



# Csalánosi Csárda



BELVÁROS

Üzletvezető: Tóth Henriett  
Konyhafőnök: Szóráth Imre

Asztalfoglalás: 06-76/509-175,  
06-20/222-2288

Kecskemét, Mária utca 1.  
Üzemeltető: Nettle-Group Kft  
[csalanosicsardabelvaros@gmail.com](mailto:csalanosicsardabelvaros@gmail.com)  
<http://csalanosibelvaros.hu/>



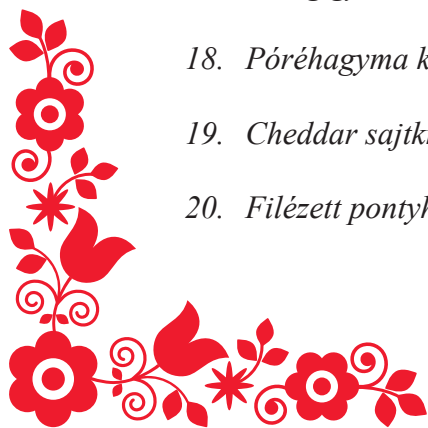


## Reggeli

- |                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| 1. Ham and eggs (4 tojásból) 3   | 2490 Ft |
| 2. Sonkás rántotta 3             | 2490 Ft |
| 3. Paraszti rántotta 3           | 2690 Ft |
| 4. Sajtos omlett 3,7             | 2690 Ft |
| 5. Bacon eggs 3                  | 2990 Ft |
| 6. Sült debreceni mustárral 6,10 | 2690 Ft |

## Levesek

- |                                                                                 |         |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 7. Újházi tyúkhúsleves lúdgége tésztával 1,9                                    | 3490 Ft |
| 8. Húsleves gazdagon házi cérnamentélttel 1,9                                   | 3490 Ft |
| 9. Húsleves májgaluskával 1,9                                                   | 3490 Ft |
| 10. Marhahúsleves velős csonttal, fokhagymás pirítóssal 1,9                     | 6490 Ft |
| 11. Tárkonyos raguleves tejfölösen 1,7,9                                        | 3490 Ft |
| 12. Jókai bableves (csülök, kolbász, tejföl) 1,7,9                              | 3490 Ft |
| 13. Csülkös babgulyás 1,9                                                       | 3490 Ft |
| 14. Bableves 1                                                                  | 3190 Ft |
| 15. Alföldi bogrács gulyás 9                                                    | 3490 Ft |
| 16. Csalánosi gulyás (gombával, csipetkével, tejfölösen, kaporral szórva) 1,7,9 | 3790 Ft |
| 17. Hideg gyümölcsleves 1,7                                                     | 3190 Ft |
| 18. Póréhagyma krémleves camembert sajttal, magvas rozscipóban 1,7,11           | 3490 Ft |
| 19. Cheddar sajtkrémleves cipóban, bacon chipsszel 1,7,11                       | 3490 Ft |
| 20. Filézett pontyhalászlé 1,4                                                  | 5190 Ft |





21. *Filézett harcsahalászlé* 1,4 **5790 Ft**
22. *Vegyes halászlé (ponty, harcsa)* 1,4 **5690 Ft**

## ***Előételek***

23. *Tatár beefsteak\** (200 g) 3,10 **7990 Ft**
24. *Marha csontja velővel\** (pirítóssal és lilahagymával) 1 **5990 Ft**
25. *Hortobágyi palacsinta* 1,3,7 **5490 Ft**
26. *Cézár saláta* (friss saláta szardellapasztás majonézes öntettel, paradicsom, paprika, uborka, sárgarépa és roston sült csirkemell csíkok) 1,4,7 **5490 Ft**
27. *Cézár saláta király rákkal, parmezán szórással* 1,2,4,7 **6990 Ft**
28. *Velős pirítós lilahagymával* 1 **3490 Ft**

## ***Vegetáriánus ételek***

29. *Vegetáriánus vegyestányér* (rántott gomba, sajt, hagymakarika, grill sajt, cukkini, párolt rizs, párolt zöldség, tartármártás) 1,3,7,10 **5990 Ft**
30. *Rántott sajt tartármártással* 1,3,7,10 **5490 Ft**
31. *Camembert szezámagos panírban, áfonyalekvárral* 1,3,7,11 **5990 Ft**
32. *Sajt-trió áfonya dzsemmel* (trappista, camembert, grillsajt) 1,3,7,11 **5490 Ft**
33. *Rántott gombafejek tartármártással* 1,3,7,10 **4590 Ft**
34. *Rántott hagymakarikák* 1,3,7 **4590 Ft**
35. *Cukkini szeletek öt magvas bundában panírozva* 1,3,7,11 **4390 Ft**





## Készételek

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| 36. Tanyasi kakaspörkölt*        | 8990 Ft |
| 37. Pacalpörkölt                 | 4990 Ft |
| 38. Babos-csülkös pacal          | 5490 Ft |
| 39. Marhapörkölt                 | 5990 Ft |
| 40. Kakastaréj-zúza-here pörkölt | 5990 Ft |

## Serpenyős ételek

|                                                                                                                                                             |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 41. Bajor malac csülöksült* (bajor káposztával, tepsis burgonyával) 1                                                                                       | 9290 Ft  |
| 42. Betyáros csülkös csusza (bakonyi gombamártás, sült csülök) 1,7                                                                                          | 5990 Ft  |
| 43. Rozmaringos mangalica steak zöldbors mártással* 1,7,10                                                                                                  | 9990 Ft  |
| 44. Libamájás Csalánosi pecsenye galuskával* (roston borda, bakonyi gombamártás, roston libamáj, roston gomba, galuska körettel) 1,3,7                      | 11990 Ft |
| 45. Magyaros szűzermék (lecsós, fokhagymás, karikaburgonya) 1                                                                                               | 8490 Ft  |
| 46. Szűzermék snidlinges brinzával grillezve, pirított burgonyával, grillezett zöldségekkel 1,7                                                             | 8490 Ft  |
| 47. Szarkási ínycsalatok (bazsalikomos mozzarella sajttal töltött baconos csirkemell tekercs roston, tejszínes gombamártás penne tésztával, röstivel) 1,3,7 | 8490 Ft  |
| 48. Kecskeméti aprópecsenye (sertés aprópecsenye, lecsó, zöldborsó, gomba, kockaburgonya) 1                                                                 | 6990 Ft  |
| 49. Vándor pecsenye* (csülök, csirkemell és sertésárja roston, kakastaréj szalonna, aszaltszilvás párolt lilakáposzta, pirított burgonya) 1,10              | 8490 Ft  |
| 50. BBQ sertésoldalas amerikai káposztasalátával, steak burgonyával 1,7                                                                                     | 8490 Ft  |
| 51. Fokhagymás csülöksült (aszaltszilvás párolt lilakáposzta, pirított burgonya) 1                                                                          | 6990 Ft  |
| 52. Csülök Pékné módra (füstölt csülökből készítve, pirított hagymás burgonyával) 10                                                                        | 6990 Ft  |





- |                                                                                                                                                                  |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 53. <i>Csalánosi grilltányéros*</i> (roston sült sertéstarja, csirkecomb roston, hátszín roston, sült debreceni, pirított burgonya, vecsési savanyúság) 1,6,10   | <b>8990 Ft</b>  |
| 54. <i>Ropogós sült ribs (borda)*</i> (karikaburgonyával, majonézes káposztasalátával) 1                                                                         | <b>8490 Ft</b>  |
| 55. <i>Kemencés oldalas mézes fényezéssel*</i> (sült alma, rösti) 1,9                                                                                            | <b>8490 Ft</b>  |
| 56. <i>Csípős-ropogós csirkeszárnyak</i> (karikaburgonya) 1                                                                                                      | <b>5490 Ft</b>  |
| 57. <i>Margó néni pecsenyéje</i> (roston tarja, mustáros bélszín, roston libamáj, lyoni hagyma, zöldborsmártás) 1,3,7                                            | <b>11990 Ft</b> |
| 58. <i>Libamájás bicskás pecsenye</i> (csirkemell és szűzérme tallérok roston sült libamájjal gombás burgundi mártás alapon, házi sült rakott burgonyával) 1,3,7 | <b>11990 Ft</b> |
| 59. <i>Kemencés libamáj</i><br>(roston sült libamájszeletek, sült mogoróburgonyás zöldséges raguval) 1,9                                                         | <b>19990 Ft</b> |
| 60. <i>Szüreti kacsamell*</i> (kacsamell rozéra sütve, vörösboros burgundimártással, aszaltszilvás párolt káposztával, almás krokettel, gyümölcs kompóttal)      | <b>9490 Ft</b>  |
| 61. <i>Márton kedvence*</i> (kacsacomb, kacsamell, libamáj, aszaltszilvás pároltkáposzta, burgonyapüré, gyümölcskompót) 1,7                                      | <b>13990 Ft</b> |
| 62. <i>Ropogós kacsacomb</i><br>(pirított burgonya, aszaltszilvás pároltkáposzta, gyümölcskompót) 1                                                              | <b>9490 Ft</b>  |
| 63. <i>Kacsamell steak libamájjal és sült almával</i><br>(pirított burgonya, aszaltszilvás pároltkáposzta, gyümölcskompót) 1,7                                   | <b>13990 Ft</b> |
| 64. <i>Lazac steak*</i> (200g) tejszínes gombás pesztós pennével 1,3,4,7                                                                                         | <b>9490 Ft</b>  |
| 65. <i>Kacsás-vargányás-cukkinis penne</i> 1,3,7                                                                                                                 | <b>7490 Ft</b>  |





## Tálak

66. *Csalánosi tál 2 személyre\** (sajttal-sonkával töltött batyu, füstölt csülök roston, párizsi csirkemell, csirkecomb roston, mustáros flekken, rántott gomba, sajt, rántott cukkini, vegyes köret) 1,3,7,8,9,10,11 **15990 Ft**
67. *Szárnyas tál 2 személyre\** (csirkecomb roston, párizsi csirkemell, csirkemáj rántva, almával-füstölt sajttal töltött csirketekercs, mozzarella csirkebatyu, juhtúróval töltött csirkemell, csirkecomb rántva, csirkeszárnyak roston, vegyes köret) 1,3,7,9,10,11 **15990 Ft**
68. *Kemencés pecsenyetál 2 személyre\** (mustáros flekken, csülök, BBQ oldalas, hagymás rostélyos, csirkemell roston, ropogós kacsacomb, rozéra sült kacsamell, házi grillkolbász, kakastaréj szalonna, saláta köret, karikaburgonya, rösti burgonya) 1,3,10 **21990 Ft**
69. *Halas tál 2 személyre\** (pisztráng egészben sültve, pontyfilé rántva, ponty roston, harcsafilé Orly módra, fogasfilé rántva, fogasfilé roston, petrezselymes mogoróburgonya, párolt jázmin rizs, tartármártás) 1,3,4,7,9 **21990 Ft**
70. *Ínyencek tálja 2 személyre\** (libamáj roston, rántott libamáj, hagymás rostélyos, bélszínjára tükörtojással, ropogós kacsacomb, mustáros bélszínlángos rántva, camembert szezámmagos bundában, gombás jázmin rizs, hercegnőburgonya, párolt zöldség, vadász mártás) 1,3,7,9,10,11 **39990 Ft**
71. *Vegetáriánus tál 2 személyre\** (rántott gomba, sajt, hagymakarika, grill sajt, cukkini, párolt rizs, párolt zöldség, tartármártás) 1,3,7,9,10,11 **15990 Ft**
72. *Mestertál 4 személyre\** (cordon bleu, camambert rántva, rántott karaj, csirkecomb roston, ropogós kacsacomb, sajttostejfőlés csirkemell, sült csülök, házi grillkolbász, rántott cukkini, rántott gomba, hagymakarika, jázmin rizs, karikaburgonya, aszaltszilvás pároltkáposzta) 1,3,7,8,9,10,11 **34990 Ft**

## Halételek

73. *Filézett pontyhalászlé* 1,4 **5190 Ft**
74. *Filézett harcsahalászlé* 1,4 **5790 Ft**
75. *Vegyes halászlé* (ponty, harcsa) 1,4 **5690 Ft**
76. *Pontyfilé rántva* 1,3,4 **5990 Ft**
77. *Fogasfilé roston* 1,4,7 **5990 Ft**
78. *Fogasfilé rántva* 1,3,4,7 **6290 Ft**





- |                                                                                          |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 79. Egész pisztráng roston sültve* (300g) 1,4                                            | 6490 Ft |
| 80. Szilvászváradai pisztráng roston, pirított vajás mandulával* (300g) 1,4,7,8          | 6990 Ft |
| 81. Szürkeharcsafilé roston, kapros gombamártással 1,4,7                                 | 6990 Ft |
| 82. Szürkeharcsapaprikás túrós csuszával 1,3,4,7                                         | 9990 Ft |
| 83. Szürkeharcsafilé rántva 1,3,4,7                                                      | 6990 Ft |
| 84. Harcsafilé fekete erdei sonkával sültve, bakonyi mártással, sült burgonyával 1,3,4,7 | 9990 Ft |
| 85. Halvariációk rántva (fogas, harcsa, pontyfilé) 1,3,4                                 | 6190 Ft |
| 86. Lazac steak (200g) 1,4,7                                                             | 6990 Ft |
| 87. Grillezett ráknyárs friss zöldsaláta ágyon, fokhagymás mártogatóssal 1,2,7           | 8490 Ft |

## Frissensültek szárnyasból

- |                                                                                   |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 88. Kacsacomb áfonyalekváros sült körtével, almás krokettel, burgonya pürével 1,7 | 9490 Ft |
| 89. Vörös cheddarral és jalapeno paprikával töltött rántott csirkemell 1,3,7      | 6490 Ft |
| 90. Csirkemell sajtos-tejfölös panírban (párizsi csirkemell, sajt, tejföl) 1,3,7  | 6490 Ft |
| 91. Mozzarellával töltött csirkebatyu (roston, baconba göngyölve) 1,7             | 6490 Ft |
| 92. Juhtúróval töltött csirkemell szezámagos panírban 1,3,7,11                    | 6490 Ft |
| 93. Csirkemell csikok szezámagos bundában 1,3,11                                  | 6490 Ft |
| 94. Roston sült csirkemell almával, camembert sajttal grillezve 1,7               | 6990 Ft |
| 95. Hawaii csirkemell (csirkemell roston, sonka, ananász, sajt csőben sültve) 1,7 | 6490 Ft |
| 96. Csirkemell roston 1                                                           | 4990 Ft |
| 97. Csirkemell rántva 1,3                                                         | 5290 Ft |
| 98. Párizsi csirkemell 1,3                                                        | 5290 Ft |





|                                                                                                                    |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 99. Mandulás-mézes csirkemellfilé 1,8                                                                              | 5790 Ft  |
| 100. Csirkemáj rántva 1,3                                                                                          | 4590 Ft  |
| 101. Roston sült csirkecombfilék joghurtos salátával 1,7,10                                                        | 5990 Ft  |
| 102. Roston sült csirkecombfilék csőben sült cheddarsajtos brokkolival 1,7,10                                      | 5990 Ft  |
| 103. Libamáj szeletek roston, gyümölcs kompóttal 1                                                                 | 17490 Ft |
| 104. Csirkemell hercegnő módra (natúr csirkemell libamájjal, tejszínes gombával sajtköntösben csőben sültve) 1,7,9 | 11990 Ft |

## ***Frissensültek sertéshúsból***

|                                                                                              |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 105. Rántott borda Bajor módra (sajttal, baconnal csőben sültve) 1,3,7                       | 6490 Ft |
| 106. Rozmaringos mangalica steak zöldbors mártással* 1,7,10                                  | 9990 Ft |
| 107. Rántott sertés borda 1,3,6,7,10,11                                                      | 5290 Ft |
| 108. Óriási bécsi szelet (szűzerméből készítve) 1,3,7                                        | 7490 Ft |
| 109. Parasztos szűzermék (kolbászos, lecsós, hagymás raguval) 1                              | 6490 Ft |
| 110. Roston szűzermék bacon ágyon zöldbors mártással 1,7                                     | 6690 Ft |
| 111. Milánói sertésborda (milánói spagetti, rántott borda, sajt) 1,3,7                       | 7990 Ft |
| 112. Cigánypecsenye 1,10                                                                     | 6990 Ft |
| 113. Sertés tarja „favágó” módra, dinsztelt hagymával 1,3,7                                  | 6990 Ft |
| 114. Cordon Blue (sajttal-sonkával töltött sertés karaj rántva) 1,3,7                        | 6490 Ft |
| 115. Paraszt Cordon (füstölt tarja, üstölt sajt, lilahagyma, pritamin paprika) 1,3,7         | 6490 Ft |
| 116. Gombás velővel töltött sertéskaraj rántva 1,3,7                                         | 6690 Ft |
| 117. Velőrózsák rántva 1,3,7                                                                 | 6490 Ft |
| 118. Bakonyi sertésborda (paprikás gombamártás) 1,7                                          | 6490 Ft |
| 119. Vadász szelet (rántott sertésborda, füstölt szalonnás, gombás burgundi mártással) 1,3,7 | 6490 Ft |





|                                                                    |         |
|--------------------------------------------------------------------|---------|
| 120. Magyaróvári sertésborda (sonka, gomba, sajt csőben sütve) 1,7 | 6490 Ft |
| 121. Sertésborda Csalánosi módra (gomba, csirkemáj, lecsó) 1       | 6490 Ft |
| 122. Brassói aprópecsenye                                          | 6490 Ft |

## Frissensültek marhahúsból

|                                                                                                        |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 123. T-Bone steak zöld borsmártással (450g) 1,7,10                                                     | 17990 Ft |
| 124. Bélszínjava tigris rákkal, fűszervajjal koronázva (250g) 1,2,10                                   | 15490 Ft |
| 125. Bélszínjava Rossini módra (250g)<br>(roston libamáj, grillezett gombafej, burgundi mártás) 1,7,10 | 17990 Ft |
| 126. Bélszínjava roston fűszervajjal (250g) 1,10                                                       | 11990 Ft |
| 127. Bélszínjava Vadász módra* (250g) 1,7,10                                                           | 11990 Ft |
| 128. Óriási bélszínszelet rántva, fűszervajjal*(250g) 1,3,7,10                                         | 11990 Ft |
| 129. Hagymás rostélyos 1,10                                                                            | 11990 Ft |
| 130. Érelet Argentín hátszínszeletek fűszervajjal 1,7,10                                               | 11990 Ft |
| 131. Érelet Argentín hátszínszeletek burgundi mártással 1,7,10                                         | 11990 Ft |
| 132. Rib-Eye steak borsmártással vagy fűszervajjal (250g) 7,9,10                                       | 10990 Ft |

## Tészták

|                                                        |         |
|--------------------------------------------------------|---------|
| 133. Bolognai spagetti 1,3,7                           | 3990 Ft |
| 134. Milánó spagetti 1,3,7                             | 3990 Ft |
| 135. Túrós csusza tepertővel 1,3,7                     | 4790 Ft |
| 136. Kacsás-vargányás-cukkinis penne 1,3,7             | 7490 Ft |
| 137. Királyrákos pestos penne 1,2,3,7                  | 8490 Ft |
| 138. Lazac steak (200g) tejszínes gombás penne 1,3,4,7 | 9490 Ft |





## **Köreték**

|                                               |                |
|-----------------------------------------------|----------------|
| <i>139. Hasábburgonya 1</i>                   | <i>1490 Ft</i> |
| <i>140. Főtt sós burgonya</i>                 | <i>1490 Ft</i> |
| <i>141. Petrezselymes mogoróburgonya 7</i>    | <i>1490 Ft</i> |
| <i>142. Pirított fűszeres burgonya 1</i>      | <i>1490 Ft</i> |
| <i>143. Sült karikaburgonya 1</i>             | <i>1490 Ft</i> |
| <i>144. Sült édesburgonya</i>                 | <i>2790 Ft</i> |
| <i>145. Rósti burgonya 1</i>                  | <i>1790 Ft</i> |
| <i>146. Rozmaringos parázsburgonya 1</i>      | <i>1590 Ft</i> |
| <i>147. Krokett 1</i>                         | <i>1690 Ft</i> |
| <i>148. Almás krokett 1</i>                   | <i>1690 Ft</i> |
| <i>149. Tejszínes karikaburgonya 1,5,7,8</i>  | <i>2290 Ft</i> |
| <i>150. Lecsós karikaburgonya 1,5,7,8</i>     | <i>2290 Ft</i> |
| <i>151. Burgonyapüré 7</i>                    | <i>1490 Ft</i> |
| <i>152. Párolt jázminrizs</i>                 | <i>1490 Ft</i> |
| <i>153. Rizi-bizi</i>                         | <i>1590 Ft</i> |
| <i>154. Galuska 1,3</i>                       | <i>1490 Ft</i> |
| <i>155. Aszaltszilvás párolt lilakáposzta</i> | <i>1790 Ft</i> |
| <i>156. Roston sült grillzöldségek 1</i>      | <i>3490 Ft</i> |
| <i>157. Vajban párolt zöldségek 1,7</i>       | <i>1890 Ft</i> |





## **Saláták, savanyúságok**

|                                                                                                         |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 158. Uborka saláta                                                                                      | 1490 Ft |
| 159. Tejfölös uborkasaláta                                                                              | 1590 Ft |
| 160. Csemege uborka                                                                                     | 1490 Ft |
| 161. Kovászos uborka                                                                                    | 1490 Ft |
| 162. Káposzta saláta                                                                                    | 1490 Ft |
| 163. Paradicsom saláta                                                                                  | 1490 Ft |
| 164. Pepperoni paprika                                                                                  | 1890 Ft |
| 165. Házi céklasaláta                                                                                   | 1890 Ft |
| 166. Vegyes vágott savanyúság                                                                           | 1490 Ft |
| 167. Házi vegyes saláta<br>(csemege uborka, paradicsom-, káposzta- és uborkasaláta, ecetes almapaprika) | 2190 Ft |
| 168. Friss vegyes saláta, joghurtos kapros öntettel 7                                                   | 1890 Ft |
| 169. Majonézes burgonyasaláta 7                                                                         | 1890 Ft |
| 170. Majonézes kukoricasaláta 7                                                                         | 1890 Ft |
| 171. Görög saláta 7                                                                                     | 3490 Ft |

## **Befőttek**

|                    |         |
|--------------------|---------|
| 172. Barackbefőtt  | 1790 Ft |
| 173. Ananászbefőtt | 1790 Ft |

## **Mártások**

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| 174. Zöld borsmártás 1,7          | 1390 Ft |
| 175. Tejföl, ketchup, mustár 7,10 | 1090 Ft |





|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| 176. Tartármártás 3,7,10       | 1190 Ft |
| 177. Burgundi mártás 1,7       | 1390 Ft |
| 178. Tejszínes gombamártás 1,7 | 1390 Ft |
| 179. Bakonyi gombamártás 1,7   | 1390 Ft |
| 180. Lecsó                     | 1390 Ft |

## Desszertek

|                                                                                                      |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 181. Kecskeméti almás krémes<br>(mascarpone krémes piskóta, fahéjas almával, pörkölt dióval) 1,3,7,8 | 3490 Ft |
| 182. Somlói galuska 1,3,7,8                                                                          | 3490 Ft |
| 183. Tiramisu 1,3,7                                                                                  | 3490 Ft |
| 184. Gesztenyepüré 1,7                                                                               | 2490 Ft |
| 185. Édes kísértés (somlói, tiramisu, vanília fagylalt, csokoládé öntet, tejszínhab) 1,3,7,8         | 3490 Ft |
| 186. Csalánosi mákos lütyü vanília fagyival<br>(fonott kalács, vanília öntet, mák, mazsola) 1,3,7,8  | 3490 Ft |
| 187. Lángoló bajor fahéjas almafánk, vanília fagylalttal 1,3,7                                       | 3490 Ft |
| 188. Túrógombóc édes tejföllel (elkészítési idő min. 30 perc) 1,3,7,8                                | 4490 Ft |
| 189. Csokis brownie vanília fagylalttal, forró meggy öntettel 1,3,7,8                                | 3490 Ft |
| 190. Palacsinta 2db (kakós, ízes, túrós, fahéjas) 1,3,7                                              | 2690 Ft |
| 191. Nutellás palacsinta 2db 1,3,7                                                                   | 3490 Ft |
| 192. Vanília fagylalt (forró csokoládé, vagy málna öntettel) 1,3,7                                   | 3690 Ft |





## Gyerek menü

|                                                                                                                        |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 157. Elza és Anna nagy kedvence<br>(kis húsleves, kis rántott sajt hasáburgonyával, tartármártás vagy ketchup) 1,3,7,9 | 4590 Ft |
| 158. Dínó szelet hasáburgonyával 1,6                                                                                   | 4490 Ft |
| 159. Verdák (kis rántott szelet, párolt jázmin rizzsel) 1,3                                                            | 4490 Ft |

## Csomagolás

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Bisztró menü csomagolás /doboz   | 100 Ft  |
| Étel csomagolás                  | 400 Ft  |
| Tálca csomagolás                 | 1000 Ft |
| Közepes (többször hasznosítható) | 600 Ft  |
| Nagy (többször hasznosítható)    | 1100 Ft |

A számla 10% szervízdíjat tartalmaz. Számla kiegyenlítésére készpénzt, bankkártyát, szép kártyát elfogadunk.  
Fél adag ételek rendelése esetén a teljes ár 70%-a kerül felszámolásra. Áraink az áfát tartalmazzák.

### Allergének:

1. Glutént tartalmazó gabona és azokból készült termékek.
2. Rákfélék és azokból készült termékek.
3. Tojás és abból készült termékek.
4. Halak és abból készült termékek.
5. Földimogyoró és abból készült termékek.
6. Szójabab és abból készült termékek.
7. Laktóz, tej és abból készült termékek.
8. Diófélék: mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazíldió, pisztácia, makadámia.
9. Zeller és abból készült termékek.
10. Mustár és abból készült termékek.
11. Szezámag és abból készült termékek.
12. Kén-dioxid, szulfitok.
13. Csillagfűrt és abból készült termékek.
14. Puhatestűek és azokból készült termékek.



# Csalánosi Csárda



## Pálinkák

|                                          |          |
|------------------------------------------|----------|
| <i>Simon Szatmári szilvapálinka</i>      | 2890 HUF |
| <i>Árpád Gyömbér pálinka</i>             | 3490 HUF |
| <i>Árpád Irsai Olivér szőlő pálinka</i>  | 3490 HUF |
| <i>Árpád Cigánymeggy pálinka</i>         | 3490 HUF |
| <i>Árpád dupla ágyas barackpálinka</i>   | 3490 HUF |
| <i>Árpád körte pálinka</i>               | 3490 HUF |
| <i>Árpád Magyar Kajsziparack pálinka</i> | 3490 HUF |

## Röviditalok

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| <i>Bumbu The Original rum</i> | 2590 HUF |
| <i>Chivas Regal</i>           | 2590 HUF |
| <i>Jack Daniel's</i>          | 2590 HUF |
| <i>Jameson</i>                | 2590 HUF |
| <i>Jim Beam</i>               | 2590 HUF |
| <i>Ballantine's</i>           | 2590 HUF |
| <i>Johnny Walker</i>          | 2590 HUF |
| <i>Hennessy vs.</i>           | 3390 HUF |
| <i>Metaxa Brandy *****</i>    | 2590 HUF |
| <i>Unicum</i>                 | 2590 HUF |
| <i>Unicum Szilva</i>          | 2590 HUF |
| <i>Jägermeister</i>           | 2590 HUF |
| <i>Bacardi</i>                | 2590 HUF |
| <i>Tequila</i>                | 2590 HUF |
| <i>Gordon's Gin</i>           | 2590 HUF |
| <i>Hendricks gin</i>          | 3690 HUF |
| <i>Finlandia vodka</i>        | 2590 HUF |
| <i>Grey Goose original</i>    | 4190 HUF |
| <i>Bailey's</i>               | 2590 HUF |

## Pezsgők

|                                                            |          |
|------------------------------------------------------------|----------|
| <i>Asti Cinzano</i>                                        | 7990 HUF |
| <i>Törley 0,75l (édes, száraz)</i>                         | 5590 HUF |
| <i>Törley 0,2l (édes, száraz)</i>                          | 1890 HUF |
| <i>Törley Alkoholmentes pezsgő 0,75 l</i>                  | 5500 HUF |
| <i>Hungária extra dry 0,75l</i>                            | 6990 HUF |
| <i>Hungária Irsai olivér 0,75 (édes)</i>                   | 6990 HUF |
| <i>Royal Hugo borkoktél 0,75l (gránátalma, bodza-lime)</i> | 5590 HUF |

## Csapolt sörök

|                                          |          |
|------------------------------------------|----------|
| <i>Bitburger (0,2l)</i>                  | 1000 HUF |
| <i>Bitburger (0,4l)</i>                  | 2000 HUF |
| <i>Dreher (0,3l)</i>                     | 1000 HUF |
| <i>Dreher (0,5l)</i>                     | 1600 HUF |
| <i>Erdinger szűretlen búzasör (0,3l)</i> | 1500 HUF |
| <i>Erdinger szűretlen búzasör (0,5l)</i> | 2500 HUF |





## Üveges sörök

|                                      |          |
|--------------------------------------|----------|
| Heineken (0,33l)                     | 1090 HUF |
| Gösser (citromos, 0%)(0,33l)         | 1090 HUF |
| Mort Subite belga meggysör (0,25l)   | 1290 HUF |
| Staropramen barna sör (0,5l)         | 1390 HUF |
| Staropramen (0,5l)                   | 1190 HUF |
| Bitburger alkoholmentes (0%) (0,33l) | 1290 HUF |

## Vermutok

1 dl

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Martini (bianco, dry) | 2490 HUF |
| Campari bitter        | 2490 HUF |
| Aperol Spritz         | 2890 HUF |

## Kávé, tea

|                                               |          |
|-----------------------------------------------|----------|
| Segafredo espresso                            | 990 HUF  |
| Segafredo habos kávé                          | 1190 HUF |
| Segafredo cappuccino                          | 1090 HUF |
| Segafredo koffeinmentes espresso              | 1090 HUF |
| Segafredo koffeinmentes cappuccino            | 1190 HUF |
| Segafredo forró csoki (barna-fehér)           | 1490 HUF |
| Jeges kávé (segafredo kávé, vanília fagylalt) | 2790 HUF |
| Latte Macchiato                               | 1590 HUF |
| Forró tea                                     | 1590 HUF |
| +Tej                                          | 300 HUF  |
| +Tejszínhab                                   | 300 HUF  |

## Házi készítésű frissítők

|                                                                 |          |
|-----------------------------------------------------------------|----------|
| Házi citrusos limonádé mentával 0,5l (cukormentesen is kérhető) | 1950 HUF |
| Házi bodzaszörp mentával 0,5l                                   | 1950 HUF |
| Házi málnaszörp mentával 0,5l                                   | 1950 HUF |

## Ásványvizek

|                                             |          |
|---------------------------------------------|----------|
| Acqua Panna szénsavmentes ásványvíz (0,5l)  | 1190 HUF |
| San Pellegrino szénsavas ásványvíz (0,5l)   | 1190 HUF |
| Acqua Panna szénsavmentes ásványvíz (0,75L) | 1590 HUF |
| San Pellegrino szénsavas ásványvíz (0,75L)  | 1590 HUF |

## Szénsavas üdítők

|                                            |          |
|--------------------------------------------|----------|
| Coca-Cola, Zero (0,25l)                    | 890 HUF  |
| Fanta narancs (0,25l), Sprite zero (0,25l) | 890 HUF  |
| Gyömbér, Tonic (0,25l)                     | 890 HUF  |
| Red Bull                                   | 1490 HUF |

## Szénsavmentes üdítők

|                                                |         |
|------------------------------------------------|---------|
| Cappy (narancs, őszibarack, körte, alma) 0,25l | 890 HUF |
| Fuze tea (citrom, barack) 0,25l                | 790 HUF |





## Fehér és Rozé borok

### Font Kövidinka 24/25

0,1l 700 Ft / 0,75l 5250 Ft

*Kellemes mezei virágillatú, fajtajelleges zamatú, gyümölcsös, üde, lágy karakterű, finom savakkal rendelkező minőségi fehérbor.*

### Villa Gyetvai Chardonnay 2023 (Csopak)

0,1l 800 Ft / 0,75l 6000 Ft

*Karakteres, finom savszerkezetű, fajtajelleges zamatú. Illatában friss széna, zöldalma, kissé füstös.*

### Dobosi BIO Olaszrizling 24/25 (Badacsonytomaj)

0,1l 700 Ft / 0,75l 5250 Ft

*Tiszta, világos citrom színű zöldes árnyalattal. Illatában zöld alma és zöld szilva utaló jegyek.*

### Grand Tokaj Sárgamuskotály 24/25 (Tokaj)

0,1l 1400 Ft / 0,5l 7000 Ft

*Intenzív akácvirág illat. Színe szalmasárga, ízében a sárgamuskotály gyümölcsössége, körte, barack, menta keveredik.*

### Pannonhalmi Apátság /Herold 22/23 (Pannonhalma)

0,1l 800 Ft / 0,75l 6000 Ft

*Rajnai és Olaszrizling találkozása a fűszeres traminivel. Friss üde fehérbor a termelőhely jellemzőivel.*

### Sauska Rose Cuvée 24/25 (Villány)

0,1l 700 Ft / 0,75l 5250 Ft

*Az eper és a lime ízű, illatos friss rosé. Lendületét a feszes savak adják, újabb és újabb kortyra csábítva a kóstolót.*

### Takler Pinot Noir Rosé 2025 (Szekszárd)

0,1l 700 Ft / 0,75l 5250 Ft

*Színe a kettévágott szamócát juttatja eszünkbe. Intenzív, fajtajelleges illatát senki sem vitathatja. Zamata a dohányra emlékeztet.*





## Vörös borok

**Villányi Ördög Cuvée 22/23** (Vilyan pincészet) **0,1l 1000 Ft / 0,75l 7500 Ft**  
*Lendületes, tartalmas, húsos gyümölcsös, illatában a szeder, feketeribizli, érett meggy jegyeivel készült Merlot.*

**Thummer Tréfli Cuvée 21/22 - édes vörösbor** (Eger) **0,1l 1000 Ft / 0,75l 7500 Ft**  
*Cabernet sauvignon, merlot, kadarka édes cuvée. Alacsony alkoholtartalom, vidám savak.*

**Vilyan „Macska” Portugieser 23/24** (Villány) **0,1l 1000 Ft / 0,75l 7500 Ft**  
*Színe megkapóan élénk, áttetszően meggyvörös. Illatában intenzív piros bogyós gyümölcsök.*

**Eszterbauer Sógör Kadarka 24** (Szekszárd) **0,1l 1000 Ft / 0,75l 7500 Ft**  
*Kellemes könnyed megjelenés, fiatalosan mozog a pohárban. Intenzíven fűszeres illat, mély és szerteágazó.*

**Ipacs Szabó István „Inni jó” Cuvée '23** (Siklós) **0,1l 1400 Ft / 0,75l 10500 Ft**  
*Illatában a meghatározó az érett gyümölcsösség (fekete cseresznye, ribizli), amely a kóstoláskor fűszeres jegyekkel (fahéj, kakaópor) teljesedik kerek egészé.*

**Thummerer Syrah Válogatás '21** (Eger) **0,1l 1400 Ft / 0,75l 10500 Ft**  
*A fajta jellegzetességét magában hordozó illat- és ízvilág kiemelését elősegítve, 20 hónapos érleléssel készült, díjnyertes, tökéletesen kerek Syrah.*

**Gere Kopar Cuvée '20** (Villány) **0,75l 17000 Ft**  
*Kivételesen nagy bor. Feketébe hajló szín, telt, sokrétű gyümölcsösség, gazdag és komplex korty, csokoládé, bors és fahéj.*



*Csalánosi Csárda*



Üzletvezető: Tóth Henriett  
Konyhafőnök: Szóráth Imre

Asztalfoglalás: 06-76/509-175,  
06-20/222-2288

Kecskemét, Mária utca 1.  
Üzemeltető: Nettle-Group Kft  
[csalanosicsardabelvaros@gmail.com](mailto:csalanosicsardabelvaros@gmail.com)  
<http://csalanosibelvaros.hu/>

