

# Csárda étlap

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

## ◆ Előételek ◆

1. Halasi hideg libamáj zsírrjával, vitaminalátával és pirítóssal	3.500.-
2. Tatárbeefsteak friss zöldségekkel és toasttal (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	1.400.-
	~ csészében*	980.-
6. Bográcsgulyás házi csipetkével	~ bográcsban	1.400.-
	~ csészében*	980.-
7. Hideg vegyes gyümölcsleves	~ tálban	1.100.-
	~ csészében*	770.-

## ◆ Vegetáriánus és kímélő ételeink ◆

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

## ◆ A magyar konyha különlegességei ◆

11. Kacsalakoma párolt káposztával és házi, tepsis-héjas fűszeres burgonyával (fél kacs)*	3.500.-	
12. Kemencében sült bőrös sertécsülök pékmester burgonyával	2.950.-	
13. Cigánypecsenye sertéshúsból, házi kemencés burgonyával és kovászos uborkával* <i>(sertésborda roston, sertésstarja fokhagymásan, sült kolozsvári szalonna)</i>	3.250.-	
14. Királyi pecsenye házi kemencés burgonyával és kovászos uborkával * <i>(sertésborda roston, bélszínszelet, sült kolozsvári szalonna)</i>	4.100.-	
15. Vörösboros marhapörkölt 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 lepirítva, szalonnapörccel	1.850.-	

---

### ◆ Gyermekkedvencei ◆

*(kisebbs gyermekadagok)*

- |  |         |
|--|---------|
| 18. Csirkemellfilé rántva, hasáburgonyával, őszibarackbefőttel*                      | 1.600.- |
| 19. Sajttal-sonkával töltött pulykamell rántva, hasáburgonyával, őszibarackbefőttel* | 1.950.- |

---

### ◆ Sültés tál ajánlatunk ◆

- |  |                 |
|--|-----------------|
| <b>20. Kétszemélyes tanyasi bőségtál</b>   | <b>11.900.-</b> |
| <i>(sajttal és sonkával töltött pulykamell rántva, filézett csirkecomb grillezve, sertésstarja fokhagymásan, kemencében sült bőrös sertéscsülök, rablólhús, rántott trappista sajt, rántott gomba, párolt rizs, petrezselymes burgonya, házi kemencés burgonya, párolt zöldség, tartármártás, bakonyi gombamártás)</i> |                 |

---

### ◆ Halételek ◆

- |   |         |
|---|---------|
| 21. Fogasfilé pankó morzsában, petrezselymes burgonyával, tartármártással | 3.650.- |
| <i>(a pankó morzsa kenyérbélelőből készült, nagy szemű morzsa)</i>        |         |
| 22. Vargányagombás harcsapaprikás túrós csuszával, serpenyőben tálalva    | 3.650.- |
| 23. Harcsafilé rántva, majonézes vitaminsalátával                         | 3.650.- |

---

### ◆ Szárnyasokból készült ételek ◆

- |   |         |
|---|---------|
| 24. Kemencés libamáj ropogósra sült hagymakarikákkal, házi kemencés burgonyával             | 6.500.- |
| 25. Lapon sült filézett csirkecomb kerti salátaözönnel, márványsajtos öntettel              | 2.650.- |
| 26. Almás jércemellfilé Camembert sajttal csőben sült, hercegnő burgonyával, párolt rizzsel | 3.150.- |
| 27. Pulykamellszeletek rántva, görög salátával*   | 3.250.- |
| 28. Jércemell sajtokkal töltve, magvas bundában, burgonyapürével és őszibarackbefőttel*     | 3.250.- |

---

### ◆ Sertéshúsból készült ételek ◆

- |  |         |
|--|---------|
| 29. Óriás sertésszűz (20 dkg) bécsi bundában, karika sült burgonyával és majonézes káposztasalátával*      | 3.250.- |
| 30. Csárdagazda kedvence*  | 3.900.- |
| <i>(sertésborda roston, libamájselet roston, bakonyi gombamártás, házi kemencés burgonya, párolt rizs)</i> |         |



---

### ◆ Marhahúsból készült ételek ◆

---

31. Bélszínjava (20 dkg) színes borsmártással, házi, tepsis-héjas fűszeres burgonyával *	5.950.-
32. Szürkemarha hátszínselet mustármártással, rántott hagymagyűrűkkel, házi kemencés burgonyával	3.890.-

### ◆ Saláták ◆

---

33. Friss zöldségek márványsajtos joghurtöntettel	1.050.-
34. Színes vegyes saláta* <i>(paradicsomsaláta, uborkasaláta, házi tanyasaláta, piaci savanyúság)</i>	850.-
35. Paradicsomsaláta hagymás dresszingsel*	780.-
36. Uborkasaláta*	780.-
37. Uborkasaláta tejföllel*	800.-
38. Házas tanyasaláta* <i>(fehér gyalult káposzta vöröshagymával, sárgarépával, pritaminpaprikával és uborkával frissen készítve)</i>	600.-
39. Piaci savanyúság <i>(enyhén csípős)</i> *	550.-

### ◆ Édességek ◆

---

40. Lángoló tejespite barackízzel, sárgabarackbefőttel	850.-
41. Epres-túrós palacsinta vaníliamártással	1.100.-
42. Somlói galuska kehelyben*	950.-
43. Fagylaltkehely tejszínhabbal és eperraguval* <i>(3 gombóc fagylalt)</i>	1.200.-
44. Mákos-almás sütemény /cukormentes, glutén- és tejmentes/*	1.100.-

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

Az étlap 2020. július 11-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