



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/ Ingwer/ Ginger 0,25 l | 250Ft |
| 7. Kinley tonik/ Tonic 0,25 l | 250Ft |
| 8. Cappy 0,2 l | 280Ft |
| 9. Hohes C narancslé/ Orange Juice 0,1 l | 100Ft |
| 10. Sió almálé / Apfelsaft / Apple juice 0,1 l | 100Ft |
| 11. Sió paradicsomlé / Tomatensaft / Tomato juice 0,1 l | 100Ft |
| 12. Sió őszibaracklé/ Pfirsich Nektar/ Peach juice 0,1 l | 100Ft |
| 13. Burn energiatál | 400Ft |
| 14. Theodora ásványvíz/ Mineralwasser/ Mineral water 0,33 l (szénsavas/szénsavmentes) | 250Ft |
| 15. Nestlé Aquarell / Mineralwasser/ Mineral water 0,5 l (szénsavas) | 350Ft |

PALACKOZOTT SÖRÖK / FLASCHENBIERE/BOTTLED BEERS

| | |
|--|-------|
| 16. Soproni 0,5 l | 450Ft |
| 17. Gösser citrom 0,5 l | 450Ft |
| 18. Gösser Bock (barna sör) 0,5 l | 450Ft |
| 19. Amstel 0,5 l | 450Ft |
| 20. Amstel Pulse 0,33 l | 350Ft |
| 21. Heineken 0,5 l | 450Ft |
| 22. Heineken 0,33 l | 350Ft |
| 23. Dreher 0,5 l | 450Ft |
| 24. Gösser alkoholmentes 0,5 l (alkoholfrei/ alcohol free) | 450Ft |
| 25. Edelweiss (búzasör) 0,5 l | 450Ft |



Halászlé és hagyomány 1968 óta

CSAPOLT SÖR / FASSBIER/DRAUGHT BEER

| | |
|-------------------------|--------------|
| 26. Gösser 0,4 l | 420Ft |
| 27. Gösser 0,3 l | 315Ft |
| 28. Gösser 0,2 l | 210Ft |

ÉGETETT SZESZEK, LIKŐRÖK SPIRITUOSEN, LIQUEREN/SPIRITS, LIQUEURS

| | <u>3 cl</u> | <u>5 cl</u> |
|---------------------------------------|--------------|--------------|
| 29. Zwack Unicum | 480Ft | 800Ft |
| 30. Zwack Vilmoskörte | 480Ft | 800Ft |
| 31. Zwack Kóser szilva pálinka | 480Ft | 800Ft |
| 32. Cherry brandy | 480Ft | 800Ft |
| 33. Metaxa | 480Ft | 800Ft |
| 34. Finlandia vodka | 480Ft | 800Ft |
| 35. Ballantines whisky | 480Ft | 800Ft |
| 36. Baileys | 480Ft | 800Ft |
| 37. Jägermeister | 480Ft | 800Ft |



| | | |
|--|--------------|---------------|
| 38. Aranyszalagos almapálinka | 750Ft | 1250Ft |
| 39. Aranyszalagos barackpálinka | 750Ft | 1250Ft |
| 40. Aranyszalagos birspálinka | 750Ft | 1250Ft |
| 41. Aranyszalagos cseresznyepálinka | 750Ft | 1250Ft |
| 42. Aranyszalagos kökénypálinka | 750Ft | 1250Ft |
| 43. Aranyszalagos meggyepálinka | 750Ft | 1250Ft |
| 44. Aranyszalagos szilvapálinka | 750Ft | 1250Ft |
| 45. Aranyszalagos vilmoskörte pálinka | 750Ft | 1250Ft |



Halászlé és hagyomány 1968 óta

PALACKOZOTT BOROK / FLASCHENWEINE/BOTTLED WEIN

Polgár Pincészet Villány

| | | |
|--|------------------|---------------|
| 46. Villányi Chardonnay-muskotály cuvée | 400Ft/dl | 3000Ft |
| 47. Villányi Rosé | 400Ft/dl | 3000Ft |
| 48. Villányi Kadarka Siller | 400 Ft/dl | 3000Ft |
| 49. Villányi Portugieser | 400Ft/dl | 3000Ft |
| 50. Villányi Merlot | 470Ft/dl | 3525Ft |
| 51. Villányi Kékfrankos | 470Ft/dl | 3525Ft |
| 52. Villányi Cabernet Sauvignon | 470Ft/dl | 3525Ft |

Liszt Pincészet Szekszárd

| | | |
|--|------------------|---------------|
| 53. Szekszárdi Rajnai Rizling | 400Ft/dl | 3000Ft |
| 54. Szekszárdi Olaszrizling | 400Ft/dl | 3000Ft |
| 55. Szekszárdi Rosé Cuvée | 400Ft/dl | 3000Ft |
| 56. Szekszárdi Kékfrankos | 400Ft/dl | 3000Ft |
| 57. Szekszárdi Bikavér | 400Ft/dl | 3000Ft |
| 58. Szekszárdi Merlot | 400Ft/ dl | 3000Ft |
| 59. Szekszárdi Portugieser | 400Ft/dl | 3000Ft |
| 60. Szekszárdi Cabernet Sauvignon | 400Ft/dl | 3000Ft |



Halászlé és hagyomány 1968 óta

Egyéb pincészetek

| | | |
|-----------------------------------|-----------------|---------------|
| 61. Etyek-budai Chardonnay | 300Ft/dl | 2250Ft |
| 62. Debrői Hárslevelű | 300Ft/dl | 2250Ft |

EGYÉB ITALOK / SONSTIGE/OTHERS

| | | |
|--|--|-----------------|
| 63. Kisfröccs (Polgár Villányi fehér) | | 220Ft |
| 64. Nagyfröccs (Polgár Villányi fehér) | | 370Ft |
| 65. Hosszúlépés (Polgár Villányi fehér) | | 290Ft |
| 66. Martini | | 300Ft/dl |
| 67. Hungária extra dry pezsgő / Sekt / Champagne | | 2000Ft/ü |
| 68. Törley demi sec pezsgő / Sekt / Champagne | | 2000Ft/ü |
| 69. Presszókávé tejszínnel / Kaffee mit Sahne / Coffee with Cream | | 250Ft |
| 70. Hosszúkávé tejszínnel / Lange Kaffee mit Sahne / Long Coffee with Cream | | 270Ft |
| 71. Cappuccino | | 270Ft |
| 72. Forró tea / Warmen Tee / Hot Tea | | 200Ft |



Halászlé és hagyomány 1968 óta

ÉTELEK

TOJÁSÉTELEK / EIERSPEISEN/EGG-DISHES

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

LEVESEK / SUPPEN/SOUPS

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

HALÉTELEK / FISCHGERICHTE/FISH DISHES

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



Halászlé és hagyomány 1968 óta

| | |
|---|---------------|
| 86. Süllőfilé rántva/ <i>Panierte Zanderfilets</i> | 2040Ft |
| <i>/Fried Fillets of Pike-Perch</i> | |
| 87. Süllőfilé roston (olajban sütve)/ <i>Zanderfilets vom Rost</i> | 2040Ft |
| <i>/Roasted Fillets of Pike-Perch</i> | |
| 88. Harcsafilé rántva/ <i>Panierte Welsfilets</i> | 2040Ft |
| <i>/Fried Fillets of Catfish</i> | |
| 89. Harcsafilé Orly módon/ <i>Wels auf Orly art / Orly style Catfish</i> | 2040Ft |
| 90. Harcsafilé roston (olajban sütve)/ <i>Welsfilets vom Rost</i> | 2040Ft |
| <i>/Roasted Fillets of Catfish</i> | |
| 91. Harcsapaprikás/ <i>Welspapasch/ Catfish stew</i> | 2040Ft |
| 92. Kecsegepaprikás/ <i>Sterletpapasch/ Sterlet stew</i> | 2250Ft |
| 93. Kecsege rántva / <i>Paniertes Sterlet / Fried Sterlet</i> | 2250Ft |
| 94. Kecsege roston (olajban sütve) / <i>Sterlet vom Rost</i> | 2250Ft |
| <i>/Roasted Sterlet</i> | |
| 95. Szent Péter halfilé roston (olajban sütve) | 1990Ft |
| <i>/St. Peter Fisch Filets vom Rost/ Roasted St. Peter Fish Fillets</i> | |
| 96. Szent Péter halfilé rántva | 1990Ft |
| <i>/Paniertes St. Peter Fisch Filets / Fried St. Peter Fish Fillets</i> | |

FRISSENSÜLTEK / PFANNENGERICHTE/ PREPARED UPON ORDER

| | |
|--|---------------|
| 97. Rántott sajt / <i>Paniertes Käse/ Fried cheese</i> | 1440Ft |
| 98. Rántott karfiol / <i>Paniertes Blumenkohl/ Fried cauliflower</i> | 990Ft |
| 99. Rántott sertésborda / <i>Panierte Schweinekotelets</i> | 1400Ft |
| <i>/Fried Pork Cutlets</i> | |
| 100. Párizsi sertésborda / <i>Schweinskotelett auf Pariser Art</i> | 1400Ft |
| <i>/Parisian Style Pork Cutlets</i> | |
| 101. Cigánypecsenye / <i>Schweinekotelets vom Rost mit Speck</i> | 1550Ft |
| <i>/Roasted Pork with Bacon</i> | |
| 102. Natúr sertésborda / <i>Naturschnitzel / Pork Cutlet</i> | 1550Ft |
| 103. Holstein szelet / <i>Naturschnitzel auf Holstein Art</i> | 1550Ft |
| <i>/Holstein Style Pork Cutlet</i> | |
| 104. Sajttal töltött sertésborda / <i>Schweinekotelets mit Käse gefüllt</i> | 1700Ft |
| <i>/Pork Cutlets with Cheese Stuffing</i> | |



Halászlé és hagyomány 1968 óta

- | | | |
|------|--|---------------|
| 105. | Magyaros sertésszelet / Schweinekotelets auf ungarische Art / Hungarian Style Pork Cutlets | 1550Ft |
| 106. | Bakonyi sertésszelet / Schweinekotelette auf Bakonyer Art / Bakony Style Pork Cutlets | 1600Ft |
| 107. | Gombával töltött sertésborda / Schweinekotelette mit Pilz gefüllt / Pork Cutlets with Mushroom Stuffing | 1600Ft |
| 108. | Rántott pulykamell / Panierte Truthahnbrust / Fried Breast of Turkey | 1750Ft |
| 109. | Natúr pulykamell / Truthahnbrust vom Rost / Roasted Breast of Turkey | 1750Ft |
| 110. | Sajttal töltött pulykamell / Truthahnbrust mit Käse gefüllt / Breast of Turkey with Cheese Stuffing | 1850Ft |
| 111. | Gombával töltött pulykamell / Truthahnbrust mit Pilz gefüllt / Breast of Turkey with Mushroom Stuffing | 1850Ft |

KÉSZÉTELEK / FERTIGE SPEISEN/READY DISHES

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

KÖRETEK / BEILAGEN/GARNISHES

- | | | |
|------|--|--------------|
| 113. | Sült hasábburgonya / Pommes frites / Fried Potatoes | 350Ft |
| 114. | Petrezselymes burgonya / Petersilienkartoffeln / Sautéed Potatoes | 350Ft |
| 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 / Dumpling with Cottage Cheese and Dill | 550Ft |
| 121. | Zöld köret / Gemüsegarnierung / 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. | Céklasaláta / <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.
Extras aren't included in prices.**



Halászlé és hagyomány 1968 óta

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
Tóbiás Ferencné konyhafőnök

'11 augusztus



www.baracsicsarda.hu

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