



Halászlé és hagyomány 1968 óta

ÜDÍTŐ ITALOK / ERFRISCHUNGSGETRÄNKE/SOFT DRINKS

1. Coca-cola 0,5 l	350Ft
2. Fanta citrom 0,5 l	350Ft
3. Rauch jegesteá (citromos/barackos) 0,5 l	350Ft
4. Coca-cola/ Coca-cola light 0,2 l	250Ft
5. Fanta narancs 0,2 l	250Ft
6. Kinley gyömbér/ Ingwer/ Ginger 0,25 l	250Ft
7. Kinley tonik/ Tonic 0,25 l	250Ft
8. Cappy ananász /Pineapple 0,2 l	280Ft
9. Cappy fekete ribizli /Blackcurrant 0,2 l	280Ft
10. Cappy multifruit /Multifruit 0,2 l	280Ft
11. Hohes C narancslé/ Orange Juice 0,1 l	100Ft
12. Sió almalé / Apfelsaft /Apple juice 0,1 l	100Ft
13. Sió paradicsomlé / Tomatensaft / Tomato juice 0,1 l	100Ft
14. Sió őszibaracklé/ Pfirsich Nektar/ Peach juice 0,1 l	100Ft
15. Theodora ásványvíz/ Mineralwasser/ Mineral water 0,33 l (szénsavas/szénsavmentes)	250Ft
16. Theodora ásványvíz / Mineralwasser/ Mineral water 0,5 l	350Ft
17. NaturAqua ásványvíz / Mineralwasser/ Mineral water 0,33 l (szénsavas/szénsavmentes)	250Ft

PALACKOZOTT SÖRÖK / FLASCHENBIERE/BOTTLED BEERS

18. Soproni 0,5 l	450Ft
19. Gösser Bock (barna sör) 0,5 l	450Ft
20. Amstel 0,5 l	450Ft
21. Amstel Pulse 0,33 l	350Ft
22. Heineken 0,5 l	450Ft
23. Heineken 0,33 l	350Ft
24. Dreher 0,5 l	450Ft
25. Gösser alkoholmentes 0,5 l (alkoholfrei/alcohol free)	450Ft
26. Edelweiss (búzasör) 0,5 l	450Ft



Halászlé és hagyomány 1968 óta

CSAPOLT SÖR / FASSBIER/DRAUGHT BEER

27. Gösser 0,4 l	420Ft
28. Gösser 0,3 l	315Ft
29. Gösser 0,2 l	210Ft

ÉGETETT SZESZEK, LIKÓRÖK SPIRITUOSEN, LIQUEREN/SPIRITS, LIQUEURS

	<u>3 cl</u>	<u>5 cl</u>
30. Zwack Unicum	480Ft	800Ft
31. Zwack Vilmoskörte	480Ft	800Ft
32. Zwack Kóser szilva pálinka	480Ft	800Ft
33. Cherry brandy	480Ft	800Ft
34. Metaxa	480Ft	800Ft
35. Finlandia vodka	480Ft	800Ft
36. Ballantines whisky	480Ft	800Ft
37. Baileys	480Ft	800Ft
38. Jägermeister	480Ft	800Ft



39. Aranyszalagos almapálinka	600Ft	1000Ft
40. Aranyszalagos barackpálinka	600Ft	1000Ft
41. Aranyszalagos birspálinka	600Ft	1000Ft
42. Aranyszalagos cseresznyepálinka	600Ft	1000Ft
43. Aranyszalagos kökénypálinka	600Ft	1000Ft
44. Aranyszalagos meggyepálinka	600Ft	1000Ft
45. Aranyszalagos szilvapálinka	600Ft	1000Ft
46. Aranyszalagos vilmoskörte pálinka	600Ft	1000Ft



Halászlé és hagyomány 1968 óta

PALACKOZOTT BOROK / FLASCHENWEINE/BOTTLED WEIN

Polgár Pincészet Villány

47. Villányi Chardonnay-muskotály cuvée	400Ft/dl	3000Ft
48. Villányi Rosé	400Ft/dl	3000Ft
49. Villányi Kadarka Siller	400 Ft/dl	3000Ft
50. Villányi Portugieser	400Ft/dl	3000Ft
51. Villányi Merlot	470Ft/dl	3525Ft
52. Villányi Kékfrankos	470Ft/dl	3525Ft
53. Villányi Cabernet Sauvignon	470Ft/dl	3525Ft

Liszt Pincészet Szekszárd

54. Szekszárdi Rajnai Rizling	400Ft/dl	3000Ft
55. Szekszárdi Olaszrizling	400Ft/dl	3000Ft
56. Szekszárdi Rosé Cuvée	400Ft/dl	3000Ft
57. Szekszárdi Kékfrankos	400Ft/dl	3000Ft
58. Szekszárdi Bikavér	400Ft/dl	3000Ft
59. Szekszárdi Merlot	400Ft/ dl	3000Ft
60. Szekszárdi Portugieser	400Ft/dl	3000Ft
61. Szekszárdi Cabernet Sauvignon	400Ft/dl	3000Ft



Halászlé és hagyomány 1968 óta

Egyéb pincészetek

62. Etyek-budai Chardonnay **380Ft/dl** **2850Ft**

63. Debrői Hárslevelű **380Ft/dl** **2850Ft**

EGYÉB ITALOK / SONSTIGE/OTHERS

64. Kisfröccs (Polgár Villányi fehér) **220Ft**

65. Nagyfröccs (Polgár Villányi fehér) **370Ft**

66. Hosszúlépés (Polgár Villányi fehér) **290Ft**

67. Martini **300Ft/dl**

68. Hungária extra dry pezsgő /Sekt/Champagne **2000Ft/ü**

69. Törley demi sec pezsgő /Sekt/Champagne **2000Ft/ü**

70. Presszókávé tejszínnel / Kaffee mit Sahne **250Ft**
/Coffee with Cream

71. Hosszúkávé tejszínnel / Lange Kaffee mit Sahne **270Ft**
/Long Coffee with Cream

72. Cappuccino **270Ft**

73. Forró tea / Warmen Tee /Hot Tea **200Ft**



Halászlé és hagyomány 1968 óta

ÉTELEK

TOJÁSÉTELEK / EIERSPEISEN/EGG-DISHES

74. Sült szalonna tojással / *Speck mit Eiern / Fried Bacon with Eggs* 450Ft
75. Tojásrántotta (3 tojásos) / *Rührei / Scrambled Eggs* 450Ft

LEVESEK / SUPPEN/SOUPS

76. Csontleves cémmametélttel / *Bouillon mit Nudeln / Bone Soup with Noodles* 450Ft
77. Csontleves tojással / *Bouillon mit Eidotter / Bone Soup with Egg Yolk* 350Ft
78. Babgulyás / *Bohngulaschuppe / Bean Goulash Soup* 900Ft

HALÉTELEK / FISCHGERICHTE/FISH DISHES

79. Baracsi halászlé / *Fischsuppe auf Baracs art / Baracs Style Fish Soup* 1490Ft
80. Halászlé elvihető üvegben / *Fischsuppe (in Glas zum Mitnehmen) / Take-away Fish Soup (in a Jar)* 1640Ft
81. Halászlé bográcsban 2 személy részére (1690Ft/adag) 3380Ft
/ *Fischsuppe im Kessel für 2 Personen (elkészítési idő 35-40 perc) / Fish Soup in a Pot for 2 Persons*
82. Halászlé bográcsban 3 személy részére (1690Ft/adag) 5070Ft
/ *Fischsuppe im Kessel für 3 Personen (elkészítési idő 35-40 perc) / Fish Soup in a Pot for 3 Persons*
83. Rántott ponty / *Panierte Karpfenfilets / Fried Fillets of Carp* 1490Ft
84. Ponty Orly módon / *Karpfen auf Orly art / Orly Style Carp* 1490Ft
85. Ponty rostos (olajban sütve) / *Karpfenfilets vom Rost / Roasted Fillets of Carp* 1690Ft
86. Pontypaprikás / *Karpfenpaprikasch / Carp stew* 1690Ft



Halászlé és hagyomány 1968 óta

87. Süllő rántva / Panierte Zanderfilets <i>/Fried Fillets of Pike-Perch</i>	2040Ft
88. Süllő roston (olajban sütve) / Zanderfilets vom Rost <i>/Roasted Fillets of Pike-Perch</i>	2040Ft
89. Harcsa rántva / Panierte Welsfilets <i>/Fried Fillets of Catfish</i>	2040Ft
90. Harcsa Orly módon / Wels auf Orly art / Orly style Catfish	2040Ft
91. Harcsa roston (olajban sütve) / Welsfilets vom Rost <i>/Roasted Fillets of Catfish</i>	2040Ft
92. Harcsapaprikás / Welspapasch / Catfish stew	2040Ft
93. Kecsegepaprikás / Sterlettpaprikasch / Sterlet stew	2250Ft
94. Kecsege rántva / Paniertes Sterlet / Fried Sterlet	2250Ft
95. Kecsege roston (olajban sütve) / Sterlet vom Rost <i>/Roasted Sterlet</i>	2250Ft
96. Szent Péter halfilé roston (olajban sütve) <i>/St. Peter Fisch Filets vom Rost / Roasted St. Peter Fish Fillets</i>	2500Ft
97. Szent Péter halfilé rántva <i>/Paniertes St. Peter Fisch Filets / Fried St. Peter Fish Fillets</i>	2500Ft

FRISSENSÜLTEK / PFANNENGERICHTE / PREPARED UPON ORDER

98. Rántott sajt / Paniertes Käse / Fried cheese	1440Ft
99. Rántott sertésborda / Panierte Schweinekoteletts <i>/Fried Pork Cutlets</i>	1340Ft
100. Párizsi sertésborda / Schweinskotelett auf Pariser Art <i>/Parisian Style Pork Cutlets</i>	1340Ft
101. Cigánypecsenye / Schweinekoteletts vom Rost mit Speck <i>/Roasted Pork with Bacon</i>	1550Ft
102. Natúr sertésborda / Naturschnitzel / Pork Cutlet	1550Ft
103. Holstein szelet / Naturschnitzel auf Holstein Art <i>/Holstein Style Pork Cutlet</i>	1550Ft
104. Sajttal töltött sertésborda / Schweinekoteletts mit Käse gefüllt <i>/Pork Cutlets with Cheese Stuffing</i>	1650Ft



Halászlé és hagyomány 1968 óta

- | | | |
|------|--|---------------|
| 105. | Magyaros sertésszelet / Schweinekotelets auf ungarische Art | 1550Ft |
| | <i>/ Hungarian Style Pork Cutlets</i> | |
| 106. | Bakonyi sertésszelet / Schweinekotelette auf Bakonyer Art | 1550Ft |
| | <i>/ Bakony Style Pork Cutlets</i> | |
| 107. | Gombával töltött sertésborda / Schweinekotelette mit Pilz gefüllt | 1550Ft |
| | <i>/Pork Cutlets with Mushroom Stuffing</i> | |
| 108. | Rántott pulykamell / Panierte Truthahnbrust | 1750Ft |
| | <i>/ Fried Breast of Turkey</i> | |
| 109. | Natúr pulykamell / Truthahnbrust vom Rost | 1750Ft |
| | <i>/ Roasted Breast of Turkey</i> | |
| 110. | Sajttal töltött pulykamell / Truthahnbrust mit Käse gefüllt | 1750Ft |
| | <i>/Breast of Turkey with Cheese Stuffing</i> | |
| 111. | Gombával töltött pulykamell / Truthahnbrust mit Pilz gefüllt | 1750Ft |
| | <i>/Breast of Turkey with Mushroom Stuffing</i> | |

KÉSZÉTELEK / FERTIGE SPEISEN/READY DISHES

- | | | |
|------|--|---------------|
| 112. | Brassói aprópecsenye / Schwein Kleinbraten auf Brasso Art | 1190Ft |
| | <i>/Brasso Style Pork</i> | |

KÖRETEK / BEILAGEN/GARNISHES

- | | | |
|------|---|--------------|
| 113. | Sült hasábburgonya / Pommes frites / Fried Potatoes | 350Ft |
| 114. | Petrezselymes burgonya / Petersilienkartoffeln/ | 350Ft |
| | <i>/Sautéed Potatoes</i> | |
| 115. | Rizs / Reis / Rice | 350Ft |
| 116. | Metélt tészta / Nudeln/Noodles | 350Ft |
| 117. | Csusza tészta / Fleckerln/Paste | 350Ft |
| 118. | Vegyes köret / Gemischte Garnierung/ Mixed Garnish | 350Ft |
| 119. | Galuska / Nockerl / Dumpling | 350Ft |
| 120. | Kapros-túrós galuska /Nockerl mit Quark und Dill | 550Ft |
| | <i>/Dumpling with Cottage Cheese and Dill</i> | |
| 121. | Zöld köret / Gemisegarnierung/ Vegetable Garnish | 350Ft |
| 122. | Burgonyakrokkett / Kartoffelkroketten/ Potato Croquettes | 350Ft |



Halászlé és hagyomány 1968 óta

SALÁTÁK / SALATE/SALADS

123.	Csemege uborka / <i>Delikatesse Gurken/Cucumbers</i>	250Ft
124.	Ecetes almapaprika / <i>Paprika in Essig/Green Peppers in vinegar</i>	250Ft
125.	Káposztasaláta / <i>Krautsalat/Cabbage salad</i>	250Ft
126.	Paradicsomsaláta / <i>Tomaten Salat /Tomato Salad</i>	400Ft
127.	Tejfölös uborkasaláta / <i>Gurkensalat/Cucumber Salad</i>	400Ft
128.	Céklsaláta / <i>Rote Beete Salat/Beetroot Salad</i>	250Ft
129.	Vegyes Saláta / <i>Gemischter Salat/Mixed Salad</i>	400Ft
130.	Tartármártás / <i>Sause Tartare/Tartar Sauce</i>	250Ft
131.	Ketchup / Majonéz / Mustár	150Ft

TÉSZTÁK / MEHLSPEISEN/PASTRIES

132.	Túrós csusza tepertővel / <i>Topfenfleckerln mit Grieben /Cottage Cheese Paste</i>	650Ft
133.	Túrós palacsinta 3db / <i>Pfannkuchen mit Quarkfüllung /Cottage Cheese Pancakes</i>	450Ft
134.	Fahéjas palacsinta 3db / <i>Pfannkuchen mit Zimt /Cinnamon Pancakes</i>	450Ft
135.	Ízes palacsinta 3db / <i>Pfannkuchen mit Marmelade /Marmalade Pancakes</i>	450Ft
136.	Kakaós palacsinta 3db / <i>Pfannkuchen mit Kakao /Cacao Pancakes</i>	450Ft
137.	Mákos palacsinta 3db / <i>Pfannkuchen mit Mohn /Poppy Seed Pancakes</i>	450Ft
138.	Diós palacsinta 3db / <i>Pfannkuchen mit Walnuss /Walnut Pancakes</i>	450Ft
139.	Metélt tészta mákkal / <i>Nudeln mit Mohn Noodles with Poppy Seed</i>	450Ft
140.	Metélt tészta dióval / <i>Nudeln mit Walnuss Noodles with Walnut</i>	450Ft

**Áraink a köretet nem tartalmazzák.
Die Preise enthalten die Beilagen nicht.**

Baracsi Halászsárda
tel.:25/499-050
info@baracsicsarda.hu



Halászlé és hagyomány 1968 óta
Extras aren't included in prices.

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK KEDVES VENDÉGEINKNEK!

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

EAT WELL, ENJOY YOURSELF IN OUR RESTAURANT!

Baracskai János üzletvezető
Tóbiás Ferencné konyhafőnök

'11 február



Baracsi Halászsárda
tel.:25/499-050
info@baracsicsarda.hu