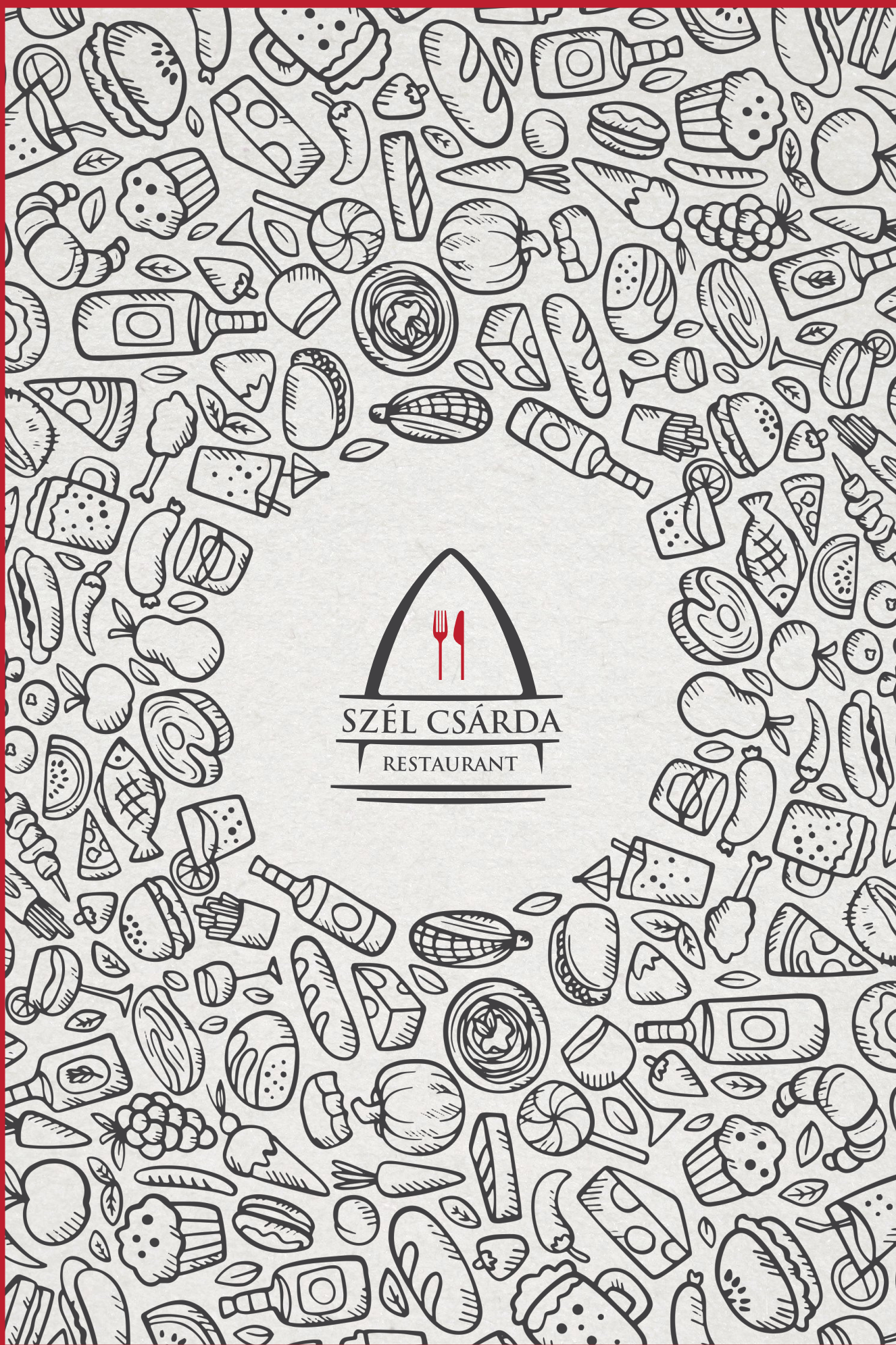




WWW.SZELCSARDA.HU



AROME MAGHIARE,
CU DRAG



MENIU MIC DEJUN

Ft

1. Șuncă și ouă	2520
2. Ciuperci cu ou	2160
3. Șuncă cu ou	2520
4. Ouă cu cârnați	2520
5. Omletă cu cașcaval	2160
6. Omletă țărănească	2520
7. Omletă natur	1440
8. 1 buc. ouă	360
9. Sandviș cald	1260
10. Sandviș rece	1260
11. Cârnați Debrețin fierți	2160
12. Crenvurști fierți	2160
13. Platou țărănesc rece - 1 persoană (ciolan, cârnați, șuncă, ceafă, legume proaspete)	2880
14. 1 porție de unt, gem sau miere	1260
15. Smântână (2dl)	650

VĂ DORIM POFTĂ BUNĂ!

MENIU



DRAGI MUSAFIRI!

ÎNTREBAȚI OSPĂTARI NOȘTRI DESPRE INGREDIENTELE ALIMENTELOR NOASTRE CARE PROVOACĂ ALERGII ȘI INTOLERANȚE!



OFERTA GAZDEI

Ft

PLATOU BOGAT - PENTRU 2 PERSOANE

- A. Pulpă dezosată la cuptor, felii de ficat de rață prăjite întregi, coaste umplute Mizsei, piept de pui înfășurat în șuncă, pulpă de rață crocantă, brânză la grătar, varză roșie înăbușită, bacon prajit, cârnați prăjiți, cartofi prăjiți, orez jasmîn, legume pe grătar, raguut de cirese **21240**

PLATOU NOU - PENTRU 2 PERSOANE

- B. Porchetta de purcel, ciuperci prăjite, brânză prăjită, file de pulpă de pui la grătar, pui umplut cu brânză camambert prăjit în toast cu semințe, fâșii de piept de pui în toast parizian, tocăniță de Budapesta, orez jasmîn, cartofi steak, legume înăbușite în unt **16560**

CIOLAN LA CUPTOR - PENTRU 2 PERSOANE

- C. Ciolan întreg la cuptor cu muștar, ciolan cu mirodenii cu garnitură de varză înăbușită în bere, cartofi în caserolă **8280**

RANDEVU CU PUI - PENTRU 2 PERSOANE

- D. Piept de pui Borzas, file de pulpă de pui la grătar, fâșii din piept de curcan în semințe, piept de pui mediteraneean (umplut cu roșii și mozzarella) piept de curcan de Kiev, pulpă de rață la cuptor, rizibizi de orez, batoane din cartofi dulci, crochete de mere, broccoli gratinat, sos de brânză cheddar **17820**

VĂ DORIM POFTĂ BUNĂ!

MENIU



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



APERITIVE, SUPE, MÂNCĂRURI LA CASTRON

Ft

APERITIVE

- | | |
|--|------|
| 16. <i>Salată Caesar 2.0</i> | 3490 |
| 17. <i>Fâșii crocante din pește somn în crustă de nucă și alune cu garnitură de legume la grătar</i> | 3240 |

SUPE

- | | |
|---|------|
| 18. <i>Supă cremă rece de căpșuni cu fulgi de ciocolată și frișcă</i> | 1870 |
| 19. <i>Supă cremă de brânză, grisine cu susan</i> | 1870 |
| 20. <i>Supă de ceapă -rețeta franțuzească, servită în pâinișoare de casă</i> | 1870 |
| 21. <i>Ciorbă rustică din costițe de porc, carnea este servită separat pe o farfurie cu muștar și hrean</i> | 2090 |
| 22. <i>Supă de carne cu găluște din ficat preparate în casă</i> | 2090 |
| 23. <i>Supă de pui Újházy cu tăței subțiri de casă</i> | 2270 |
| 24. <i>Supă de ciuperci cu smântână de gătit, servite cu găluște de casă</i> | 2090 |

La cerere, putem servi supele în cești (70% din prețul porției).

MÂNCĂRURI LA CASTRON

- | | |
|---|------|
| 25. <i>Gulaș de fasole cu picior de vițel și cu găluște</i> | 3310 |
| 26. <i>Gulaș la ceaun din picior de vițel și cu găluște</i> | 3310 |
| 27. <i>Supă cârciumarului</i> | 3530 |
| 28. <i>Supă de fasole Jókai</i> | 3310 |
| 29. <i>Ciorbă de miel cu tarhon</i> | 3600 |
| 30. <i>Ciorbă de burtă transilvăneană</i> | 3310 |

NU servim mâncărurile la castron în cești!

VĂ DORIM POFTĂ BUNĂ!

MENIU



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



PASĂRE

Ft

- | | |
|--|-------|
| 31. Ruladă de curcan de Jászág, cu cartofi steak cu mărar și smântână | 6660 |
| 32. Felii de piept de curcan în stil de Arhiducesă cu orez și legume prăjite | 10370 |
| 33. Fâșii din piept de curcan, în sos de brânză cu crochete de cartofi | 6230 |
| 34. Felii de ficat de rață cu sfeclă roșie în miere și cartofi dulci | 11590 |
| 35. Piept de curcan „Cultural” Kiev cu garnitură mixtă | 5760 |
| 36. Piept de curcan umplut cu brânză și șuncă, garnitură cu cartofi prăjiți | 5760 |
| 37. Ficat de rață pane, cu garnitură mixtă și compot | 11590 |
| 38. Piept de pui împlut cu brânză camembert cu spumă de afine și crochete de cartofi în mere | 5760 |
| 39. Ragu din piept de curcan cu smântână de gătit, cu ciuperci și paste pene | 5760 |
| 40. Steak din piept de pui cu bulgur și legume cu brânză feta | 5760 |
| 41. Pulpă de rață crocantă cu varză mov înăbușită și cartofi dulci | 9180 |
| 42. File din pulpă de pui, cu piure de cartofi și compot (prăjit pe grătar) | 5040 |

VĂ DORIM POFTĂ BUNĂ!

MENIU



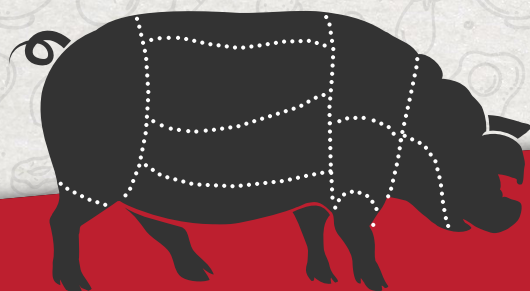
TELEFON: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-MAIL: SZELCSARDA@SZELCSARDA.HU
WEB: WWW.SZELCSARDA.HU



PORC

Ft

- | | |
|--|------|
| 43. Friptură țigănească cu salată mixtă și cartofi prăjiți | 5040 |
| 44. Carnea de pe ciolan în stil soția brutarului | 4570 |
| 45. Friptură de Brașov | 4140 |
| 46. Muschiu de porc sotat învelit în bacon cu sos de smantana de mustar, copt într-un tub cu felii de cartofi picant | 6230 |
| 47. Măduvă de porc pane cu cartofi prăjiți și sos tartar | 4570 |
| 48. Fileu de porc pane cu cartofi prăjiți | 4570 |
| 49. Friptura de vrajitoare cu ciuperci prajite, cartofi prajiti, garnitura de salata mixta | 5400 |
| 50. Cotlet de porc Mizsei umplut cu cașcaval și cartofi | 5400 |
| 51. Cotlet de porc umplut cu măduvă, garnitură pariziană | 5400 |
| 52. Fileu de mușchiuleți de porc înfășurat în felii de Kaizer sub vid cu paste papardelle cu ciuperci de pădure | 6410 |
| 53. Friptură Mizsei, servită pe farfurie de lemn 3.0 (burta de porc, vrăbioară și porchetta de purcel) cu cartofi | 8210 |
| 54. Cafa de porc cu sos de piper, inele de ceapă prăjite și cu cartofi prăjiți | 5400 |



VĂ DORIM POFTĂ BUNĂ!

MENIU



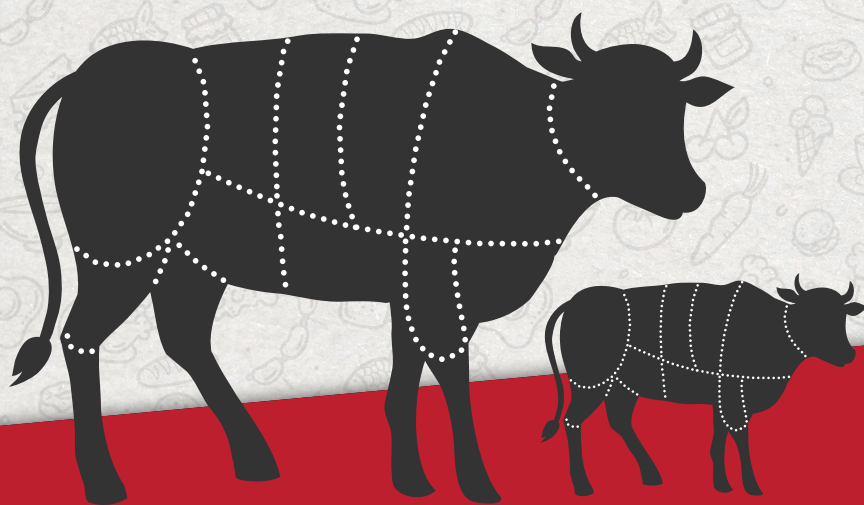
TELEFON: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-MAIL: SZELCSARDA@SZELCSARDA.HU
WEB: WWW.SZELCSARDA.HU



VIȚEL ȘI VITĂ

Ft

- | | |
|---|-------|
| 55. <i>Snitzel de vițel cu salata de cartofi Wiener</i> | 6230 |
| 56. <i>Papricaș de vițel cu găluște</i> | 6230 |
| 57. <i>Tocăniță de ciolan de vită cu cartofi sărați</i> | 5400 |
| 58. <i>Tocăniță de casă din burtă cu cartofi sărați</i> | 4140 |
| 59. <i>Muschiu de vita cu sos BBQ</i> | 11590 |
| 60. <i>Ceapa la gratar cu cartofi prajiti</i> | 7020 |



VĂ DORIM POFTĂ BUNĂ!

MENIU



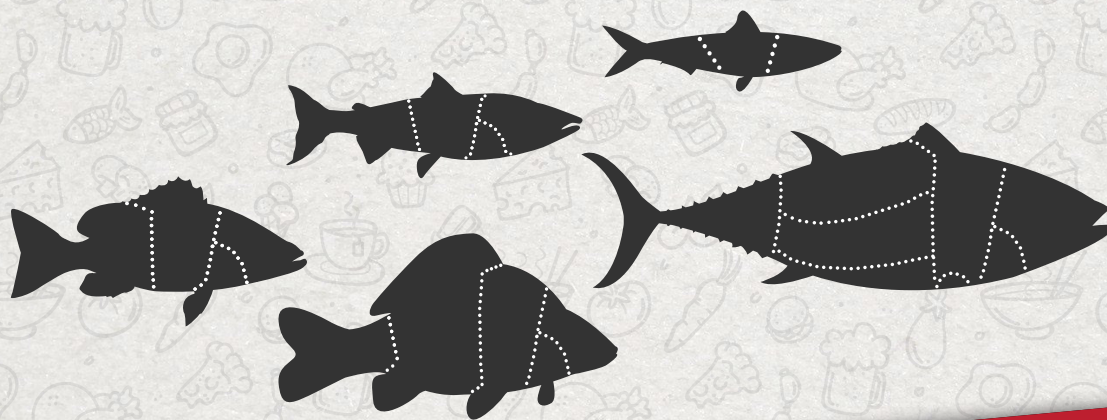
TELEFON: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-MAIL: SZELCSARDA@SZELCSARDA.HU
WEB: WWW.SZELCSARDA.HU



PEȘTE

Ft

- | | |
|---|------|
| 61. Friptură de somon la grătar cu cartofi dulci și salată mixtă cu mai multe semințe | 8280 |
| 62. File de biban de lamaie la gratar cu bulgur si legume la gratar | 8280 |
| 63. File de somon la grătar cu sos de unt în ierburi și biluțe de orez cu roșii | 8300 |
| 64. File de biban prajit cu cartofi de patrunjel si sos tartar | 7450 |
| 65. Papricaș de somn cu smantana, garnitură de tăitei cu brânză și mărar | 6660 |
| 66. Grilled catfish fillet with lemon butter sauce and sweet potatoes | 6660 |



VĂ DORIM POFTĂ BUNĂ!

MENIU



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



FĂRĂ CARNE

Ft

- | | |
|---|------|
| 67. Căpătâni de ciuperci pane umplute cu cașcaval afumat, garnitură de orez și sos tartar | 5040 |
| 68. "Cașcaval Trio" (cașcaval trapist, biluțe de rizoto, cașcaval afumat) cu orez jasmin | 4140 |
| 69. Brânză Camembert pane în crustă de nuci și alune cu crochete de cartofi și gem de afine | 5400 |
| 70. Mâncare vegetariană cu bulgur (căpătână de ciuperci umplută cu brânză afumată, rulou de primăvară, broccoli gratinat, brânză la grătar, inele de ceapă prăjite) | 5040 |

PASTE

Ft

- | | |
|--|------|
| 71. Spaghete Bologne | 3310 |
| 72. Tâitei cu brânză de vaci și jumări | 2880 |

VĂ DORIM POFTĂ BUNĂ!

MENIU



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



DESERT

Ft

- | | |
|--|------|
| 73. Clătite Gundel cu înghețată de nucă în rom | 2090 |
| 74. Găluște Somlói, preferata gazdei | 2520 |
| 75. Brânză de vaci Rákóczi în bol | 2090 |
| 76. Clătite umplute cu mascarpone cu migdale și cremă de cafea fierbinte | 2880 |
| 77. Clătite cu brânză de vaci cu sos de vanilie și piersici | 2090 |
| 78. Clătite cu miere și semințe de mac cu sos de cireșe fierbinți | 2090 |
| 79. Clătite la alegere (cu gem de piersici, cu nutella, cu cacao) | 1660 |
| 80. Tort cu ciocolata alune (vegan, fara gluten si lactoza, fara zahar) | 2090 |

VĂ DORIM POFTĂ BUNĂ!

MENIU



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



SALATE

Ft

81. <i>Salată fitness</i>	1450
82. <i>Salată de castraveți</i>	1260
83. <i>Salată de varză</i>	1260
84. <i>Salată de roșii</i>	1260
85. <i>Salată de ardei pepperoni</i>	1260
86. <i>Castraveciori cornișon</i>	1260
87. <i>Ardei murați</i>	1260
88. <i>Murături mixte</i>	1260

GARNITURI

Ft

89. <i>Garniturile casei din cartofi</i>	1050
90. <i>Garniturile casei din cartofi dulci</i>	1660
91. <i>Garniturile casei din orez</i>	830
92. <i>Bulgur</i>	830
93. <i>Garnitură cu legume</i>	1260
94. <i>Garnituri de varză</i>	1050

VĂ DORIM POFTĂ BUNĂ!

MENIU



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



LISTA DE BĂUTURI

Ft

BĂUTURI RĂCORITOARE

<i>Limonadă de casă 0,1l</i>	290
<i>Băutură răcoritoare carbogazoasă 0,25l</i>	830
<i>Băutură răcoritoare carbogazoasă 0,5l</i>	1050
<i>Băutură răcoritoare cu fibre 0,25l</i>	830
<i>Băutură răcoritoare cu fibre 0,5l</i>	1050
<i>Suc de portocale proaspăt stors 0,1l</i>	650
<i>Băutură energizantă</i>	1260

ALTE BĂUTURI RĂCORITOARE

<i>Dréher fără alcool - căpșuni, citrice, cireșe-mure 0,33l</i>	830
---	-----

APE MINERALE

<i>Apă curgătoare (apă purificată) 0,75l</i>	650
<i>Apă minerală 0,33l</i>	650
<i>Apă minerală 0,5l</i>	830

CAFEA, CEAI

<i>Cafea espresso</i>	830
<i>Cappuccino</i>	1050
<i>Cafea lungă</i>	1050
<i>Caffè latte</i>	1050
<i>Latte Macchiato</i>	1050
<i>Melange</i>	1050
<i>Cafea frappé</i>	1260
<i>Selecție de ceai premium (ceai Pickwick Slow)</i>	1050
<i>Ciocolată fierbinte</i>	830

LISTA DE BĂUTURI



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



LISTA DE BĂUTURI

Ft

BERE

<i>Bere Dreher, Bere Lemon Dreher, Arany Ászok în pahar 0,5l</i>	1440
<i>Bere Dreher, Arany Ászok în cutie 0,5l</i>	1440
<i>Dreher fără alcool 0,5l</i>	1440
<i>Bere la halbă 0,3l, Dreher, Peroni</i>	830
<i>Bere la halbă 0,5l, Dreher, Peroni</i>	1440
<i>Pilsner Urquell în pahar 0,5l</i>	1580

BĂUTURI ALCOOLICE

3 cl

5 cl

<i>Selecție de rachiiuri Gust (Rachiu de casă, de piersică 51°, de piersică 41°, de pere Williams, de prune de Bistrița)</i>	1260	2160
<i>Casino Rum</i>	1260	2160
<i>St. Hubertus</i>	1260	2160
<i>Tequila</i>	1260	2160
<i>Vodcă Finlanda</i>	1260	2160
<i>Rom Bacardi</i>	1260	2160
<i>Gin Gordon</i>	1260	2160
<i>Jägermeister</i>	1260	2160
<i>Zwack Unicum (prune)</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>Șampanie Törley 0,2l</i>	sticlă	2160
<i>Șampanie Törley 0,75l</i>	sticlă	4140

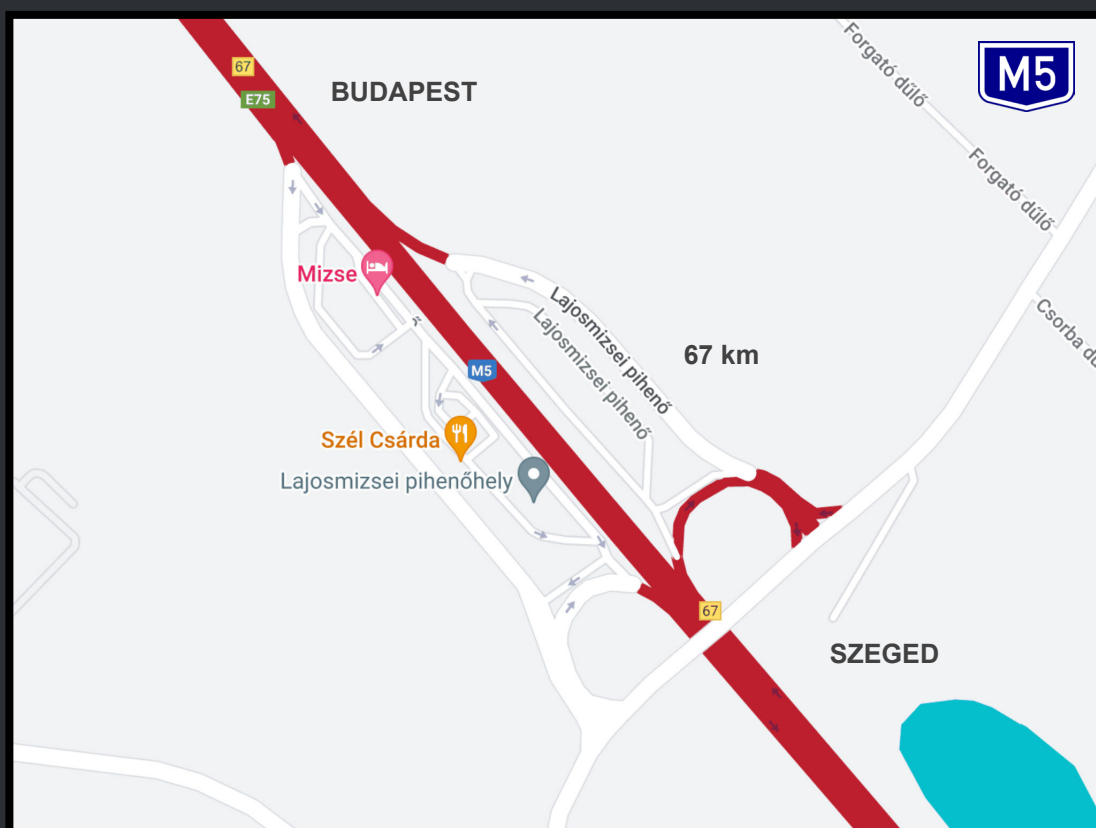
**Despre lista de vinuri actualizată,
adresați-vă ospătarilor noștri!**

LISTA DE BĂUTURI



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





SZÉL CSÁRDA RESTAURANT

6050 Lajosmizse, M5 Autostrada, 67 km, pe partea spre Szeged

Adresa postala: 6050 Lajosmizse, Mizse tanya 158/B Pf. 71

Web: www.szelcsarda.hu

Mail: szelcsarda@szelcsarda.hu

Mobil: +36 30 315 1660

Valabil 25.05.2026

VĂ AȘTEPTĂM ÎNAPOI!



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



PROPRIETAR DE RESTAURANT:

SZÉL CSÁRDA KFT.

GÉZA SZABÓ

MANAGERII:

JUDIT SZABÓ

KRISZTINA BITAY-SZABÓ

BUCĂȚAR:

NÁNDOR POLYÁK