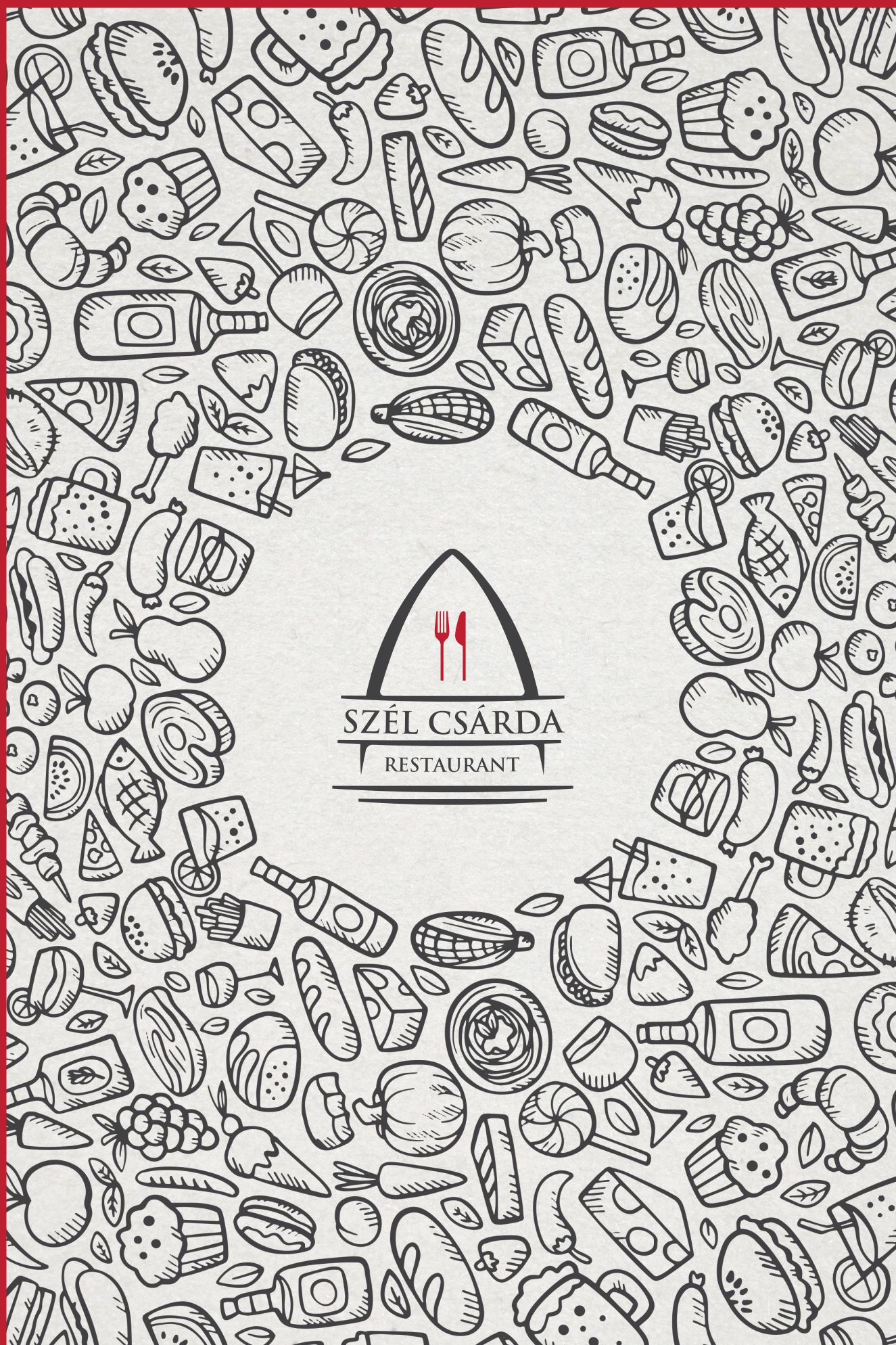




WWW.SZELCSARDA.HU



MAGYAR ÍZEK,
SZERETETTEL



REGGELI ÉTLAP

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

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

ÉTLAP



KEDVES VENDÉGEINK!

**ÉTELEINK ALLERGIÁT ÉS INTOLERANCIÁT OKOZÓ ÖSSZETEVŐIRŐL
TÁJÉKOZÓDJANAK A FELSZOLGÁLÓ KOLLÉGÁINKNÁL!**



CSÁRDAGAZDA AJÁNLOTA LAKOMÁRA

Ft

CSÁRDATÁL GAZDAGON 2 FŐRE

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

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 **16560**

KONDÁS KEMENCÉS CSÜLÖK 2 FŐRE

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

SZÁRNYAS RANDEVÚ 2 FŐRE

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

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

Ft

ELŐÉTELEK

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

LEVESEK

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

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

EGYTÁLÉTELEK

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

Ft

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

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

ÉTLAP



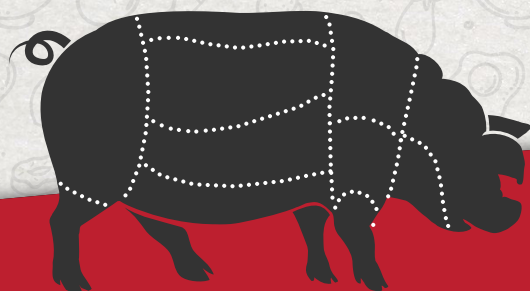
TELEFON: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-MAIL: SZELCSARDA@SZELCSARDA.HU
WEB: WWW.SZELCSARDA.HU



SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

Ft

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



JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

ÉTLAP



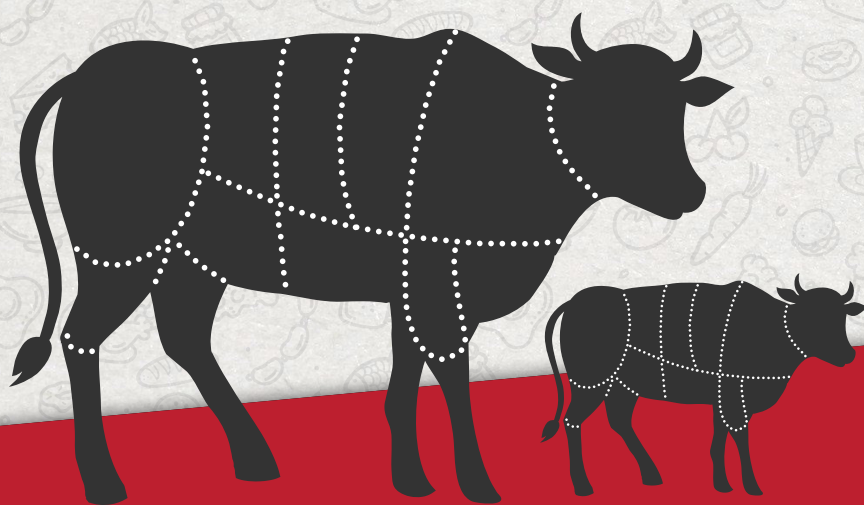
TELEFON: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-MAIL: SZELCSARDA@SZELCSARDA.HU
WEB: WWW.SZELCSARDA.HU



BORJÚHÚSBÓL, MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

Ft

- | | |
|--|-------|
| 55. Borjúbécsi ecetes burgonyasalátával | 6230 |
| 56. Borjúpaprikás galuskával | 6230 |
| 57. Marhalábszárpörkölt sós burgonyával | 5400 |
| 58. Pacalpörkölt háziasan sós burgonyával | 4140 |
| 59. Bélszínjava főpincér kedvére BBQ mártással | 11590 |
| 60. Hagymás rostélyos sült burgonyával | 7020 |



JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

ÉTLAP



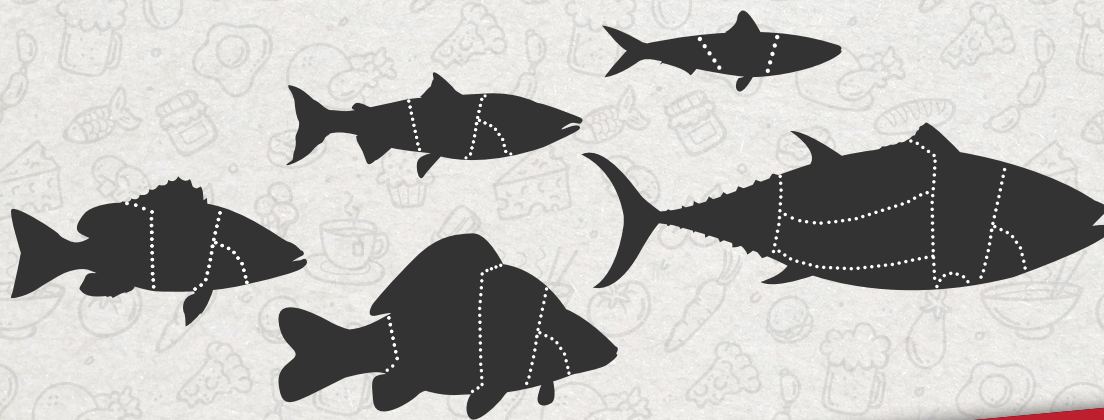
TELEFON: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-MAIL: SZELCSARDA@SZELCSARDA.HU
WEB: WWW.SZELCSARDA.HU



HALBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

Ft

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

Ft

- | | |
|--|------|
| 67. Füstölt sajttal töltött gombafejek rántva, rizzsel, tartármártással | 5040 |
| 68. "Sajt trió" (trappista sajt, rizottógolyó, füstölt sajt) jázmin rizzsel | 4140 |
| 69. Camembert sajt diós, mogyorós bundában burgonyakrokettel, áfonyalekvárral | 5400 |
| 70. Vegetáriánus tál bulgurral (füstölt sajttal töltött gombafej, tavaszi tekercs, brokkoli gratin, grillsajt, rántott hagymakarika) | 5040 |

TÉSZTÁK

Ft

- | | |
|-----------------------------|------|
| 71. Bolognai spagetti | 3310 |
| 72. Túrós csusza tepertővel | 2880 |

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

ÉTLAP



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



DESSZERTEK

Ft

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

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

ÉTLAP



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



SALÁTÁK

Ft

81. <i>Fitness saláta</i>	1450
82. <i>Uborkasaláta</i>	1260
83. <i>Káposztasaláta</i>	1260
84. <i>Paradicsomsaláta</i>	1260
85. <i>Pepperoni paprika</i>	1260
86. <i>Csemegeuborka</i>	1260
87. <i>Ecetes almapaprika</i>	1260
88. <i>Vegyes savanyúság</i>	1260

KÖRETEK

Ft

89. <i>Burgonyából készült köreteink</i>	1050
90. <i>Édesburgonyából készült köreteink</i>	1660
91. <i>Rizsből készült köreteink</i>	830
92. <i>Bulgur</i>	830
93. <i>Zöldségköret</i>	1260
94. <i>Káposztaköret</i>	1050

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

ÉTLAP



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



ITALOK

Ft

ÜDÍTŐITALOK

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

EGYÉB ÜDÍTŐ

<i>Dréher alkoholmentes - eper, citrus, meggy-szeder 0,33l</i>	830
--	-----

ÁSVÁNYVIZEK

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

KÁVÉ, TEA

<i>Eszpresszó kávé</i>	830
<i>Capuccino</i>	1050
<i>Hosszú kávé</i>	1050
<i>Caffè latte</i>	1050
<i>Latte Macchiato</i>	1050
<i>Melange</i>	1050
<i>Jeges kávé</i>	1260
<i>Prémium teaválogatás (Pickwick Slow tea)</i>	1050
<i>Forró csokoládé</i>	830

ITALLAP



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



ITALOK

Ft

SÖRÖK

<i>Dreher, Dreher Citrom, Arany Ászok üveges sör 0,5l</i>	1440
<i>Dreher, Arany Ászok dobozos 0,5l</i>	1440
<i>Alkoholmentes Dreher 0,5l</i>	1440
<i>Csapolt sör 0,3l, Dreher, Peroni</i>	830
<i>Csapolt sör 0,5l, Dreher, Peroni</i>	1440
<i>Pilsner Urquell üveges sörök 0,5l</i>	1580

SZESZES ITALOK

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

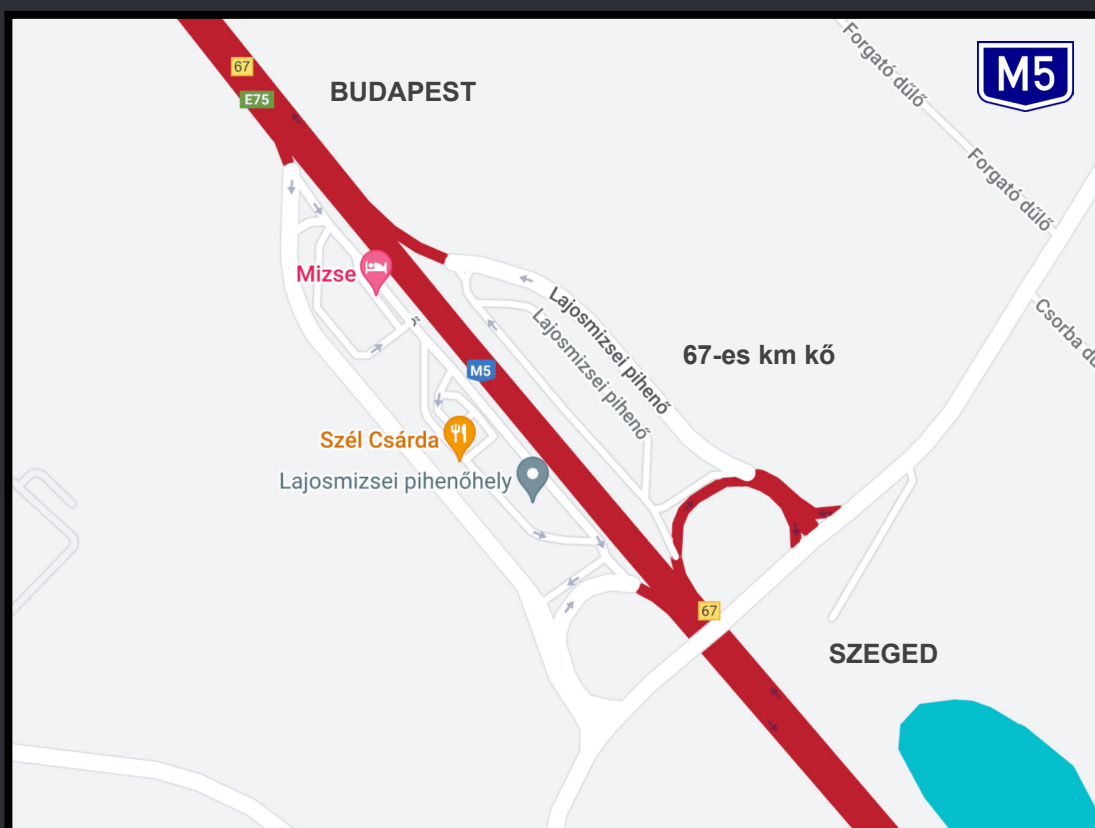
**Aktuális borkínálatunkról érdeklődjön
felszolgáló kollégánktól!**

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: 2026.05.25.

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