

Csárda étlap



Vendégváró ajánlat: **Hajtogatott tepertős pogácsa 180.-**

♦ Előételek ♦

1. Tatárbeefsteak paprikával, paradicsommal és toasttal (10 dkg)*	2.400.-
2. Hideg kacsamell körtepürés roppanós salátával*	1.800.-
3. Hortobágyi húsos palacsinta (2 db)	1.400.-

♦ Levesek ♦

4. Húsleves házi májgaluskával, belefőtt zöldségekkel	~tálban	950.-
	~csészében*	670.-
5. Mizsei raguleves tejföllel, citrommal	~tálban	1.100.-
	~csészében*	770.-
6. Bográcsgulyás házi csipetkével	~bográcsban	1.100.-
	~csészében*	770.-
7. Szarvas becsinált leves erdei gombával, aprógaluskával	~tálban	1.100.-
	~csészében*	770.-
8. Póréhagymakrémleves rántott borsóval	~csészében*	750.-
9. Hideg málnakrémleves citromfagylalttal, mentával	~csészében*	900.-

♦ Vegetáriánus és kímélő ételeink ♦

10. Grillezett füstölt gomolya sajt roppanós salátával, klementines vinaigrette-tel	2.050.-
11. Camembert sajt rántva, sült burgonyával, áfonyaízzel	2.050.-
12. Vegetáriánus tál <i>(gombafejek tojásos bundában, rántott sajt, vajas zöldségek)</i>	2.190.-
13. Zöldségek a „javából” csőben sütve <i>(brokkoli, karfiol, sárgarépa, gomba, cukkini)</i>	1.500.-
14. Feta sajttal töltött gombafejek magvas bundában, fokhagymamártással, párolt rizzsel	1.950.-





♦ Gyermekek kedvencei ♦

(kisebb, gyermekadagok)

15. Csirkemell rántva vagy roston, ahogyan szeretnéd, sült burgonyával*	1.500.-
16. Mackósajttal töltött csirkemellfilé rántva, sült burgonyával, őszibarackbefőttel*	1.700.-
17. Halrudacskák ropogós bundában, vajás burgonyapürével*	1.500.-
18. Trappista sajt rántva, hasábburgonyával, tartármártással*	1.400.-

♦ Halételek ♦

19. Egészben sült pisztráng (kb. 25 dkg) joghurtos-aszalt gyümölcsös jégslátával*	3.100.-
20. Fogasfilé (20 dkg) pankó morzsában, petrezselymes burgonyával, céklás majonézzel <i>(a pankó morzsa kenyérbélből készült, nagyszemű morzsa)</i>	3.190.-
21. Vargányagombás harcsapaprikás túrós csuszával	3.190.-

♦ A magyar konyha különlegességei ♦

22. Pecsénye kacasült almás párolt káposztával, sült burgonyával	2.450.-
23. Kemencében sütött bőrös sertécsülök pékmester burgonyával	2.450.-
24. Cigánypecsénye sült burgonyával és savanyúsággal <i>(sertésborda roston, bélszínszelet, kolozsvári sült szalonna)*</i>	3.100.-
25. Gombás szürkemarharagu vadasan, szalvétagombóccal	2.500.-
26. Vörösboros lábszárpörkölt aprógaluskával, ahogy Hofi Géza művész úr szerette	~bográcsban ~tányéron* 2.350.- 1.850.-
27. Bessenyei Feri bácsi túrós csuszája szalonnapörccel	1.500.-

♦ Sültés tál ajánlataink ♦

28. Kétszemélyes tanyasi bőségtál <i>(2 sz. Párizsi sertésszűz, 2 sz. grillezett csirkecomb, 2 sz. sertécsülök, ½ adag rántott trappista, 1 adag sajttal és sonkával töltött pulykamell rántva, pusztaspíz, rántott gomba, tartármártás, gombamártás, párolt zöldség, rizs és sült burgonya)</i>	8.390.-
29. Chef tál (1 személyre)* <i>(pecsenye kacasült, sertésstarja, roston sült csirkemell, párolt káposzta, sült burgonya, petrezselymes burgonya, mustármártás)</i>	3.690.-
30. Halas tál (1 személyre)* <i>(fogasfilé roston, pisztrángfilé rántva, fokhagymás amurfilé, vajás zöldségek, sült burgonya, tartármártás)</i>	3.390.-





♦ Szárnyasokból készült ételek ♦

31. Zsírjában konfitált kacsamell vargányagombás házi metélttészta	3.100.-
<i>(a konfitálás alacsony hőfokon, hosszú ideig tartó konyhatechnológiai hőközlés)</i>	
32. Lapon sült filézett csirkecomb kerti salátaözönnel, márványsajtos öntettel	2.100.-
33. Bőrös csirkemell sajtmártással, zöldfűszeres szélesmetélttel	2.450.-
34. Almás jércemellfilé camembert sajttal csőben sütvé, hercegnő burgonyával, párolt rizsszel	2.450.-
35. Pulykamell szeletek szezámos bundában, camembertes-bazsalikomos paradicsommal	2.450.-
36. Joghurtban érlelt pulykamellsteak tejszínes fokhagymamártással, szilvás krockettel*	2.450.-

♦ Sertéshúsból készült ételek ♦

37. Kolozsvári szalonnába göngyölt mangalicaszűz színes borsmártással, vajás zöldségekkel, sült burgonyával	3.190.-
38. Óriás sertésszűz (20 dkg) bécsi bundában, sült burgonyával, majonézes káposztasalátával*	2.790.-
39. Roston sült csontos nyakas karaj gyöngyhagymaraguval, fűszeres burgonyával*	2.400.-
40. Sajttal és sonkával töltött sertéskarajfilé rántva, vegyes körettel*	2.650.-

♦ Marhahúsból készült ételek ♦

41. Marha rib-eye steak (30 dkg) chilis paprikaraguval, fűszeres burgonyával*	4.950.-
<i>(uruguayi, márványos zsírszövésű magas hátszín)</i>	
42. Bélszínlángos a'la Chef	4.500.-
<i>(tőkegomba, vörös áfonya, Royal-Cuvée mártás, rösti falatok)*</i>	
43. Szürkemarkarha hátszínszelet mustármártással, rántott hagymagyűrűkkel, héjas cikkburgonyával	3.100.-



◆ Saláták ◆

44. Friss zöldségek márványsajtos joghurtöntetettel*	980.-
45. Színes vegyes saláta (<i>paradicsomsaláta, uborkasaláta, házi tanyasaláta</i>)*	620.-
46. Paradicsomsaláta hagymás dresszingsel*	590.-
47. Uborkasaláta*	590.-
48. Csemege uborka*	450.-
49. Házias tanyasaláta*	450.-

◆ Édességek ◆

50. Lángoló tejespite barackízzel, sárgabarackbefőttel	690.-
51. Mákos palacsinta forró meggy mártással	820.-
52. Túrós-mazsolás palacsinta aszalt szilva mártással	820.-
53. Citromkrémes desszert málnafagylalttal*	880.-
54. Somlói galuska kehelyben*	650.-
55. Diós-mogyorókrémes labdák amarettos csokoládémártással, tejszínhabrózsával	920.-
56. Epres vaníliakrém csokoládéfagylalttal, tejszínhabbal*	880.-

*A *-gal jelölt ételekből csak egész adagot tudunk készíteni.*

Az étlap 2017. január 28-tól érvényes.

A kis adag ételek ára: az étlap árak 70 %-a.

A csomagolásért - a doboz méretétől függően - extra árat számolunk fel.
Kocsonyás tál 50.-, habszivacs doboz 100.-, 1 l doboz 250.-, 2 l doboz 350.-,
4 l doboz 500.-, 7 l doboz 900.-, fémtálca 900.-

Éttermünkben felszolgálati díjat nem számolunk fel!

Áraink forintban értendők és tartalmazzák a törvényes ÁFA-t.

Antal István
Üzletvezető
mesterfelszolgálat

Heródek János
Konyhafőnök
mesterszakács

Gloviák József
Üzletvezető helyettes
mesterfelszolgálat

