



ELŐÉTELEK

		dkg	Ft
001	Hideg kacsamáj zsírjában zöld salátaágyon, pirítóssal	24	5.700
002	Kapros juhtúróval töltött gombafejek rántva	18	1.600
003	Cézár saláta csirkemell filével vagy tonhallal	10	2.300
004	Szezámagba forgatott pirított gombás rizsgolyó, bazsalikomos paradicsommártással	12	1.400

LEVESEK

		dl	Ft
005	Húsleves kerti zöldségekkel - házi metélt tésztával vagy daragaluskával	6	1.400
006	Húsleves májgombóccal benne főtt zöldségekkel	6	1.800
007	Húsleves háziasan benne főtt hússal, csigatésztával	6	1.800
008	Húsleves háziasan benne főtt hússal, csigatésztával (kis adag) csészében	3	1.500
009	Tejfölös-tárkonyos pulyka raguleves	6	1.800
010	Tejfölös-tárkonyos pulyka raguleves (kis adag) csészében	3	1.400
011	Szegedi csípős gulyásleves csipetkével	6	1.950
012	Szegedi csípős gulyásleves csipetkével (kis adag) csészében	3	1.600
013	★ Hideg cigánymeggyleves vanília fagyalattal, tejszínhabbal csészében	3	1.600
014	Brokkoli krémleves fokhagymás crutonnal csészében	3	1.400

HALLEVEK

		dkg	Ft
015	Szürkeharcsa halászlé	18	4.300
016	Afr. harcsa halászlé	18	3.500
017	Szegedi vegyes halászlé	18	3.400
018	Boszorkányszigeti batyus halászlé (filézett pontyhalászlé, tésztából formált batyuban főtt halbelsőssel)	18	3.000
019	Filézett pontyhalászlé	18	2.800
020	Filézett pontyhalászlé (kis adag)	6	1.700
021	Halbelsőség csészében	24	2.300





HALÉTELEK - ételeink a köret árát nem tartalmazzák		dkg	Ft
022	Dankó Pista hegedűje (afr. harcsaszelet szegediesen 12 dkg, fogas szelet szegediesen 12 dkg, pontyfilé szegediesen 12 dkg, kolbászos pirított burgonyával, hegedű formájú fatálon)	36	5.600
023	2 embörös hal fatányéros (roston pontyfilé tejszínes gombával 12 dkg, fogas filé bundában 12 dkg, afr. harcsa rántva 12 dkg, haltepertő 12 dkg, egészben sült hal 60 dkg)	108	10.700
024	Tejszínes gombás fogasfilé ajánlott köret: Vajas-petrezselymes burgonya	18	4.200
025	Fogasfilé mandulás bundában ajánlott köret: Petrezselymes burgonya	18	4.200
026	Fogasfilé roston sütve ajánlott köret: Vegyes köret	18	3.900
027	Szürkeharcsa szegediesen ajánlott köret: Vajon párolt kerti zöldségek	18	4.200
028	Szürkeharcsa rántva ajánlott köret: Habos burgonyapüré	18	4.200
029	Szürkeharcsa rózse ajánlott köret: Vajas-petrezselymes burgonya	18	4.200
030	Szürkeharcsa filé tejszínes gombamártással ajánlott köret: Párolt rizs	18	4.500
031	Makói szürkeharcsa paprikás gombával ajánlott köret: Kapros - juhtúrós puliszka	24	5.100
032	Afr. harcsafilé roston sütve ajánlott köret: Vegyes köret	18	3.200
033	Afr. harcsapaprikás gombával ajánlott köret: Kapros - juhtúrós puliszka	24	4.200
034	Afr. harcsapaprikás gombával (kis adag) ajánlott köret: Kapros - juhtúrós puliszka	8	2.400
035	Afr. harcsafilé rántva ajánlott köret: Vegyes köret	18	3.200



036	Makói haltepertő rántott hagymakarikákkal	24	3.100
	ajánlott köret: Sült burgonya		
037	Filézett ponty szegediesen	18	2.600
	ajánlott köret: Steak burgonya		
038	Filézett ponty szegediesen (kis adag)	6	1.400
	ajánlott köret: Steak burgonya		
039	Filézett ponty rántva	18	2.600
	ajánlott köret: Vegyes köret		
040	Filézett ponty rántva (kis adag)	6	1.400
	ajánlott köret: Vegyes köret		
041	Filézett pontypaprikás	24	3.600
	ajánlott köret: Házi túrós csusza		
042	Filézett pontypaprikás (kis adag)	8	1.900
	ajánlott köret: Házi túrós csusza		
043	Grillezett hekk filé	18	2.200
	ajánlott köret: Friss kevert saláta parmezán forgáccsal		
044	Hekk filé rántva	18	2.500
	ajánlott köret: Vegyes köret		
045	Süllő egészben sütve	1	90
046	Pisztráng egészben sütve	1	80

ÉTELKÜLÖNLEGESSÉGEK - ételeink a köret árát nem tartalmazzák

		dkg	Ft
047	Lazac steak – ajánlott köret: Grillezett zöldségek	20	4.700
048	Petrezselymes békacombok rántva	5 pár	5.100
	ajánlott köret: Vegyes köret		
049	Petrezselymes békacombok rántva	2 pár	3.500
	ajánlott köret: Vegyes köret (kis adag)		



KÉSZÉTELEK - ételeink a köret árát nem tartalmazzák		dkg	Ft
050	Kemencés kacsacomb fahéjas szilva ágyon ajánlott köret: Burgonya rösztli	70	5.400
051	Tanyasi kakaspaprikás ajánlott köret: Tejfölös-sajtos galuska	70	4.600
052	Tejfölös borjúpaprikás ajánlott köret: Tejfölös - sajtos galuska	30	4.950
053	Tejfölös borjúpaprikás (kis adag) ajánlott köret: Tejfölös - sajtos galuska	12	3.300
054	Kemencés töltött káposzta cserép csuportban, vele sült kenyérrel	18	3900
055	Kemencében ropogósra sült sertéscsülök ajánlott köret: Hagymás burgonya, Párolt káposzta	80	3.900

FRISSENSÜLTEK - ételeink a köret árát nem tartalmazzák		dkg	Ft
056	Két embörös fatányéros (ropogós sertéscsülök vagy 2 db kacsacomb, 2 szelet rántott kacsamáj, 2 szelet kapros juhtúróval töltött pulykamell rántva, 2 szelet jércemell bundában, 2 szelet sertésborda roston gazdagon) ajánlott köret: Steak burgonya	120	10.700
057	Dorozsmai cigányos pecsenyék (12 dkg csirkemell roston, 12 dkg pulykamell roston, 12 dkg sertéskaraj roston kakastaréjjal, kolbászrózsával) ajánlott köret: Steak burgonya	36	5.200
058	Vaslapon sült fokhagymás filézett csirkecomb ajánlott köret: Grillezett zöldségek, ajvár	24	3.600
059	Filézett csirkecomb rántva, petrezselyemmel ajánlott köret: Habos burgonyapüré	24	3.600
060	Bazsalikomos joghurtban pácolt jércemell roston ajánlott köret: Karamellizált gyümölcsök	18	3.200
061	Bazsalikomos joghurtban pácolt jércemell rántva ajánlott köret: Habos burgonyapüré	18	3.200
062	Kijevi jércemell rántva ajánlott köret: Vajas-petrezselymes burgonya	18	3.200



063	Kapros juhtúróval töltött pulykamell rántva ajánlott köret: Vegyes köret	18 3.300
064	Kapros juhtúróval töltött grillezett pulykamell ajánlott köret: Friss kevert saláta parmezán forgáccsal	18 3.300
065	Mézes - mustáros pulykamell roston sütve ajánlott köret: Grillezett zöldségek	18 3.200
066	Roston sült kacsamáj szeletek ajánlott köret: Párolt rizs vagy Grillezett zöldségek	24 6.200
067	Rántott kacsamáj szeletek ajánlott köret: Vegyes köret	24 6.200
068	Borjúszelet kacsamájjal, gombával ajánlott köret: Steak burgonya	18 5.900
069	Borjú bécsi ajánlott köret: Vajas-petrezselymes burgonya	24 4.950
070	Óriás fokhagymás sertésflekken ajánlott köret: Steak burgonya	30 3.300
071	Sonkával-sajttal töltött sertésborda ajánlott köret: Vegyes köret	18 3.200
072	Milánói sertésborda, spagetti tésztával	25 3.800
073	Csongrádi csípős töltött rolád rántva, fűszeres kolbászos töltelékkel, ajánlott köret: Vegyes köret	18 3.300
074	Brassói aprópecsenye	24 3.600
075	Baconbe göngyölt szűzpecsenye gombás raguval ajánlott köret: Habos burgonyapüré	24 3.600
076	Szűzermék tejszínes gombamártással ajánlott köret: Vajas-petrezselymes burgonya	24 3.600



VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

		dkg	Ft
077	Grillezett mozzarella sajt salátaágyon	25	3.300
078	Grillezett kecskesajt	25	3.900
	ajánlott köret: Friss kevert saláta parmezán forgáccsal		
079	Vegetáriánus tál (rántott sajt, rántott gombafejek, brokkoli fejek „Orly” módra, grillezett zöldségek)	40	3.300
080	Vegetáriánus tál (rántott sajt, rántott gombafejek, brokkoli fejek „Orly” módra, grillezett zöldségek) (kis adag)	20	2.500
081	Camembert sajt diós bundában áfonya lekvárral	12	2.950
082	Szárított paradicsomos kölessel töltött cukkinihajó mozzarella borítással	40	2.600
083	Szezámagba forgatott pirított gombás rizsgolyó görög salátával	30	2.000

RAGUK, MÁRTÁSOK

		Ft
084	Milánói ragu	900
085	Pirított gomba gazdagon	850
086	Tejszínes gombamártás	800
087	Remoulade mártás	500
088	Tartármártás	600
089	Tejföl	300
090	Ajvár (csemege, csípős)	200



KÖRETEK

		dkg	Ft
091	Friss kevert saláta parmezán forgáccsal	18	1.300
092	Grillezett zöldségek	18	1000
093	Kapros - juhtúrós puliszka	18	900
094	Tejfölös - sajtos galuska	18	900
095	Házi túrós csusza	15	900
096	Karamellizált gyümölcsök	18	900
097	Vajon párolt kerti zöldségek	18	800
098	Habos burgonyapüré	18	600
099	Burgonya rösztli	18	600
100	Grillezett fahéjas szilva	18	700
101	Vajas-petrezselymes burgonya	18	600
102	Steak burgonya	18	700
103	Sült burgonya	18	600
104	Vegyes köret	18	600
105	Párolt rizs	18	700
106	Spagetti tészta	15	600
107	Hagymás burgonya	18	500
108	Párolt káposzta	18	500
109	Galuska	18	500
110	Sós burgonya	18	400

SALÁTÁK

		dkg	Ft
111	Görög saláta	20	1.900
112	Friss saláta joghurtos öntettel	20	1.800
113	Idei vegyes saláta	20	900
114	Paradicsomsaláta	20	900
115	Tejfölös uborkasaláta	20	900

Fehértói Halászcárda és Panzió
6728 SZEGED, Budapesti út 41.
Telefon: + 36 62 555-960
www.fehertoihalaszcsarda.hu
info@fehertoi.hu



Szegedi Halászcárda
1056 Budapest, Belgrád rakpart hrsz. 23817/2
Telefon: +36 1 235 0865
www.szegedihalaszcsarda.hu
info@szegedihcs.hu



116	Dézsás házi vegyes savanyúság	20	700
117	Csemege uborka	20	550
118	Kovászos uborka	20	550
119	Káposztasaláta	20	500

TÉSZTÁK, DESSZERTEK

		db	Ft
120	Csokoládé szuflé vanília fagyalattal	1	2.100
121	Sajttorta pisztácia fagyalattal	1	2.100
122	Szegedi mazsolás - túrós palacsinta vanília öntettel	2	1.700
123	Szegedi mazsolás - túrós palacsinta vanília öntettel (kis adag)	1	1.300
124	Almás - diós palacsinta karamell öntettel	2	1.700
125	Almás - diós palacsinta karamell öntettel (kis adag)	1	1.300
126	Gundel palacsinta	2	1.700
127	Gundel palacsinta (kis adag)	1	1.300
128	Házi túrós csusza tepertővel	40 dkg	1.900
129	Házi túrós csusza tepertővel (kis adag)	18 dkg	1.500
130	Óriás túrógombóc tejföllel, porcukorral, pirított morzsával	30 dkg	1.800
131	Házi desszert ízelítő (vanília fagyalt, somlói galuska, szatymazi túrós lepény, habos mákos palacsinta)		2.400
132	Somlói galuska	25 dkg	1.900
133	Habos - mákos palacsinta erdei gyümölcsös meggy mártással	2	1.700
134	Habos - mákos palacsinta erdei gyümölcsös meggy mártással (kis adag)	1	1.300
135	Szatymazi túrós lepény fűtülős sárgabarack lekvárral	1	1.700
136	Gesztenyepüré tejszínhabbal	13 dkg	1.500



AZ ÉTELEK ÁRAI A KÖRETET NEM TARTALMAZZÁK!

A ☆ -gal jelölt ételeink szezonálisan kaphatóak (május 1. – október 31.)

AZ ÉTELEK ELKÉSZÍTÉSI IDEJE 10 – 20 PERC, AZ EGÉSZBEN SÜLT
ÉTELEKNÉL 20 – 40 PERC.

A MEGADOTT SÚLYOK NYERS ÁLLAPOTBAN ÉRTENDŐK!
A MEGEMELKEDETT TERMÉKDÍJ MIATT, A CSOMAGOLÓANYAG
KÖLTSÉGÉT FELSZÁMÍTJUK.

MINDEN KEDVES VENDÉGÜNKNEK JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!



Fehértói Halászcárda és Panzió
6728 SZEGED, Budapesti út 41.
Telefon: + 36 62 555-960
www.fehertoihalaszcsarda.hu
info@fehertoi.hu



Szegedi Halászcárda
1056 Budapest, Belgrád rakpart hrsz. 23817/2
Telefon: +36 1 235 0865
www.szegedihalaszcsarda.hu
info@szegedihcs.hu