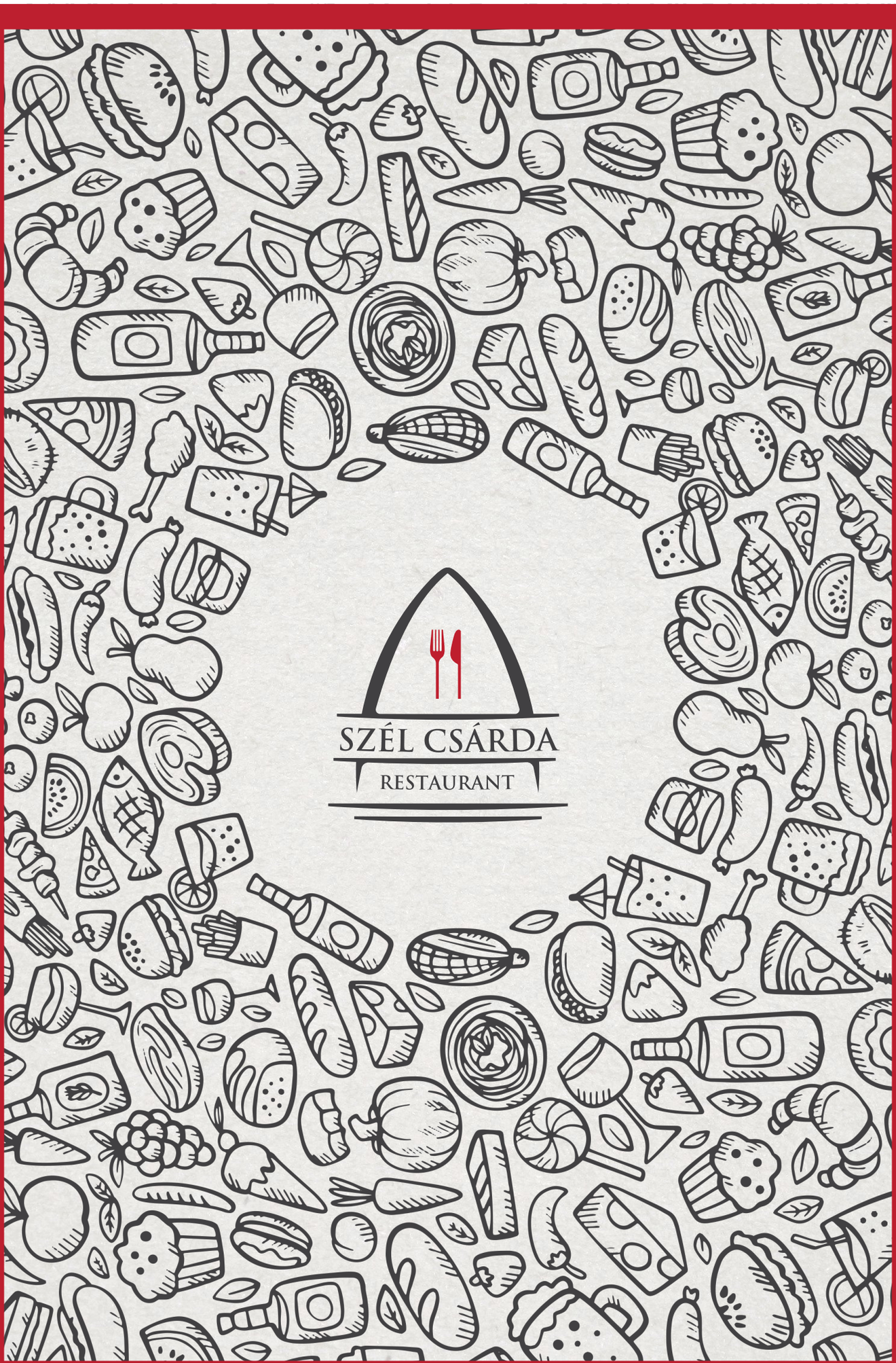

SZÉL CSÁRDA
RESTAURANT

WWW.SZELCSARDA.HU

Magyar ízek, Szeretettel

SZÉL CSÁRDA
RESTAURANT

Reggeli étlap

	Euro	Ft
1. *Ham and eggs*	6	2100
2. *Gomba tojással*	5	1750
3. *Sonka tojással*	6	2100
4. *Kolbászos tojás*	6	2100
5. *Sajtos omlett*	5	1750
6. *Parasztos tojásrántotta*	6	2100
7. *Natúr tojásrántotta*	3,5	1225
8. *1 db tojás*	1	350
9. *Melegszendvics*	3	1050
10. *Hidegszendvics*	3	1050
11. *Főtt debreceni*	5	1750
12. *Főtt virsli*	5	1750
13. *Paraszt hidegtál – 1 személyes (csülök, kolbász, sonka, tarja, friss zöldségek)*	7	2450
14. *1 adag vaj, dzsem vagy méz*	3	1050
15. *Tejföl (2dl)*	1,5	525

Jó étvágyat kívánunk!

Étlap

!

Kedves vendégeink!
Ételeink allergiát és intoleranciát okozó összetevőiről tájékozódjanak a felszolgáló kollégáinknál!

Szél Csárda Restaurant

Csárdagazda ajánlata lakomára

	Euro	Ft
Csárdatál gazdagon 2 főre		
A. *Kondás kemencés csülök, egészben sült kacsamáj szeletek, Mizsei töltött borda, bacon-be göngyölt csirkemell, ropogós kacsacomb, vaslapon sült grill-sajt, párolt lilakáposzta, sült burgonya, jázmin rizs, grill zöldség*	**50**	**17500**
Új csárdatál 2 főre		
B. *Malac porchetta, rántott gomba, rántott sajt, roston sült csirkecombfilé, camembert sajttal töltött jérce magvas bundában, csirkemell csíkok párizsi bundában, Budapest ragu, jázmin rizs, steakburgonya, vajon párolt zöldség*	**40**	**14000**
Kondás kemencés csülök 2 főre		
C. *Egészben sült mustáros, fűszeres csülök szalonnás sörös káposztával, tepsis burgonyával*	**20**	**7000**
Szárnyas randevú 2 főre		
D. *Borzas jércemell, roston csirkecombfilé, magvas pulykamell csíkok, mediterrán csirkemell (paradicsomos, mozzarellás töltelék) Kijevi pulykamell, sült kacsacomb, rizibizi, édesburgonyacikk, almás krokett, brokkoli gratin, cheddar sajtmártás*	**43**	**15050**

Jó étvágyat kívánunk!

Étlap

Telefon: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-mail: szelcsarda@szelcsarda.hu
Web: www.szelcsarda.hu

Szél Csárda Restaurant

Előételek, levesek, egytálételek

	Euro	Ft
Előételek		
16. *Cézársaláta*	*7*	*2450*
17. *Ropogós harcsacsíkok diós, mogyorós bundában grillezett zöldségekkel*	*8*	*2800*
18. *Grillezett házi camembert lilahagymalekváros pirítóssal*	*7*	*2450*
Levesek		
19. *Hideg eperkrémleves csokiforgáccsal tejszínhabbal*	*4,5*	*1575*
20. *Sajtkrémleves szezámmagos grissinivel*	*4,5*	*1575*
21. *Francia hagymaleves házi cipóban*	*4,5*	*1575*
22. *Majorsági orjaleves, tányérhússal külön tálalva, mustárral, tormával*	*5*	*1750*
23. *Húsleves házilag készített májgaluskával*	*5*	*1750*
24. *Újházy-tyúkleves, házi finommetélttel*	*5,5*	*1925*
25. *Tejszínes gombaleves házi csipetkével*	*5*	*1750*
Leveseket igény szerint csészében is felszolgálunk (adagár 70%-a)		
Egytálételek		
26. *Babgulyás marhalábszárral, csipetkével*	*8*	*2800*
27. *Bográcsgulyás marhalábszárból, csipetkével*	*8*	*2800*
28. *Vendéglősleves*	*8,5*	*2975*
29. *Jókai-bableves*	*8*	*2800*
30. *Tárkonyos bárányraguleves*	*8,5*	*2975*
31. *Erdélyi pacalcsorba*	*8*	*2800*
Egytálételeket csészében NEM szolgálunk fel!		

Jó étvágyat kívánunk!

Étlap

Telefon: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-mail: szelcsarda@szelcsarda.hu
Web: www.szelcsarda.hu

Szél Csárda Restaurant

Szárnyasból készült ételek

	Euro	Ft
32. *Jászsági pulykatekercs kapros, tejfölös steakburgonyával*	**16**	**5600**
33. *Pulykamellszeletek Főhercegnő módra, rizzsel, sült zöldségekkel*	**25**	**8750**
34. *Pulykamellsteak sajtmártásban burgonyakrokettel*	**15**	**5250**
35. *Kacsamáj szeletek mézes céklával, édesburgonya cikkekkel*	**28**	**9800**
36. *"Kultikus" Kijevi pulykamell vegyes körettel*	**14**	**4900**
37. *Sajttal, sonkával töltött pulykamell hasábburgonyával*	**14**	**4900**
38. *Kacsamáj rántva vegyes körettel, kompóttal*	**28**	**9800**
39. *Camembert sajttal töltött jércemell áfonyahabbal, almás burgonyakrokettel*	**14**	**4900**
40. *Tejszínes-gombás pulykamell ragu penne tésztával*	**14**	**4900**
41. *Jércemellsteak zöldséges-fetasajtos bulgurral*	**14**	**4900**
42. *Ropogós kacsacomb párolt lila káposztával, hagymás tört burgonyával*	**22**	**7700**
43. *Csirkecombfilé burgonypürével és kompóttal (roston vagy rántva)*	**12**	**4200**

Jó étvágyat kívánunk!

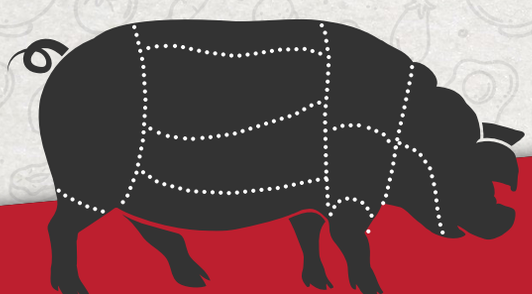
Étlap

Telefon: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-mail: szelcsarda@szelcsarda.hu
Web: www.szelcsarda.hu

Szél Csárda Restaurant

Sertéshúsból készült ételek

	Euro	Ft
44. *Cigánypecsenye vegyes salátával és sült burgonyával*	12	4200
45. *Csülökhús Pékné módra*	11	3850
46. *Brassói apró pecsenye*	10	3500
47. *Sertésszűz Budapest módra dollár chipsszel*	15	5250
48. *Rántott sertésvelő hasábburgonyával, tartármártással*	11	3850
49. *Rántott sertésszelet hasábburgonyával*	11	3850
50. *Boszorkánypecsenye hasábburgonyával, vegyes salátakörítéssel*	13	4550
51. *Mizsei töltött borda sajtos burgonyával*	13	4550
52. *Velővel töltött sertésszelet párizsi körettel*	13	4550
53. *Császárszalonnába göngyölt szuvidált szűzpecsenye erdei gombás papardelle tésztával*	15,5	5425
54. *Mizsei Bicskás fatányéros 2.0 (hátszín és malac porchetta) steakburgonyával*	17	5950
55. *Szuvidált sertés tarja borsmártással, rántott hagymakarikákkal és steakburgonyával*	13	4550



Jó étvágyat kívánunk!

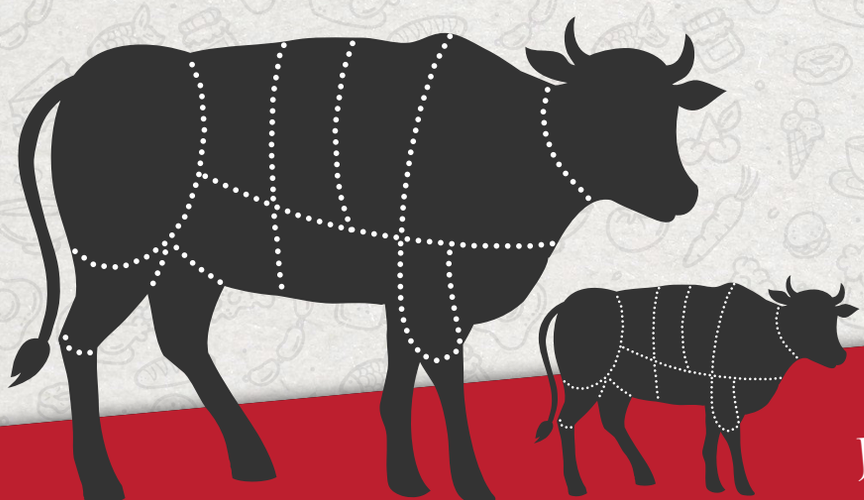
Étlap

Telefon: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-mail: szelcsarda@szelcsarda.hu
Web: www.szelcsarda.hu

Szél Csárda Restaurant

Borjúhúsból, marhahúsból készült ételek

	Euro	Ft
56. *Borjúbécsi ecetes burgonyasalátával*	**15**	**5250**
57. *Borjúpaprikás galuskával*	**15**	**5250**
58. *Marhalábszárpörkölt sós burgonyával*	**13**	**4550**
59. *Pacalpörkölt háziasan sós burgonyával*	**10**	**3500**
60. *Bélszínjava főpincér kedvére BBQ mártással*	**28**	**9800**
61. *Hagymás rostélyos sült burgonyával*	**17**	**5950**



Jó étvágyat kívánunk!

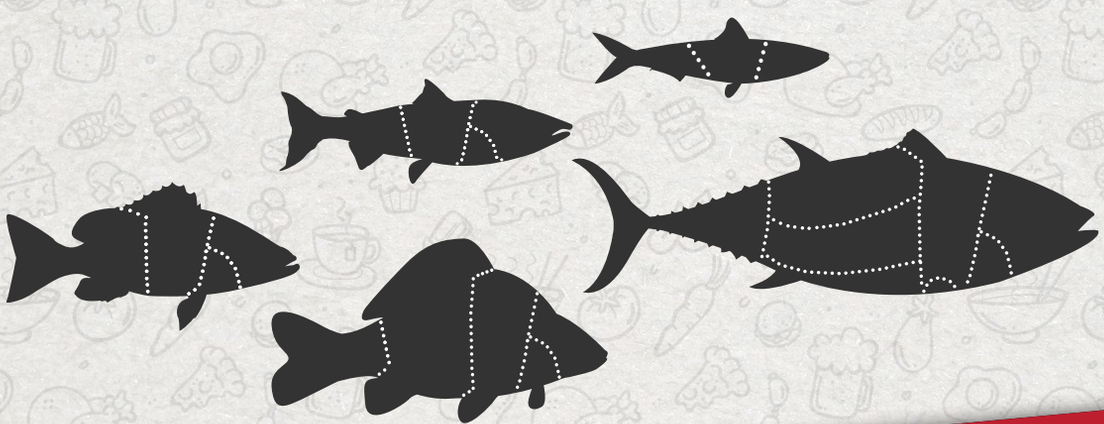
Étlap

Telefon: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-mail: szelcsarda@szelcsarda.hu
Web: www.szelcsarda.hu

Szél Csárda Restaurant

Halból készült ételek

	Euro	Ft
62. *Csőben sült lazacsteak céklás rizottóval, sokmagvas kevert salátával*	***20***	***7000***
63. *Bőrén sült fogasfilé pirított zöldséges tésztával*	***18***	***6300***
64. *Grillezett lazacfilé fűszervajas mártással és paradicsomos rizottógolyóval*	***20***	***7000***
65. *Rántott fogasfilé petrezselymes burgonyával (snidlinges-juhtúrós tejföllel)*	***18***	***6300***
66. *Tejfölös harcsapaprikás kapros túrós csuszával*	***16***	***5600***
67. *Grillezett harcsafilé citromvajmártással és édesburgonyacikkel*	***16***	***5600***



Jó étvágyat kívánunk!

Étlap

Telefon: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-mail: szelcsarda@szelcsarda.hu
Web: www.szelcsarda.hu

Szél Csárda Restaurant

Hús nélküli ételek

	Euro	Ft
68. *Sajtvariációk grillezett bébicéklával és vinaigrette salátával*	**12**	**4200**
69. *Füstölt sajttal töltött gombafejek rántva, rizzsel, tartármártással*	**12**	**4200**
70. *"Sajt trió" (trappista sajt, rizottógolyó, füstölt sajt) jázmin rizzsel*	**10**	**3500**
71. *Camembert sajt diós, mogyorós bundában burgonyakrokettel, áfonyalekvárral*	**13**	**4550**
72. *Vegetáriánus tál bulgurral (füstölt sajttal töltött gombafej, tavaszi tekercs, brokkoli gratin, grillsajt, rántott hagymakarika)*	**12**	**4200**

Tészták

	Euro	Ft
73. *Szezámmagos-zöldséges pirított tészta szójaszósszal*	**7**	**2450**
74. *Bolognai spagetti*	**8**	**2800**
75. *Túrós csusza tepertővel*	**7**	**2450**

Jó étvágyat kívánunk!

Étlap

Telefon: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-mail: szelcsarda@szelcsarda.hu
Web: www.szelcsarda.hu

Szél Csárda
Restaurant

Desszertek

	Euro	Ft
76. Rakott Gundel palacsinta rumos diós fagylalttal	*5*	*1750*
77. Csárdagazda kedvenc somlóija	*6*	*2100*
78. Rákóczi-túrós kehelyben	*5*	*1750*
79. Mandulás mascarpone-val töltött palacsinta forró kávékrémmel	*7*	*2450*
80. Túrókrémes palacsinta vaníliaöntettel, őszibarackkal	*5*	*1750*
81. Mézes-mákos palacsinta forró meggymártással	*5*	*1750*
82. Palacsinta tetszés szerint (baracklekvárral, nutellával, kakaóval)	*4*	*1400*
83. Paleo tortaszelet (vegan, glutén-és laktózmentes, cukormentes)	*5*	*1750*

Jó étvágyat kívánunk!

Étlap

Telefon: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-mail: szelcsarda@szelcsarda.hu
Web: www.szelcsarda.hu

Szél Csárda
Restaurant

Saláták

	Euro	Ft
84. *Fitness saláta*	*3,5*	*1225*
85. *Uborkasaláta*	*3*	*1050*
86. *Káposztasaláta*	*3*	*1050*
87. *Paradicsomsaláta*	*3*	*1050*
88. *Pepperoni paprika*	*3*	*1050*
89. *Csemegeuborka*	*3*	*1050*
90. *Ecetes almapaprika*	*3*	*1050*
91. *Vegyes savanyúság*	*3*	*1050*

Köretek

	Euro	Ft
92. *Burgonyából készült köreteink*	*2,5*	*875*
93. *Édesburgonyából készült köreteink*	*4*	*1400*
94. *Rizsből készült köreteink*	*2*	*700*
95. *Bulgur*	*2*	*700*
96. *Zöldségköret*	*3*	*1050*
97. *Káposztaköretek*	*2,5*	*875*

Jó étvágyat kívánunk!

Étlap

Telefon: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-mail: szelcsarda@szelcsarda.hu
Web: www.szelcsarda.hu

Szél Csárda
Restaurant

ITALOK

	Euro	Ft
ÜDÍTŐITALOK		
Házi limonádé 0,1l	*0,7*	*245*
Szénsavas üdítő 0,25l	*2*	*700*
Szénsavas üdítő 0,5l	*2,5*	*875*
Rostos üdítő 0,25l	*2*	*700*
Rostos üdítő 0,5l	*2,5*	*875*
Frissen facsart narancslé 0,1l	*1,5*	*525*
Energiaital	*3*	*1050*
ÁSVÁNYVIZEK		
Floe water (tisztított víz) 0,75l	*1,5*	*525*
Ásványvíz 0,33l	*1,5*	*525*
Ásványvíz 0,5l	*2*	*700*
KÁVÉ, TEA		
Eszpresszó kávé	*2*	*700*
Capuccino	*2,5*	*875*
Hosszú kávé	*2,5*	*875*
Caffé latte	*2,5*	*875*
Latte Macchiato	*2,5*	*875*
Melange	*2,5*	*875*
Jeges kávé	*3*	*1050*
Prémium teaválogatás (Pickwick Slow tea)	*2*	*700*
Forró csokoládé	*2*	*700*

ITALLAP

TELEFON: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-MAIL: SZELCSARDA@SZELCSARDA.HU
WEB: WWW.SZELCSARDA.HU

SZÉL CSÁRDA
RESTAURANT

ITALOK

	Euro	Ft
SÖRÖK		
Citromos Dreher 0,33l	*2,5*	*875*
Dreher, Arany Ászok üveges sór 0,5l	*3,5*	*1225*
Dreher, Arany Ászok dobozos 0,5l	*3,5*	*1225*
Alkoholmentes Dreher 0,5l	*3,5*	*1225*
Csapolt sör 0,3l, Dreher, Arany Ászok	*2*	*700*
Csapolt sör 0,5l, Dreher, Arany Ászok	*3,5*	*1225*
Pilsner Urquell üveges sörök 0,5l	*3,8*	*1330*

SZESZES ITALOK	*3 cl*	*3 cl*	*5 cl*	*5 cl*
Gusto pálinka válogatás (Ház Pálinkája, 51° barack, 41° barack, vilmoskörte,besztercei szilva)	*3*	*1050*	*5*	*1750*
Casino Rum	*3*	*1050*	*5*	*1750*
St. Hubertus	*3*	*1050*	*5*	*1750*
Tequila	*3*	*1050*	*5*	*1750*
Finlandia Vodka	*3*	*1050*	*5*	*1750*
Bacardi Rum	*3*	*1050*	*5*	*1750*
Gordon's Gin	*3*	*1050*	*5*	*1750*
Jägermeister	*3*	*1050*	*5*	*1750*
Zwack Unicum (szilva, next)	*3*	*1050*	*5*	*1750*
Chivas Regal	*3,5*	*1225*	*5,5*	*1925*
Jack Daniels	*3*	*1050*	*5*	*1750*
Johnny Walker	*3*	*1050*	*5*	*1750*
St. Remy	*3*	*1050*	*5*	*1750*
*Metaxa ****	*3*	*1050*	*5*	*1750*
Bailey's	*3*	*1050*	*5*	*1750*

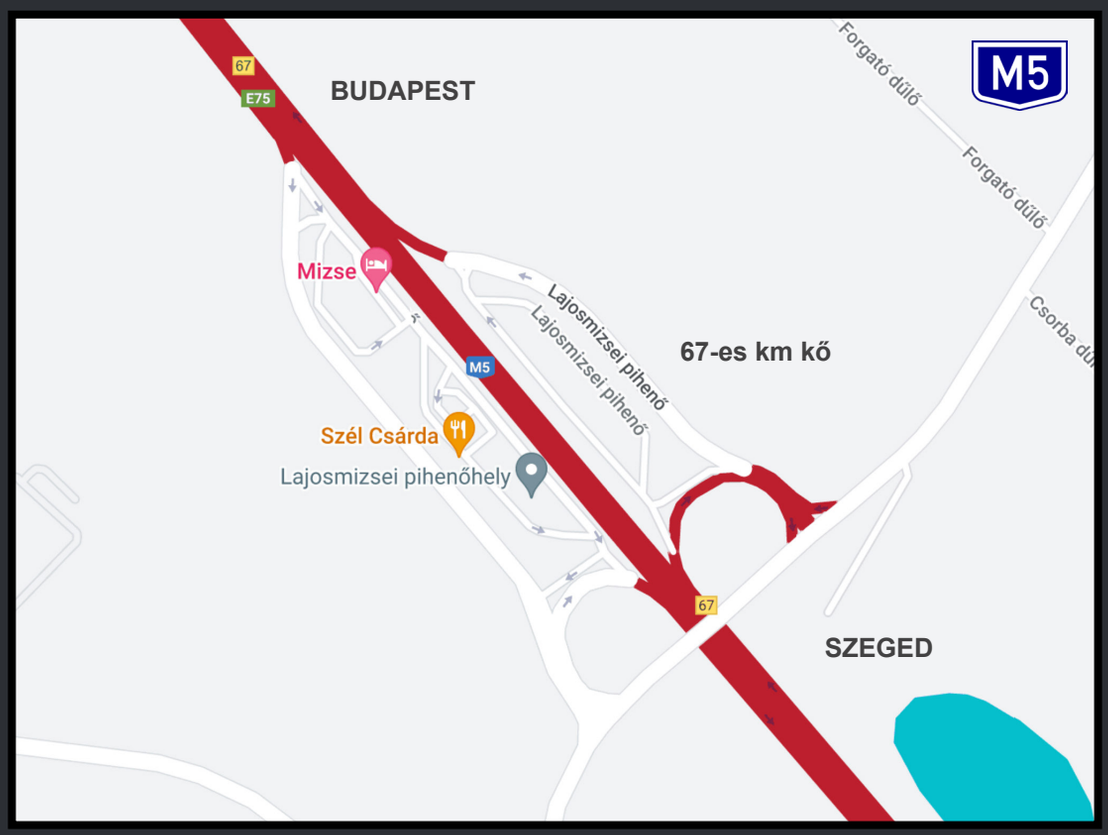
Campari	*1 dl*	*3*	*1050*
Martini	*1 dl*	*3*	*1050*
Aperol	*1 dl*	*6*	*2100*
Törley pezsgő 0,2l	*üveg*	*5*	*1750*
Törley pezsgő 0,75l	*üveg*	*10*	*3500*

Aktuális borkínálatunkról érdeklődjön felszolgáló kollégánktól!

ITALLAP

TELEFON: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-MAIL: SZELCSARDA@SZELCSARDA.HU
WEB: WWW.SZELCSARDA.HU

SZÉL CSÁRDA
RESTAURANT



Szél Csárda Restaurant

6050 Lajosmizse, M5-ös autópálya, 67-es km kő, Szeged felé vezető oldalon.

Levelezési cím: 6050 Lajosmizse, Mizse tanya 158/B , Pf. 71.

Web: www.szelcsarda.hu

Mail: szelcsarda@szelcsarda.hu

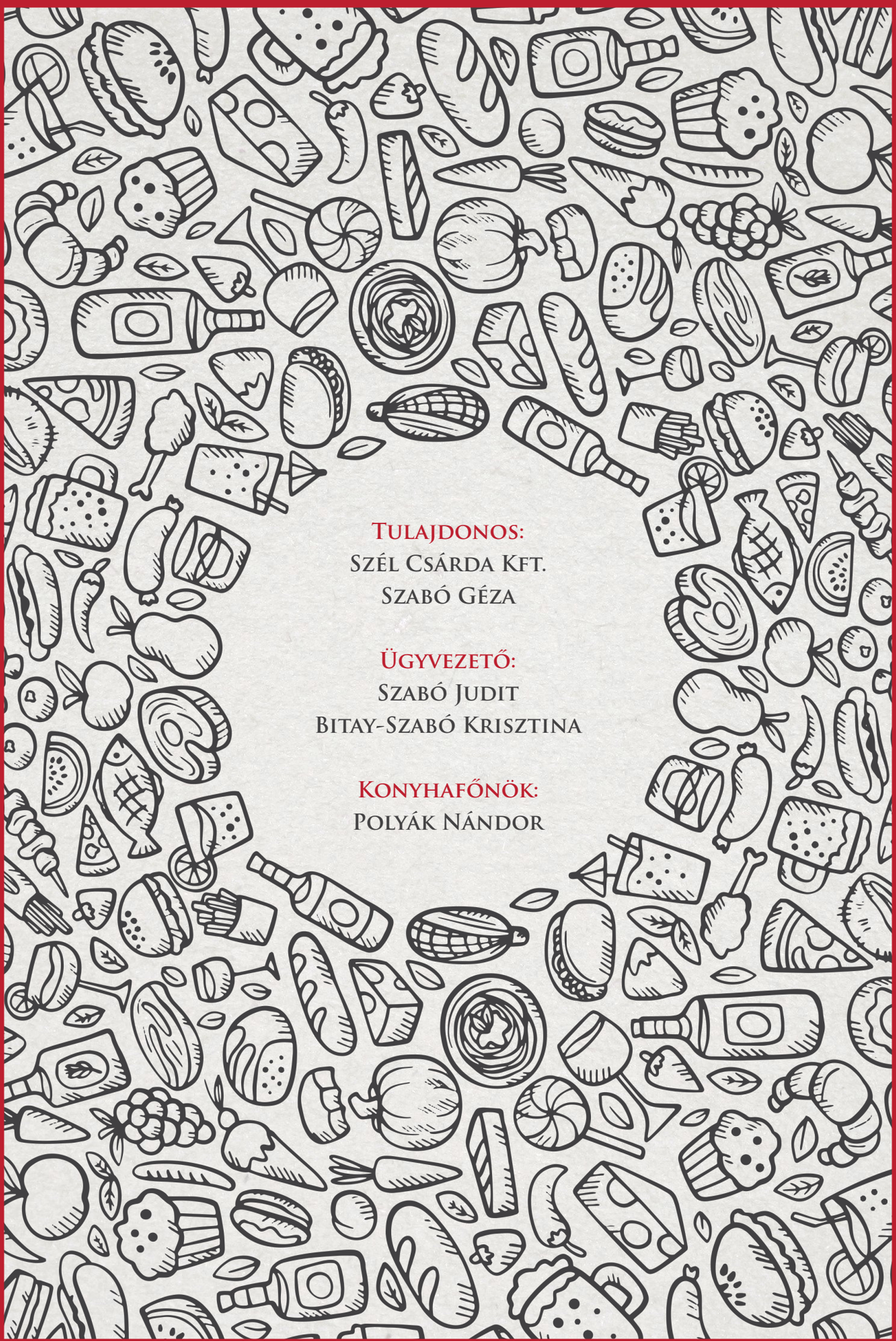
Mobil: +36 30 315 1660

Érvényes: 2023.11.01

Várjuk vissza!

Telefon: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-mail: szelcsarda@szelcsarda.hu
Web: www.szelcsarda.hu

Szél Csárda Restaurant



Tulajdonos:
Szél Csárda Kft.
Szabó Géza

Ügyvezető:
Szabó Judit
Bitay-Szabó Krisztina

Konyhafőnök:
Polyák Nándor