



## *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

*II. kategória*

### 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 0,25 l	250Ft
7. Kinley tonik 0,25 l	250Ft
8. Cappy 0,2 l	280Ft
9. Hohes C narancslé 0,1 l	100Ft
10. Sió almalé 0,1 l	100Ft
11. Sió paradicsomlé 0,1 l	100Ft
12. Sió őszibaracklé 0,1 l	100Ft
13. Szentkirályi citromos limonádé 0,25 l	250Ft
14. Szentkirályi ásványvíz 0,33 l	250Ft
15. Szentkirályi ásványvíz 0,5 l	350Ft
16. Szódavíz	40Ft/dl

### PALACKOZOTT SÖRÖK / FLASCHENBIERE / BOTTLED BEERS

17. Soproni 0,5 l	450Ft
18. Soproni Démon 0,5 l	450Ft
19. Gösser citrom 0,5 l	450Ft
20. Gösser alkoholmentes 0,5 l (alkoholfrei/alcohol free)	450Ft
21. Gösser citrom alkoholmentes 0,5 l (alkoholfrei/alcohol free)	450Ft
22. Heineken 0,5 l	450Ft
23. Heineken 0,33 l	350Ft
24. Dreher 0,5 l	450Ft
25. Edelweiss (búzasör) 0,5 l	450Ft



## *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

### CSAPOLT SÖR / FASSBIER/DRAUGHT BEER

26. Gösser 0,5 l	525Ft
27. Gösser 0,4 l	420Ft
28. Gösser 0,3 l	315Ft
29. Gösser 0,2 l	210Ft

### ÉGETETT SZESZEK, LIKŐRÖK SPIRITUOSEN, LIQUEREN/SPIRITS, LIQUEURS

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

### *Pálinkák*

	<u>3 cl</u>	<u>5 cl</u>
37. Sióagárdi almapálinka	750Ft	1250Ft
38. Sióagárdi barackpálinka	750Ft	1250Ft
39. Sióagárdi szilvapálinka	750Ft	1250Ft
40. Sióagárdi cseresznyepálinka	750Ft	1250Ft
41. Sióagárdi aranyszalagos cigánymeggy	750Ft	1250Ft
42. Sióagárdi aranyszalagos pirosribizli	750Ft	1250Ft
43. Zsindelyes bodzapálinka	750Ft	1250Ft
44. Zsindelyes feketeribizli pálinka	750Ft	1250Ft
45. Zsindelyes birspálinka	750Ft	1250Ft



## *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

### PALACKOZOTT BOROK / FLASCHENWEINE / BOTTLED WEIN

#### *Palgár Pincészet Villány*

46. Villányi Chardonnay-muskotály Cuvée	350Ft/dl	<b>2625Ft</b>
47. Villányi Rosé	350Ft/dl	<b>2625Ft</b>
48. Villányi Kadarka Siller	350 Ft/dl	<b>2625Ft</b>
49. Villányi Portugieser	350Ft/dl	<b>2625Ft</b>
50. Villányi Merlot	350Ft/dl	<b>2625Ft</b>
51. Villányi Kékfrankos	350Ft/dl	<b>2625Ft</b>
52. Villányi Cabernet Sauvignon	350Ft/dl	<b>2625Ft</b>
53. Villányi Birtok Cuvée	350Ft/dl	<b>2625Ft</b>
54. Villányi Syrah	350Ft/dl	<b>2625Ft</b>

#### *Liszt Pincészet Szekszárd*

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



## *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

### *Egyéb pincészetek*

<b>62. Etyek-budai Chardonnay</b>	<i>300Ft/dl</i>	<b>2250Ft</b>
<b>63. Debrői Hárslevelű</b>	<i>300Ft/dl</i>	<b>2250Ft</b>
<b>64. Egri Merlot</b>	<i>300Ft/dl</i>	<b>2250Ft</b>

### **EGYÉB ITALOK / SONSTIGE/OTHERS**

<b>65. Kisfröccs (Polgár Villányi fehér)</b>		<b>240Ft</b>
<b>66. Nagyfröccs (Polgár Villányi fehér)</b>		<b>440Ft</b>
<b>67. Hosszúlépés (Polgár Villányi fehér)</b>		<b>280Ft</b>
<b>68. Martini</b>		<b>300Ft/dl</b>
<b>69. Hungária extra dry pezsgő /Sekt/Champagne</b>		<b>2000Ft/ü</b>
<b>70. Törley demi sec pezsgő /Sekt/Champagne</b>		<b>2000Ft/ü</b>
<b>71. Presszókávé tejszínnel /Kaffee mit Sahne /Coffee with Cream</b>		<b>250Ft</b>
<b>72. Hosszúkávé tejszínnel /Lange Kaffee mit Sahne /Long Coffee with Cream</b>		<b>270Ft</b>
<b>73. Cappuccino</b>		<b>270Ft</b>
<b>74. Forró tea /Warmen Tee /Hot Tea</b>		<b>200Ft</b>



## *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

### ÉTELEK

#### TOJÁSÉTELEK / EIERSPEISEN/EGG-DISHES

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

#### LEVESEK / SUPPEN/SOUPS

77. Csontleves cérnametélttel /Bouillon mit Nudeln **450Ft**  
/Bone Soup with Noodles
78. Csontleves tojással /Bouillon mit Eidotter **350Ft**  
/Bone Soup with Egg-Yolk
79. Babgulyás /Bohnengulaschsuppe/Bean Goulash Soup **900Ft**

#### HALÉTELEK / FISCHGERICHTE/FISH DISHES

80. Baracsi halászlé (filézett) /Fischsuppe auf Baracs art **1590Ft**  
/Baracs Style Fish Soup
81. Halászlé elvihető üvegben (filézett) **1740Ft**  
/Fischsuppe (in Glas zum Mitnehmen)  
/Take-away Fish Soup (in a Jar)
82. Halászlé bográcsban 2 személynek (filézett) (1790Ft/adag) **3580Ft**  
/Fischsuppe im Kessel für 2 Personen  
/Fish Soup in a Pot for 2 Persons
83. Halászlé bográcsban 3 személynek (filézett) (1790Ft/adag) **5370Ft**  
/Fischsuppe im Kessel für 3 Personen  
/Fish Soup in a Pot for 3 Persons
84. Rántott pontyfilé /Panierte Karpfenfilets/Fried Fillets of Carp **1590Ft**
85. Pontyfilé Orly módon /Karpfen auf Orly art/ Orly Style Carp **1590Ft**
86. Pontyfilé roston (olajban sütve) /Karpfenfilets vom Rost **1590Ft**  
/Roasted Fillets of Carp



## *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

<b>87. Pontypaprikás /Karpfenpaprikasch/Carp stew</b>	<b>1790Ft</b>
<b>88. Süllőfilé rántva /Panierete Zanderfilets</b> /Fried Fillets of Pike-Perch	<b>2140Ft</b>
<b>89. Süllőfilé roston (olajban sütve) /Zanderfilets vom Rost</b> /Roasted Fillets of Pike-Perch	<b>2140Ft</b>
<b>90. Harcsafilé rántva /Panierete Welsfilets</b> /Fried Fillets of Catfish	<b>2140Ft</b>
<b>91. Harcsafilé Orly módon /Wels auf Orly art /Orly style Catfish</b>	<b>2140Ft</b>
<b>92. Harcsafilé roston (olajban sütve) /Welsfilets vom Rost</b> /Roasted Fillets of Catfish	<b>2140Ft</b>
<b>93. Harcsapaprikás /Welspaprikasch/Catfish stew</b>	<b>2140Ft</b>
<b>94. Kecsegepaprikás /Sterlettpaprikasch/Sterlet stew</b>	<b>2350Ft</b>
<b>95. Kecsege rántva /Panierter Sterlett / Fried Sterlet</b>	<b>2350Ft</b>
<b>96. Kecsege roston (olajban sütve) /Sterlet vom Rost</b> /Roasted Sterlet	<b>2350Ft</b>
<b>97. Szent Péter halfilé roston (olajban sütve)</b> /St. Peter Fisch Filets vom Rost/ Roasted St. Peter Fish Fillets	<b>2090Ft</b>
<b>98. Szent Péter halfilé rántva</b> /Panierter St. Peter Fisch Filets / Fried St. Peter Fish Fillets	<b>2090Ft</b>

### *FRISSENSÜLTEK / PFANNENGERICHTE/PREPARED UPON ORDER*

<b>99. Rántott sajt /Panierter Käse/Fried cheese</b>	<b>1650Ft</b>
<b>100. Rántott karfiol /Panierter Blumenkohl/Fried cauliflower</b>	<b>990Ft</b>
<b>101. Rántott sertésborda /Panierete Schweinekoteletts</b> /Fried Pork Cutlets	<b>1490Ft</b>
<b>102. Párizsi sertésborda /Schweinskotelett auf Pariser Art</b> /Parisian Style Pork Cutlets	<b>1490Ft</b>
<b>103. Cigánypecsenye /Schweinekoteletts vom Rost mit Speck</b> /Roasted Pork with Bacon	<b>1650Ft</b>
<b>104. Natúr sertésborda /Naturschnitzel/Pork Cutlet</b>	<b>1650Ft</b>
<b>105. Holstein szelet /Naturschnitzel auf Holstein Art</b> /Holstein Style Pork Cutlet	<b>1690Ft</b>
<b>106. Sajttal töltött sertésborda /Schweinekoteletts mit Käse gefüllt</b> / Pork Cutlets with Cheese Stuffing	<b>1790Ft</b>



## *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

- |             |   |               |
|-------------|---|---------------|
| <b>107.</b> | <b>Magyaros sertésszelet</b> /Schweinekoteletts auf ungarische Art<br>/Hungarian Style Pork Cutlets             | <b>1550Ft</b> |
| <b>108.</b> | <b>Bakonyi sertésszelet</b> / Schweinekotelette auf Bakonyer Art<br>/Bakony Style Pork Cutlets                  | <b>1690Ft</b> |
| <b>109.</b> | <b>Gombával töltött sertésborda</b> /Schweinekotelette mit Pilz gefüllt<br>/Pork Cutlets with Mushroom Stuffing | <b>1690Ft</b> |
| <b>110.</b> | <b>Rántott pulykamell</b> /Panierte Truthahnbrust<br>/Fried Breast of Turkey                                    | <b>1850Ft</b> |
| <b>111.</b> | <b>Natúr pulykamell</b> /Truthahnbrust vom Rost<br>/Roasted Breast of Turkey                                    | <b>1850Ft</b> |
| <b>112.</b> | <b>Sajttal töltött pulykamell</b> /Truthahnbrust mit Käse gefüllt<br>/Breast of Turkey with Cheese Stuffing     | <b>1950Ft</b> |
| <b>113.</b> | <b>Gombával töltött pulykamell</b> /Truthahnbrust mit Pilz gefüllt<br>/Breast of Turkey with Mushroom Stuffing  | <b>1950Ft</b> |

### **KÉSZÉTELEK / FERTIGE SPEISEN/READY DISHES**

- |             |   |               |
|-------------|---|---------------|
| <b>114.</b> | <b>Brassói aprópecsenye</b> /Schwein Kleinbraten auf Brasso Art<br>/Brasso Style Pork | <b>1190Ft</b> |
|-------------|---|---------------|

### **KÖRETEK / BEILAGEN/GARNISHES**

- |             |   |              |
|-------------|---|--------------|
| <b>115.</b> | <b>Sült hasábburgonya</b> /Pommes frites /Fried Potatoes  | <b>350Ft</b> |
| <b>116.</b> | <b>Petrezselymes burgonya</b> /Petersilienkartoffeln/Sautéed Potatoes                             | <b>350Ft</b> |
| <b>117.</b> | <b>Rizs</b> /Reis /Rice   | <b>350Ft</b> |
| <b>118.</b> | <b>Metélt tészta</b> /Nudeln/Noodles  | <b>350Ft</b> |
| <b>119.</b> | <b>Csusza tészta</b> /Fleckerln/Paste   | <b>350Ft</b> |
| <b>120.</b> | <b>Vegyes köret</b> /Gemischte Garnierung/ Mixed Garnish  | <b>350Ft</b> |
| <b>121.</b> | <b>Galuska</b> /Nockerl / Dumpling  | <b>350Ft</b> |
| <b>122.</b> | <b>Kapros-túrós galuska</b> /Nockerl mit Quark und Dill<br>/Dumpling with Cottage Cheese and Dill | <b>550Ft</b> |
| <b>123.</b> | <b>Zöld köret</b> /Gemüse garnierung /Vegetable Garnish   | <b>350Ft</b> |
| <b>124.</b> | <b>Burgonyakrokett</b> /Kartoffelkroketten/Potato Croquettes                                      | <b>350Ft</b> |



## *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

### SALÁTÁK / SALATE/SALADS

<b>125.</b>	<b>Csemege uborka /Delikatesse Gurken/Cucumbers</b>	<b>250Ft</b>
<b>126.</b>	<b>Ecetes almapaprika /Paprika in Essig/Green Peppers in vinegar</b>	<b>250Ft</b>
<b>127.</b>	<b>Káposztasaláta /Krautsalat/Cabbage salad</b>	<b>250Ft</b>
<b>128.</b>	<b>Paradicsomsaláta /Tomaten Salat/ Tomato Salad</b>	<b>400Ft</b>
<b>129.</b>	<b>Tejfölös uborkasaláta /Gurkensalat/Cucumber Salad</b>	<b>400Ft</b>
<b>130.</b>	<b>Vegyes Saláta /Gemischter Salat/Mixed Salad</b>	<b>400Ft</b>
<b>131.</b>	<b>Tartármártás /Sause Tartare/Tartar Sauce</b>	<b>250Ft</b>
<b>132.</b>	<b>Ketchup / Majonéz / Mustár</b>	<b>150Ft</b>

### TÉSZTÁK / MEHLSPEISEN/PASTRIES

<b>133.</b>	<b>Túrós csusza tepertővel /Topfenfleckerln mit Grieben /Cottage Cheese Paste</b>	<b>650Ft</b>
<b>134.</b>	<b>Túrós palacsinta 3db /Pfannkuchen mit Quarkfüllung /Cottage Cheese Pancakes</b>	<b>450Ft</b>
<b>135.</b>	<b>Fahéjas palacsinta 3db /Pfannkuchen mit Zimt /Cinnamon Pancakes</b>	<b>450Ft</b>
<b>136.</b>	<b>Ízes palacsinta 3db /Pfannkuchen mit Marmelade /Marmalade Pancakes</b>	<b>450Ft</b>
<b>137.</b>	<b>Kakaós palacsinta 3db /Pfannkuchen mit Kakao /Cacao Pancakes</b>	<b>450Ft</b>
<b>138.</b>	<b>Mákos palacsinta 3db / Pfannkuchen mit Mohn /Poppy Seed Pancakes</b>	<b>450Ft</b>
<b>139.</b>	<b>Diós palacsinta 3db /Pfannkuchen mit Walnuss /Walnut Pancakes</b>	<b>450Ft</b>
<b>140.</b>	<b>Metélt tészta mákkal / Nudeln mit Mohn /Noodles with Poppy Seed</b>	<b>450Ft</b>
<b>141.</b>	<b>Metélt tészta dióval /Nudeln mit Walnuss /Noodles with Walnut</b>	<b>450Ft</b>



## *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!**

*Baracskai János* üzletvezető  
*Tóbiás Ferencné* konyhafőnök

*'12 június*



[www.baracsicsarda.hu](http://www.baracsicsarda.hu)

*Baracsi Halászsárda  
tel.:25/499-050  
[www.baracsicsarda.hu](http://www.baracsicsarda.hu)*