

HBH A:2700 Ft B:3000 Ft

Hétfő

A menü Zöldborsó leves vajas galuskával
Tejszínes tormás jérceragu burgonya
fánkkal
B menü / LAKTÓZ MENTES
Tyúkhús leves csigatésztával zöldségekkel
Kukorica bundában sült jércemell
kuskusszal fokhagymás tejföllel

Kedd

A menü Székely káposzta
Mandulás brownie fagyival
B menü Indiai vöröslencse leves, pirított
bacon-nel
Rántott jércemell grillezett puliszkával,
négyajt mártással

Szerda

A menü Hideg őszibarack leves
Erdélyi tokány „zsemlegombóccal”
B menü / glutén nélkül
Mediterrán paradicsomos bableves
Malacsült tejszínes mustáros gomba
mártással, steak burgonyával

Csütörtök

A menü Tárkonyos burgonya leves
grillkolbásszal
Jércemell ropogós bundában sütve Cézár
saláta, pestó, parmezán
B menü / glutén nélkül, laktóz mentes
Marha ramen leves
Csángó tarja steak burgonyával

Péntek

A menü Gombakrém leves, pirított
magvakkal
Csáky rostélyos galuskával
B menü Palóc leves
Aszaltszilvával, és kéksajttal töltött
jércemell rántva burgonya pürével

KORZÓ 2400 Ft

Hétfő:

- Paradicsomleves betűtésztával
A: Dubarry csirkemell párolt rizzsel
B: Rántott sertésszelet
petrezselymes burgonyával

Kedd:

- Gombakrémleves
A: Barbecue oldalas hagymás
törtburgonyával
B: Mozzarellaival grillezett
csirkemell zöldséges rizzsel

Szerda:

- Tárkonyos szarvasraguleves
A: Mákosguba vaníliásodóval
B: Rántott sajtrudacskák párolt
rizzsel, tartár mártással
C: Tökfőzelék sertéspörkölttel

Csütörtök:

- Meleg fahéjas meggyleves
A: Töltött paprika főtt burgonyával
B: Roston szűzermék
gyümölcsmártással,
burgonyakrokettel

Péntek:

- Húsleves gazdagon
A: Harcsapaprikás túróscsuszával
B: Kijevi csirkemell
burgonyapürével

ITT ÉS MOST 2550 Ft

Hétfő

Tejfölös-kolbászos
burgonyaleves
A: Rusztikus bundában sült
csirkemell rizibizivel
B: Sertésszelet vadas
mártással és csótésztával

Kedd

Csontleves húsgombóccal
A: Zserci szelet (hagymás-
mustáros rántott borda)
burgonyapürével
B: Grillezett sertésszűz lecsós
sült burgonyával

Szerda

Szamócás barackleves
A: Kárpáti borzaska jázmin
rizzsel
B: Csirkecomb paprikás
(dobverő) galuskával

Csütörtök

Zöldborsóleves
A: Rántott hekkfilé jázmin
rizzsel és remuláddal
B: Grillezett csirkemell cheddar
szósszal és sült burgonyával

Péntek

Legényfogó leves
A: Rántott sertésborda
hagymás tepsis burgonyával
B: Óriás tócsniba töltött
szárnyasragu

Főté 2500 Ft diétás: 2700 Ft

Hétfő:

Zöldségleves petrezselymes
galuskával
1. Csirke kárpáti párolt rizzsel
2. Grillezett camembert sajt
édes burgonyával, áfonya
lekvár

Kedd:

Narancsos sütőtök krémleves
pirított tökmaggal
1. Roston sült csirkemell
tzatzikivel, sült burgonya
2. Tarhonyás hús csemege
uborkával

Szerda:

Húsleves csigatésztával
1. Borjú paprikás galuskával
2. Sertés cordon bleu burgonya
pürével

Csütörtök:

Hamis gulyásleves
1. Tejszínes gombás penne
csirkemell csíkokkal
2. Erdélyi rakott káposzta

Péntek:

Hideg számóca krémleves
1. Húsos lasagne
2. Grillezett fogasfilé vajas
zöldségekkel, párolt rizs

Küvé 2500 Ft diétás: 2700 Ft

Hétfő:

Húsleves eperlevéllel és
zöldségekkel
Székelykáposzta tejföllel

Kedd:

Kapros vajbableves galuskával
Óvári sertésszelet vegyes
körettel

Szerda:

Őszi zöldségleves csipetkével
Rakott burgonya tejföllel
locsolva

Csütörtök:

Sertésraguleves
Bolognai spagetti sajttal szórva

Péntek:

Zöldséges májgaluska leves
Mátrai borzas csirkemell
petrezselymes burgonyával

Diétás menü:

Brokkoli krémleves
Ratatouille

Triffla 3000 Ft

trifla

TRIFLA

HETI MENÜ

2026. szeptember 14. - szeptember 18.

Hétfő:

- Mozzarella, nektarin, méz, bazsalikom
- Borsóleves burgonyatöltőjével
- Grillezett camembert sajt díval, almával és kevert salátával
- Zöldfűszeres csirkemell rántva francia rakott burgonyával
- Mágyarakás

Kedd:

- Mozzarella, nektarin, méz, bazsalikom
- Kapros zöldségleves füstölt kolbásszal
- Pad thai felfügöttével és csirkével
- Brassó aprócsenyő
- Mágyarakás

Szerda:

- Mozzarella, nektarin, méz, bazsalikom
- Alföldi gulyásleves
- Túrós nudli tejföllel locsolgató
- Csirkemell olasz kolbászos rizzóval
- Mágyarakás

Csütörtök:

- Tatar pirított ilahagymalekvárral
- Mágyarakás
- Krumplifőzelék faszítottal
- Göngyölt sertéskercs pecsenyével és zöldséges rizzsel
- Meggyes-mákos rétes

Péntek:

- Tatar pirított ilahagymalekvárral
- Orjaleves cörnemellett
- Tókehal sörtesztában grillezett zöldségekkel
- Hagymás korfili kacsamáj burgonyapürével
- Meggyes-mákos rétes

A menü árak:

Főétel: 2 500 Ft - 2 fogás: 3 000 Ft

3 fogás: 3 800 Ft - 4 fogás: 4 500 Ft

Brodway Monkey 3200 Ft

BUSINESS MENU

2026.09.14-18.

HÉTFŐ

Tádkonyos sertésragu leves (1,7)
A: Csirke sajto enchilada (1,7)
B: Grillezett gombó, kevert saláta, mangó vinaigrette (7,00)

KEDD

Paradicsom krémleves, bazsalikom olaj, feta (7)

A: Thai megrotó csirke, jamminta (5,6)
B: Csevecsica, avir, lepénykenyér (1)

SZERDA

Miso leves, pirított tofu, wakame (6)
A: Gombó csirke, parmezán póré (7)
B: Sertéspörkölt, galuska, csalamádé (1,3)

CSÜTÖRTÖK

Vörösbors szálva krémleves, savanyított szálva (7,12)
A: Krumplifőzelék, sült, vörösbors burgonyával (1,3,7)
B: Bertini dízer, sült, vörösbors, nauti kenyér (1,7)

PÉNTEK

Málgulaska leves (1,3)
A: Csirke szaty, jamminta (5,6)
B: Lencsefőzelék, pirított füstölt tarja (1,7)

Heti desszert ajánlatunk:
Sömör galuska (1,3,7)

FŐÉTEL: 2250 Ft
LEVES / DESSZERT: 950 Ft

A szimbólummal jelölt ételek bármennyit vagy kénytelen bármennyit

Ar chit ár +2500 Ft

Forst Ház 2500

A - Marha erőleves cérumetelttel
A - Fokhagyma krémleves pirított
kenyérkockával
A - Székelygulyás

B - Sertésflekken törtburgonyával
B - Rántott jércemell rizi-bizi
B - Lencsefőzelék retro fasírttal
B - Almás krokett vanília sodóval
C - Étlapon lévő desszertjeink közül szabadon
választható

Marienka 2500 Ft

Marienka étterem, 3300 Eger, Ady Endre út/2/B, 06-70-559-36-63

Heti Menü Kínálata

Menü ára (leves + fő étel): 2.990 Ft

2026.09.14. Hétfő

Frankfurtleves 7 vagy Gyümölcsleves 7

A menü: Grillezett Camembert, édes hasábburgonya, áfonya lekvár 7

B menü: Fűszeres, sült pulykaszárny, hagymás házi burgonya

C menü: Csirkepaprikás mini gombafejekkel, főtt tészta, savanyú uborka 1,3

D menü: Corn flakes bundás, rántott csirkemellfilé, basmati rizs, szőlő befőtt 1,3,7

2026.09.15. Kedd

Csirke májgaluskaleves, zöldségek 1,3,9 vagy Gyümölcsleves 7

A menü: Túrós csusza, tejfőlés afrikai harcsapaprikás 1,3,7

B menü: Cézár saláta, grillezett csirkemell, cézár öntet 7

C menü: Bolognai spagetti, reszelt sajt 1,3,7

D menü: Rántott tengeri időkehalfilé, főtt burgonya, tartármártás 1,3,7

2026.09.16. Szerda

Borsleves zöldségesen vagy Gyümölcsleves 7

A menü: Grillezett sajt, zöldséges bulgur, friss saláta 1,3,7

B menü: Fokhagymás sült, sertés lapocka, Szőlő rizstészta, savanyú uborka 1,3

C menü: Édes káposztástészta 1,3

D menü: Rántott pulykamellfilé, hasábburgonya, savanyú uborka 7

2026.09.17. Csütörtök

Lencseleves, füstölt kolbásszal vagy Gyümölcsleves 7

A menü: Csülök Pékné módra

B menü: Tejfölös, vegyes erdei gombapörkölt, nokedli 1,3,7

C menü: Nauti csirkemell, meggy mártás, főtt burgonya 7

D menü: Rántott, csontos sertéskaraj, burgonya-, kukkini püré 1,3,7

2026.09.18. Péntek

Zöldségleves vagy Gyümölcsleves 7

A menü: Túrós csusza, tejfőlés afrikai harcsapaprikás 1,3,7

B menü: Kukkini- édes burgonya tócsni, fokhagymás tejföl 1,3,7

C menü: Fokhagymás, sült tarjaszelet, párolt lila káposzta, hagymás tört burgonya

D menü: Rántott, fokhagymás csirkemáj, paprikás burgonya, savanyú uborka 1,3,7

lekben megtalálható allergén anyagok listája:

1. glutén, 2. rákelték, 3. tojás, 4. halak, 5. földimogyoró, 6. szőlőbaba, 7. tej,
8. dió, 9. mandula, 10. zeller, 11. mustár, 12. szesim, 13. csillagfű, 14. puhatestűek

Fázis 5030 Ft

HETI KÖSZT

09.14.-09.18.
12:00-14:00
Nagy a konyha energiája

LEVESEK

FAHÉJAS SZILVAKRÉMLEVES SÜLT DÍVAL
SZARVAS PALÓCGULYÁS

FŐÉTELEK

GOMBAS TAGLIATELLE, ÉRLELT SONKA, PARMEZÁN
FOGAS "FASÍRT", CAPRIS MAJONÉZ, FRISS SALÁTA
SERTÉSTARJA STEAK, BAJORKÁPOSZTA,
PARASZBURGONYA

DESSZERT

VARGABÉLES, KÖRTÉCEL

2 FOGÁSOS MENÜ: 3690 FT
3 FOGÁSOS MENÜ: 4490 FT

LEVES: 1690 FT
FŐÉTEL: 2990 FT
DESSZERT: 990 FT

Fotó: Képzőművészeti Iskola

Ha, hétfő 10.00-ig kint van a menü, akkor jó eséllyel bekerül. Email: info@egrimenu.hu