

Csárda étlap



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

◆ Előételek ◆

1. Halasi hideg libamáj zsírával, vitaminsalátával és pirítóssal	3.500.-
2. Tatárbeefsteak friss zöldségekkel és toastringgal (15 dkg)*	3.800.-
3. Hortobágyi húsos palacsinta (2 db)	1.550.-

◆ Levesek ◆

4. Húsleves házi májgaluskával, belefőtt zöldségekkel	~tálban	1.050.-
	~csészében*	730.-
5. Mizsei raguleves tejföllel, citrommal	~tálban	1.250.-
	~csészében*	880.-
6. Bográcsgulyás házi csipetkével	~bográcsban	1.350.-
	~csészében*	950.-
7. Szarvas becsinált leves erdei gombával, aprógaluskával	~tálban	1.350.-
	~csészében*	950.-
8. Fokhagymakrémleves magvakkal szórt stanglival	~csészében*	850.-
9. Lélekmelengető fahéjas almakrémleves habcsókkal	~csészében*	850.-

◆ Vegetáriánus és kímélő ételeink ◆

10. Camembert sajt rántva, karika sült burgonyával, áfonyaízzel	2.250.-
11. Trappista sajt rántva, párolt rizzsel, tartármártással	2.150.-
12. Vegetáriánusok kedvence <i>(grillezett gomolyasajt, gombafejek tojásos bundában, karfiolrózsák rántva, vajas zöldségek, párolt rizs, tartármártás)</i>	2.790.-
13. Zöldséges masnitészta négysajtmártással (Roquefort, krémsajt, füstölt sajt, Ementáli)	1.850.-
14. Feta sajttal töltött gombafejek magvas bundában, fokhagymamártással, párolt rizzsel	2.150.-

◆ Gyermek kedvencei ◆

(kisebb gyermekadagok)

15. Csirkemellfilé rántva, hasábburgonyával, őszibarackbefőttel*	1.600.-
16. Mackósajttal töltött csirkemellfilé rántva, hasábburgonyával, őszibarackbefőttel*	1.700.-



♦ A magyar konyha különlegességei ♦

17. Pecsénye kacsasült párolt káposztával, karika sült burgonyával	2.950.-
18. Kemencében süttött bőrös sertécsülök pékmester burgonyával	2.950.-
19. Cigánypecsenye sertésből, karika sült burgonyával és vecsési savanyúsággal* (sertésborda roston, sertéstarja fokhagymásan, sült kolozsvári szalonna)	3.000.-
20. Királyi pecsenye karika sült burgonyával és vecsési savanyúsággal* (sertésborda roston, bélszínszelet, sült kolozsvári szalonna)	3.800.-
21. Gombás szürkemarharagu vadasan, szalvétagombóccal	2.950.-
22. Vörösboros lábszárpörkölt aprógaluskával, ~bográcsban, nagy evőknek	2.850.-
ahogy Hofi Géza művész úr szerette ~tányéron, egy leves után*	2.150.-
23. Pacalpörkölt sós burgonyával ~bográcsban, nagy evőknek	2.650.-
~tányéron, egy leves után*	2.050.-
24. Bessenyei Feri bácsi túrós csuszája lepirítva, szalonnapörccel	1.790.-

♦ Sültés tál ajánlataink ♦

25. Kétszemélyes tanyasi bőségtál (sajttal és sonkával töltött pulykamell rántva, filézett csirkecomb grillezve, sertéstarja fokhagymásan, kemencében süttött bőrös sertécsülök, puszta spíz, rántott trappista sajt, rántott gomba párolt rizs, petrezselymes burgonya, karika sült burgonya, párolt zöldség, tartármártás, bakonyi gombamártás)	9.950.-
26. Csárdagazda tálja (2 személyre) (kemencés libamáj, pecsenye kacsasült, fogasfilé rántva, kolozsvári szalonnába göngyölt mangalicaszűz, szürkemarha hátszínszelet grillezve, camembert sajt rántva, rántott hagymakarikák, steak burgonya, sült zöldségekkel, párolt rizs, borsmártás)	13.870.-
27. Chef tál (2 személyre) (pecsenye kacsasült, sertéstarja fokhagymásan, sertésborda rántva, jércemell párizsiasan, sült kolozsvári szalonna, párolt káposzta, karika sült burgonya, petrezselymes burgonya, tartármártás)	9.550.-

♦ Halételek ♦

28. Egészben sült pisztráng (kb. 25 dkg) burgonyapürével és balzsamecetes kertész salátával*	3.490.-
29. Fogasfilé (20 dkg) pankó morzsában, petrezselymes burgonyával, céklás majonézzel <i>(a pankó morzsa kenyérbélből készült, nagy szemű morzsa)</i>	3.490.-
30. Vargányagombás harcsapaprikás túrós csuszával, serpenyőben tálalva	3.590.-
31. Harcsafilé rántva, karika sült burgonyával, majonézes vitaminsalátával	3.590.-
32. Halkóstoló (1 személyre)* <i>(fogasfilé roston, pisztrángfilé rántva, fokhagymás amurfilé, vajjas zöldségek, karika sült burgonya, burgonyapüré, tartármártás)</i>	3.990.-

♦ Szárnyasokból készült ételek ♦

33. Kemencés libamáj ropogósra sütött hagymakarikákkal, karika sült burgonyával	6.500.-
34. Kemencében sütött falusi kacsamell szilva kavalkáddal <i>(aszalt szilva mártással, szilvás krokettel)</i>	3.800.-
35. Pirosra sütött kacsacombok sült almával, párolt káposztával, lilahagyma lekvárral	3.350.-
36. Lapon sütött filézett csirkecomb kerti salátaözönnel, márványsajtos öntettel	2.590.-
37. Almás jércemellfilé camembert sajttal csőben sütvé, hercegnő burgonyával, párolt rizzsel	2.900.-
38. Joghurtban érlelt pulykamellsteak tejszínes fokhagymamártással, szilvás krokettel*	2.800.-
39. Pulykamell szeletek szezámós bundában, görög salátával	3.050.-
40. Jércemell és libamáj randevúja a grill lapon, mézes - karamellizált almakarikákkal, krokettel	4.200.-

♦ Sertéshúsból készült ételek ♦

41. Óriás sertésszűz (20 dkg) bécsi bundában, karika sült burgonyával, majonézes káposztasalátával*	2.850.-
42. Mészáros pecsenye steak burgonyával <i>(sertésszűz roston, gombás, gyöngyhagymás, sonkás raguval)</i>	3.100.-
43. Mangalicaszűzfilé magyaros libamájjal, karika sült burgonyával, párolt rizzsel	4.600.-
44. Csárdagazda kedvence* <i>(sertésborda roston, libamájselet roston, bakonyi gombamártás, karika sült burgonyával, párolt rizzsel)</i>	3.900.-
45. Bozsó János barátunk kedvenc zsiványpecsenyéje dúsan fokhagymázva, steak burgonyával	2.650.-

♦ Marhahúsból készült ételek ♦

46. Bélszínjava (20 dkg) erdei gombákkal, barna mártással, párolt rizzsel, krokettel*	5.950.-
47. Bélszínlángos ropogósra sütött hagymakarikákkal, karika sült burgonyával*	5.950.-
48. Szürkemarha hátszínselet mustármártással, rántott hagymagyűrűkkel, héjas cikkburgonyával	3.890.-



◆ Saláták ◆

49. Friss zöldségek márványsajtos joghurtöntettel	1.050.-
50. Görög saláta	1.050.-
51. Kertész saláta balzsamecetes öntettel	1.050.-
52. Színes vegyes saláta* (paradicsomsaláta, uborkasaláta, házi tanyasaláta, vecsési savanyúság)	850.-
53. Paradicsomsaláta hagymás dresszingtongel*	780.-
54. Uborkasaláta*	780.-
55. Uborkasaláta tejföllel*	800.-
56. Házas tanyasaláta* (fehér gyalult káposzta vöröshagymával, sárgaréppával, pritaminpaprikával és uborkával frissen készítve)	550.-
57. Csemege uborka*	550.-

◆ Édességek ◆

58. Lángoló tejespite barackízzel, sárgabarackbefőttel	850.-
59. Mákos palacsinta forró meggy mártással	1.100.-
60. Mascarpone-s sajt torta erdei gyümölcsökkel, vaníliafagylalttal*	1.050.-
61. Somlói galuska kehelyben*	950.-
62. Citromkrémes desszert málnafagylalttal*	1.050.-
63. Omlós körtetorta málnaraguval /gluténmentes, laktózmentes/ *	950.-
64. Diós-almás sütemény /cukormentes, glutén- és laktózmentes/*	950.-

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

Az étlap 2019. november 4-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 550.-, alumínium tálca 900.-

Éttermünkben felszolgálási díjat nem számolunk fel!

Áraink forintban értendők és tartalmazzák a törvényes ÁFA-t.

Antal István
Üzletvezető
mesterfelszolgáló

Heródek János
Konyhafőnök
mesterszakács