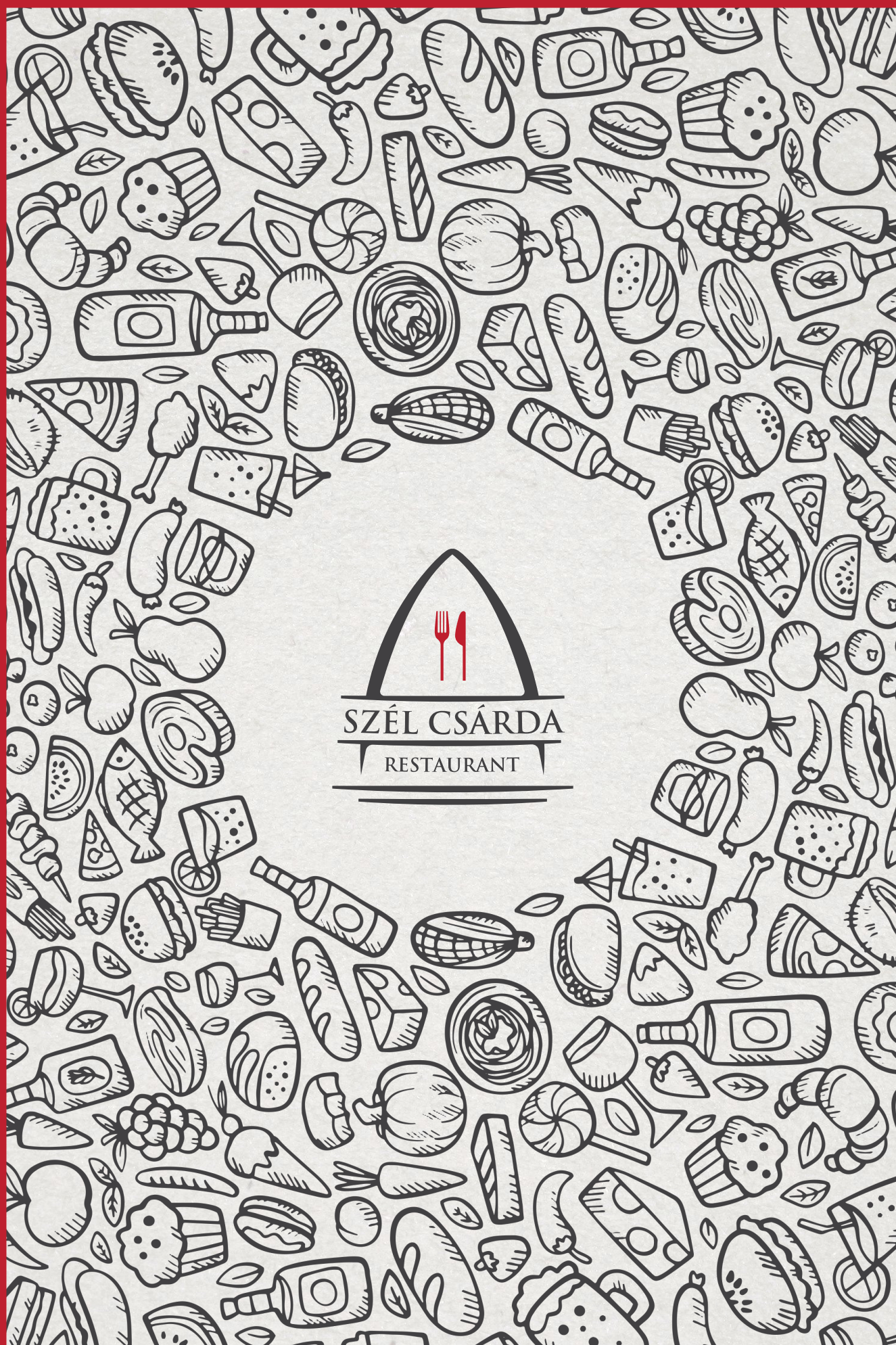




WWW.SZELCSARDA.HU



MAGYAR ÍZEK,
SZERETETTEL



REGGELI ÉTLAP

	Euro	Ft
1. Ham and eggs	7	2520
2. Gomba tojással	6	2160
3. Sonka tojással	7	2520
4. Kolbászos tojás	7	2520
5. Sajtos omlett	6	2160
6. Parasztos tojásrántotta	7	2520
7. Natúr tojásrántotta	4	1440
8. 1 db tojás	1	360
9. Melegszendvics	3,5	1260
10. Hidegszendvics	3,5	1260
11. Főtt debreceni	6	2160
12. Főtt virsli	6	2160
13. Paraszt hidegtál – 1 személyes (csülök, kolbász, sonka, tarja, friss zöldségek)	8	2880
14. 1 adag vaj, dzsem vagy méz	3,5	1260
15. Tejföl (2dl)	1,8	650

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

ÉTLAP



KEDVES VENDÉGEINK!

ÉTELEINK ALLERGIÁT ÉS INTOLERANCIÁT OKOZÓ ÖSSZETEVŐIRŐL
TÁJÉKOZÓDJANAK A FELSZOLGÁLÓ KOLLÉGÁINKNÁL!



CSÁRDAGAZDA AJÁNLLATA LAKOMÁRA

Euro

Ft

CSÁRDATÁL GAZDAGON 2 FŐRE

- A. Kondás kemencés csülök, egészben sült kacsamáj szeletek, Mizsei töltött 59 21240
borda, bacon-be göngyölt csirkemell, ropogós kacsacomb, debreceni rózsza,
kakastaréj, vaslapon sült grillsajt, párolt lilakáposzta, sült burgonya, jázmin
rizs, grill zöldség, meggyragu

ÚJ CSÁRDATÁL 2 FŐRE

- B. Malac porchetta, rántott gomba, rántott sajt, roston sült csirkecombfilé, 46 16560
camembert sajttal töltött jérce magvas bundában, csirkemell csíkok párizsi
bundában, Budapest ragu, jázmin rizs, steakburgonya, vajon párolt zöldség

KONDÁS KEMENCÉS CSÜLÖK 2 FŐRE

- C. Egészben sült mustáros, fűszeres csülök szalonnás sörös káposztával, tepsis 23 8280
burgonyával

SZÁRNYAS RANDEVÚ 2 FŐRE

- D. Borzas jércemell, roston csirkecombfilé, magvas pulykamell csíkok, 49,5 17820
mediterrán csirkemell (paradicsomos, mozzarella töltelék) Kijevi pulykamell,
sült kacsacomb, rizibizi, édesburgonyacikk, almás krokett, brokkoli gratin,
cheddar sajtmártás

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

ÉTLAP



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



ELŐÉTELEK, LEVESEK, EGYTÁLÉTELEK

Euro

Ft

ELŐÉTELEK

- | | | |
|--|-----|------|
| 16. Cézársaláta 2.0 | 9,7 | 3490 |
| 17. Ropogós harcsacsíkok diós, mogyorós bundában grillezett zöldségekkel | 9 | 3240 |

LEVESEK

- | | | |
|--|-----|------|
| 18. Hideg eperkrémleves csokiforgáccsal tejszínhabbal | 5,2 | 1870 |
| 19. Sajtkrémleves szezámagos grissinivel | 5,2 | 1870 |
| 20. Francia hagymaleves házi cipóban | 5,2 | 1870 |
| 21. Majorsági orjaleves, tányérhússal külön tálalva, mustárral, tormával | 5,8 | 2090 |
| 22. Húsleves házilag készített májgaluskával | 5,8 | 2090 |
| 23. Újházy-tyúklevés, házi finommetélttel | 6,3 | 2270 |
| 24. Tejszínes gombaleves házi csipetkével | 5,8 | 2090 |

Leveseket igény szerint csészében is felszolgálunk (adagár 70%-a)

EGYTÁLÉTELEK

- | | | |
|--|-----|------|
| 25. Babgulyás marhalábszárral, csipetkével | 9,2 | 3310 |
| 26. Bográcsgulyás marhalábszárból, csipetkével | 9,2 | 3310 |
| 27. Vendéglősleves | 9,8 | 3530 |
| 28. Jókai-bableves | 9,2 | 3310 |
| 29. Tárkonyos bárányraguleves | 10 | 3600 |
| 30. Erdélyi pacalcsorba | 9,2 | 3310 |

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



SZÁRNYASBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

	Euro	Ft
31. Jászsági pulykatekercs kapros, tejfölös steakburgonyával	18,5	6660
32. Pulykamellszeletek Főhercegnő módra, rizzsel, sült zöldségekkel	28,8	10370
33. Pulykamellsteak sajtmártásban burgonyakrokettel	17,3	6230
34. Kacsamáj szeletek mézes céklával, édesburgonya cikkekkkel	32,2	11590
35. "Kultikus" Kijevi pulykamell vegyes körettel	16	5760
36. Sajttal, sonkával töltött pulykamell hasáburgonyával	16	5760
37. Kacsamáj rántva vegyes körettel, kompóttal	32,2	11590
38. Camembert sajttal töltött jércemell áfonyahabbal, almás burgonyakrokettel	16	5760
39. Tejszínes-gombás pulykamell ragu penne tésztával	16	5760
40. Jércemellsteak zöldséges-fetasajtos bulgurral	16	5760
41. Ropogós kacsacomb párolt lila káposztával, édesburgonyával	25,5	9180
42. Csirkecombfilé burgonypürével és kompóttal (roston vagy rántva)	14	5040

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

ÉTLAP

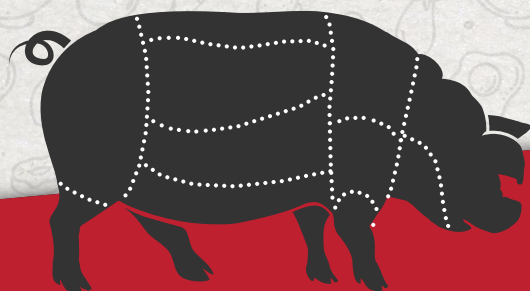


TELEFON: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-MAIL: SZELCSARDA@SZELCSARDA.HU
WEB: WWW.SZELCSARDA.HU



SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

	Euro	Ft
43. Cigánypecsenye vegyes salátával és sült burgonyával	14	5040
44. Csülökhús Pékné módra	12,7	4570
45. Brassói aprópecsenye	11,5	4140
46. Szuvidált sertésszűz baconbe göngyölve mustáros-tejfölös szósszal csőben sültve fűszeres karikaburgonyával	17,3	6230
47. Rántott sertésvelő hasábburgonyával, tartármártással	12,7	4570
48. Rántott sertésszelet hasábburgonyával	12,7	4570
49. Boszorkánypecsenye sült gombával hasábburgonyával, vegyes salátakörítéssel	15	5400
50. Mizsei töltött borda sajtos burgonyával	15	5400
51. Velővel töltött sertésszelet párizsi körettel	15	5400
52. Császárszalonnába göngyölt szuvidált szűzpecsenye erdei gombás papardelle tésztával	17,8	6410
53. Mizsei bicskás fatányéros 3.0 (sertés tarja, hátszín és malac porchetta) steakburgonyával	22,8	8210
54. Szuvidált sertés tarja borsmártással, rántott hagymakarikákkal és steakburgonyával	15	5400



JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

ÉTLAP

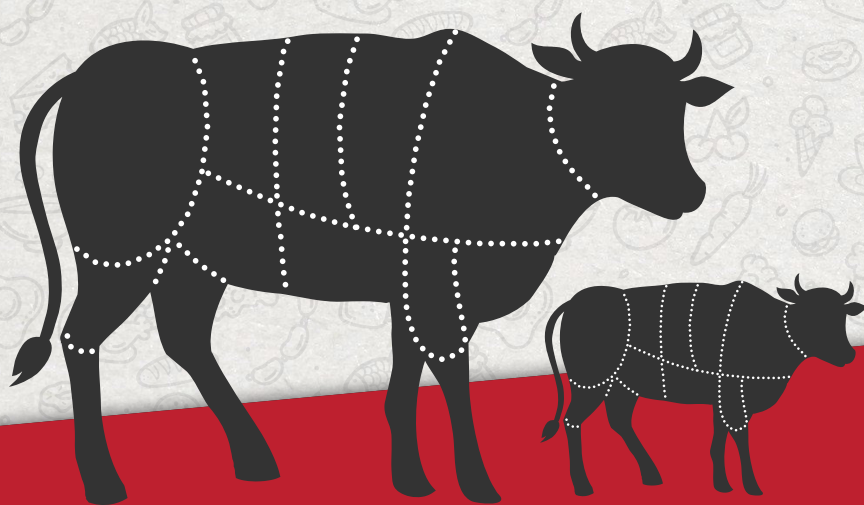


TELEFON: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-MAIL: SZELCSARDA@SZELCSARDA.HU
WEB: WWW.SZELCSARDA.HU



BORJÚHÚSBÓL, MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

	Euro	Ft
55. Borjúbécsi ecetes burgonyasalátával	17,3	6230
56. Borjúpaprikás galuskával	17,3	6230
57. Marhalábszárpörkölt sós burgonyával	15	5400
58. Pacalpörkölt háziasan sós burgonyával	11,5	4140
59. Bélszínjava főpincér kedvére BBQ mártással	32,2	11590
60. Hagymás rostélyos sült burgonyával	19,5	7020



JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

ÉTLAP

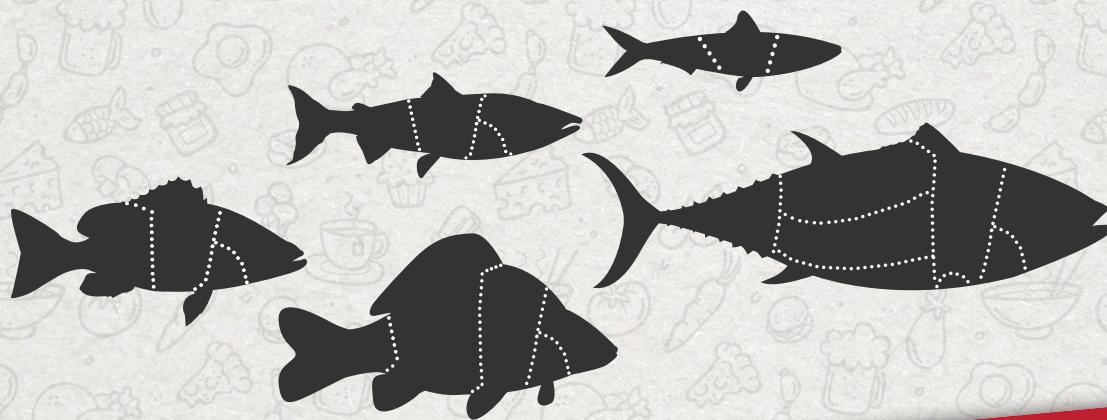


TELEFON: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-MAIL: SZELCSARDA@SZELCSARDA.HU
WEB: WWW.SZELCSARDA.HU



HALBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

	Euro	Ft
61. Csőben sült lazacsteak édesburgonyával sokmagvas kevert salátával	23	8280
62. Bőrén sült citromos fogasfilé bulguros grillzöldségekkel	23	8280
63. Grillezett lazacfilé fűszervajas mártással és paradicsomos rizottógolyóval	23	8300
64. Rántott fogasfilé petrezselymes burgonyával és tartármártással	20,7	7450
65. Tejfölös harcsapaprikás kapros túrós csuszával	18,5	6660
66. Grillezett harcsafilé citromvajmártással és édesburgonyával	18,5	6660



JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

ÉTLAP



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



HÚS NÉLKÜLI ÉTELEK

	Euro	Ft
67. <i>Füstölt sajttal töltött gombafejek rántva, rizzsel, tartármártással</i>	14	5040
68. <i>"Sajt trió" (trappista sajt, rizottógolyó, füstölt sajt) jázmin rizzsel</i>	11,5	4140
69. <i>Camembert sajt diós, mogyorós bundában burgonyakrokettel, áfonyalekvárral</i>	15	5400
70. <i>Vegetáriánus tál bulgurral (füstölt sajttal töltött gombafej, tavaszi tekercs, brokkoli gratin, grillsajt, rántott hagymakarika)</i>	14	5040

TÉSZTÁK

	Euro	Ft
71. <i>Bolognai spagetti</i>	9,2	3310
72. <i>Túrós csusza tepertővel</i>	8	2880

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

ÉTLAP



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



DESSZERTEK

	Euro	Ft
73. <i>Rakott Gundel palacsinta rumos diós fagyalattal</i>	5,8	2090
74. <i>Csárdagazda kedvenc somlóija</i>	7	2520
75. <i>Rákóczi-túrós kehelyben</i>	5,8	2090
76. <i>Mandulás mascarpone-val töltött palacsinta forró kávékrémmel</i>	8	2880
77. <i>Túrókrémes palacsinta vaníliaöntettel, őszibarackkal</i>	5,8	2090
78. <i>Mézes-mákos palacsinta forró meggy mártással</i>	5,8	2090
79. <i>Palacsinta tetszés szerint (baracklekvárral, nutellával, kakaóval)</i>	4,6	1660
80. <i>Paleo tortaszelet (vegan, glutén-és laktózmentes, cukormentes)</i>	5,8	2090

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

ÉTLAP



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



SALÁTÁK

	Euro	Ft
81. Fitness saláta	4	1450
82. Uborkasaláta	3,5	1260
83. Káposztasaláta	3,5	1260
84. Paradicsomsaláta	3,5	1260
85. Pepperoni paprika	3,5	1260
86. Csemegeuborka	3,5	1260
87. Ecetes almapaprika	3,5	1260
88. Vegyes savanyúság	3,5	1260

KÖRETEK

	Euro	Ft
89. Burgonyából készült köreteink	2,9	1050
90. Édesburgonyából készült köreteink	4,6	1660
91. Rizsből készült köreteink	2,3	830
92. Bulgur	2,3	830
93. Zöldségköret	3,5	1260
94. Káposztaköret	2,9	1050

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

ÉTLAP



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



ITALOK

Euro

Ft

ÜDÍTŐITALOK

<i>Házi limonádé 0,1l</i>	<i>0,8</i>	<i>290</i>
<i>Szénsavas üdítő 0,25l</i>	<i>2,3</i>	<i>830</i>
<i>Szénsavas üdítő 0,5l</i>	<i>2,9</i>	<i>1050</i>
<i>Rostos üdítő 0,25l</i>	<i>2,3</i>	<i>830</i>
<i>Rostos üdítő 0,5l</i>	<i>2,9</i>	<i>1050</i>
<i>Frissen facsart narancslé 0,1l</i>	<i>1,8</i>	<i>650</i>
<i>Energiaital</i>	<i>3,5</i>	<i>1260</i>

ÁSVÁNYVIZEK

<i>Floe water (tisztított víz) 0,75l</i>	<i>1,8</i>	<i>650</i>
<i>Ásványvíz 0,33l</i>	<i>1,8</i>	<i>650</i>
<i>Ásványvíz 0,5l</i>	<i>2,3</i>	<i>830</i>

KÁVÉ, TEA

<i>Eszpresszó kávé</i>	<i>2,5</i>	<i>830</i>
<i>Capuccino</i>	<i>2,9</i>	<i>1050</i>
<i>Hosszú kávé</i>	<i>2,9</i>	<i>1050</i>
<i>Caffé latte</i>	<i>2,9</i>	<i>1050</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>2,9</i>	<i>1050</i>
<i>Melange</i>	<i>2,9</i>	<i>1050</i>
<i>Jeges kávé</i>	<i>3,5</i>	<i>1260</i>
<i>Prémium teaválogatás (Pickwick Slow tea)</i>	<i>2,9</i>	<i>1050</i>
<i>Forró csokoládé</i>	<i>2,3</i>	<i>830</i>

ITALLAP



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



ITALOK

Euro

Ft

SÖRÖK

<i>Citromos Dreher 0,33l</i>	2,9	1050
<i>Dreher, Arany Ászok üveges sör 0,5l</i>	4	1440
<i>Dreher, Arany Ászok dobozos 0,5l</i>	4	1440
<i>Alkoholmentes Dreher 0,5l</i>	4	1440
<i>Csapolt sör 0,3l, Dreher, Arany Ászok</i>	2,3	830
<i>Csapolt sör 0,5l, Dreher, Arany Ászok</i>	4	1440
<i>Pilsner Urquell üveges sörök 0,5l</i>	4,4	1580

SZESZES ITALOK

	3 cl	3 cl	5 cl	5 cl
<i>Gusto pálinka válogatás (Ház Pálinkája, 51° barack, 41° barack, vilmoskörte, besztercei szilva)</i>	3,5	1260	6	2160
<i>Casino Rum</i>	3,5	1260	6	2160
<i>St. Hubertus</i>	3,5	1260	6	2160
<i>Tequila</i>	3,5	1260	6	2160
<i>Finlandia Vodka</i>	3,5	1260	6	2160
<i>Bacardi Rum</i>	3,5	1260	6	2160
<i>Gordon's Gin</i>	3,5	1260	6	2160
<i>Jägermeister</i>	3,5	1260	6	2160
<i>Zwack Unicum (szilva, next)</i>	3,5	1260	6	2160
<i>Chivas Regal</i>	4	1440	6,5	2340
<i>Jack Daniels</i>	3,5	1260	6	2160
<i>Johnny Walker</i>	3,5	1260	6	2160
<i>St. Remy</i>	3,5	1260	6	2160
<i>Metaxa ***</i>	3,5	1260	6	2160
<i>Bailey's</i>	3,5	1260	6	2160
<i>Campari</i>	1 dl	3,5	1260	
<i>Martini</i>	1 dl	3,5	1260	
<i>Aperol</i>	1 dl	7	2520	
<i>Törley pezsgő 0,2l</i>	üveg	6	2160	
<i>Törley pezsgő 0,75l</i>	üveg	11,5	4140	

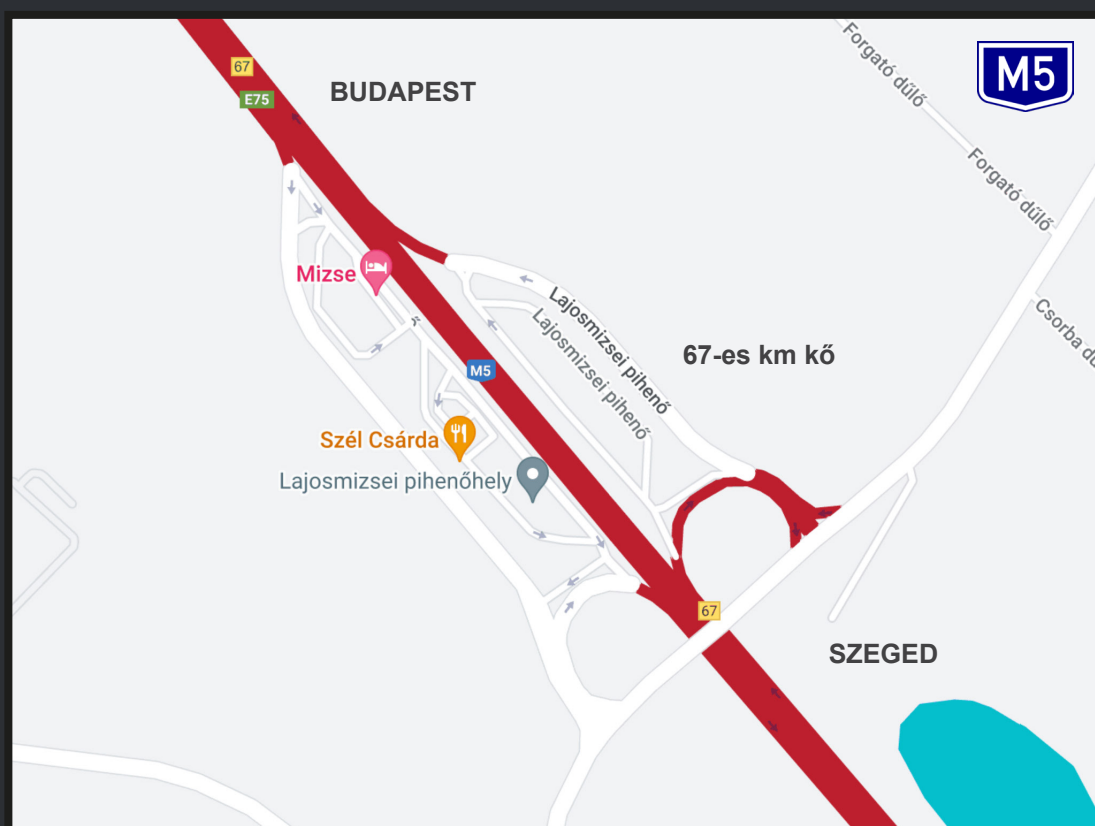
**Aktuális borkínálatunkról érdeklődjön
felszolgáló kollégánktól!**

ITALLAP



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





SZÉL CSÁRDA RESTAURANT

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: 2025.06.01.

VÁRJUK VISSZA!



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





TULAJDONOS:

SZÉL CSÁRDA KFT.

SZABÓ GÉZA

ÜGYVEZETŐ:

SZABÓ JUDIT

BITAY-SZABÓ KRISZTINA

KONYHAFŐNÖK:

POLYÁK NÁNDOR