



Halászlé és hagyomány 1968 óta

II. kategória

ÜDÍTŐ ITALOK

▪ Pepsi cola 0,5 l	550Ft
▪ Rauch icetea (citromos/barackos) 0,5 l	550Ft
▪ Pepsi cola/ Pepsi max 0,25 l	420Ft
▪ Schweppes orange/ citrus 0,25l	420Ft
▪ Canada dry 0,25 l	420Ft
▪ Schweppes indian tonic 0,25 l	420Ft
▪ Schweppes bitter lemon dobozos 0,33 l	500Ft
▪ Toma 0,25 l (eper, körte, feketeribizli)	420Ft
▪ Topjoy paradicsom 0,25 l	420Ft
▪ Happy day narancslé 100%	180Ft/dl
▪ Sió almalé	180Ft/dl
▪ Sió őszibaracklé	180Ft/dl
▪ Szentkirályi ásványvíz 0,33 l (szénsavas, szénsavmentes)	420Ft
▪ Szentkirályi ásványvíz 0,5 l (szénsavas, szénsavmentes)	500Ft
▪ Szentkirályi ásványvíz 0,75 l (szénsavmentes)	650Ft
▪ Limonádé 0,5 l (bodzás,málnás)	790Ft
▪ Szódavíz	60Ft/dl 600Ft/üveg

PALACKOZOTT SÖRÖK

▪ Soproni 0,5 l	590Ft
▪ Dreher dobozos 0,5 l	550Ft
▪ Krusovice 0,5 l	590Ft
▪ Krusovice barna 0,5 l	590Ft
▪ Gösser citrom alkoholmentes 0,33 l	550Ft
▪ Gösser 0,5 l	650Ft
▪ Heineken/ a.m. 0,33 l	550Ft
▪ Mort Subite meggyes sör 0,25 l	890Ft
▪ Edelweiss (búzasör) 0,5 l	790Ft



Halászlé és hagyomány 1968 óta

CSAPOLT SÖR

- | | |
|-------------------|-------|
| ▪ Heineken 0,5 l | 800Ft |
| ▪ Heineken 0,25 l | 400Ft |

ÉGETETT SZESZEK, LIKŐRÖK

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
▪ Zwack Unicum	500Ft	1000Ft
▪ Zwack Unicum Szilva	500Ft	1000Ft
▪ Metaxa	500Ft	1000Ft
▪ Finlandia vodka	500Ft	1000Ft
▪ Ballantines whisky	500Ft	1000Ft
▪ Baileys	500Ft	1000Ft
▪ Jägermeister	500Ft	1000Ft

Pálinkák

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
▪ Sióagárdi almapálinka	700Ft	1400Ft
▪ Sióagárdi barackpálinka	700Ft	1400Ft
▪ Sióagárdi szilvapálinka	700Ft	1400Ft
▪ Sióagárdi cseresznyepálinka	700Ft	1400Ft
▪ Sióagárdi meggyepálinka	700Ft	1400Ft
▪ Zsindelyes bodzapálinka	700Ft	1400Ft
▪ Zsindelyes feketeribizli pálinka	700Ft	1400Ft
▪ Zsindelyes birspálinka	700Ft	1400Ft
▪ Zsindelyes vilmoskörte pálinka	700Ft	1400Ft



Halászlé és hagyomány 1968 óta

PALACKOZOTT BOROK

Polgár Pincészet Villány

▪ Villányi Chardonnay-muskotály Cuvée	500Ft/dl	3750Ft
▪ Villányi Rosé	500Ft/dl	3750Ft
▪ Villányi Rubin Cuvée	500 Ft/dl	3750Ft
▪ Villányi Merlot	500Ft/dl	3750Ft
▪ Villányi Cabernet Sauvignon	500Ft/dl	3750Ft
▪ Villányi Siller	500Ft/dl	3750Ft

Liszt Pincészet Szekszárd

▪ Szekszárdi Rajnai Rizling	450Ft/dl	3375Ft
▪ Szekszárdi Olaszrizling	450Ft/dl	3375Ft
▪ Szekszárdi Rosé Cuvée	450Ft/dl	3375Ft
▪ Szekszárdi Kékfrankos	450Ft/dl	3375Ft
▪ Szekszárdi Merlot	450Ft/ dl	3375Ft
▪ Szekszárdi Bikavér	450Ft/dl	3375Ft
▪ Szekszárdi Cabernet Sauvignon	450Ft/dl	3375Ft

Egyéb pincészetek

▪ Etyek-budai Chardonnay	400Ft/dl	3000Ft
▪ Debrői Hárslevelű	400Ft/dl	3000Ft
▪ Egri Merlot	400Ft/dl	3000Ft



Halászlé és hagyomány 1968 óta

EGYÉB ITALOK

- | | |
|-----------------------------|-----------------|
| ▪ Martini | <i>700Ft/dl</i> |
| ▪ Hungária extra dry pezsgő | <i>4000Ft/ü</i> |
| ▪ Törley demi sec pezsgő | <i>3000Ft/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>1090Ft</i> |
| ▪ Csontleves tojással csészében | <i>790Ft</i> |
| ▪ Csontleves májgombóccal | <i>1090Ft</i> |
| ▪ Babgulyás | <i>1490Ft</i> |



Halászlé és hagyomány 1968 óta

HALÉTELEK

- **Baracsi halászlé (filézett ponty)** **2450Ft**
- **Baracsi halászlé elvitelre** **2650Ft**
- **Bográcsos pontyhalászlé 2 személyre (filézett)** **5300Ft**
(elkészítési idő 30-35 perc)
- **Bográcsos pontyhalászlé 3 személyre (filézett)** **7950Ft**
(elkészítési idő 30-35 perc)
- **Bográcsos vegyes halászlé harcsával 2 személyre (filézett)** **5700Ft**
(elkészítési idő 30-35 perc)
- **Bográcsos vegyes halászlé harcsával 3 személyre (filézett)** **8550Ft**
(elkészítési idő 30-35 perc)
- **Rántott pontyfilé** **2290Ft**
- **Pontyfilé Orly módon** **2350Ft**
- **Pontyfilé roston (olajban sütve)** **2290Ft**
- **Pontypaprikás (filé)** **2390Ft**
- **Baracsi haltepertő** **2290Ft**
- **Süllőfilé rántva** **2800Ft**
- **Süllőfilé roston (olajban sütve)** **2800Ft**
- **Szürkeharcsafilé rántva** **2850Ft**
- **Szürkeharcsafilé Orly módon** **2850Ft**
- **Szürkeharcsafilé roston (olajban sütve)** **2850Ft**
- **Szürkeharcsa paprikás (filé)** **2990Ft**
- **Kecsegepaprikás (tokhal)** **3150Ft**
- **Kecsege rántva (tokhal)** **3150Ft**
- **Kecsege roston(tokhal) (olajban sütve)** **3150Ft**
- **Pisztrángfilé roston** **2700Ft**



Halászlé és hagyomány 1968 óta

FRISSENSÜLTEK

- | | |
|-------------------------------------|---------------|
| ▪ Rántott sajt | <i>1690Ft</i> |
| ▪ Rántott Camembert áfonyalekvárral | <i>1790Ft</i> |
| ▪ Rántott karfiol | <i>1290Ft</i> |
| ▪ Rántott sertésborda | <i>2190Ft</i> |
| ▪ Párizsi sertésborda | <i>2190Ft</i> |
| ▪ Cigánypecsenye | <i>2290Ft</i> |
| ▪ Natúr sertésborda | <i>2190Ft</i> |
| ▪ Holstein szelet | <i>2290Ft</i> |
| ▪ Sajttal töltött sertésborda | <i>2290Ft</i> |
| ▪ Magyaros sertésszelet | <i>2290Ft</i> |
| ▪ Bakonyi sertésszelet | <i>2290Ft</i> |
| ▪ Gombával töltött sertésborda | <i>2290Ft</i> |
| ▪ Rántott csirkemell | <i>2250Ft</i> |
| ▪ Natúr csirkemell | <i>2250Ft</i> |
| ▪ Sajttal töltött csirkemell | <i>2350Ft</i> |
| ▪ Gombával töltött csirkemell | <i>2350Ft</i> |

KÉSZÉTELEK

- | | |
|------------------------|---------------|
| ▪ Brassói aprópecsenye | <i>1690Ft</i> |
|------------------------|---------------|



Halászlé és hagyomány 1968 óta

TÖBBSZEMÉLYES TÁLAK

- „Csárda tál” 4 személy részére *13490Ft*
 - sajttal töltött sertésborda
 - rántott csirkemell
 - cigánypecsenye
 - gombával töltött sertésborda
 - rántott sajt
 - rántott karfiol
 - sült hasábburgonya
 - párolt rizs

- „Kishalász tál” 4 személy részére *13490Ft*
 - rántott pontyfilé
 - süllőfilé roston
 - rántott sertésborda
 - sajttal töltött csirkemell
 - rántott karfiol
 - petrezselymes burgonya
 - párolt rizs
 - tartármártás



Halászlé és hagyomány 1968 óta

KÖRETEK

- | | |
|---------------------------|---------------|
| ▪ Hasábburgonya | <i>500Ft</i> |
| ▪ Édesburgonya | <i>800Ft</i> |
| ▪ Fűszeres burgonyagerezd | <i>500Ft</i> |
| ▪ Petrezselymes burgonya | <i>500Ft</i> |
| ▪ Párolt rizs | <i>500Ft</i> |
| ▪ Metélt tészta | <i>500Ft</i> |
| ▪ Csuszatészta | <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>990Ft</i> |
| ▪ Csemege uborka | <i>500Ft</i> |
| ▪ Ecetes almapaprika | <i>500Ft</i> |
| ▪ Káposztasaláta | <i>500Ft</i> |
| ▪ Paradicsomsaláta | <i>550Ft</i> |
| ▪ Tejfölös uborkasaláta | <i>550Ft</i> |
| ▪ Vegyes saláta | <i>550Ft</i> |
| ▪ Tartármártás | <i>400Ft</i> |
| ▪ Ketchup / Majonéz / Mustár | <i>300Ft</i> |



Halászlé és hagyomány 1968 óta

TÉSZTÁK, DESSZERTEK

- | | |
|-----------------------------------|---------------|
| ▪ Túrós csusza tepertővel | <i>1290Ft</i> |
| ▪ Túrós palacsinta | <i>690Ft</i> |
| ▪ Nutellás palacsinta | <i>690Ft</i> |
| ▪ Fahéjas palacsinta | <i>690Ft</i> |
| ▪ Ízes palacsinta | <i>690Ft</i> |
| ▪ Kakaós palacsinta | <i>690Ft</i> |
| ▪ Mákos palacsinta | <i>690Ft</i> |
| ▪ Metélt tészta mákkal | <i>690Ft</i> |
| ▪ Csokis lávasüti vaníliafagyival | <i>1190Ft</i> |
| ▪ Házi túrógombóc tejföllel | <i>990Ft</i> |

CSOMAGOLÁS DÍJA

- | | |
|------------------------|--------------|
| ▪ Befőttés üveg 0,7 dl | <i>200Ft</i> |
| ▪ Kis műanyag vödör | <i>200Ft</i> |
| ▪ Doboz | <i>200Ft</i> |
| ▪ Alu tálca | <i>500Ft</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

'21 június

www.baracsicsarda.hu
25/499-050