



## *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 ásványvíz 0,33 l (szénsavas, szénsavmentes)	380Ft
▪ Szentkirályi ásványvíz 0,5 l (szénsavas, szénsavmentes)	480Ft
▪ Szentkirályi ásványvíz 0,75 l (szénsavmentes)	600Ft
▪ 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 feketeteribizli 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	<b>3375Ft</b>
▪ Villányi Rosé	450Ft/dl	<b>3375Ft</b>
▪ Villányi Rubin Cuvée	450 Ft/dl	<b>3375Ft</b>
▪ Villányi Merlot	450Ft/dl	<b>3375Ft</b>
▪ Villányi Cabernet Sauvignon	450Ft/dl	<b>3375Ft</b>

#### *Liszt Pincészet Szekszárd*

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

#### *Egyéb pincészetek*

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



## *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 cérnametéllel      | <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) *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 harcsával 2 személyre (filézett) *5600Ft*  
*(elkészítési idő 30-35 perc)*
- Bográcsos vegyes halászlé harcsával 3 személyre (filézett) *8400Ft*  
*(elkészítési idő 30-35 perc)*
- Rántott pontyfilé *2150Ft*
- Pontyfilé Orly módon *2200Ft*
- Pontyfilé rostton (olajban sütve) *2200Ft*
- Pontypaprikás (filé) *2250Ft*
- Baracsi haltepertő *2150Ft*
- Süllőfilé rántva *2700Ft*
- Süllőfilé rostton (olajban sütve) *2700Ft*
- Harcsafilé rántva *2800Ft*
- Harcsafilé Orly módon *2800Ft*
- Harcsafilé rostton (olajban sütve) *2800Ft*
- Harcsapaprikás (filé) *2850Ft*
- Kecsegepaprikás (tokhal) *3100Ft*
- Kecsege rántva (tokhal) *3100Ft*
- Kecsege rostton(tokhal) (olajban sütve) *3100Ft*
- Pisztrángfilé rostton *2500Ft*



## *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 *12900Ft*
  - sajttal töltött sertésborda
  - rántott csirkemell
  - cigánypecsenye
  - gombával töltött sertésborda
  - rántott sajt
  - rántott karfiol
  - sült hasábburgonya
  - 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>  |

### **SALÁTÁK**

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





## *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

### TÉSZTÁK, DESSZERTEK

▪ Túrós csusza tepertővel	<i>1290Ft</i>
▪ Túrós palacsinta 2db	<i>600Ft</i>
▪ Nutellás palacsinta 2db	<i>600Ft</i>
▪ Fahéjas palacsinta 2db	<i>600Ft</i>
▪ Ízes palacsinta 2db	<i>600Ft</i>
▪ Kakaós palacsinta 2db	<i>600Ft</i>
▪ Mákos palacsinta 2db	<i>600Ft</i>
▪ Diós palacsinta 2db	<i>600Ft</i>
▪ Metélt tészta mákkal	<i>600Ft</i>
▪ Csokis lávasüti vaníliafagyival	<i>990Ft</i>
▪ Házi túrógombóc tejjel	<i>890Ft</i>

### CSOMAGOLÁS DÍJA

▪ Nagy műanyag vödör	<i>300Ft</i>
▪ Kis műanyag vödör	<i>200Ft</i>
▪ Befőttes üveg 0,7l	<i>200Ft</i>
▪ Doboz	<i>200Ft</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 október

[www.baracsicsarda.hu](http://www.baracsicsarda.hu)  
25/499-050