

Csárda étlap



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

◆ Előételek ◆

1. Halasi hideg libamáj zsírával, vitaminsalátával és piritóssal	3.500.-
2. Tatárbeefsteak friss zöldségekkel és toasttal (15 dkg)*	3.800.-

◆ Levesek ◆

3. Húsleves házi májgaluskával, belefőtt zöldségekkel	~ tálban	1.050.-
	~ csészében*	730.-
4. Mizsei raguleves tejföllel, citrommal	~ tálban	1.400.-
	~ csészében*	980.-
5. Bográcsgulyás házi csipetkével	~ bográcsban	1.400.-
	~ csészében*	980.-
6. Tejszínes szamócakrémleves	~ csészében*	950.-

◆ Vegetáriánus és kímélő ételeink ◆

7. Camembert sajt rántva, párolt rizzsel, áfonyaízzel	2.450.-
8. Trappista sajt rántva, párolt rizzsel, tartármártással	2.250.-
9. Vegetáriánusok kedvence <i>(grillezett Camembert, gombafejek tojásos bundában, karfiolrózsák rántva, vajás zöldségek, párolt rizs, tartármártás)</i>	2.890.-

◆ Gyermek kedvencei ◆

(kisebb gyermekadagok)

10. Csirkemellfilé rántva, hasábburgonyával, őszibarackbefőttel*	1.600.-
11. Sajttal-sonkával töltött pulykamell rántva, hasábburgonyával, őszibarackbefőttel*	1.950.-

◆ A magyar konyha különlegességei ◆

12. Kacsalakoma párolt káposztával és házi steak burgonyával (fél kacska)	3.500.-	
13. Kemencében sült bőrös sertécsülök pékmester burgonyával	2.950.-	
14. Királyi pecsenye petrezselymes újbungonyával és savanyúsággal* <i>(sertésborda roston, bélszínszelet, sült kolozsvári szalonna, házi sós-vizes uborka, csípős paprika)</i>	4.100.-	
15. Vörösboros lábszárpörkölt aprógaluskával,	~bográcsban, nagy evőknek	2.850.-
ahogy Hofi Géza művész úr szerette	~tányéron, egy leves után*	2.150.-
16. Pacalpörkölt sós burgonyával	~bográcsban, nagy evőknek	2.850.-
	~tányéron, egy leves után*	2.150.-
17. Bessenyei Feri bácsi túrós csuszája lepírítva, szalonnapörccel	1.850.-	



◆ Sültés tál ajánlatunk ◆

18. **Kétszemélyes tanyasi bőségtál** **11.900.-**
(sajttal és sonkával töltött pulykamell rántva, filézett csirkecomb grillezve, sertéstarja fokhagymásan, kemencében sült bőrös sertéscsülök, rablólhús, rántott trappista sajt, rántott gomba, párolt rizs, petrezselymes burgonya, házi steak burgonya, párolt zöldség, tartármártás, bakonyi gombamártás)

◆ Halételek ◆

19. Fogasfilé pankó morzsában, petrezselymes burgonyával, tartármártással **3.650.-**
(a pankó morzsa kenyérbélelőből készült, nagy szemű morzsa)
20. Vargányagombás harcsapaprikás túrós csuszával, serpenyőben tálalva **3.650.-**
21. Harcsafilé rántva, majonézes vitaminsalátával **3.650.-**

◆ Szárnyasokból készült ételek ◆

22. Kemencés libamáj ropogósra sült hagymakarikákkal, házi steak burgonyával **6.500.-**
23. Lapon sült filézett csirkecomb kerti salátaözönnel, márványsajtos öntettel **2.650.-**
24. Almás jércemellfilé Camembert sajtval csőben sültve, hercegnő burgonyával, párolt rizzsel **3.150.-**
25. Pulykamelljava (20 dkg) prézli bundában, görög salátával **3.250.-**
26. Jércemell sajtokkal töltve, magvas bundában, burgonyapürével és őszibarackbefőttel **3.250.-**

◆ Sertéshúsból készült ételek ◆

27. Óriás sertésszűz (20 dkg) bécsi bundában, vajos újbungonyával, majonézes káposztasalátával* **3.050.-**
28. Csárdagazda kedvence* **3.900.-**
(sertésborda roston, libamájszelet roston, bakonyi gombamártás, mogyoróburgonya, párolt rizs)

◆ Marhahúsból készült ételek ◆

29. Bélszínjava (20 dkg) színes borsmártással, házi steak burgonyával* **5.950.-**
30. Szürkemarha hátszínszelet mustármártással, **3.890.-**
rántott hagymagyűrűkkel, házi héjas cikkburgonyával



◆ Saláták ◆

31. Friss zöldségek márványsajtos joghurtöntettel	1.050.-
32. Színes vegyes saláta* (paradicsomsaláta, uborkasaláta, házi tanyasaláta, piaci savanyúság)	850.-
33. Paradicsomsaláta hagymás dresszinglel*	780.-
34. Uborkasaláta*	780.-
35. Uborkasaláta tejföllel*	800.-
36. Házas tanyasaláta* (fehér gyalult káposzta vöröshagymával, sárgarépával, pritaminpaprikával és uborkával frissen készítve)	600.-
37. Házi sós-vizes uborka*	550.-
38. Piaci savanyúság (enyhén csípős)*	550.-

◆ Édességek ◆

39. Lángoló tejespite barackízzel, sárgabarackbefőttel	850.-
40. Epres-túrós palacsinta vaníliamártással	1.100.-
41. Somlói galuska kehelyben*	950.-
42. Fagylaltkehely tejszínhabbal és eperraguval*	1.200.-
43. Mákos-almás sütemény /cukormentes, glutén- és tejmentes/*	950.-

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

Az étlap 2020. május 30-tól 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