



ЧАРДА “EVEZŐS”
СОЛЬНОК

5000 SZOLNOK, VÍZPART KRT. 1.

ТЕЛЕФОН: +36 56 344 857

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

КОМАНДА ЧАРДЫ “EVEZŐS”

ДИРЕКТОР: ЯНОШ ДАНЦ

**ГАРНИР (ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ ИЛИ РИС К ЖАРЕНОМУ МЯСУ)
ВКЛЮЧЕН В СТОИМОСТЬ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В ФОРИНТАХ!**

**ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ ½ ПОРЦИИ (65% ОТ СТОИМОСТИ БЛЮДА).
ПРЕДЛАГАЕМ БЛЮДА В ПАНИРОВКЕ С КУНЖУТОМ (+100,- ФОР/ПОРЦИЯ).**

**УПАКОВКА ДЛЯ БЛЮД НАВЫНОС 100,- ФОР/ПОРЦИЯ
АЛЮМИНИЕВЫЙ ПОДДОН 400,- ФОР/ШТ.**

ЗАВТРАКИ

| | |
|---------------------------|--------------------|
| Ветчина и яйца | 2.000,- Фор |
| Омлет | 1.500,- Фор |
| Грибы с яйцом | 2.000,- Фор |
| Мозги с яйцом | 2.000,- Фор |
| Яичница – глазунья | 1.500,- Фор |

ЗАКУСКИ – ПАСТА

| | |
|--|--------------------|
| Грибы в панировке | 3.100,- Фор |
| Сыр, поджаренный в сухарях | 3.100,- Фор |
| Цветная капуста поджаренный в сухарях | 3.100,- Фор |
| Сыр Камамбер поджаренный в сухарях | 3.200,- Фор |
| Сыр Камамбер на гриле | 3.100,- Фор |
| Блинчики с мясом по-хортобадски | 2.900,- Фор |
| Фирменные блинчики с начинкой а-ля “Evezős” | 3.100,- Фор |
| Грибной паприкаш | 3.500,- Фор |
| Макароны по-милански | 2.700,- Фор |
| Паста с сырным соусом | 2.700,- Фор |
| Турош чуса (лапша с творогом и шкварками) | 2.800,- Фор |
| Галушки с яйцом | 2.200,- Фор |

СУПЫ

| | |
|--|--------------------|
| Бульон | 1.200,- Фор |
| Суп с мясом по-алфёлдски | 1.700,- Фор |
| Суп из бычьих хвостов | 2.300,- Фор |
| Суп из бычьих хвостов с двойным мясом | 3.400,- Фор |
| Суп с печеночными фрикадельками | 1.700,- Фор |
| Суп-гуляш в котелке | 2.200,- Фор |
| Суп -гуляш с фасолью (боб-гуляш) | 2.200,- Фор |
| Суп -гуляш с фасолью и окороком | 2.300,- Фор |
| Суп-рагу из говядины с эстрагоном | 2.300,- Фор |
| Грибной суп | 1.700,- Фор |
| Фруктовый суп | 1.700,- Фор |
| Рыбный суп “халасле” из карпа | 2.800,- Фор |
| Рыбный суп “халасле” из различных рыб | 3.150,- Фор |
| Рыбный суп “халасле” из филе сома | 3.500,- Фор |
| Рыбный суп “халасле” из судака | 3.600,- Фор |

ГАРНИРЫ

| | |
|--|--------------------|
| Тушеный рис | 500,- Фор |
| Рис с грибами | 700,- Фор |
| Рис с зеленым горошком “Ризибизи” | 600,- Фор |
| Смешанный гарнир (рис, жареный картофель) | 500,- Фор |
| Овощной гарнир | 1.100,- Фор |
| Овощи на гриле | 1.100,- Фор |
| Жареная картошка | 500,- Фор |
| Steak -картошка | 700,- Фор |
| Картофельные крокеты | 800,- Фор |
| Картошка с петрушкой | 500,- Фор |
| Картофельное пюре | 800,- Фор |
| Варёная картошка | 500,- Фор |
| Картошка с майонезом | 900,- Фор |
| Галушки | 500,- Фор |
| Запеченный сладкий картофель | 1.400,- Фор |

БЛЮДА ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

| | |
|---|-------------|
| Индюшиная грудка по-парижски | 3.400,- Фор |
| Индейка “Borzaska” | 4.050,- Фор |
| Индюшиная грудка в панировке | 3.150,- Фор |
| Кордон Блю из индейки | 3.700,- Фор |
| Индюшиная грудка, фаршированная сыром | 3.700,- Фор |
| Индюшиная грудка, фаршированная грибами | 3.700,- Фор |
| Индюшиная грудка, фаршированная мозгами | 3.700,- Фор |
| Индюшиная грудка, фаршированная печенкой | 3.700,- Фор |
| Индюшиная грудка, фаршированная рагу “Evezős” | 3.850,- Фор |
| Котлеты по-киевски | 3.850,- Фор |
| Котлеты по-милански | 4.350,- Фор |
| Индюшиная грудка на гриле | 3.000,- Фор |
| Индюшиная грудка на гриле а-ля “Evezős” | 3.500,- Фор |
| Индюшиная грудка на гриле, с мозгами | 3.500,- Фор |
| Индюшиная грудка на гриле, с грибами | 3.500,- Фор |
| Индюшиная грудка на гриле, с печенью | 3.500,- Фор |
| Индюшиная грудка на гриле, под грибным соусом со сливками и укропом | 3.700,- Фор |
| Индюшиная грудка с ананасом | 3.600,- Фор |
| Индюшиная грудка по-оварски | 4.100,- Фор |
| Ломтики индюшиной грудки с приправой “Карри” | 2.600,- Фор |
| Индейка а-ля “Kaszás” | 2.950,- Фор |
| Жаркое из мелко нарезанного мяса индейки по-брашовски | 2.000,- Фор |
| Куриная ножка в панировке | 2.350,- Фор |
| Куриная ножка “под утюгом” | 3.150,- Фор |
| Грудка цыпленка на вертеле, с острыми приправами | 3.150,- Фор |
| Перкельт из петуха, с галушками | 3.700,- Фор |
| Перкельт из куриных желудочков, с галушками | 3.600,- Фор |
| Индюшиная грудка по-будапештски | 4.150,- Фор |
| Саслык | 3.050,- Фор |

БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

| | |
|--|-------------|
| Отбивная из свинины, в панировке | 2.800,- Фор |
| Шницель “Кордон блю” | 3.500,- Фор |
| Отбивная из свинины, начиненная сыром | 3.450,- Фор |
| Отбивная, фаршированная грибами | 3.450,- Фор |
| Отбивная, фаршированная мозгами | 3.450,- Фор |
| Отбивная, фаршированная печенкой | 3.450,- Фор |
| Отбивная с начинкой а-ля “Evezős” | 3.650,- Фор |
| Отбивная из свинины по-милански | 4.200,- Фор |
| Натуральная отбивная из свинины | 2.600,- Фор |
| Натуральная отбивная из свинины, с грибами | 3.100,- Фор |
| Натуральная отбивная из свинины, с мозгами | 3.100,- Фор |
| Натуральная отбивная из свинины, с куриные печенки | 3.100,- Фор |
| Натуральная отбивная из свинины а-ля “Evezős” | 3.200,- Фор |
| Натуральная отбивная из свинины по-будапештски | 3.900,- Фор |
| Отбивная “Holstein” | 3.100,- Фор |
| Отбивная по-баконьски, с галушками | 4.000,- Фор |
| Отбивная а-ля “Мясник” | 3.600,- Фор |
| Мясо свинины по-оварски | 4.000,- Фор |
| Жаркое по-цыгански | 3.650,- Фор |
| Свиные медальоны по-парижски | 3.850,- Фор |
| Свиная корейка “Borzaska” | 4.250,- Фор |
| Свиные медальоны по-венгерски | 3.850,- Фор |
| Жаркое из мелко нарезанной свинины по-брашовски | 2.450,- Фор |
| Жаркое из мелко нарезанной свинины по-кашашки | 3.600,- Фор |
| Свиная печенка в панировке | 2.800,- Фор |
| Мозги в панировке | 3.400,- Фор |
| Свиная голяшка а-ля “Pékne” | 4.400,- Фор |

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

| | |
|--|-------------|
| Говяжья вырезка по-венгерски | 6.600,- Фор |
| Говяжья вырезка по-голландски | 6.400,- Фор |
| Говяжья вырезка по-будапештски | 6.500,- Фор |
| Бефстроганов | 6.400,- Фор |
| Говяжья вырезка а-ля “Evezős” | 6.500,- Фор |
| Говяжья вырезка по-охотничьи | 6.500,- Фор |
| Говяжья вырезка с горчицей | 6.000,- Фор |
| Говяжья вырезка с луком | 6.600,- Фор |
| Говядина по-лионски | 6.100,- Фор |
| Говядина а-ля “Мажордом” | 6.100,- Фор |
| Говядина по-мадяроварски | 6.400,- Фор |
| Перкельт из говядины с клецками | 3.900,- Фор |
| Перкельт из рубцов, с отварной картошкой | 3.900,- Фор |
| Говядина с рисом по-бачкайски | 4.200,- Фор |
| Шницель по-венски | 4.850,- Фор |
| Телячья ножка в панировке | 4.800,- Фор |

РЫБНЫЕ БЛЮДА

| | |
|--|----------------------|
| Карп по-баконьски, с галушками | 3.900,- Фор |
| Карп в панировке | 3.700,- Фор |
| Филе сома в панировке | 4.000,- Фор |
| Филе сома по-баконьски, с галушками | 4.300,- Фор |
| Филе сома а-ля “Orly” | 4.200,- Фор |
| Паприкаш из сома с тушош чусой | 4.400,- Фор |
| Судак в панировке | 4.400,- Фор |
| Жареный судак | 160,- Фор/дкг |

АССОРТИ ДЛЯ 2-Х ЧЕЛОВЕК

| | |
|--|---------------------|
| Ассорти из домашней птицы | 9.400,- Фор |
| <i>(индюшиная грудка, фаршированная сыром- ветчиной, сыром, мозгами, грибами, печенкой, фирменным рагу “evezős”, смешанный гарнир)</i> | |
| Ассорти “Lucullus” | 10.500,- Фор |
| <i>(индейка “Кордон блю”, венский шницель из телятины, вырезка из говядины а-ля “Evezős”, смешанный гарнир)</i> | |
| Ассорти на деревянном блюде по-трансильвански | 9.100,- Фор |
| <i>(индюшиная грудка, кусок телятины, отбивная из свинины, говяжья вырезка, жареная колбаса, - петушиные гребешки - бекон на гриле, соленья, смешанный гарнир)</i> | |
| Ассорти “Evezős” | 8.800,- Фор |
| <i>(индюшиная грудка, отбивная из свинины, говяжья вырезка а-ля “Evezős” на гриле, смешанный гарнир)</i> | |
| Рыбное ассорти | 10.500,- Фор |
| <i>(карп в панировке, судак в панировке, сом а-ля “orly”, смешанный гарнир, соус)</i> | |
| Ассорти Вега | 10.000,- Фор |
| <i>(½ порции сыр поджаренный в сухарях, ½ порции сыр на гриле, ½ порции сыр Камамбер поджаренный в сухарях, 1 порция жареной цветной капусты, 1 порция жареных грибов, по желанию гарнир: рис или овощи гриль, необязательная заправка: соус тартар или черника)</i> | |
| Ассорти из домашней птицы на гриле | 10.000,- Фор |

САЛАТЫ – СОУСЫ

| | |
|--|-------------|
| Малосольные огурчики | 700,- Фор |
| Соленые огурцы | 700,- Фор |
| Салат из огурцов со сметаной | 750,- Фор |
| Салат из огурцов со сметаной и чесноком | 850,- Фор |
| Салат ассорти | 900,- Фор |
| Кислые огурчики | 900,- Фор |
| Уксусный белый перец “almarrapríka” | 700,- Фор |
| Салат из капусты | 700,- Фор |
| Салат из помидоров | 800,- Фор |
| Свежий салатный лист с тыквенным маслом | 1.800,- Фор |
| Свежий салатный лист с тыквенным маслом и сыром фета | 2.500,- Фор |
| Соус по-татарски | 600,- Фор |
| Сметанный соус со специями | 600,- Фор |
| Сметана | 350,- Фор |
| Черничное варенье | 600,- Фор |

ДЕСЕРТЫ

| | |
|----------------------------|----------------------|
| Блинчики с какао | 300,- Фор / шт |
| Блинчики с вареньем | 300,- Фор / шт |
| Блинчики с корицей | 300,- Фор / шт |
| Блинчики с орехами | 350,- Фор / шт |
| Блинчики с ореховым кремом | 350,- Фор / шт |
| Блинчики с творогом | 400,- Фор / шт |
| Блинчики “Гундель” | 550,- Фор / шт |
| Блинчики “Rudis” | 530,- Фор / шт |
| Вареники со сливой | 1.500,- Фор / порция |

П Р И Я Т Н О Г О А П П Е Т И Т А !