



Halászlé és hagyomány 1968 óta

II. kategória

ÜDÍTŐ ITALOK

▪ Pepsi cola 0,5 l	500Ft
▪ Rauch jegesteá (citromos/barackos) 0,5 l	500Ft
▪ Pepsi cola/ Pepsi black/ Pepsi lime 0,25 l	380Ft
▪ Schweppes narancs/ citrus 0,25l	380Ft
▪ Canada Dry 0,25 l	380Ft
▪ Schweppes tonik 0,25 l	380Ft
▪ Schweppes bitter lemon dobozos 0,33 l	400Ft
▪ Toma 0,25 l (eper, körte, feketeribizli)	420Ft
▪ Happy Day narancslé 1 dl	160Ft
▪ Sió almalé 1 dl	160Ft
▪ Sió őszibaracklé 1 dl	160Ft
▪ Szentkirályi limonádé (citrom/vadszőlő) 0,5l	500Ft
▪ Szentkirályi ásványvíz 0,33 l (szénsavas, szénsavmentes)	380Ft
▪ Szentkirályi ásványvíz 0,5 l (szénsavas, szénsavmentes)	480Ft
▪ Szentkirályi ásványvíz 0,75 l (szénsavmentes)	600Ft
▪ Házi limonádé 0,5 l (bodzás,málnás)	790Ft
▪ Szódavíz	60Ft/dl 600Ft/üveg

PALACKOZOTT SÖRÖK

▪ Soproni 0,5 l	550Ft
▪ Soproni dobozos 0,5 l	500Ft
▪ Krusovice 0,5 l	550Ft
▪ Krusovice barna 0,5 l	550Ft
▪ Gösser citrom alkoholmentes 0,33 l (alkoholfrei/alcohol free)	500Ft
▪ Gösser 0,5 l	650Ft
▪ Heineken 0,33 l	500Ft
▪ Heineken alkoholmentes 0,33 l (alkoholfrei/alcohol free)	500Ft
▪ Edelweiss (búzasör) 0,5 l	700Ft



Halászlé és hagyomány 1968 óta

CSAPOLT SÖR

- | | |
|-------------------|-------|
| ▪ Heineken 0,5 l | 700Ft |
| ▪ Heineken 0,25 l | 350Ft |

ÉGETETT SZESZEK, LIKŐRÖK

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
▪ Zwack Unicum	400Ft	800Ft
▪ Zwack Unicum Szilva	400Ft	800Ft
▪ Metaxa	400Ft	800Ft
▪ Finlandia vodka	400Ft	800Ft
▪ Ballantines whisky	400Ft	800Ft
▪ Baileys	400Ft	800Ft
▪ Jägermeister	400Ft	800Ft

Pálinkák

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
▪ Sióagárdi almapálinka	600Ft	1200Ft
▪ Sióagárdi barackpálinka	600Ft	1200Ft
▪ Sióagárdi szilvapálinka	600Ft	1200Ft
▪ Sióagárdi cseresznyepálinka	600Ft	1200Ft
▪ Sióagárdi meggyepálinka	600Ft	1200Ft
▪ Zsindelyes bodzapálinka	600Ft	1200Ft
▪ Zsindelyes feketeribizli pálinka	600Ft	1200Ft
▪ Zsindelyes birspálinka	600Ft	1200Ft
▪ Zsindelyes vilmoskörte pálinka	600Ft	1200Ft



Halászlé és hagyomány 1968 óta

PALACKOZOTT BOROK

Polgár Pincészet Villány

▪ Villányi Chardonnay-muskotály Cuvée	450Ft/dl	3375Ft
▪ Villányi Rosé	450Ft/dl	3375Ft
▪ Villányi Rubin Cuvée	450 Ft/dl	3375Ft
▪ Villányi Merlot	450Ft/dl	3375Ft
▪ Villányi Cabernet Sauvignon	450Ft/dl	3375Ft

Liszt Pincészet Szekszárd

▪ Szekszárdi Rajnai Rizling	400Ft/dl	3000Ft
▪ Szekszárdi Olaszrizling	400Ft/dl	3000Ft
▪ Szekszárdi Rosé Cuvée	400Ft/dl	3000Ft
▪ Szekszárdi Kékfrankos	400Ft/dl	3000Ft
▪ Szekszárdi Merlot	400Ft/ dl	3000Ft
▪ Szekszárdi Bikavér	400Ft/dl	3000Ft
▪ Szekszárdi Cabernet Sauvignon	400Ft/dl	3000Ft

Egyéb pincészetek

▪ Etyek-budai Chardonnay	350Ft/dl	2625Ft
▪ Debrői Hárslevelű	350Ft/dl	2625Ft
▪ Egri Merlot	350Ft/dl	2625Ft



Halászlé és hagyomány 1968 óta

EGYÉB ITALOK

- | | |
|-----------------------------|-----------------|
| ▪ Kisfröccs | <i>410Ft</i> |
| ▪ Nagyfröccs | <i>760Ft</i> |
| ▪ Hosszúlépés | <i>470Ft</i> |
| ▪ Martini | <i>500Ft/dl</i> |
| ▪ Hungária extra dry pezsgő | <i>3000Ft/ü</i> |
| ▪ Törley demi sec pezsgő | <i>2000Ft/ü</i> |
| ▪ Presszókávé tejszínnel | <i>400Ft</i> |
| ▪ Koffeinmentes kávé | <i>500Ft</i> |
| ▪ Hosszúkávé tejszínnel | <i>400Ft</i> |
| ▪ Cappuccino | <i>500Ft</i> |
| ▪ Forró csoki | <i>500Ft</i> |
| ▪ Forró tea | <i>450Ft</i> |

ÉTELEK

LEVESEK

- | | |
|---------------------------------|---------------|
| ▪ Csontleves cérnametélttel | <i>900Ft</i> |
| ▪ Csontleves tojással csészében | <i>600Ft</i> |
| ▪ Csontleves májgombóccal | <i>1000Ft</i> |
| ▪ Babgulyás | <i>1300Ft</i> |



Halászlé és hagyomány 1968 óta

HALÉTELEK

- Baracsi halászlé (filézett ponty) **2200Ft**
- Baracsi halászlé elvitelre **2370Ft**
- Bográcsos pontyhalászlé 2 személyre (filézett) **4700Ft**
(elkészítési idő 30-35 perc)
- Bográcsos pontyhalászlé 3 személyre (filézett) **7050Ft**
(elkészítési idő 30-35 perc)
- Bográcsos vegyes halászlé harcsával 2 személyre (filézett) **5500Ft**
(elkészítési idő 30-35 perc)
- Bográcsos vegyes halászlé harcsával 3 személyre (filézett) **8250Ft**
(elkészítési idő 30-35 perc)
- Rántott pontyfilé **2100Ft**
- Pontyfilé Orly módon **2150Ft**
- Pontyfilé rostton (olajban sütve) **2200Ft**
- Pontypaprikás (filé) **2200Ft**
- Baracsi haltepertő **2100Ft**
- Süllőfilé rántva **2700Ft**
- Süllőfilé rostton (olajban sütve) **2700Ft**
- Harcsafilé rántva **2700Ft**
- Harcsafilé Orly módon **2700Ft**
- Harcsafilé rostton (olajban sütve) **2700Ft**
- Harcsapaprikás (filé) **2750Ft**
- Kecsegepaprikás (tokhal) **2750Ft**
- Kecsege rántva (tokhal) **2750Ft**
- Kecsege rostton(tokhal) (olajban sütve) **2750Ft**
- Pisztráng egészben rostton **100Ft/dkg**
- Pisztrángfilé rostton **110Ft/dkg**



Halászlé és hagyomány 1968 óta

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> |
| ▪ Magyaros sertésszelet | <i>2200Ft</i> |
| ▪ Bakonyi sertésszelet | <i>2200Ft</i> |
| ▪ Gombával töltött sertésborda | <i>2200Ft</i> |
| ▪ Rántott csirkemell | <i>2150Ft</i> |
| ▪ Natúr csirkemell | <i>2150Ft</i> |
| ▪ Sajttal töltött csirkemell | <i>2250Ft</i> |
| ▪ Gombával töltött csirkemell | <i>2250Ft</i> |

KÉSZÉTELEK

- | | |
|------------------------|---------------|
| ▪ Brassói aprópecsenye | <i>1550Ft</i> |
|------------------------|---------------|



Halászlé és hagyomány 1968 óta

TÖBBSZEMÉLYES TÁLAK

- „Csárda tál” 4 személy részére *12500Ft*
 - sajttal töltött sertésborda
 - rántott csirkemell
 - cigánypecsenye
 - gombával töltött sertésborda
 - rántott sajt
 - rántott karfiol
 - sült hasábburgonya
 - párolt rizs

- „Kishalász tál” 4 személy részére *12500Ft*
 - rántott pontyfilé
 - süllőfilé roston
 - rántott sertésborda
 - sajttal töltött csirkemell
 - rántott karfiol
 - petrezselymes burgonya
 - párolt rizs
 - tartármártás



Halászlé és hagyomány 1968 óta

KÖRETEK

- Sült hasáburgonya *500Ft*
- Fűszeres burgonyagerezd *500Ft*
- Petrezselymes burgonya *500Ft*
- Rizs *500Ft*
- Metélt tészta *500Ft*
- Csuszatészta *500Ft*
- Vegyes köret *500Ft*
- Galuska *500Ft*
- Kapos-túrós galuska *900Ft*
- Zöld köret *500Ft*
- Burgonyakrokkett *500Ft*

SALÁTÁK

- Csárda saláta *850Ft*
- Csemege uborka *450Ft*
- Ecetes almapaprika *450Ft*
- Káposztasaláta *450Ft*
- Paradicsomsaláta *550Ft*
- Tejfölös uborkasaláta *550Ft*
- Vegyes Saláta *550Ft*
- Tartármártás *350Ft*
- Ketchup / Majonéz / Mustár *300Ft*



Halászlé és hagyomány 1968 óta

TÉSZTÁK , DESSZERTEK

- | | |
|-----------------------------------|---------------|
| ▪ Túrós csusza tepertővel | <i>1290Ft</i> |
| ▪ Túrós palacsinta 2db | <i>550Ft</i> |
| ▪ Nutellás palacsinta 2db | <i>550Ft</i> |
| ▪ Fahéjas palacsinta 2db | <i>550Ft</i> |
| ▪ Ízes palacsinta 2db | <i>550Ft</i> |
| ▪ Kakaós palacsinta 2db | <i>550Ft</i> |
| ▪ Mákos palacsinta 2db | <i>550Ft</i> |
| ▪ Diós palacsinta 2db | <i>550Ft</i> |
| ▪ Metélt tészta mákkal | <i>600Ft</i> |
| ▪ Csokis lávasüti vaníliafagyival | <i>990Ft</i> |

CSOMAGOLÁS DÍJA

- | | |
|----------------------|--------------|
| ▪ Nagy műanyag vödör | <i>300Ft</i> |
| ▪ Kis műanyag vödör | <i>170Ft</i> |
| ▪ Doboz | <i>170Ft</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!

Baracscai János *üzletvezető*

'20 július

www.baracsicsarda.hu
25/499-050