



ÉTLAP

Menu Card
Jedálny Listok





Sátoraljaújhely, Kossuth tér 12.

Telefon: +36-30-554-5023

III. kategóriájú üzlet

Üzemeltető:

Sátoraljaújhely Város Önkormányzata

Sátoraljaújhely, Táncsics tér 3.

Telefon: +36-325-100

Nyitvatartás:

Hétfő-Kedd-Szerda-Csütörtök: 10.00-20.00

Péntek-Szombat: 10.00-21.00

Vasárnap: 10.00-18.00

Üzletvezető: Vincze Tamás

Konyhafőnök: Herczik László

Áraink forintban vannak megadva, és az ÁFA-t tartalmazzák!

Az étlap visszavonásig érvényes!

Az árváltoztatás jogát fenntartjuk!



Hideg és meleg előételek

- **Juhtúrós piritós** 700,-
Toast covered with sheep cottage-cheese
Hrianky s brynzou
- **Sonkába tekert őszibarack mézes tokaji öntettel** 750,-
Bacon-wrapped peaches with „Tokaji” honey sauce
Bronskyna smedovy tokajskym nálevom zavinutá v snuk
- **Rántott camembert áfonya lekvárral** 800,-
Fried camambert with cranberry jam
Vyprázaný hermelín s brusnicovou marmeládou

Levesek

- **Csontleves** 600,-
Bone soup
Vyvar z kosti
- **Erőleves** 650,-
Clear egg-drop soup
Vyvar s vajíčkou
- **Tejfölös gombaleves** 690,-
Sour cream mushroom soup
Hubová polievka so smotanou
- **Francia hagymaleves piritóssal** 600,-
French onion soup serves with toast
Francúzska cibul'ová polievka s hriankami
- **Bográcsgulyás** 900,-
Goulash
Guláš
- **Babgulyás** 950,-
Bean Goulash
Fazul'ovy guláš



Halételek

- **Ponty vagy harcsa halászlé ½ adag** 800,-
Carp or catfish soup ½ dose
Kapor alebo sumec polievka ½ dávky
- **Ponty vagy harcsa halászlé korbély módra ½ adag** 850,-
Catfish or carp fish guzzler mode ½ dose
Sumec alebo kapor režim ryby ožrala ½ dávky
- **Ponty vagy harcsa halászlé bográcsban** 1050,-
Fish soup made of carp or catfish in served in a kettle
Rybacia polievka z kapra alebo sumca v kotlíku
- **Ponty vagy harcsa halászlé korbély módra bográcsban** 1250,-
Fish soup made of carp or catfish in "hangover" style
(with sour cream), served in a kettle
Rybacia polievka z kapra alebo sumca so smotanou v kotlíku
- **Roston sült ponty fokhagymamártással** 1350,-
Broiled carp with onion sauce
Kapor na roste s cesnakovou omáčkou
- **Rántott ponty patkó** 1350,-
Breaded horseshoe-shaped carp
Vyprázaná podkova z kapra
- **Harcsafilé Orly módra** 1500,-
Catfish fillet ala Orly
Catfish Orly
- **Tengeri halfilé Molnárné módra** 1500,-
Sea-fish fillets made in „Molnárné” style (with lemon juice
and parsley-butter, fried in butter)
Morské rybíe filé na spôsob Molnárivej
- **Harcsapaprikás túrós csuszával** 1650,-
Catfish flavoured with paprika served with pasta
with cottage-cheese
Paprikás zo sumca s cestom a tvarohom



Szárnyasok

- **Vajban párolt csirkemell** 1100,-
Butter-steamed chicken breasts
Kuracie prsia dusené na masle
- **Szezámagos csirkemell csíkok** 1300,-
Chicken breast strips sprinkled with sesame seeds
Pásíky z kuracích prs v sezame
- **Sajttal, sonkával töltött csirkemell rántva** 1300,-
Breaded chicken breasts filled with bacon and cheese
Vyprázané kura, -cie prsia plnené syrom a sunkou
- **Rántott pulykamell juhtúróval töltve** 1350,-
Breaded turkey breasts filled with sheep cottage-cheese
Vyprázané morcacie prsia plené bryndzou
- **Roston sült pulykamell tejszínes gombamártással** 1650,-
Broiled turkey breasts with creamy mushroom sauce
Pečená morčacie prsia so smotanovou hubovou omáčkou

Vadételek

- **Vaddisznópörkölt** 900,-
Wild boar stew
Kanc guláš
- **Vörösborban párolt szarvas ragu** 900,-
Vension ragout pickled in red wine
červené víno dusené srnčí guláš
- **Szarvas szelet tejszínes gombamártással** 1650,-
Deer steak with creamy mushroom sauce
Jelení steak so smotanovo-hubovou omáčkou
- **Párolt szarvas szelet vadas mártással** 1650,-
Braised vension with chasseur sauce
Dusené srnčí steak omáčkou volne žijúcich živočíchov



- **Süllőszelet citromos – zöldfűszeres mártással** 1650,-
Zander slices with lemon-green spice sauce
Plátok zubáca s citrónovo-kořeninovou omáčkou

Sertéshúsból készült ételek

- **Rántott szelet** 1150,-
Breaded pork chops
Bravcovy rezen
- **Gombával töltött rántott sertésszelet** 1300,-
Breaded pork chops filled with mushrooms
Bravcovy rezen plneny hubami
- **Bakonyi sertésborda** 1350,-
Pork ribs in „Bakonyi” style (with mushrooms and sour cream)
Bravcové rebierko na bakonsky sposob
- **Cigánypecsenye** 1250,-
Pork roast made in „gipsy” style (with garlic and mustard)
Cigánska pecienka
- **Vaslapos sült mustáros flekken** 1500,-
Barbecued pork with mustard fried on iron plate
žehlička na grile s horčicou grilovanie
- **Tüzes tarja erős fűszeres pácban érlelve** 1500,-
Fiery spare ribs riped in spicy pickle
Ohnivé bedrá silné kořenené marináde vyzreté
- **Sertéspörkölt** 650,-
Pork stew
Bravčové mäso dusené
- **Csülökpörkölt túrós sztrapacskával** 1350,-
Pork trotters stew served with noodles with cottage-cheese
Perkelt z kolienka s haluskami s tvarohom
- **Pacalpörkölt főtt burgonyával** 1300,-
Tripe stew with baked potatoes
Drzkovy perkelt s varenymi zemiakmi



Marhahúsból készült ételek

- **Vörösboros marhapörkölt** 900,-
Beef stew made with red wine
Dusené hovädzie na červenom víne
- **Hagymás rostélyos** 1450,-
Braised steak with onions
Steak z pravej sviečkovej

Konyhafőnök ajánlata

- **Roston sült csirkemell őszibarackos sajt palásttal tokaji mártással, burgonyapürével** 1750,-
Broiled chicken breasts coated in peach-flavoured cheese, served with „Tokaj” sauce and mashed potatoes
Pecené kuracie prsia na roste s broskynovo-syrovym plást'om tokajskou omáčkou a zemiakovym pyré
- **Roston sült harcsafilé salátaágyon, olívbogyóval citromos dressinggel tálalva** 1750,-
Broiled catfish fillets with olives and lemon-flavoured dressing served on a bed of salad
Sumec peceny na roste na salátovom podklade s citrónovym dresingom a olivami
- **Pisztráng roston sültve mandulával, tejszínes burgonya gratinnal** 1950,-
Broiled trout with almonds and with creamy potato gratin
Pstruh na rošte s mandľami, smotanové zemiaky gratinnal
- **Sült csülök Pékné módra**
Roasted hand of pork á la Pékné
Bravčové stopka s restovanou
- **Újhelyi Bőségtál** 1950,-
Rántott szelet, gombás szelet, szezámagos csirkemell, vegyes köret
„Újhelyi ” mixed plate
Ujhejská misa hojnosti



- **Kétszemélyes Halászcsárda-tál** 4000,-
Párizsi szelet, rántott szelet, szezámagos csirkemell,
Rántott harcsa, roston sült ponty, vegyes köret
„Halászcsárda” plate for two
Misa Halászcsárda pre dve osoby

Vegetáriánus ételek

- **Rántott camembert grillezett zöldséggel** 1350,-
Bread camembert served with various grilled vegetables
Vyprážený camembert s grilovanou zeleninou
- **Gombapaprikás galuskával** 1350,-
Mushrooms flavoured with paprika served with noodles
Hubovy paprikás s nokeďlami
- **Rántott karfiol vagy brokkoli** 800,-
Fried cauliflower or broccoli
Vyprážený karfiol alebo brokolica
- **Rántott sajt** 950,-
Fried cheese
Vyprážený syr

Tészták

- **Túrós csusza tepertővel** 900,-
Pasta with cottage-cheese covered with greaves
Halusky s tvarohom a osvarkami
- **Juhtúrós sztrapacska pirított szalonnakockával** 900,-
Noodles with sheep cottage-cheese covered with greaves
Bryndzové halusky s osvarkami



Gyermek menü (főétel és 1 db palacsinta)

- **Rántott hal hasábburgonyával** 900,-
Breaded fish with potato strips
Vyprážené ryby s hranolčkami
- **Rántott csirkemell csíkok vegyes körettel** 900,-
Breaded chicken breast strips with mixed side dishes
Vyprážený kuracie prsia s miešanou oblohou

Köretek

- **Burgonyakrokkett** 490,-
Potato croquettes / Zemiakové krokety
- **Hasábburgonya** 490,-
Potato strips / Hranolky
- **Petrezselymes burgonya** 490,-
Parsley potatoes / Petržlenovej zemiaky
- **Párolt rizs** 490,-
Steamed rice / S dusenou ryžou
- **Rizi-bizi** 490,-
Rice and peas / Ryža a hrášok
- **Galuska** 550,-
Noodles / Nokedle
- **Tészta köret** 490,-
Pastas / Cestoviny
- **Grillezett zöldségek** 550,-
Grilled vegetables / Grilovaná zelenia



- *Hercegnő burgonya* 490,-
- *Burgonya gratin*
Potato gratin / Gratinované zemiaky
-paradicsomos mozarellás 550,-
tomato and with mozzarella
tomato mozarellás
- erdei gombás 550,-
with forest mushrooms / Lesných húb
-tejszínes 550,-
with creamy / smotanový

Saláták

- *Csemegeuborka* 250,-
Sweet cucumber / Sladké uhorky
- *Ecetes alma paprika* 250,-
Apple-pepper in vinegar / Okrúhla paprika v octe
- *Vegyes savanyúság* 250,-
Mixed pickles / zeleninová zmes
- *Céklasaláta*
Beet / Cvikla 250,-
- *Káposztasaláta* 250,-
Cabbage salad / kapustový šalát

Friss saláták

- *Görögsaláta* 550,-
Greek salad / Grécky šalát
- *Zöldsaláta* 550,-
Green salad / Zelený šalát



Mártások

- **Majonéz, ketchup, mustár** 300,-
Mayonnaise, ketchup, mustard
Majonéza, kečup, horčica
- **Tartár mártás** 320,-
Tartar sauce / tatárska omáčka
- **Fokhagymamártás** 320,-
Garlic sauce / cesnaková omáčka

Desszertek

- **Gesztenyepüré** 400,-
Chestnut puree / Gaštanové pyré
- **Halászcserda kehely** 550,-
Fisher folk cup /
- **Palacsinta**
 - **kakaós** 450,-
cocoa / kakaové
 - **mogyorókrémes** 450,-
hazelnut cream / arašidové maslo
 - **túrós** 450,-
cottage cheese / tvarohové
 - **ízes** 450,-
filled with jam / lekyrové

Kenyér

Bread / Chlieb

20,-



ITAL ÁRLAP

Drinks
Napoje





Pálinkák / Brandies / Pálenky:

	<u>3 cl</u>	<u>5 cl</u>
➤ Zsindegyes-körte, szilva, barack	300,-	500,-
➤ Tornyos szatmári szilva	300,-	500,-
➤ Gönczi barackpálinka	300,-	500,-
➤ Szalontai Szilva, sárgabarack, meggy, piros ribizli	600,-	900,-

Üdítők, gyümölcslevek

Soft drinks, fruit juices / Nealkoholické nápoje a ovocné šťavy:

➤ Coca-cola, Fanta, Sprita	0,2l	220,-
➤ Tonic, Gyömbér	0,25l	220,-
➤ Nestea (citrom, barack)	0,25l	220,-
➤ Cappy (eper, körte, narancs, ananász barack, multivitamin, alma)	0,2l	220,-
➤ Naturaqua	0,25l	180,-
➤ Szódavíz	0,1l	40,-



Sörök / Beers / Pivo:

➤ Soproni csapolt pohár	0,3l	180,-
➤ Soproni csapolt korsó	0,5l	300,-
➤ Soproni világos	0,5l	350,-
➤ Soproni citromos/ körtés	0,5l	400,-
➤ Soproni Démon	0,5l	400,-
➤ Soproni Szűz	0,5l	350,-
➤ Gösser, Gösser citromos	0,5l	400,-
➤ Heineken	0,5l	400,-
➤ Borsodi világos, friss	0,5l	350,-

Palackozott borok üveg 1 dl

Bottles of wine / Flaskové víno:

➤ Tokaji száraz Szamorodni	0,5l	2500,-	500,-
➤ Tokaji édes Szamorodni	0,5l	2500,-	500,-
➤ Tokaji Aszú 3 puttonyos	0,5l	3250,-	650,-
➤ Tokaji Furmint száraz	0,75l	1125,-	150,-
➤ Tokaji Furmint féledes	0,75l	1125,-	150,-
➤ Tokaji Sárgamuskotály édes	0,75l	1125,-	150,-
➤ Tokaji Hárslevelű	0,75l	1125,-	150,-
➤ Villányi Cabernet Franc	0,75l	2625,-	350,-
➤ Villányi Merlot	0,75l	2625,-	350,-
➤ Villányi Cabernet Sauvignon	0,75l	300,-	400,-
➤ Olasz, Francia vörösborok	0,75l	2625,-	350,-



Lédig Borok

üveg 1 dl

Measured wines / Porciované Víno:

- | | | | |
|-------------------------------|----|--------|------|
| ➤ Tokaji Sárgamuskotály | 2l | 1600,- | 80,- |
| ➤ Tokaji Furmint száraz, édes | 2l | 1600,- | 80,- |

Égetett szeszes italok

3 cl 5 cl

Liquors / Pálené alkoholické nápoje:

- | | | | |
|------------------------------------|--|-------|-------|
| ➤ Kommersz rum / vegyes | | 180,- | 300,- |
| ➤ Cherry | | 180,- | 300,- |
| ➤ Sanbernando Riserva Brandy | | 240,- | 400,- |
| ➤ Porto Rico Rundó | | 240,- | 400,- |
| ➤ St. Hubertus | | 240,- | 400,- |
| ➤ Vodka Royal | | 240,- | 400,- |
| ➤ Unicum | | 240,- | 400,- |
| ➤ Unicum szilva | | 240,- | 400,- |
| ➤ Zwack Vilmoskörte | | 240,- | 400,- |
| ➤ Zwack Fürtüülős mézes | | 240,- | 400,- |
| (málna, barack, fekete cseresznye) | | | |
| ➤ Finsbury Gin | | 300,- | 500,- |
| ➤ Sierra Tequila | | 300,- | 500,- |
| ➤ Metaxa | | 300,- | 500,- |
| ➤ Bailey's | | 300,- | 500,- |
| ➤ Johnny walker | | 300,- | 500,- |
| ➤ Jim Beam | | 300,- | 500,- |
| ➤ Jagermeister | | 300,- | 500,- |



Kávés, tea / Caffé, tea / Káva, caji:

➤ Espresso		200,-
➤ Hosszú kávé		220,-
➤ Cappuccino		300,-
➤ Melange		300,-
➤ Espresso Machiato		280,-
➤ Latte Machiato		320,-
➤ Choco Latte Machiato		350,-
➤ Forró csokoládé (klasszikus ét, vagy mentás)		350,-
➤ Lipton tea		
earl gray, citrom, szeder-fekete-áfonya	2 dl	300,-

*18 éven aluliakat és ittas személyeket alkoholtartalmú italokkal
nem áll módunkban kiszolgálni!*

Áraink forintban vannak megadva, és az ÁFA-t tartalmazzák!

Az ital árlap visszavonásig érvényes!

Az árváltozás jogát fenntartjuk!

Szeretettel várja minden Kedves Vendégét a Halász Csárda!