta

Spenótos, kecskesajtos metélt citromos vajmártással 1200.-

Pasta with spinach and goatcheese in lemon and butter sauce

Bazsalikomos vargányagombás penne 1200.-

Penne with basil and porcini mushrooms

Saláták / Salads

Cézár saláta 1200.-

Caesar salad

Görög saláta 950.-

Greek salad

Hagyományos idénysaláták 400.-

Traditional seasonal salads

Házi savanyúságok 400.-

Home made pickles

Desszertek / Dessert

<i>Almás lepény vaníliafagylalttal</i> Apple pie with vanilla ice-cream	800.-
<i>Bundás kalács karamellizált barackkal, vaníliafagylalttal</i> Coated sweet bread with caramelized peach and vanilla ice-cream	850.-
<i>Csokoládé vulkán forralt boros málnaraguval</i> Chocolate volcano with raspberry mulled wine dressing	900.-
<i>Frissen sült almás diós rétes gyömbéres karamellel</i> Freshly baked apple and walnut in pastry layers with ginger caramel	900.-
<i>Gesztenyével töltött palacsinta narancsos fehércsokoládé mártással</i> Pancakes stuffed with chestnuts, orange and white chocolate sauce	600.-
<i>Sajtízelítő</i> Cheeseboard	1200.-

Vegetáriánusoknak / For vegetarians

Levesek / Soup

<i>Kertészleves</i> Vegetable soup with chili and lemon	650.-
<i>Fokhagyma krémleves kecskesajtos pirítóssal</i> Garlic cream soup with goats cheese on toast	800.-
<i>Vadgomba cappuccino</i> Wild mushroom cappuccino	800.-
<i>Erdei gyümölcsleves</i> Berry soup	600.-

Főételek / Main Course

<i>Roston kecskesajt dióolajos salátával, pikáns alma chutney-val</i>	1600.-
Grilled goatcheese with mixed salad in walnut oil, and apple chutney	
<i>Currys parmezános zöldségragú jázminrizzsel</i>	1200.-
Garden vegetables ragout with parmezan, curry and jasmine rice	
<i>Spenótos, kecskesajtos metélt citromos vajmártással</i>	1200.-
Boiled pasta with spinach and goatscheese in lemon and butter sauce	
<i>Bazsalikomos vargányagombás penne</i>	1200.-
Penne with basil and porcini mushrooms	
<i>Bundázott kerti finomságok burgonyapürével, párolt rizzsel</i>	1200.-
Coated vegetables with mashed potatoes and rice	

Saláták / Salads

<i>Görög saláta</i>	950.-
Greek salad	
<i>Hagyományos idénysaláták</i>	400.-
Traditional seasonal salads	
<i>Házi savanyúságok</i>	400.-
Home made pickles	

Desszertek / Dessert

<i>Almás lepény vaníliafagylalttal</i>	800.-
Apple pie with vanilla ice-cream	
<i>Bundás kalács karamellizált barackkal, vaníliafagylalttal</i>	850.-
Coated sweet bread with caramelized peach and vanilla ice-cream	
<i>Csokoládé vulkán forralt boros málnaraguval</i>	900.-
Chocolate volcano with raspberry mulled wine dressing	
<i>Frissen sült almás diós rétes gyömbéres karamellel</i>	900.-
Freshly backed apple and walnut in pastry layers with ginger caramel	
<i>Gesztenyével töltött palacsinta narancsos fehércsokoládé mártással</i>	600.-
Pancakes stuffed with chestnuts, orange and white chocolate sauce	
<i>Sajtízelítő</i>	1200.-
Cheeseboard	

Gyerekeknek / For children

Húsleves csigatésztával 400.-
Meat soup with noodles

Sajtbundában sült csirkefiletok jázminrizzsel 800.-
Chicken fillet in cheese coat with jasmine rice

Kakaós palacsinta 300.-
Pancakes with chocolate



Lisztérzékeny vendégeinknek igény szerint gluténmentes ételeket készítünk. Szakácsaink az ételek elkészítéséhez mesterséges adalékanyagot nem használnak.

We make gluten-free menu according to needs to our gluten sensitive guests. Our chefs do not use any artificial additives while making food.

Party szervíz szolgáltatásunk az Önök igényeinek megfelelően vállalja rendezvények teljes körű lebonyolítását, szervezését!

Our party service provides full range of organization and transaction of programs according to your special requests.

Áraink az áfát tartalmazzák.
Our prices includes value added tax.

Áraink forintban értendők.
Our prices should be paid in Forint.

Féladag rendelése esetén 70%-os árat számolunk fel!
If you order half portion we charge 70%!

Ételáraink a köretek árát tartalmazzák.
The prices of our meals include the garnish.

Barabás Zoltán
Ügyvezető-tulajdonos

Nagy Róbert
Séf