

Csárda étlap



Vendégváró ajánlat: **Hajtogatott tepertős pogácsa 220.-**

◆ Előételek ◆

1. Halasi hideg libamáj zsírjával, vitaminsalátával és piritóssal	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 tejfőllel, citrommal	~ tálban	1.400.-
	~ csészében*	980.-
6. Bográcsgulyás házi csipetkével	~ bográcsban	1.400.-
	~ csészében*	980.-
7. Szarvas becsinált leves erdei gombával, aprógaluskával	~ tálban	1.400.-
	~ csészében*	980.-
8. Bableves gazdagon (füstölt csülökkel, debrecenivel, csipetkével és tejfőllel)	~ tálban	1.650.-
9. Fokhagymakrémleves magvakkal szórt stanglival	~ csészében*	950.-

◆ Vegetáriánus és kímélő ételeink ◆

10. Camembert sajt rántva, karika sült burgonyával, áfonyaízzel	2.450.-
11. Trappista sajt rántva, párolt rizzsel, tartármártással	2.250.-
12. Vegetáriánusok kedvence (grillezett Camembert, gombafejek tojásos bundában, karfiolrózsák rántva, vajás zöldségek, párolt rizs, tartármártás)	2.890.-
13. Feta sajttal töltött gombafejek magvas bundában, fokhagymamártással, párolt rizzsel	2.250.-

◆ Gyermek kedvencei ◆

(kisebb gyermekadagok)

14. Csirkemellfilé rántva, hasábburgonyával, őszibarackbefőttel*	1.600.-
15. Sajttal-sonkával töltött pulykamell rántva, hasábburgonyával, őszibarackbefőttel*	1.950.-



◆ A magyar konyha különlegességei ◆

16. Pecsénye kacsasült párolt káposztával, karika sült burgonyával	2.950.-
17. Kemencében süttött bőrös sertécsülök pékmester burgonyával	2.950.-
18. Cigánypecsenye sertéshúsból, karika sült burgonyával és savanyúsággal* <i>(sertésborda roston, sertéstarja fokhagymásan, sült kolozsvári szalonna, házi sós-vizes uborka, csípős paprika)</i>	3.000.-
19. Királyi pecsenye karika sült burgonyával és savanyúsággal* <i>(sertésborda roston, bélszínszelet, sült kolozsvári szalonna házi sós-vizes uborka, csípős paprika)</i>	4.100.-
20. Gombás szürkemarharagu vadasan, szalvétagombóccal	3.100.-
21. Vörösboros lábszárpörkölt aprógaluskával, ~bográcsban, nagy evőknek ahogy Hofi Géza művész úr szerette ~tányéron, egy leves után*	2.850.- 2.150.-
22. Pacalpörkölt sós burgonyával ~bográcsban, nagy evőknek ~tányéron, egy leves után*	2.850.- 2.150.-
23. Bessenyei Feri bácsi túrós csuszája lepirítva, szalonnapörccel	1.850.-

◆ Sültés tál ajánlataink ◆

24. Kétszemélyes tanyasi bőségtál <i>(sajttal és sonkával töltött pulykamell rántva, filézett csirkecomb grillezve, sertéstarja fokhagymásan, kemencében süttött bőrös sertécsülök, rablólhús, rántott trappista sajt, rántott gomba, párolt rizs, petrezselymes burgonya, karika sült burgonya, párolt zöldség, tartármártás, bakonyi gombamártás)</i>	11.900.-
25. Csárdagazda tálja (2 személyre) <i>(kemencés libamáj, pecsenye kacsasült, fogasfilé rántva, sertésszűzermék párizsiasan, szürkemarha hátszínszelet grillezve, Camembert sajt rántva, rántott hagymakarikák, steak burgonya, sült zöldségekkel, párolt rizs, borsmártás, tartármártás)</i>	13.870.-
26. Chef tál (2 személyre) <i>(fokhagymás kacsacomb, sertéstarja rántva, jércemell párizsiasan, karfiol rántva, párolt káposzta, karika sült burgonya, petrezselymes burgonya, tartármártás)</i>	9.800.-



◆ Halételek ◆

27. Egészben sült pisztráng (kb. 25 dkg) burgonyapürével, vajás zöldséggel, fokhagymamártással* **3.490.-**
28. Fogasfilé pankó morzsában, petrezselymes burgonyával, céklás majonézzel **3.650.-**
(*a pankó morzsa kenyérbélből készült, nagy szemű morzsa*)
29. Vargányagombás harcsapaprikás túrós csuszával, serpenyőben tálalva **3.650.-**
30. Harcsafilé rántva, karika sült burgonyával, majonézes vitaminsalátával **3.650.-**
31. **Halkóstoló** (2 személyre) **11.500.-**
(*egészben sült pisztráng, fogascsíkok sörtésztában, harcsafilé rántva, vajás zöldségek, karika sült burgonya, burgonyapüré, tartármártás, fokhagymamártás*)

◆ Szárnyasokból készült ételek ◆

32. Kemencés libamáj ropogósra sütött hagymakarikákkal, karika sült burgonyával **6.500.-**
33. Pirosra sütött kacsacombok sült almával, párolt káposztával, lilahagyma lekvárral **3.550.-**
34. Lapon sütött filézett csirkecomb kerti salátaözönnel, márványsajtos öntettel **2.650.-**
35. Jércemell rokfortos barackkal töltve, burgonyapürével, tejszínes jus-vel **3.150.-**
36. Almás jércemellfilé Camembert sajttal csőben sütve, hercegnő burgonyával, párolt rizzsel **3.150.-**
37. Pulykamell szeletek szezámos bundában, görög salátával **3.250.-**
38. Jércemell és libamáj randevúja a grill lapon, mézes-karamellizált almakarikákkal, krokettel, muskotálymártással **4.200.-**

◆ Sertéshúsból készült ételek ◆

39. Óriás sertésszűz (20 dkg) bécsi bundában, karika sült burgonyával, majonézes káposztasalátával* **3.050.-**
40. Sertéstarja prézli bundában, héjas cikkburgonyával, piaci savanyúsággal (*enyhén csípős*) **2.850.-**
41. Sertésszűzfilé magyaros libamájjal, karika sült burgonyával, párolt rizzsel **4.600.-**
42. Csárdagazda kedvence* **3.900.-**
(*sertésborda roston, libamájszelet roston, bakonyi gombamártás, karika sült burgonya, párolt rizs*)
43. Bozsó János barátunk kedvenc zsványpecsenyéje dúsan fokhagymázva, steak burgonyával **2.850.-**

◆ Marhahúsból készült ételek ◆

44. Bélszínjava (20 dkg) hagymás pirított velővel csípősen, tőkegombás héjas cikkburgonyával* **5.950.-**
45. Bélszínlángos ropogósra sütött hagymakarikákkal, karika sült burgonyával, borsmártással* **5.950.-**
46. Szürkemarha hátszínszelet mustármártással, rántott hagymagyűrűkkel, héjas cikkburgonyával **3.890.-**



◆ Saláták ◆

47. Friss zöldségek márványsajtos joghurtöntettel	1.050.-
48. Görög saláta	1.050.-
49. Színes vegyes saláta* <i>(paradicsomsaláta, uborkasaláta, házi tanyasaláta, piaci savanyúság)</i>	850.-
50. Paradicsomsaláta hagymás dresszingsel*	780.-
51. Uborkasaláta*	780.-
52. Uborkasaláta tejföllel*	800.-
53. Házas tanyasaláta* <i>(fehér gyalult káposzta vöröshagymával, sárgaréppával, pritaminpaprikával és uborkával frissen készítve)</i>	600.-
54. Házi sós-vizes uborka*	550.-
55. Piaci savanyúság <i>(enyhén csípős)*</i>	550.-

◆ Édességek ◆

56. Lángoló tejespite barackízzel, sárgabarackbefőttel	850.-
57. Mákos palacsinta forró meggy mártással	1.100.-
58. Mascarpone-s sajtorta erdei gyümölcsökkel, vaníliafagyalttal*	1.050.-
59. Somlói galuska kehelyben*	950.-
60. Omlós körtetorta málnaraguval /gluténmentes, tejmentes/*	950.-
61. Diós-almás sütemény /cukormentes, glutén- és tejmentes/*	950.-

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

Az étlap 2020. február 1-től érvényes.

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

Az allergéneket tartalmazó étlapunkat kérje a felszolgáltól.

A csomagolásért - a doboz méretétől függően - extra árat számolunk fel.
Kocsonyás tál 90.-, habszivacs doboz 150.-, 0,8 l doboz 250.-, 1,2 l doboz 250.-,
2,5 l doboz 350.-, 4,5 l doboz 550.-, alumínium tálca 900.-

Éttermünkben felszolgálati díjat nem számolunk fel!

Áraink forintban értendők és tartalmazzák a törvényes ÁFA-t.

Kása János

Antal István
Üzletvezető
mesterfelszolgáló

Executive Chef
mesterszakács

Tóth Tamás
Konyhafőnök
mesterszakács