



**5000 SZOLNOK, VÍZPART KRT. 1.**

**TELEFON: +36 56 344 857**

**KELLEMEK ÉTKEZÉST KÍVÁN  
AZ EVEZŐS CSÁRDA CSAPATA!**

**ÜZLETVEZETŐ: DANCZ JÁNOS**

**ÁRAINK A KÖRETET (FRISSEN SÜLTEK ESETÉBEN SÜLTBURGONYÁT VAGY  
RIZST) TARTALMAZZÁK ÉS FORINTBAN ÉRTENDŐK!**

**FÉL ADAG ÉTELEINKET 65% -OS ÁRON RENDELHETIK MEG.**

**PANÍROZOTT ÉTELEINKET SZEZÁMMAGOS BUNDÁBAN**

**ÉS PANCO (CHILIS VAGY NORMÁL) MORZSÁBAN IS**

**(+ 50,- FT/ADAG) ELKÉSZÍTJÜK.**

**AZ ÉTELEK CSOMAGOLÁSA 60,- FT/ADAG**

**ALUTÁLCA 300,- FT/DB**

**KONYHAZÁRÁS: 21:30**

## REGGELIK

<b>Ham and eggs</b>	<b>1.100,- Ft</b>
<b>Tojásrántotta</b>	<b>840,- Ft</b>
<b>Kolbászos rántotta</b>	<b>900,- Ft</b>
<b>Gomba tojással</b>	<b>1.000,- Ft</b>
<b>Velő tojással</b>	<b>1.000,- Ft</b>
<b>Tükörtojás</b>	<b>300,- Ft</b>

## ELŐÉTELEK – TÉSztÁK

<b>Rántott gomba</b>	<b>1.900,- Ft</b>
<b>Rántott sajt</b>	<b>1.900,- Ft</b>
<b>Grill Camembert</b>	<b>1.900,- Ft</b>
<b>Hortobágyi palacsinta</b>	<b>1.800,- Ft</b>
<b>Evezős töltött palacsinta</b>	<b>1.800,- Ft</b>
<b>Gomba paprikás galuskával</b>	<b>2.050,- Ft</b>
<b>Milánói makaróni</b>	<b>1.450,- Ft</b>
<b>Sajtos tészta</b>	<b>1.200,- Ft</b>
<b>Túrós csusza</b>	<b>1.200,- Ft</b>
<b>Tojásos galuska</b>	<b>1.000,- Ft</b>

## LEVESEK

<b>Csontleves</b>	<b>630,- Ft</b>
<b>Alföldi húsleves</b>	<b>830,- Ft</b>
<b>Ökörszály leves</b>	<b>950,- Ft</b>
<b>Májgaluska leves</b>	<b>830,- Ft</b>
<b>Bográcsgulyás</b>	<b>1.050,- Ft</b>
<b>Babgulyás</b>	<b>1.050,- Ft</b>
<b>Bableves csülökkel</b>	<b>1.150,- Ft</b>
<b>Tárkonyos marha-raguleves</b>	<b>1.150,- Ft</b>
<b>Gombaleves</b>	<b>900,- Ft</b>
<b>Gyümölcsleves</b>	<b>900,- Ft</b>
<b>Ponty halászlé</b>	<b>1.750,- Ft</b>
<b>Vegyes halászlé</b>	<b>1.900,- Ft</b>
<b>Filézett harcsahalászlé</b>	<b>2.050,- Ft</b>
<b>Süllőpofa halászlé</b>	<b>2.200,- Ft</b>

## KÖRETEK

<b>Párolt rizs</b>	<b>370,- Ft</b>
<b>Gombás rizs</b>	<b>500,- Ft</b>
<b>Rizibizi</b>	<b>370,- Ft</b>
<b>Vegyes köret (rizs, sültburgonya)</b>	<b>370,- Ft</b>
<b>Zöld köret</b>	<b>600,- Ft</b>
<b>Grill zöldség</b>	<b>600,- Ft</b>
<b>Hasáb burgonya</b>	<b>370,- Ft</b>
<b>Steak burgonya</b>	<b>520,- Ft</b>
<b>Burgonya krokett</b>	<b>460,- Ft</b>
<b>Petrezselymes burgonya</b>	<b>370,- Ft</b>
<b>Burgonyapüré</b>	<b>440,- Ft</b>
<b>Főtt burgonya</b>	<b>320,- Ft</b>
<b>Majonézes burgonya</b>	<b>520,- Ft</b>
<b>Galuska</b>	<b>320,- Ft</b>

## SZÁRNYASHÚS ÉTELEK

<b>Libamáj rántva</b>	<b>3.400,- Ft</b>
<b>Pulykamell Párizsiasan</b>	<b>2.100,- Ft</b>
<b>Pulyka Borzaska</b>	<b>2.500,- Ft</b>
<b>Pulykamell rántva</b>	<b>1.950,- Ft</b>
<b>Pulyka Cordon blue</b>	<b>2.200,- Ft</b>
<b>Sajttal töltött pulykamell</b>	<b>2.150,- Ft</b>
<b>Gombával töltött pulykamell</b>	<b>2.150,- Ft</b>
<b>Velővel töltött pulykamell</b>	<b>2.150,- Ft</b>
<b>Májjal töltött pulykamell</b>	<b>2.150,- Ft</b>
<b>Evezős raguval töltött pulykamell</b>	<b>2.200,- Ft</b>
<b>Kijevi pulykamell</b>	<b>2.150,- Ft</b>
<b>Milánói Pulyka</b>	<b>2.400,- Ft</b>
<b>Pulykamell roston</b>	<b>1.800,- Ft</b>
<b>Pulykamell roston Evezős módra</b>	<b>2.050,- Ft</b>
<b>Pulykamell roston velővel</b>	<b>2.000,- Ft</b>
<b>Pulykamell roston gombával</b>	<b>2.000,- Ft</b>
<b>Pulykamell roston májjal</b>	<b>2.000,- Ft</b>
<b>Pulykamell tejszínes-kapros gombamártásban</b>	<b>2.200,- Ft</b>
<b>Ananászos pulykamell</b>	<b>2.000,- Ft</b>
<b>Pulyka Óvári módra</b>	<b>2.450,- Ft</b>
<b>Currys pulykamell csíkok</b>	<b>1.700,- Ft</b>
<b>Pulyka kaszás módra</b>	<b>1.800,- Ft</b>
<b>Brassói pulykahúsból</b>	<b>1.350,- Ft</b>
<b>Rántott csirkecomb</b>	<b>1.600,- Ft</b>
<b>Vasalt csirkecomb</b>	<b>1.900,- Ft</b>
<b>Csípős csirkemell nyárs</b>	<b>1.900,- Ft</b>
<b>Kakasjava pörkölt galuskával</b>	<b>2.200,- Ft</b>
<b>Zúza pörkölt galuskával</b>	<b>1.900,- Ft</b>
<b>Pulyka Budapest módra</b>	<b>2.350,- Ft</b>

## SERTÉSHÚS ÉTELEK

<b>Rántott borda</b>	<b>1.650,- Ft</b>
<b>Cordon blue</b>	<b>2.000,- Ft</b>
<b>Sajttal töltött borda</b>	<b>1.950,- Ft</b>
<b>Gombával töltött borda</b>	<b>1.950,- Ft</b>
<b>Velővel töltött borda</b>	<b>1.950,- Ft</b>
<b>Májjal töltött borda</b>	<b>1.950,- Ft</b>
<b>Töltött borda Evezős módra</b>	<b>2.000,- Ft</b>
<b>Milánói sertésborda</b>	<b>2.300,- Ft</b>
<b>Natúr sertésborda</b>	<b>1.500,- Ft</b>
<b>Natúr sertésborda gombával</b>	<b>1.750,- Ft</b>
<b>Natúr sertésborda velővel</b>	<b>1.750,- Ft</b>
<b>Natúr sertésborda Evezős módra</b>	<b>1.900,- Ft</b>
<b>Holstein borda</b>	<b>1.800,- Ft</b>
<b>Bakonyi borda galuskával</b>	<b>2.200,- Ft</b>
<b>Hentes borda</b>	<b>1.900,- Ft</b>
<b>Sertésszelet Óvári módra</b>	<b>2.450,- Ft</b>
<b>Cigánypecsenye</b>	<b>2.100,- Ft</b>
<b>Párizsi szűzermék</b>	<b>2.000,- Ft</b>
<b>Borzaska</b>	<b>2.450,- Ft</b>
<b>Magyaros szűzermék</b>	<b>2.100,- Ft</b>
<b>Brassói aprópecsenye</b>	<b>1.500,- Ft</b>
<b>Kaszás aprópecsenye</b>	<b>1.900,- Ft</b>
<b>Rántott sertésmáj</b>	<b>1.650,- Ft</b>
<b>Rántott velő</b>	<b>1.900,- Ft</b>
<b>Egész csülök Pékné módra</b>	<b>2.850,- Ft</b>
<b>Natúr sertésborda Budapest módra</b>	<b>2.300,- Ft</b>

## MARHAHÚS ÉTELEK

<b>Bélszín magyarosan</b>	<b>3.950,- Ft</b>
<b>Bélszín Holstein módra</b>	<b>3.800,- Ft</b>
<b>Bélszín Budapest módra</b>	<b>3.950,- Ft</b>
<b>Bélszín Stroganoff módra</b>	<b>3.950,- Ft</b>
<b>Bélszín Evezős módra</b>	<b>3.950,- Ft</b>
<b>Bélszín Vadász módra</b>	<b>3.950,- Ft</b>
<b>Mustáros bélszín</b>	<b>3.500,- Ft</b>
<b>Hagymás Bélszín</b>	<b>3.800,- Ft</b>
<b>Hátszín Lyoni módra</b>	<b>3.500,- Ft</b>
<b>Hátszín Udvarmester módra</b>	<b>3.500,- Ft</b>
<b>Hátszín Magyaróvári módra</b>	<b>3.950,- Ft</b>
<b>Marha pörkölt galuskával</b>	<b>2.100,- Ft</b>
<b>Pacalpörkölt főtt burgonyával</b>	<b>2.200,- Ft</b>
<b>Bácskai rizses hús</b>	<b>2.100,- Ft</b>
<b>Bécsi szelet</b>	<b>2.800,- Ft</b>
<b>Rántott borjúláb</b>	<b>2.600,- Ft</b>

## HALÉTELEK

<b>Ponty Bakonyi módra galuskával</b>	<b>2.350,- Ft</b>
<b>Rántott ponty</b>	<b>2.250,- Ft</b>
<b>Harcsafilé rántva</b>	<b>2.400,- Ft</b>
<b>Harcsafilé Bakonyi módra galuskával</b>	<b>2.500,- Ft</b>
<b>Orly harcsafilé</b>	<b>2.400,- Ft</b>
<b>Harcsapaprikás túrós csuszával</b>	<b>2.500,- Ft</b>
<b>Süllőpofa rántva</b>	<b>2.400,- Ft</b>
<b>Süllő egészben sütve</b>	<b>105,- Ft/dkg</b>

## TÁLAK KÉT FŐ RÉSZÉRE

<b>Szárnyas tál</b>	<b>5.500,- Ft</b>
<i>(sajttal-sonkával, sajttal, velővel, gombával, májjal evezős raguval töltött pulykamell, vegyes köret)</i>	
<b>Lucullus tál</b>	<b>5.750,- Ft</b>
<i>(pulyka cordon bleu, borjú Bécsi szelet, bélszín Evezős módra, vegyes köret)</i>	
<b>Erdélyi fatányéros</b>	<b>5.000,- Ft</b>
<i>(roston pulykamell, -borjúszelet, -sertésborda, -bélszín, sültkolbász, kakastarély-szalonna, savanyúság, vegyes köret)</i>	
<b>Evezős tál</b>	<b>5.250,- Ft</b>
<i>(roston pulykamell, -sertés borda, -bélszín Evezős módra, vegyes köret)</i>	
<b>Hal tál</b>	<b>5.700,- Ft</b>
<i>(rántott ponty, süllőpofa rántva, orly harcsa, vegyes köret, mártás)</i>	

## SALÁTÁK – MÁRTÁSOK

<b>Csemege uborka</b>	<b>400,- Ft</b>
<b>Uborkasaláta</b>	<b>400,- Ft</b>
<b>Tejfölös–fokhagymás uborkasaláta</b>	<b>550,- Ft</b>
<b>Vegyes saláta</b>	<b>450,- Ft</b>
<b>Kovászos uborka</b>	<b>400,- Ft</b>
<b>Ecetes almapaprika</b>	<b>400,- Ft</b>
<b>Káposztasaláta</b>	<b>400,- Ft</b>
<b>Paradicsomsaláta</b>	<b>400,- Ft</b>
<b>Céklasaláta</b>	<b>400,- Ft</b>
<b>Friss saláta tökmagolajjal</b>	<b>800,- Ft</b>
<b>Friss saláta tökmagolajjal és feta sajttal</b>	<b>1.300,- Ft</b>
<b>Tartármártás</b>	<b>380,- Ft</b>
<b>Fűszeres tejfölös mártogató</b>	<b>330,- Ft</b>
<b>Tejföl</b>	<b>250,- Ft</b>
<b>Tejfölös uborkasaláta</b>	<b>450,- Ft</b>

## DESSZERTEK

<b>Kakaós palacsinta</b>	<b>170,- Ft/db</b>
<b>Ízes palacsinta</b>	<b>170,- Ft/db</b>
<b>Fahéjas palacsinta</b>	<b>170,- Ft/db</b>
<b>Diós palacsinta</b>	<b>200,- Ft/db</b>
<b>Mogyorókrémes palacsinta</b>	<b>200,- Ft/db</b>
<b>Túrós palacsinta</b>	<b>220,- Ft/db</b>
<b>Gundel palacsinta</b>	<b>310,- Ft/db</b>
<b>Rudis palacsinta</b>	<b>260,- Ft/db</b>

ZAGYVA CUKRÁSZDA KÍNÁLATÁBÓL (PÉNTEKTŐL – VASÁRNAPIG)

<b>Gesztenyepüré</b>	<b>600,- Ft</b>
<b>Somlói galuska</b>	<b>600,- Ft</b>

**JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!**