



Halászlé és hagyomány 1968 óta

II. kategória

ÉTELEK

LEVESEK

- Babgulyás **1300Ft**

HALÉTELEK

- Baracsi halászlé (filézett ponty) **2250Ft**
- Baracsi halászlé elvitelre **2450Ft**
- Bográcsos pontyhalászlé 2 személyre (filézett) **4800Ft**
(elkészítési idő 30-35 perc)
- Bográcsos pontyhalászlé 3 személyre (filézett) **7200Ft**
(elkészítési idő 30-35 perc)
- Bográcsos vegyes halászlé szürkeharcsával 2 személyre (filézett) **5600Ft**
(elkészítési idő 30-35 perc)
- Bográcsos vegyes halászlé szürkeharcsával 3 személyre (filézett) **8400Ft**
(elkészítési idő 30-35 perc)
- Rántott pontyfilé **2150Ft**
- Pontyfilé Orly módon **2200Ft**
- Pontyfilé roston (olajban sütve) **2200Ft**



Halászlé és hagyomány 1968 óta

▪ Pontypaprikás (filé)	<i>2250Ft</i>
▪ Baracsi haltepertő	<i>2150Ft</i>
▪ Süllőfilé rántva	<i>2700Ft</i>
▪ Süllőfilé rostos (olajban sütve)	<i>2700Ft</i>
▪ Szürkeharcsafilé rántva	<i>2800Ft</i>
▪ Szürkeharcsafilé Orly módon	<i>2800Ft</i>
▪ Szürkeharcsafilé rostos (olajban sütve)	<i>2800Ft</i>
▪ Szürkeharcsapaprikás (filé)	<i>2850Ft</i>
▪ Kecsegepaprikás (tokhal)	<i>3100Ft</i>
▪ Kecsege rántva (tokhal)	<i>3100Ft</i>
▪ Kecsege rostos(tokhal) (olajban sütve)	<i>3100Ft</i>
▪ Pisztrángfilé rostos	<i>2500Ft</i>

FRISSENSÜLTEK

▪ Rántott sajt	<i>1650Ft</i>
▪ Rántott Camembert áfonyalekvárral	<i>1750Ft</i>
▪ Rántott karfiol	<i>1250Ft</i>
▪ Rántott sertésborda	<i>2100Ft</i>
▪ Párizsi sertésborda	<i>2100Ft</i>
▪ Cigánypecsenye	<i>2200Ft</i>
▪ Natúr sertésborda	<i>2100Ft</i>
▪ Holstein szelet	<i>2200Ft</i>
▪ Sajttal töltött sertésborda	<i>2200Ft</i>
▪ Rántott csirkemell	<i>2150Ft</i>
▪ Natúr csirkemell	<i>2150Ft</i>
▪ Sajttal töltött csirkemell	<i>2250Ft</i>



Halászlé és hagyomány 1968 óta

KÉSZÉTELEK

- Brassói aprópecsenye *1550Ft*

TÖBBSZEMÉLYES TÁLAK

- „Csárda tál” 4 személy részére *12900Ft*
 - sajttal töltött sertésborda
 - rántott csirkemell
 - cigánypecsenye
 - gombával töltött sertésborda
 - rántott sajt
 - rántott karfiol
 - sült hasáburgonya
 - párolt rizs

- „Kishalász tál” 4 személy részére *12900Ft*
 - rántott pontyfilé
 - süllőfilé roston
 - rántott sertésborda
 - sajttal töltött csirkemell
 - rántott karfiol
 - petrezselymes burgonya
 - párolt rizs
 - tartármártás



Halászlé és hagyomány 1968 óta

KÖRETEK

- | | |
|---------------------------|---------------|
| ▪ Sült hasábburgonya | <i>500Ft</i> |
| ▪ Fűszeres burgonyagerezd | <i>500Ft</i> |
| ▪ Petrezselymes burgonya | <i>500Ft</i> |
| ▪ Rizs | <i>500Ft</i> |
| ▪ Metélt tészta | <i>500Ft</i> |
| ▪ Csuszatészta | <i>500Ft</i> |
| ▪ Vegyes köret | <i>500Ft</i> |
| ▪ Galuska | <i>500Ft</i> |
| ▪ Kapros-túrós galuska | <i>1090Ft</i> |
| ▪ Zöld köret | <i>500Ft</i> |
| ▪ Burgonyakrokkett | <i>500Ft</i> |

TÉSZTÁK , DESSZERTEK

- | | |
|------------------------------------|---------------|
| ▪ Túrós csusza tepertővel | <i>1290Ft</i> |
| ▪ Metélt tészta mákkal vagy dióval | <i>600Ft</i> |
| ▪ Házi túrógombóc tejjel | <i>890Ft</i> |



Halászlé és hagyomány 1968 óta

*Áraink a köretet nem tartalmazzák.
Die Preise enthalten die Beilagen nicht.
Extras aren't included in prices.*

A feltüntetett árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK KEDVES VENDÉGEINKNEK!

**WIR WÜNSCHEN UNSEREN LIEBEN GÄSTE EINEN
GUTEN APPETIT!**

EAT WELL, ENJOY YOURSELF IN OUR RESTAURANT!

Baracska János üzletvezető

'20 november