

Csárda étlap



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

◆ Előételek ◆

1. Halasi hideg libamáj zsírjával, vitaminsalátával és pirítóssal (10 dkg)*	2.950.-
2. Tatárbeefsteak friss zöldségekkel és toasttal (15 dkg)*	3.600.-
3. Hortobágyi húsos palacsinta (2 db)	1.400.-

◆ Levesek ◆

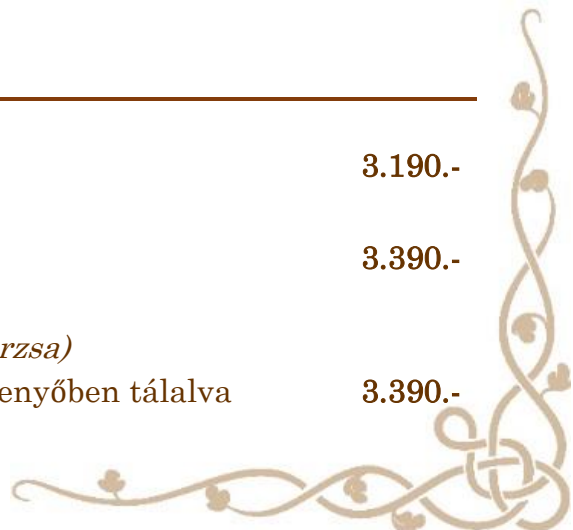
4. Húsleves házi májgaluskával, belefőtt zöldségekkel	~tálban	950.-
	~csészében*	670.-
5. Mizsei raguleves tejföllel, citrommal	~tálban	1.100.-
	~csészében*	780.-
6. Bográcsgulyás házi csipetkével	~bográcsban	1.100.-
	~csészében*	780.-
7. Szarvas becsinált leves erdei gombával, aprógaluskával	~tálban	1.180.-
	~csészében*	830.-
8. Fokhagymakrémleves fűszeres zsemlekockákkal	~csészében*	850.-

◆ Vegetáriánus és kímélő ételeink ◆

9. Camembert sajt rántva, karika sült burgonyával, áfonyaízzel	2.250.-
10. Vegetáriánusok kedvence <i>(grillezett gomolyasajt, gombafejek tojásos bundában, karfiolrózsák szezámos bundában, vajas zöldségek, párolt rizs, burgonyapüré, tartármártás)</i>	2.590.-
11. Zöldségek a „javából” csőben sütve <i>(brokkoli, karfiol, sárgarépa, gomba, cukkini)</i>	1.850.-
12. Feta sajttal töltött gombafejek magvas bundában, fokhagymamártással, párolt rizzsel	2.100.-

◆ Halételek ◆

13. Egészben sült pisztráng (kb. 25 dkg) joghurtos-aszalt gyümölcsös jégسالátával*	3.190.-
14. Fogasfilé (20 dkg) pankó morzsában, petrezselymes burgonyával, céklás majonézzel <i>(a pankó morzsa kenyérbélből készült, nagy szemű morzsa)</i>	3.390.-
15. Vargányagombás harcsapaprikás túrós csuszával serpenyőben tálalva	3.390.-



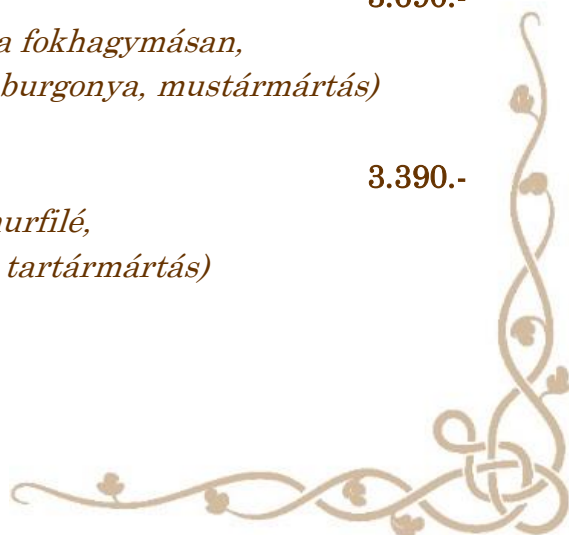


♦ A magyar konyha különlegességei ♦

16. Pecsénye kacsasült párolt káposztával, karika sült burgonyával	2.550.-
17. Kemencében sült bőrös sertécsülök pékmester burgonyával	2.550.-
18. Cigánypecsenye sertésből karika sült burgonyával és savanyúsággal (sertésborda roston, sertéstarja fokhagymásan, sült kolozsvári szalonna) *	2.800.-
19. Cigánypecsenye karika sült burgonyával és savanyúsággal (sertésborda roston, bélszínszelet, sült kolozsvári szalonna)*	3.800.-
20. Gombás szürkemarharagu vadasan, szalvétagombóccal	2.500.-
21. Vörösboros lábszárpörkölt aprógaluskával,	~bográcsban 2.350.-
ahogy Hofi Géza művész úr szerette	~tányéron* 1.850.-
22. Pacalpörkölt sós burgonyával	~bográcsban 2.350.-
	~tányéron* 1.850.-
23. Bessenyei Feri bácsi túrós csuszája szalonnapörccel	1.590.-

♦ Sültés tál ajánlataink ♦

24. Kétszemélyes tanyasi bőségtál	8.390.-
<i>(sajttal és sonkával töltött pulykamell rántva, filézett csirkecomb grillezve, párizsi sertésszűzérem, kemencében sült bőrös sertécsülök, pusztai spíz, rántott trappista sajt, rántott gomba, párolt rizs, petrezselymes burgonya, karika sült burgonya, tartármártás, bakonyi gombamártás)</i>	
25. Csárdagazda tálja (2 személyre)	11.570.-
<i>(kemencés libamáj, pecsenye kacsasült, fogasfilé rántva, kolozsvári szalonnába göngyölt mangalicaszűz, szürkemarha hátszínszelet grillezve, camembert sajt rántva, rántott hagymakarikák, steak burgonya, párolt zöldség, párolt rizs, borsmártás)</i>	
26. Chef tál (1 személyre) *	3.690.-
<i>(roston sült csirkemell, pecsenye kacsasült, sertéstarja fokhagymásan, párolt káposzta, karika sült burgonya, petrezselymes burgonya, mustármártás)</i>	
27. Halas tál (1 személyre) *	3.390.-
<i>(fogasfilé roston, pisztrángfilé rántva, fokhagymás amurfilé, vajás zöldségek, karika sült burgonya, burgonyapüré, tartármártás)</i>	





♦ Szárnyasokból készült ételek ♦

28. Kemencés libamáj lyoni hagymakarikákkal, karika sült burgonyával	6.500.-
29. Zsírjában konfitált kacsamell vargányagombás házi metélttésztával <i>(a konfitálás alacsony hőfokon, hosszú ideig tartó konyhatechnológiai hőközlés)</i>	3.390.-
30. Lapon süttött filézett csirkecomb kerti salátaözönnel, márványsajtos öntettel	2.190.-
31. Almás jércemellfilé camembert sajttal csőben sütvé, hercegnő burgonyával, párolt rizzzel	2.450.-
32. Joghurtban érlelt pulykamellsteak tejszínes fokhagymamártással, szilvás krokettel*	2.450.-
33. Pulykamell szeletek szezámos bundában, camembert sajtos-bazsalikomós paradicsomsalátával	2.450.-

♦ Sertéshúsból készült ételek ♦

34. Óriás sertésszűz (20 dkg) bécsi bundában, karika sült burgonyával, majonézes káposztasalátával*	2.790.-
35. Kolozsvári szalonnába göngyölt mangalicaszűz lyoni hagymakarikákkal, színes borsmártással, steak burgonyával, grillezett zöldségekkel	3.590.-
36. Csárdagazda kedvence* <i>(sertésborda roston, libamájszelet roston, bakonyi gombamártás, vegyes köret)</i>	3.800.-
37. Sajttal és sonkával töltött sertéskarajfilé rántva, vegyes körettel*	2.690.-

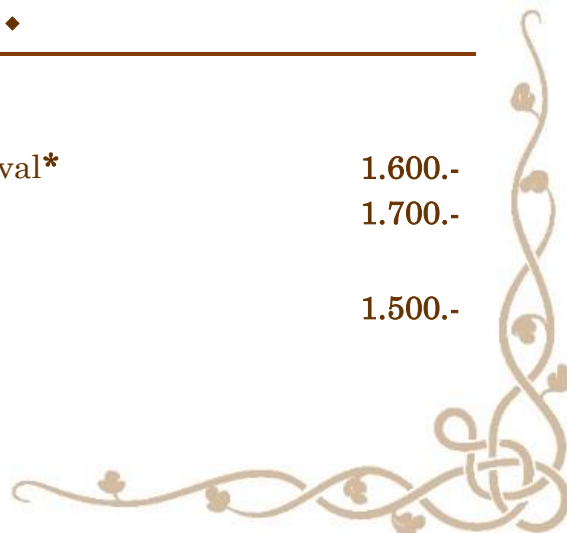
♦ Marhahúsból készült ételek ♦

38. Marha rib-eye steak (30 dkg) grillezett paprikával és paradicsommal, fűszeres burgonyával, borsmártással* <i>(uruguayi, márványos zsírszövésű magas hátszín)</i>	4.950.-
39. Bélszínlángos sült makói hagymával, karika sült burgonyával*	4.500.-
40. Szürkemarha hátszínszelet mustármártással, rántott hagymagyűrűkkel, héjas cikkburgonyával	3.700.-

♦ Gyermekek kedvencei ♦

(kisebb gyermekadagok)

41. Csirkemell rántva hasábburgonyával, csemege uborkával*	1.600.-
42. Mackósajttal töltött csirkemellfilé rántva, hasábburgonyával, őszibarackbefőttel*	1.700.-
43. Trappista sajt rántva párolt rizzzel, tartármártással*	1.500.-





◆ Saláták ◆

44. Friss zöldségek márványsajtos joghurtöntettel*	980.-
45. Színes vegyes saláta (paradicsomsaláta, uborkasaláta, házi tanyasaláta, vecsési savanyúság)*	700.-
46. Paradicsomsaláta hagymás dresszinggel*	600.-
47. Uborkasaláta*	600.-
48. Uborkasaláta tejföllel*	650.-
49. Házas tanyasaláta*	550.-
50. Csemege uborka*	490.-

◆ Édességek ◆

51. Lángoló tejespite barackízzel, sárgabarackbefőttel	690.-
52. Mákos palacsinta forró meggy mártással	890.-
53. Túrós-mazsolás palacsinta eperöntettel	890.-
54. Somlói galuska kehelyben*	650.-
55. Citromkrémes desszert málnafagylalttal*	880.-
56. Feketeerdő pohárkrém*	980.-

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

Az étlap 2018. január 27-től érvényes.

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

Az allergéneket tartalmazó étlapunkat kérje a felszolgálótól.

A csomagolásért - a doboz méretétől függően - extra árat számolunk fel.
Kocsonyás tál 50.-, habszivacs doboz 100.-, 0,8 l doboz 250.-, 1,2 l doboz 250.-,
2,5 l doboz 350.-, 4,5 l doboz 500.-, fémtálca 900.-

Éttermünkben felszolgálati díjat nem számolunk fel!
Áraink forintban értendők és tartalmazzák a törvényes ÁFA-t.

Antal István
Üzletvezető
mesterfelszolgáló

Heródek János
Konyhafőnök
mesterszakács

