



# SZIGET CSÁRDA Étlap

Érvényes: 2017.02.28-tól.



## Kedves Vendégeink!

A Szigetcsárda 1997-ben nyitotta meg kapuját, a Tisza jobb és bal partja között egy 8 hektáros szigeten. Eleinte sok árvízzel küszködve, de hitben és szeretetben gondolkodva nagy kitartással családommal és személyzetemmel jelenleg is fönmaradtunk, és úgy érezzük hogy 1997-es nyitása óta nagyon sok örömet és boldogságot szereztünk és ma is szerzünk alázattal és szeretettel kedves idelátogató vendégeinknek. Bízom benne, hogy még lesz annyi erőnk a jövőben hogy magyarságunk ápolásával tovább visszük magunk hírnevét és városunk öregbítését egy igazi magyaros csárdában ahol valóban igazi magyaros ételeket szolgálunk, meghitt környezetben és szeretetben, itt a béke szigetén. Ha egyszer utad erre vezet vándor, térj be hozzánk, hidd el hazajöttél!

Tógyer Gyula ügyvezető

### Kedves Vendégeink!

Ételeink az alábbi allergén anyagokat tartalmazhatják.



Kén-dioxid  
és szulfitok



Csillagfűrt



Szezám-mag



Puhatestűek



Glutén



Rák



Tojás



Hal



Szója



Laktóz



Diófélék



Zeller



Földimogyoró



Mustár

Bővebb információért forduljon bizalommal felszolgálóinkhoz.

## HIDEG-MELEG ELŐÉTELEK

X. Csontvelő, fokhagymás pirítóssal	2500Ft
XX. Érlelt parasztszonka, kerti zöldségekkel, tormával, pirítóssal	3000Ft
1. Haltepertő, kerti zöldségekkel, pirítóssal	3000Ft
2. Füstölt harcsa, kerti zöldségekkel	3000Ft
3. Zabos libamáj, kerti zöldségekkel	2500Ft
4. Hideg libamáj trefini, teavajjal, pirítóssal	4500Ft
5. Tatár beefsteak	4000Ft
6. Halpástétommal töltött palacsinta, Bakonyi-módra	3000Ft
7. Kenyérlángos	500Ft

## LEVESEK

0. Erdei zöldséges gombaleves (vargányával)	1500Ft
8. Hideg gyümölcsleves (csak nyáron)	1000Ft
9. Egri húsleves	1500Ft
10. Tanyasi tyúkhúsleves	1500Ft
11. Tárkonyos vadraguleves	1500Ft
12. Jókai bableves	2000Ft
13. Bográcsgulyás	2000Ft
14. Birkagulyás	2000Ft
15. Palóc leves	2000Ft

## HALÁSZLEVEK

16. Filézett harcsa halászlé	2500Ft
17. Korhely filézett harcsa halászlé	2500Ft
18. Ponty halászlé	2500Ft
19. Dorozsmai ponty halászlé (korhely, kapros, tejszínes)	2500Ft
20. Sziget halászlé	2500Ft
21. Puszta harcsa halászlé	2500Ft
22. Vegyes halászlé	2500Ft
23. Törpeharcsa halászlé	2500Ft
24. Süllő halászlé	2500Ft
25. Lénaitok (kecsege) húsleves finom metélttel	3000Ft

# FRISSENSÜLTEK

26. Sziget tál (2 személyre) (2 db csülök, 2 db párizsi szelet, 2 db rántott borda, 2 db roston sült hal, rántott gomba, rántott csirkemáj)	8000Ft
27. Csárdás pecsenye, petrezselymes burgonyával	2500Ft
28. Cigány pecsenye, sült burgonyával	2500Ft
29. Lecsós tarja Ömbörös módra, vajás burgonyával	2500Ft
30. Rántott sertésborda, sült burgonyával	2500Ft
31. Párizsi sertésszelet, párolt rizzsel	2500Ft
32. Gombás sertésszelet, sült burgonyával	2500Ft
33. Kalocsai sertésborda, párolt rizzsel	2500Ft
34. Bakonyi sertésszelet, galuskával	2500Ft
35. Pirított érmék magyarosan	2500Ft
36. Vajas pulykamell filé, petrezselymes burgonyával	2500Ft
37. Rántott pulykamell filé, petrezselymes burgonyával	2500Ft
38. Gyümölcsös pulykamell filé, burgonyapüré	3000Ft
39. Borjú parasztosan	3000Ft
40. Borjú bécsi, sült burgonyával	3500Ft
41. Borjúláb rántva, sült burgonyával	3000Ft
42. Borjú natur, francia körettel	3000Ft
43. Rántott, húsos palacsinta, párolt rizzsel	2500Ft
44. Gombafejek rántva, párolt rizzsel, tartár mártással	2500Ft
45. Rántott sajt, párolt rizzsel	2500Ft
46. Sonkával, sajttal töltött pulyka, sült burgonyával	3000Ft
47. Rántott csirkemáj, petrezselymes burgonyával	2000Ft
48. Sziget saláta (friss zöld saláta, paradicsom, uborka, csíkokra vágott roston sült pulykamell filé, szósz)	3000Ft
49. Görög saláta (friss zöld saláta, paradicsom, uborka, lilahagyma, feta sajt)	1500Ft
50. Bélszín, pirított gombával, sült burgonyával	4900Ft
51. Bélszín salátaágyon	4900Ft
52. Bélszín Makói módra, sült burgonyával	4900Ft
53. Bélszín tokány magyarosan	4900Ft
54. Beefsteak tükörtojással, sült burgonyával	4900Ft
55. Hízott libamáj, burgonyapürével, birsalma szósszal	6500Ft
56. Makói hízott libamáj, burgonyapürével	6500Ft

## KÉSZÉTELEK

57. Marhapörkölt, vajás galuskával	2500Ft
58. Birkapörkölt, petrezselyemes burgonyával	3000Ft
59. Csirkepörkölt, vajás burgonyával	2500Ft
60. 2 személyes csülöktál, fantázia körettel	6000Ft
61. Grillezett füstölt csülök, hagymás tört burgonyával	3000Ft
62. Csülök, Makói módra	3000Ft
63. Csülök magyarosan	3000Ft
64. Csülök jóasszaony módra	3000Ft
65. Grillezett füstölt csülök, Pékné módra	3000Ft

## HALÉTELEK

66. Tejfölös harcsapaprikás, vajás galuskával	3000Ft
67. Gombás harcsapörkölt, fokhagymás tépett csuszával	3500Ft
68. Törpeharsa paprikás, töpörtyüs csuszával	3000Ft
69. Bokonyi pontypaprikás, vajás galuskával	3000Ft
70. Tiszai sült keszeg, zöldséggörettel (2db, 40-50dkg)	3000Ft
71. Filézett harsaszelet rántva, petrezselymes burgonyával	3000Ft
72. Filézett harsaszelet roston, petrezselymes burgonyával	3000Ft
73. Vajás harsaszelet vargányával	3500Ft
74. Vajás süllő vargányával, vajás burgonyával	3500Ft
75. Süllő szelet rántva, sült burgonyával	3000Ft
76. Süllő szelet roston, sült burgonyával	3000Ft
77. Süllő Orly módra, párolt rizszel	3000Ft
78. Süllőpörkölt, vajás galuskával	3500Ft
79. Kecsege rántva, sült burgonyával	5000Ft
80. Kecsege pörkölt, túrós csuszával	5000Ft
81. Kecsege roston (szeletben), petrezselymes burgonyával	5000Ft
82. Fokhagymás csuka, petrezselymes burgonyával	2500Ft
83. Rántott pontyszelet, petrezselymes burgonyával	2500Ft
84. Ponty szelet roston, petrezselymes burgonyával	2500Ft
85. Libamájjal töltött harsafilé, forgatott burgonyával	5500Ft
86. Süllő, csuka, harsa, pisztráng roston	90Ft/dkg
Kecsege roston	120Ft/dkg
87. Békacomb rántva, sült burgonyával, tartár mártással	4500Ft
88. Langusta rák, hagymás tört burgonyával	4500Ft
89. Rántott Viktória szelet, tartár mártással	3000Ft
xxx. Csuka pörkölt, vajás galuskával	3000Ft

## SALÁTÁK

90. Bolgársaláta	600Ft
91. Paradicsom saláta	600Ft
92. Uborka saláta	600Ft
93. Káposzta saláta	600Ft
94. Ecetes almapaprika	600Ft
95. Csemege uborka	600Ft
96. Kompót (őszibarack)	800Ft

## DESSZERTEK

97. Mákos-, diós guba	1000Ft
98. Fagyikehely	1000Ft
99. Gyümölcskehely	1000Ft
100. Fagyival töltött palacsinta, csokiöntet	1000Ft
101. Ízes palacsinta (áfonya, eper, málna, barack, szilva, túró, dió)	700Ft
102. Gundel palacsinta	1000Ft
103. Köreték (Petrezselymes b., sült burgonya, p. rizs, zöld köreték, burgonya püré)	500Ft
104. Szószok (saláta öntetek, ketchup, tartár mártás, Erős Pista)	500Ft
Derelye	800Ft
Somlói galuska	1000Ft
Mákos- diós beigli	1000Ft
Gesztenye püré tejszínhabbal	1000Ft

## TÉSZTÁK

105. Túrós csusza tepertővel	2000Ft
106. Csülkös csusza	2000Ft

## IGÉNY SZERINT

107. Hidegtálak készítése	4000Ft/fő
---------------------------	-----------

Fél adag ételek a feltüntetett árak 70%-áért kaphatóak. Az ételek a körtet is tartalmazzák. Áraink forintban értendők és az Áfa-t is tartalmazzák. Egész adag ételek 2 felé tálalását nem vállaljuk.

Nyitvatartás: H-Szo.: 12.00-21.00, V.: 12.00-19.00

Csomagolás : 200 Ft, 500 Ft.

Ügyvezető igazgató : Tógyer Gyula

**ÉTTERMÜNK SZERVÍZDÍJÁT NEM SZÁMÍT FEL!**

## ÉGETETT SZESZEK

	5cl	3cl
<b>Kisüsti pálinkák:</b>	1300Ft	900Ft
Bolyhos barack, szilva, meggy, körte, birs		
<b>Fütyülőmézes:</b>	1300Ft	900Ft
Szamóca, barack, kék áfonya, fekete cseresznye		
<b>Unicum</b>	1300Ft	900Ft
<b>Jägermeister</b>	1300Ft	900Ft
<b>Vodka</b>	1300Ft	900Ft
<b>Metaxa brandy</b>	1300Ft	900Ft
<b>Zwack Vilmoskörte</b>	1300Ft	900Ft
<b>Hennessy konyak</b>	1600Ft	1000Ft
<b>Martel konyak</b>	1600Ft	1000Ft
<b>Whiskey</b>	1500Ft	900Ft
<b>Portoricorum</b>	1500Ft	900Ft
<b>Tequila</b>	1500Ft	900Ft

## LIKŐRÖK

<b>Baileys</b>	1300Ft	900Ft
<b>Carolines</b>	1300Ft	900Ft
<b>Hubertus</b>	1300Ft	900Ft
<b>Martiní (édes vagy száraz) 1dl</b>	1000Ft	
<b>Campari 1dl</b>	1500Ft	

## SÖRÖK

	korsó	pohár
<b>Csapolt Dreher (világos, barna)</b>	700Ft	600Ft
<b>Alkoholmentes Dreher (üveges, 0,33 l)</b>	600Ft	
<b>Üveges sörök igény szerint.</b>		

## ÜDÍTŐK

<b>Pepsi termékek</b>	400Ft/üveg		
Cola, Tonic, Narancs, Gyömbér, 7Up			
<b>Rostos levek</b>	200Ft/dl		
Ananász, körte, paradicsom, őszibarack, alma, narancs			
<b>Ásványvizek</b>	400Ft		
Theodóra dús, Theodóra szénsavmentes (0,33l)			
<b>Csapolt szódavíz</b>	2dl	3dl	5dl
	200Ft	300Ft	500Ft

## KÁVÉK

<b>Espresso kávé, tejszínnel</b>	400Ft
<b>Capuccino</b>	400Ft
<b>Jeges kávé</b>	700Ft
<b>Írkávé</b>	1000Ft

# PALACKOZOTT BOROK

## *Fehér borok:*

Cserszegi fűszeres	3000Ft
Debrői hárslevelű	3000Ft
Ostoros Muskotály	3000Ft
Ostoros Olaszrizling	3000Ft
Somlói Juhfark	4500Ft
Szeremley rajnai rizling	4500Ft
Balatoni olasz rizling (bontható)	3000Ft
BB muskotály (bontható)	3000Ft
Aklan Chardonay	4500Ft

## *Vörös borok:*

Bock villányi portugeiser	6000Ft
Bock Royal Cuvee	10000Ft
Bock Cabernet Sauvignon	6000Ft
Zweigelt Cabernet Sauvignon	5000Ft
Teleki Villányi Cuvee	5000Ft
Egri bikavér (bontható)	3000Ft
Balatoni merlot (bontható)	3000Ft
Aklan Cabernet Franc	4500Ft
Ostoros Kékfrankos (bontható)	3000Ft

## *Rosé borok:*

BB Balatoni rosé	3000Ft
Villányi rosé	4500Ft
Bock Villányi rosé	5000Ft





*Kalocsa terem*



*Matyó terem*



*Grill terasz*



*A vendéglátás területén, különleges  
igényei, elképzelései  
megvalósításában is állunk  
rendelkezésre!*



*Asztalfoglalás/ Reservation:*

*0036-30/240-2257*

*0036-49/441-492*

*3580 Tiszaujváros,*

*Vízafogó köz 1.*

*[www.szigetcsarda.hu](http://www.szigetcsarda.hu)*

*E-mail: [kispal12121@freemail.hu](mailto:kispal12121@freemail.hu)*

