

Levesek/Suppen/ Soup/СУПЫ/Zuppe

1. Erőleves tojással

*Consommé with egg
Kraftbrühe mit ei
Крепкий бульон с яйцом
Brodo di carne con uova*

690.-

2. francia hagymaleves

*French onion soup
Französische Zwiebelnsuppe
Французский луковый суп
Zuppa alle cipolle francese*

790.-

3. Gulyás leves /nemes marhából, csipetkével/

*Goulash soup /made of fine beef with special pasta/
Gulaschsuppe/von Rindfleisch mit Zackteige/
Суп-гуляш (из говядины с лапшой)
Zuppa di Gulyás (con carne di manzo e pasta tipica – come gnocchetti)*

1050.-

4. Tárkonyos szárnyas raguleves

*Fowl ragout soup with tarragon
Geflügelkleinragoutsuppe mit Estragon
Суп-рагу из птицы с полиньей эстрагон
Zuppa di pollo e estragone*

900.-

5. Csülkös bableves

*Bean soup with smoked knuckle of ham
Bohnensuppe mit geraucherte Eisbein
Фасолевый суп с копченой свиной ножкой
Zuppa di fagioli con pezzi di zampone affumicato*

1050.-

6. Hideg gyümölcsleves

Cold fruitsoup
Kalte Obstsuppe
Холодный фруктовый суп
Zuppa fredda alla frutta

800.-

Hideg előételek/Kalte Vorspeisen/Cold starters/ Холодные закуски/ Antipasti freddi

7. Cézár jérce saláta

„Caesar” salad of chicken
„Cesar” Hühnchen Salat
Салат «Цезарь» с курицей
Insalata „caesar” con pollo

1450.-

8. Tatár-beefsteak

Beef-Steak „Tatar” style /minced fresh tenderloin, with spices toast/
Tatarenbeefsteak/gehacktes rohe Lendenfleisch mit verschiedenen Gewürzen und
Toast/
Татарский бифштекс (приправленная рубленая вырезка с гренками)
Beef steak alla tartara /carne cruda macinata di manzo speziata e servita contoast/

2700.-

9. Görög saláta

Greek salad
Griechischer Salat
Греческий салат
Insalata greca

1050.-

10. Salátatál

Salad plate /firstlings, salad dressing, grated cheese and Boiled egg/
Salatteller /Gemüse, Salatdressing, geriebene Käse und Gekochtes Ei/
Салатное блюдо (овощи, заправка для салата, тёртый сыр и варёное яйцо)
Piatto di insalata /insalata, verdure, condimento, formaggio grattugiato e uovo
sodo/

1150.-

11. Velőrózsa rántva tartárral

*Breaded brain with tartar sauce
Gebackener Knochenmark mit Sauce Tartar
Запеченные мозги с соусом «Тартар»
Midollo impanato con salsa tartara*

1450.-

12. Rántott camembert /Bécsi bundában, áfonyával/

*Breaded camembert /in Vienna coat with cranberry sauce/
Gebackener Camembert /im Wiener Pelz mit Heidelbeere Sauce/
Сыр «Камамбер» в панировке с черничным соусом
Formaggio camembert fritto con marmellata di mirtilli*

1250.-

13. Rántott trappista sajt tartárral

*Breaded fried cheese with tartar sauce
Gebackener Käse mit Sauce Tartar
Сыр в панировке с соусом «Тартар»
Formaggio ungherese „trappista” fritto salsa tartara*

1250.-

14. Juhtúróval töltött gombafejek rántva

*Breaded mushroom heads stuffed with sheep cottage cheese
Gebackener Pilzköpfe mit Schafkäse gefüllte
Грибные шляпки фаршированные овечьим сыром обжаренные в панировке
Funghi fritti ripieni con formaggio fresco di pecora*

1350.-

15. Sztrapacska

*Dumling with ewe's cheese /strapatszka/
Strapatszka mit Schafkäse
Клецки с овечьим сыром («Страпачка»)
„Sztrapacska” – piatto tipico con pasta, pezzettini di speck e panna acida*

1350.-

16. Csülök-tál két személyre

Knuckle of ham plate for 2 persons
Schweinsstelzerplatte für 2 personen
Свиное ассорти для двух человек
piatto tipico con zampone per due persone

4400.-

17. Főtt füstölt csülök lila hagymával, tormával, mustárral

Boiled smoked knuckle of ham with onion, horse radish
Gekochtes Raucheisbein mit zwiebeln, merretich, senf
Варёно-копченая свиная ножка с луком, хреном и горчицей
zampone cotto e affumicato con cipolle viola, senape e rafano

2200.-

18. Sült csülök fokhagymamártással

Fried knuckle of ham with garlic sauce
Gebratenes eisbein mit knoblauchsosse
Зажаренная свиная ножка с чесночным соусом
Arrosto di zampone con salsa all 'aglio

2200.-

19. Magyaros csülök

Knuckle of ham Hungarian style
Ungarisches Eisbein
Свиная ножка по-венгерски
Zampone all ' ungherese

2400.-

20. Sertéscsülök pékéné módra /szalonna, hagymásgurgonya/

Knuckle of ham „Pékéné” style /bacon, browned onion, fried Potato-cubes/
Schweinsstetze nach Bäckerin art /Speck, geröstete zwiebeln Bratkartoffeln/
Свиная ножка по-венгерски
Zampone alla „pékéné” /con speck e patate alla cipolla/

2400.-

21. Távol-keleti csülökpecsenye Vokban /extra csípős/

Schweinsstelze-Ragoutnach „Fern-Ost” Art /Sehr scharf/
Knuckfle-stew in Fareast style /very hot
Ragout di zampone alla „antica Est” /molto piccante/

2200.-

22. Székelycsülök

Seklerstelze /mit Sauernkraut/
Transilvanian knuckfle / with Sourcabbage
Zampone alla „Székely” con krauti

2200.-

Bélszínételek/Speise von lenden/Steaks sirloin dishes/
Блюда из вырезки/ Piatti tipici di filetto di manzo

23. Ördög-tokány /bélszíncsíkok gyöngyhagymával, gombás, pikáns sajtmártással

Stripe from steak „Devil” style /Pearl-onion, mushroom in piquant sauce/
Lendenstreifen auf „Teufel” art /Perle-Zwiebeln, Pilz in pikant Käsesosse/
Кусочки вырезки «по-дьявольски» (лук-порея, грибы в пикантном сырном соусе)
Filetto alla diavola /strisce di filetto con porro e salsa piccante di formaggio con funghi/

3800.-

24. Fantázia-steak /250g. kívánság szerint/

Fantasy steak /250g. at choice of guest/
Beefsteak nach phantasie art /250g. nach dem Wunsch/
Стейк «Фантазия» (250 г. по желанию гостя)
Steak „Fantasia” /250g piacere/

5200.-

25. Bélszínjava „Bajor” módon /sülthagyma, piritott gomba, virslikarikákkal/

Tenderloin „Bavarian” style /Fried onion, mushrooms, Vienna sausage-rolls/
Beefsteak auf „Bayerischer” art /Geröstete Zwiebeln, Pilz und Würstchen-rollen/
Бифштекс «по-баварски» (поджаристый лук, грибы и венские колбаски)
Filetto alla „Bavarese” /con cipolle fritte, funghi e wurstel/

3800.-

26. Bélszín „Nápolyi” módon /sonka, gomba, paradicsom/

Tenderloin „Neapolitan” style /ham cubes, mushroom, tomato/
Beefsteak auf „Neapel” art /Schinken, Pilz, Tomaten/
Бифштекс «по-неаполитански» (ветчина, грибы, помидор)
Filetto alla „Napoletana” /con prosciutto, funghi e pomodoro/

3800.-

27. Bélszín „Stroganoff” módra /bélszíncsíkok tejszínes uborkás gombamártásban/

Sirloin „Stroganoff” style
Lendenstreifen auf „Stroganoff” art
Бефстроганов
Filetto alla „Stroganoff” /strisce di filetto in salsa con panna, cetrioli e funghi/

3800.-

Szárnyas ételek/Geflügelspeisen/Fowl dishes/Блюда из птицы/Piatti tipici di carne di pollame

28. Csirkemell csíkok tejszínes gombával párolva

Stripe from chicken breast in creamy mushroom- sause
hühnerbrust-streifen in Shampilzsose
Кусочки куриной грудки в сливочно-грибном соусе
Strisce di petto di pollo con panna e funghi

1750.-

29. Gyümölcsös pulykamell

Turkey-breast with fruit
Truthahnbrust mit Obst
Грудка индейки с фруктами
Petto di tacchino con frutta

1750.-

30. Töltött-rántott pulykamell kívánság szerint töltve /sajt, sonka, gomba változatai/

Stuffed-fried turkeybreast at choice stuffed /ham, mushroom, cheese version/
Gefüllter-gebackener Truthahnbrust nach Wunsch gefüllt /Schinken, pilz, käse variation/
Petto di tacchino fritto ripieno a piacere /formaggio, prosciutto, funghi

1750.-

31. Pulykamell „Kijevi” módon

Turkey-breast „Kijeb” style
Truthahnbrust auf „Kiewer” art
Грудка индейки «по-киевски»
Petto di tacchino alla „Kiev”

1750.-

32. Pulykamell „Hawaii” módon /ananázkarikával, sajttal/

Turkey-breast „Hawaii” style /pineapple-rings, cheese/
Truthahnbrust auf „Hawaier” art /Ananasring und Käse/
Грудка индейки «по-гавайски» (кружочки ананаса, сыр)
Petto di tacchino alla „Hawaii” (con ananas e formaggio/

1750.-

33. Pulykamell „Holstein” módra /Tükörtojással/

Turkey-breast „Holstein” style /Fried egg/
Truthahnbrust auf „Holstein” art /Spiegelei/
Грудка индейки а-ля «Голштейн» (яичница)
Petto di tacchino alla „Holstein” /con uovo all’ occhio di bue/

1750.-

34. Camamberttel töltött csirkemell rántva

Fried Chicken breast with Camambert stuffed, Vienna coat
Gefüllte Hühnerbrust mit Camambert im Wiener pelz
Жареная куриная грудка в панировке фаршированная сыром «Камамбер»
Petto di pollo fritto con ripieno di camembert

1750.-

36. Kapos juhtúróval töltött rántott csirkemell

Fried chicken-breast with ewe cheese and dill stuffed
Gebackene Hühnerbrust mit Schafäse und Dill gefüllt
Жареная куриная грудка фаршированная овечьим сыром и укропом
Petto di pollo fritto e ripieno di formaggio fresco di pecora speziato con aneto

1750.-

37. Szárnyas-saslik

„Schaschlik” aus Geflügels
„Shashlik” from poultry
Шашлык из птицы
Spiedino di pollo

1750.-

*Konyhafőnök ajánlata /ami hol van-hol nincs!/Chef suggestions /Wich not always available!/
Küchenchef empfehlung /was wo gibt es-wo gibt es nicht!/Рекомендации от шеф-повара (не всегда в наличии)
Consigli dello chef /chiedere in base alla disponibilità/*

38. Marhapörkölt

*Hungarian beef-stew
Rindspörkölt
Гуляш из говядины
Spezzatino tipico di manzo*

1850.-

39. Pacalpörkölt

*Hungarian tripe-stew
Kuttelfleckspörkölt
Гуляш из требухов
spezzatino di trippa*

1850.-

40. Csuppogós csülökpörkölt

*Hungarian knuckle of ham stew
Eisbeinpörkölt
Гуляш из свиной
Spezzatino di zampone*

1850.-

141. Báráncsülök ízesen

*Knuckle of lamb, piquant
Lammstelze pikante
Пикантная баранья ножка
Zampone di agnello speziato*

3600.-

142. Borjúláb rántva

*Hungarian beef-stew
Gebackene Kalbsstelze
Запеченная телячья ножка
Zampone di vitello fritto*

2100.-

41. *Natúr, rántott vagy párizsi szelet*

Fried fillet of pork, breaded culet or parisian coat
Naturschnitt, Panierter oder Pariser Schweinsnitzel
Филе свинины жареное, в панировке или «по-парижски»
Cotoletta di maiale alla naturale, impanata o fritta

1650.-

42. *Cigánypecsenye*

Fried pork cutlet „Gipsy” style
Zigeunerbraten
Жаркое из свинины «по-цыгански»
Arrosto di maiale alla zingara

1750.-

43. *Brassói aprópecsenye*

Small roast „Brasso” style
Kronstädter Kleinbraten
Жаркое «по-брашовски»
Arrosto alla Brassó

2200.-

44. *Kárpáti borzaská*

Tousled meat „Kárpáti” style
Schweinskotelett auf Pariser art Bestreutkäse
Отбивная из свинины «по-карпатски»
Cotoletta di maiale alla carpazia

1850.-

45. Juhtúróval töltött rántott borda

Breaded cutlet with ewe cheese stuffed

Gebackene Schweinskotelett mit Schafkäse gefüllt

Отбивная из свинины в панировке фаршированная овечьим сыром

Cotoletta di maiale fritta ripiena con formaggio fresco di pecora

1850.-

46. Velővel töltött rántott borda

Breaded cutlet with brain stuffed

Gebackene Schweins kotelett mit Hirn gefüllt

Отбивная из свинины в панировке фаршированная мозгами

Cotoletta di maiale fritta con ripieno di midollo

1850.-

47. Magyaros szűzpecsenye

Small chopos Hungarian style

Jungfermedallion nach Ungarischer art

Мясные медальоны «по-венгерски»

Medaglioni di maiale all' ungherese

2400.-

48. Meglepetés tányér

Surprise plate

Überraschungsplatte

Блюдо-сюрприз

Piatto a sorpresa

2500.-

Köreték/Beilagen/Garnishments/Гарниры/Contorni

50. Hasábburgonya

Chips

Pommer frites

Картофель-фри

Patatine fritte

550.-

51. Petrezselymes burgonya

Parsley potatoes

Petersilienkartoffeln

Вареный картофель с петрушкой

Patatea l prezzemolo

550.-

52. Burgonyakroket

Potato croquette

Kartoffelnkroquette

Картофельные крокеты

Crocchette di patate

550.-

53. Zöld köret

Green garnish

Gemüse Beilage

Овощной гарнир

Contorno di verdure

550.-

54. Párolt rizs

Steamed rice

Gedünsteter reis

Рис на пару

Riso

550.-

55. Rizs-bizs

Rice und green peas

Risibizs

Рис с зеленым горошком

Riso con piselli verdi

550.-

56. Hagymás törtburgonya

Mushed potato with onion

Zwiebelnstampfkartoffeln

Картофельное пюре с луком

Pezzetti di patate con cipolle

550.-

57. Galuska

Gnocchi
Nockerln
Тахууку
Gnocchetti

550.-

58. Grillezett zöldségek

Grilled vegetables
Gegrillt Gemüse
Жареные овощи
Verdure grigliate

950.-

Saláták/Salaten/Salads/ Салаты/Insalate

59. Idényjellegűek

Season's salads
Frische Salaten
Салат из свежих овощей
Insalate di stagione

650.-

60. Házi savanyúságok/cékla, paprika, uborka, csalamádé/

Home-made pickles /cucumber, pepper, mixed, pickles/
Hausgemachter Gemischtersalat /Rote-rüben, Gurken, Pepper/
Домашние соления (свекла, перец, огурцы, смешанные соления)
Verdure sott ' aceto della casa /barbiabietola, peperoni, cetriolo o misto/

550.-

Az ételek, a köretek árát nem tartalmazzák!
The food does not include the price of the garnish!

61. Jégkrém habbal

Ice-cream

Eisbecher

Мороженое

Gelato con la panna

850.-
.....

62. Túrógombóc /tejföllel vagy eperöntettel/

Cottage-cheese dumplings /With sourcream or stawberry/

Topfenknödeln /mit Sahne oder erdbeergus/

Творожные клнедли (со сметаной или с клубничным соусом)

Gnocco di ricotta /con panna acida o salsa alle fragole/

950.-
.....

63. Gesztenyepüré

maroni chesnuts-pulp

Kastanienpürrée

Пюре из каштана

puré di castagne con panna montana

750.-
.....

64. Lekváros vagy Nutellás palacsinta

Pancakes

Topfenpfannkuchen

Блинчики с творогом

crêpe alla ricotta

750.-
.....

65. Gyümölcssaláta

Fruit salad

Obstsalat

Фруктовый сала

Macedonia

750.-
.....

Jó étvágyat kívánunk!
We wish you a good appetite!
Guten appetit!
ПРЯМЛНОГО АППЕТИТА!
BUON APPETITO!

Csülök Csárda
II.
osztály
ITALLAP

Palackozott borok

Badacsonyi Olaszrizling	0,75 l	2200 Ft
Balatoni Chardonay	0,75 l	2200 Ft
Balatoni Muscat	0,75 l	2200 Ft
Balatoni Rose	0,75 l	2200 Ft
Balatoni Kékfrankos	0,75 l	2200 Ft
Villányi Cabernet Sauvignon	0,75 l	4000 Ft
Egri Bikavér	0,75 l	4000 Ft
Tokaji Szamorodni - száraz	0,75 l	3500 Ft
Tokaji Szamorodni - édes	0,75 l	3500 Ft
Tokaji Aszu (3 puttonyos)	0,75 l	4500 Ft
Ház bora	1 dl	300 Ft

Pezsgők

Balatonboglári (BB) - édes	0,75 l	2800 Ft
Hungária Extra Dry	0,75 l	3200 Ft



Kedves egészségére!

Csülök Csárda
II.
osztály
ITALLAP

Aperitívek - Gyümölcsparlatok

Martini	8 cl	800 Ft
Campari	8 cl	1000 Ft
Vilmos körte	4 cl	800 Ft
Szatmári szilva	4 cl	800 Ft
Kóser szilva	4 cl	800 Ft

Egyéb röviditalok

Tequila	4 cl	800 Ft
Gin	4 cl	800 Ft
Finlandia	4 cl	800 Ft
Stalinskaya	4 cl	800 Ft
Rum	4 cl	800 Ft
Bacardi	4 cl	800 Ft

Cognac-ok, Brandy-k

Metaxa	4 cl	1200 Ft
Hennessy V.S.	4 cl	1200 Ft



Kedves egészségére!

Csüők Csárda
II.
osztály
ITALLAP

Palackozott sörök

Gösser Special	0,50 l	700 Ft
Soproni Démon	0,50 l	700 Ft
Edelweis Hafe (szűretlen búza)	0,50 l	750 Ft
Soproni szűz (alkoholmentes) v. MAXX	0,50 l	700 Ft
Heineken	0,50 l	700 Ft

Szénsavas - rostos üdítők, ásványvizek

Alma, narancs, őszibarack	0,1 l	100 %	200 Ft
Coca cola (üveges)	2,5 dl		480 Ft
Fanta üdítők (üveges)	2,5 dl		480 Ft
Sprite (üveges)	2,5 dl		480 Ft
FuzeTea	2,5 dl		480 Ft
Theodora Quelle	3,3 dl		480 Ft
Szóda	0,1 l		50 Ft

Kávék - Teák

Espresso	350 Ft
Cappuccino	450 Ft
Ír kávé	1200 Ft
Teák - választék szerint (fekete, zöld, gyümölcs)	400 Ft



Kedves egészségére!



Csülök Csárda

II.

osztály

ITALLAP

Whisky-k

Ballantines	4 cl	800 Ft
Johnnie Walker Red Label	4 cl	800 Ft
Jim Bean	4 cl	800 Ft
Jack Daniel's	4 cl	1000 Ft

Likőrök

Jägermeister	4 cl	800 Ft
Baileys	4 cl	800 Ft
Ouzo	4 cl	800 Ft
Zwack Unicum	4 cl	800 Ft

Csapolt sörök

Soproni	korsó	0,50 l	600 Ft
	pohár	0,30 l	360 Ft
Gösser	korsó	0,50 l	750 Ft
	pohár	0,30 l	450 Ft
IPA	korsó	0,50 l	750 Ft
	pohár	0,30 l	450 Ft



Kedves egészségére!