

ÉTLAP
MENU

III. Kategória

<i>Előételek</i>	<i>Ár/Ft</i>	<i>Appetizers</i>
<i>„Amíg az ember eszik, iszik nem fog rajta a szomorúság” /Cervantes/</i>		
Tatárbeefsteak	1490.-	Tatarbeefsteak
Velős pirítós	440.-	Toast with marrow
Pirítós paradicsommal és feta sajttal	490.-	Toast with tomato and feta
<i>Levesek</i>	<i>Ár/Ft</i>	<i>Soups</i>
<i>„Aki sok levest eszik, az sokáig él...” /Tömörkény István/</i>		
Tárkonyos pulykaraguleves 0,5l	490.-	Turkey stew soup with tarragon 0,5l
Hagymaleves pirított zsemlekockával, reszelt sajttal 0,5l	340.-	Onion soup with toast and grated cheese 0,5l
Sparhelten főtt húsok leve kívánság szerint belevalóval - cérnametélttel vagy májgaluskával 0,3l	290.-	Brothe as requested with noodle or liver dumplings 0,3l
Jókai bableves 0,5l	590.-	Bean soup „Jókai” style 0,5l
Hideg gyümölcsleves tejszínrózsával 0,3l	340.-	Cold fruit soup with cream rose 0,3l
<i>Vegetáriánus</i>	<i>Ár/Ft</i>	<i>Vegetarian dishes</i>
<i>„A vegetarianizmus egy tudatos útja a bolygónkon való életnek” /Amy Smart/</i>		
Rántott sajt	890.-	Fried cheese in breadcrumbs
Dióval bélelt rántott camembert, áfonyalekvárral töltött őszibarackkal	990.-	Fried camembert filled with walnut, and peaches filled with blueberry jam
Kapros juhtúróval töltött gombafejek rántva	890.-	Fried mushrooms filled with dill and ewe curd cheese
Rántott gomba	690.-	Fried mushroom in Breadcrumbs
Pásztor gomba (pirított gomba, petrezselymes sajtmártás, pirítós)	690.-	„Pásztor” mushroom (toasted mushroom, cheese sauce with parsley, toast)

<i>Frissensültek sertéshúsból</i> <i>„A húsételek szorosabban kötik a testhez a lelket - nem hagyják elszállni azt” /Brillat Savarin/</i>	<i>Ár/Ft</i>	<i>Freshly prepared Pork dishes</i>
Főispán pecsenye (sült tarja szeletek, tojásos velővel halmozva, aprított lilahagymával)	1190.-	„Főispán” Roast (roasted spare ribs with egged marrow, chopped purple onion)
Cigánypecsenye (Fokhagymás tarja, „kakastaréj”)	1190.-	Gipsy Roast (roasted spare ribs with garlic and roasted bacon)
Magyaros grilltányér (szűzpecsenye, karaj, csirkemell, sült virsli, kakastaréj, serpenyős burgonya)	1290.-	Hungarian grill (pork tenderloin, pork chop, chicken breast, roasted bacon, roasted frankfurter, with griddled potatoes)
Tarja ahogy a betyárok ették (csípős bab, sült virsli, főtt tojás)	1290.-	Spare ribs as the outlaws ate (hot bean, roasted frankfurter, boiled egg)
Rántott velő	990.-	Fried marrow in breadcrumbs
Vőfélyek pecsenyéje (velővel töltött sertés szelet rántva)	1190.-	„Vőfélyek” roast (Fried pork chop in breadcrumbs filled with marrow)
Kocsmáros pecsenye (szűzermék, hagymás kolbászos rántottával tornyozva, reszelt sajttal)	1290.-	„Kocsmáros” roast (pork tenderloin with scrambled eggs, sausage and grated cheese)
Hajdú flekken (sült tarja, sült hagymával, sült virslivel és kakastaréjjal)	1290.-	„Hajdú” flekken (spare ribs with roasted onion, roasted frankfurter and roasted bacon)
Juhász bojtár kedvence (kolbászos juhtúróval és lilahagymával töltött sertés szelet)	1290.-	Favourite of „Juhász bojtár” (pork chop filled with purple onion, ewe curd cheese and sausage)
Tanyasi töltött (kolbász, csemege uborka, vöröshagyma, mustár)	1190.-	„Tanyasi töltött” (sausage, delicacy cucumber, onion, mustard)
Búbos pecsenye (sertés karaj, sült virsli, főtt tojás, csirkemell, sajt)	1290.-	„Búbos” Roast (pork chop, roasted frankfurter, boiled egg, chicken breast, cheese)
Rántott vagy roston sertésszelet	890.-	Fried or Grilled Pork chop
Brassói aprópecsenye	1390.-	Tenderloin roast „Brassó” Style

<i>Frissensültek marhahúsból „... a jóllakott ember nem ugyanaz akí egy órával előbb volt” /Brillat Savarin/</i>	<i>Ár/Ft</i>	<i>Freshly prepared Beef Dishes</i>
<i>Bélszín steak (25 dkg)</i>	3290.-	<i>Loin steak (25 dkg)</i>
<i>Bélszín csíkok „Stroganoff” módra (bélszín csíkok csemegeuborkával, gombával és tejszínnel)</i>	2390.-	<i>Striped loin „Stroganoff” style (with delicacy cucumber, mushroom and cream)</i>
<i>Erdélyi zsványpecsenye (bélszín, hagyma, füstölt szalonna nyársra húzva)</i>	2890.-	<i>Transylvanian „Zsvány” roast with skewered pickled loin, onion and smoked bacon</i>
<i>Hagymás rostélyos</i>	1490.-	<i>Sirloin cutlet with onions</i>
<i>Márványozott hátszín (hátszínszelet, tejszínes- márványsajos gombamártással, aprított lilahagymával)</i>	1490.-	<i>Marbled sirloin (sirloin steak with creamy marble cheese mushroom sauce, purple onion)</i>
<i>Rántott borjúláb</i>	1910.-	<i>Fried leg of veal</i>
<i>Halételek „A péntek és a szerda szoktak lenni a halevésre rendelt napok. A péntek azért, mert akkor úgyis böjt van, s a hal tudvalevőleg csak hal, de nem hús. A szerda pedig valószínűleg azért mert a hal olyan jó hús, hogy abból érdemes kétszer enni.” /Tömörkény István/</i>	<i>Ár/Ft</i>	<i>Meals from fish</i>
<i>Szalajkai mandulás pisztráng</i>	50.- /dkg	<i>„Szalajkai” almond trout</i>
<i>Rántott vagy roston sült pontyfilé</i>	1190.-	<i>Fried or grilled carp fillet</i>
<i>Rántott vagy roston sült harcsafilé</i>	1090.-	<i>Fried or grilled catfish fillet</i>
<i>Vegyes halászlé</i>	890.-	<i>Mixed fish soup</i>

Rácponty (roston sült ponty, serpenyős burgonyával, tejföllel, kakastaréjjal)	1990.-	„Rác” carp (grilled carp with griddled potatoes, clotted cream and roasted bacon)
Harcsapaprikás túrós csuszával	1490.-	Catfish stew with curded paste
Roston sült fogasfilé	1790.-	Grilled pike-perch fillet

Készételek	Ár/Ft	Precooked meals
Marhapörkölt lábszárból 0,4kg	1090.-	Stew of Beef
Körmös pacalpörkölt 0,4kg	990.-	Beef tripe
Csülök Pékéné módra	1390.-	Knuckle „Pékéné” Style

Szárnyasokból készült ételek „Az éhség nálam ritka vendég; pedig de szeretek vele egy asztalnál ülni.” /Jókai Mór/	Ár/Ft	Poultry dishes
Csirke mell sajtmártással	1090.-	Chicken breast with cheese sauce
Kijevi jércemell (jércemell, sajtos fűszervajjal töltve)	1190.-	„Kijev” pullet breast (pullet breast filled with cheesed spice butter)
Párizsi csirke mell fokhagymás tejföllel, reszelt sajttal	1190.-	„Paris” chicken breast with garlic, sour creme and grated cheese
Sajttal és aszalt szilvával töltött jércemell szezámmagos bundában	1190.-	Pullet breast in coat with sesame seeds filled with cheese and stewed prunes
Csirke mell bécsi vagy párizsi bundában	890.-	Chicken breast in wiener or paris coat
Csirke mell csíkok betyárosan (tejszínes csirke mell gombával, füstölt kolbásszal és kaporral)	1190.-	„Betyáros” chicken breast stripes (creamed chicken breast with mushroom, smoked sausage and dill)

<i>Bőségtálak</i>	<i>Ár/Ft</i>	<i>Dishes for 2 people</i>
<i>Nádas-tál, 2 személy részére (tanyasi töltött sertés, csirkemell sajtmártással, rántott sajt, vegyes köret)</i>	<i>2790.-</i>	<i>„Nádas” dish for 2 people („Tanyasi töltött” pork, chicken breast with cheese sauce, fried cheese, mixed garnish)</i>
<i>Csárda-tál 2 személy részére (kijevi jércemell, kocsmáros pecsenye, Cigány pecsenye, vegyes köret)</i>	<i>2990.-</i>	<i>„Csárda” dish for 2 people („Kijev” pullet breast, „Kocsmáros” roast, Gipsy Roast, mixed garnish)</i>

<i>Köreték</i>	<i>Ár/Ft</i>	<i>Garnishes</i>
<i>Fűszeres sült burgonya</i>	<i>290.-</i>	<i>Spicy chips</i>
<i>Burgonyapüré</i>	<i>240.-</i>	<i>Mashed potato</i>
<i>Serpenyős burgonya</i>	<i>340.-</i>	<i>Griddled potatoes</i>
<i>Petrezselymes burgonya</i>	<i>290.-</i>	<i>Potato with parsley</i>
<i>Sós burgonya</i>	<i>240.-</i>	<i>Salty boiled potatoes</i>
<i>Párolt rizs</i>	<i>240.-</i>	<i>Steamed rice</i>
<i>Rizi-bizi</i>	<i>290.-</i>	<i>Rice with peas</i>
<i>Gombás rizs</i>	<i>290.-</i>	<i>Rice with mushroom</i>
<i>Zöldköret</i>	<i>320.-</i>	<i>Vegetable dish</i>
<i>Galuska</i>	<i>240.-</i>	<i>Dumplings</i>
<i>Vegyes köret (fűszeres sültburgonya, párolt rizs, zöldköret)</i>	<i>320.-</i>	<i>Mixed garnish (spicy chips, rice, vegetable dish)</i>

<i>Tészták</i>	<i>Ár/Ft</i>	<i>Pastas</i>
<i>Túrós csusza pörccel és tejjöllel</i>	<i>790.-</i>	<i>Cottage cheese Pastry with crackling and sour cream</i>
<i>Juhtúrós galuska pörccel és tejjöllel</i>	<i>840.-</i>	<i>Noodle with ewe curd cheese, crackling and sour cream</i>
<i>Sajtos tejjölös csusza</i>	<i>790.-</i>	<i>Pastry with cheese and sour cream</i>

<i>Mártások</i>	<i>Ár/Ft</i>	<i>Sauces</i>
Tartármártás	150.-	Tartare sauce
Tejszínes gombamártás	190.-	Creamed mushroom sauce
Sajtmártás	190.-	Cheese souce
Ketchup	90.-	Ketchup
Tejföl	90.-	Sour cream

<i>Saláták</i>	<i>Ár/Ft</i>	<i>Salads</i>
<p>„A saláta elkészítéséhez négy ember szükséges. Egy bölcs, aki a sót adja. Egy futár aki az ecetet önti. Egy pazarló aki az olajat adja, és egy bolond, aki az egészet összekeveri”</p>		
Káposzta saláta	190.-	Cabbage Salad
Uborka saláta	320.-	Cucumber salad
Paradicsom saláta	320.-	Tomato salad
Lilahagyma saláta	190.-	Purple onion salad
Csemege uborka	240.-	Delicacy cucumber
Almapaprika	240.-	Apple paprika
Cékla	240.-	Red beet
Görög saláta (paradicsom, paprika, uborka, lilahagyma, olajbogyó, feta sajt)	690.-	Greek salad (tomato, paprika, cucumber, purple onion, olive, feta)
Csekonics (csirkemell, paradicsom, paprika, uborka, lilahagyma tartárral elkeverve, reszelt sajttal megszórva)	890.-	„Csekonics” (chicken, tomatoes, peppers, cucumbers, onion mixed with tartar sauce and grated cheese)

<i>Desszertek</i>	<i>Ár/Ft</i>	<i>Desserts</i>
<p>„Nassolni mindig élvezet”</p>		
Gundel palacsinta	490.-	Pancake „Gundel” Style
Gesztenyés meggyes palacsinta csokoládé öntettel	490.-	Pancake with chestnut, sour cherry, chocolate sauce
Túrós palacsinta vanília öntettel	440.-	Pancake with vanília sauce
Csárdás palacsinta (meggyes, mákos palacsinta)	490.-	„Csárdás” pancake (with sour cherry and poppy)

<i>Mandulás palacsintametélt áfonyalekvárral, fagylalttal és tejszínhabbal</i>	540.-	<i>Pancake with almond, bilberry jam, ice-cream and whipped cream</i>
<i>Gesztenyepüré</i>	440.-	<i>Purée chestnut</i>
<i>Fagylalt tejszínhabbal</i>	440.-	<i>Ice-cream with whipped cream</i>
<i>Ízes/ kakaós/ fahéjas palacsinta</i>	220.-	<i>Pancake with jam/ chocolate/ cinnamon</i>

<i>Pompos</i>	<i>Ár/Ft</i>	<i>Pompos</i>
<i>Fokhagymás tejföl, sajt, húsos szalonna, lilahagyma</i>	500.-	<i>Sour cream with garlic, cheese, bacon, purple onion</i>
<i>Fokhagymás tejföl, sajt, kolbász, lilahagyma</i>	500.-	<i>Sour cream with garlic, cheese, sausage, purple onion</i>
<i>Fokhagymás tejföl, sajt, csülök, lilahagyma</i>	500.-	<i>Sour cream with garlic, cheese, knuckle, purple onion</i>
<i>Fokhagymás tejföl, sajt, virsli, gomba, kukorica</i>	500.-	<i>Sour cream with garlic, cheese, frankfurter, mushroom, corn</i>
<i>kenyér (szelet)</i>	20.-	
<i>Csomagolás:</i>		
<i>Doboz, tégely</i>	50.-/db	

„Valakit vendégül látni felelősség, amivel vállaljuk, hogy kellemesebbé tesszük számára a házukban eltöltött időt”

/Brillat Savarin/

Kedves Vendégeink!

Tájékoztatjuk Önöket, hogy az általunk kiállított számlák a felszolgálati díjat nem tartalmazzák,

A fél adag ételekért 70%-os árat számítunk fel.

Készpénzfizetési számla igényüket kérjük, jelezzék előre, mert utólag nem áll módunkban számlát kiállítani!

Áraink forintban értendők és az általános forgalmi adót (ÁFA) tartalmazzák,



Nyitva tartás:

Kedd – Vasárnap

11³⁰ - 21⁰⁰

Hétfő szünnap

Jó étvágyat és kellemes időtöltést kívánunk!

*Ráduly Attila
üzletvezető*

*Szerdahelyi Mátyás
tulajdonos*