

Előétel

/Starters/

Cézár saláta csirkemell csíkokkal (Ceasar salad with chicken strips)	1400 Ft
Tonhal saláta pirítóssal (Tura salad with toast)	1000 Ft
Görög saláta (Greek salad)	850 Ft
Buffalo csirke szárnyak zeller szárral (Chicken wirgs with cellery sticks)	1100 Ft
Rántott sajt tartármártással, vegyes körettel (Fried cheese with tartar savce,mixed garnish)	1600 Ft
Tatár beefsteak, friss zöldségekkel (Tatar beefsteak, fresh vegetables)	2500 Ft

Levesek

/Soups/

Hideg eperkrémleves vanília fagylalttal (Cold strawberry cream soup with vanilla ice-cream)	650 Ft
Tárkonyos csirkeragu leves (Chicken with tarragon stew soup)	900 Ft
Erőleves csigatésztával (Broth with shell pasta)	550 Ft
Erőleves Fridattó módra (Broth fridatto style)	500 Ft
Fokhagymakrém leves füstölt sajttal (Garlic cream soup with swoked cheese)	600 Ft
Brokkoli krém leves (Broccoli cream soup)	600 Ft
Tavaszi zöldség leves (Spring vegetable soup)	500 Ft
Gombakrém leves (Mushroom cream soup)	600 Ft
Babgulyás (Bean gulyas)	850 Ft
Harcsa halászlé (Cat-fish chowder)	900 Ft

Fő ételek

/Main Meals/

Szárnyas ételek

/Poultry meals/

Csirkemell steak sajtmártással (Chicken breast steak with cheese sauce)	1650 Ft
Szezámagos csirkemell rántva joghurtos friss kevert salátával (Fried chicken in sesame seeds with a fresh mixed salad with yoghurt)	1850 Ft
Olaszos csirkemell sajttal (Italian chicken breast with cheese)	1650 Ft
Grillezett csirkemell friss kerti javakkal (Grilled chicken breast with fresh garden vegetables)	1550 Ft
Aszalt szilvával töltött csirkemell rántva (Fried chicken stuffed with prunes)	1650 Ft
Hawaii csirkemell (ananász,sajt) (Hawaiien chicken (Pineapple,cheese))	1750 Ft
Buffalo csirke szárnyak grillezett zöldséggel (Chicken wings with grilled vegetables)	1400 Ft
Sajttal gombával tűzött csirkemell nyárs sajtmorzsás bundában (Chicken breast tidbits with cheese and mushroom on a skewer)	1600 Ft
Pulyka Tropicána (Turkey Tropicána)	1690 Ft
Bulgárföldi pulykamell (Bulgarian duck breast)	1800 Ft
Szezámagos csirkemell csíkok mézes dijoni mártogatóval, salátával (Sesame covered chicken-breast with honeyed Dijon dipping and salad)	1900 Ft

Marha ételek

/Beef meals/

Bélszínjava zöldbors mártással (Joint of beef with)	2900 Ft
Bélszínjava Holsten módra (Joint of beef Holsten style)	2850 Ft
Bélszínjava áfonyás barnamártással (Joint of beef)	2750 Ft
Marhapörkölt (Beef stew)	1500 Ft
Gombás marharagu (Beef ragout with mushrooms)	1790 Ft
Szénégetők pörköltje (Charcola-burner's stew)	1800 Ft
Bélszíncsíkok Stroganoff módra (Tenderloin slices Stroganoff style)	2500 Ft
Bélszín steak hagymakarikákkal (Tenderloin steak with onion rings)	2600 Ft

Sertés ételek

/Park meals/

Mézes mustáros tarja (Honey and mustered shovlder)	1350 Ft
Roston tarja fokhagymás tejföllel (Grilled shovlder with garlic saw-cream)	1350 Ft
Párizsi szelet (Parisian slice)	1200 Ft
Rántott óriás karaj (Fried huge loin)	1350 Ft
Gombával sajttal töltött sertés karaj rántva (Fried loin of park filled with mushrooms and cheese)	1690 Ft
Gombás sertéspaprikás (Park and mushroom in paprika stew)	1390 Ft
Tavaszi brassói aprópecsenye (Spring brasso roast)	1600 Ft
Görög rablólhús tzatzikivel fűszeres burgonyával (Greek meat with tzatziki and spiay potatoes)	1750 Ft
Grillezett sertésszűz héjába sült burgonyával (Grilled pork chop with potatoes cooked in their skins)	1950 Ft
Grillezett tarja fokhagymás tejföllel steak burgonyával (Grilled showder with garlic sour-cream and steak potatoes)	2200 Ft
Baconos mustáros szűzérme (Bacon and mustard chop)	1950 Ft
Hentes tokány (Butcher's stew)	1750 Ft
Milánói sertés borda (Milanese pork rib)	1890 Ft
Nyitrai sertésszelet fokhagymás tejföllel, burgonyás bundában sütve (Nyitrai porkchop with garlic sour cream)	1790 Ft
Oszi kedvence (Oszi's favourite)	1800 Ft
Baconnal, füstölt sajttal töltött sertéskaraj mustáros mártással (Pork filled with bacon and smoked cheese and mustard sauce on top)	1790 Ft

Halételek

/Fish meals/

Harcsa filé roston fokhagymamártás (Cat-fish fillet with garlic sauce)	1750 Ft
Olaszos harcsa grillen sütve (Italian cat-fish cooked on the grill)	1950 Ft
Rántott harcsa szelet (Fried cat-fish)	1350 Ft
Harcsa paprikás (Cat-fish in paprika stew)	1450 Ft
Roston harcsa (Grilled cat-fish)	1250 Ft
Roston harcsa steak kapos mártás (Roasted cat-fish steak with dill sauce)	1950 Ft
Bakonyi harcsa filé juhtúros sztrapacskával (Bakonyi catfish fillet with cottage cheese and noodles)	1800 Ft

Tészták és vegetáriánus ételek

/Pastás and vegetarian dishes/

Túrós csusza szalonna kockával (Cottage cheese pasta with bacon cubes)	950 Ft
Tejszínes paradicsomos sajtos penne (Creamy tomato and cheese penne)	1550 Ft
Gombapaprikás galuskával (Mushrooms in paprika stew with noodles)	1350 Ft
Rántott cukkíni és padlizsán (Zucchini and ambergine in crumbs)	1300 Ft
Rántott karfiol és brokkoli (Cauliflower and broccoli in crumbs)	1350 Ft
Grillezett sajtok salátaágyon házi öntetünkkel (Grilled cheese on salad bed with our special sauce)	1700 Ft
Rántott gomba fejek (Mushrooms fried in breadcrumbs)	1100 Ft

Köreték /Garnishes/

Fűszeres steak burgonya (Spicy steak potatoes)	450 Ft
Hasábburgonya (Chips)	350 Ft
Galuska (Noosles)	390 Ft
Grillezett zöldség (Grilled vegetables)	550 Ft
Párolt rizs (Stewed rice)	350 Ft
Héjában főtt burgonya grillezve (Potatoes grilled in their skins)	590 Ft
Burgonya krokett (Potato croquette)	500 Ft
Zöldköret (Green garnish)	450 Ft
Petrezselymes burgonya (Parsley potatoes)	450 Ft
Hagymás pirított burgonya (Geröstete Kartoffeln mit Zwiebeln)	450 Ft
Juhtúrós sztrapacska (Cheese and noodles)	1300 Ft

Saláták

/ Salads /

Paradicsom saláta (Tomato salad)	550 Ft
Friss vegyes saláta (Fresh mixed salad)	550 Ft
Káposzta saláta (Cabbage salad)	550 Ft
Kovászos uborka (Leavened cucumber)	450 Ft
Csemege uborka (Pickled cucumber)	400 Ft
Alma paprika (Apple paprika)	400 Ft
Uborka saláta (Cucumber salad)	450 Ft
Házi vegyes savanyú (Home made mixed salad)	450 Ft

Desszertek**/ Desserts /**

Alma köntösben (Apple in a gown)	450 Ft
Almás palacsinta fahéjas vanília öntettel (Pancake filled with apple and vanilla sauce)	600 Ft
Csokis almás palacsinta (Chocolate and apple pancake)	650 Ft
Gundel palacsinta csoki öntettel (Gundel pancake with chocolate sauce)	600 Ft
Vanília fagylalttal töltött palacsinta forró meggy öntettel (Pancake filled with vanilla ice-cream with sour-cherry sauce)	600 Ft
Meggyes túros palacsinta (Sour-cherry and cottage cheese pancake)	600 Ft
Fontana galuska (Fontana noodles)	700 Ft
Somloi galuska (Somló noodles)	700 Ft
Tiramisu (Tiramisu)	750 Ft
Grillezett gyümölcs vanília öntettel (Grilled fruits with vanilla sauce)	790 Ft

Bőségtálaink

/ Hearty plate /

Csülök Pékné módra **3.200 Ft**
(Ropogós csülök hagymás szalonnás sült burgonyával)

Knuckle “baker's wife” style
(Crisp knuckle of ham, French fries with onion and bacon)

Fontana sertéscsülök **3.200 Ft**
(Ropogós sertés csülök párolt káposztával és petrezselymes burgonyával)

Fontana knuckle of ham
(Crisp knuckle of ham with steamed cabbage and parsley potato)

2 személyre

/Plate for two/

Vegetáriánus bőségtál 2 személyre **3.000 Ft**
(rántott sajt párizsi brokkoli és karfiol, kapros juhtúróval töltött gombafej, görögsaláta, petrezselymes rizs, hasáburgonya)

Vegetarian hearty plate 2 people
(cheese fried in breadcrumbs, broccoli and cauliflower in Parisian coat, mushrooms in fried breadcrumbs stuffed with dill and cottage cheese, Greek salad, rice with parsley, French fries)

Fontana bőségtál 2 személyre **3.500 Ft**
(Kijevi csirkemell, Fontana pulykamell, császárszelet, Párizsi szüzérme, fűszeres zöldséges rizs, hasáburgonya)

Fontana hearty plate 2 people
(Kievian chicken breast, Fontana turkey breast, Caesar cutlet, fillet of pork medallions Parisian style, spicy rice with vegetables, French fries)

Finomságok bőségtálja 2 személyre **5.500 Ft**
(Holsten bélszín, Bulgárföldi pulyka, harcsa roston sajtmártással, steak burgonya, zöldséges rizs, grillezett zöldség)

Hearty plate of delicacies 2 people
(Tenderloin in Holstein style, Bulgarian turkey breast, Cat-fish roasted salmon with cheese sauce, steak potato, rice with vegetables, grilled vegetables)

Bulgárföldi bőségtál 2 személyre **2.600 Ft**
(Rántott szelet, grillezett csirkemell, rántott sajt és gomba, párizsi pulykamell, hasábburgonya, zöldség köret, párolt rizs)

Bulgarian hearty plate 2 people
(pork chop fried in breadcrumbs, grilled chicken breast, mushrooms and cheese in fried breadcrumbs, turkey in Parisian style, French fries, vegetables, steamed rice)

Konyhafőnök kedvence 2 személyre **2900 Ft**
Ropogós csülök olaszos csirkemell rántott sajt pirított gomba párolt rizs és steak burgonya

Chef 's favowrite 2 people
Crunchy lamb shank, Italian chicken breast, fried cheese, toasted mushrooms, fried rice, steak chips

4 személyre

/Plate four/

Családi tál 4 személyre **6900 Ft**
Ropogós csülök, baconos mustáros szűz, rántott sajt, rántott gomba, gyümölcsös csirkemell, párizsi szelet, szezámagos csirke, párolt rizs, hasáb burgonya és fűszeres steak burgonya, alma paprika és csemege uborka

Family plate 4 people
Crunchy lamb shank, bacon and mustard chop, fried cheese, fried mushrooms, fruity chicken breast, chicken fried in sesame seeds, fried rice, chips, steak chips, apple paprika, cherkins

**Féladag ételeinket 70%-os áron tudjuk adni.
Az alapanyagainkból kérésére bármilyen ételt elkészítünk.**

Péter László
Étteremvezető

Borsod Gasztro Kft.
Fontana Étterem és Szórakoztató Központ
III. kategória

Cím: Miskolc, Andrásy út 94.

Telefon:

Étterem: 46/532-094

Bowling Bár: 46/532-093

Fax: 46/532-092

E-mail: fontana@fontanamiskolc.hu

Web: www.fontanamiskolc.hu