



PREDJELA

		dkg	Ft
001	Tatarbifstek sa svezim povrćem	15	5.800
002	Prolećni rolat sa majonezom	15	2.500
003	Riblji čvarci sa pohovanim kolotovima luka na „Makoi” način	12	2.900

SUPE

		dl	Ft
004	Supa sa povrćem i domaćim rezancima	6	2.100
005	Domaća supa sa povrćem i testom	6	2.800
006	Domaća supa sa povrćem i testom (mala porcija) u šolji	3	2.100
007	Ragu čorba od kokoške , sa estragonom i pavlakom	6	2.800
008	Ragu čorba od kokoške , sa estragonom i pavlakom (mala porcija) u šolji	3	2.100
009	Ljuti „Segedinski” gulaš, sa domaćom taranom	6	2.800
010	Ljuti „Segedinski” gulaš, sa domaćom taranom (mala porcija) u šolji	3	2.100
011	★ Hladna supa od trešnje sa sladoledom od vanile i šlagom u šolji	3	2.300
012	Krem supa od belog luka sa parmezanom u šolji	3	2.300

RIBLJE CORBE

		dkg	Ft
013	Riblja čorba od soma	18	5.500
014	Riblja čorba od afričkog soma	18	4.400
015	Mešana riblja čorba na „Segedinski” način	18	4.400
016	Riblja file čorba od šarana	18	4.400
017	Riblja file čorba od šarana (mala porcija)	6	3.200
018	Riblje iznutrice u šolji	18	3.200

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



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



JELA OD RIBE - cene jela su bez priloga

		dkg	Ft
019	Violina Danko Pište , (Som 12 dkg, smuđ 12 dkg, i file šarana 12 dkg, Steak krompir)	36	8.500
020	Riblji drveni tanjir za dve osobe (file šarana sa pečurka 12 dkg, pohovani odresci smuđa 12 dkg, pohovani afrički som 12 dkg, 12 dkg riblji čvarci, cela pečena riba 60 dkg)	108	17.000
021	Odresci smuđa sa roštilja sa umakom od gljiva i pavlake preporučeni prilog: Krompir sa puterom i peršunom	18	5.900
022	File od smuđa u paniru sa bademima preporučeni prilog: Krompir sa puterom i peršunom	18	5.900
023	File smuđa pohovano ili na ražnju preporučeni prilog: Mešani prilog	18	5.700
024	Pohovani file sivog bakalara preporučeni prilog: Krompir sa puterom i peršunom	18	5.700
025	File tiskog soma na ražnju ili pohovano preporučeni prilog: Kremasti krompir pire	18	5.700
026	File soma u umaku od pečuraka sa pavlakom preporučeni prilog: Barení pirinač	18	5.900
027	Paprikaš od soma na „Makoi” način preporučeni prilog: Domaće testo sa sirom	24	6.400
028	File afričkog soma na ražnju ili pohovano preporučeni prilog: Mešani prilog	18	4.400
029	Riblji paprikaš od afričkog soma preporučeni prilog: Domaće testo sa sirom	24	5.900
030	Riblji paprikaš od afričkog soma (mala porcija) preporučeni prilog: Domaće testo sa sirom	8	4.000
031	Riblji čvarci sa pohovanim kolotovima luka na „Makoi” način preporučeni prilog: Pečeni krompir	24	5.200
032	File šarana na segedinski način ili pohovano preporučeni prilog: Steak krompir	18	4.400
033	File šarana na segedinski način ili pohovano (mala porcija) preporučeni prilog: Steak krompir	6	3.100

Fehértói Halászsárda és Panzió

6728 SZEGED, Budapesti út 41.

Telefon: + 36 62 555-960

www.fehertoihalaszcsarda.hu

info@fehertoi.hu



Szegedi Halászsárda

1056 Budapest, Belgrád rakpart hrsz. 23817/2

Telefon: +36 1 235 0865

www.szegedihalaszcsarda.hu

info@szegedihcs.hu



034	Riblji paprikaš od šarana	24	5.900
	preporučeni prilog: Domaće testo sa sirom		
035	Riblji paprikaš od šarana (mala porcija)	8	4.000
	preporučeni prilog: Domaće testo sa sirom		
036	Pečeni smuđ u celo	1	140
037	Pečena pastrmka u celo	1	130

SPECIALITETI - cene jela su bez priloga

		dkg	Ft
038	Steak od lososa – preporučeni prilog: Povrće na žaru	20	7.500
039	Pohovani žablji bataci sa peršunom	5 parova	7.300
	preporučeni prilog: Mešani prilog		
040	Pohovani žablji bataci sa peršunom (mala porcija)	2 parova	5.300
	preporučeni prilog: Mešani prilog		

GOTOVA JELA, TESTENINE - cene jela su bez priloga

		dkg	Ft
041	Pačiji bataci sa pirjani kupus	70	7.500
	preporučeni prilog: Rosti krompir		
042	Teleći paprikaš sa pavlakom	30	7.300
	preporučeni prilog: Domaće knedle sa sirom i pavlakom		
043	Teleći paprikaš sa pavlakom (mala porcija)	12	5.100
	preporučeni prilog: Domaće knedle sa sirom i pavlakom		
044	Sarma	18	5.100
045	Svinjska kolenica pečena u pećnici	60	4.900
	preporučeni prilog: pirjani kupus, krompir sa puterom i peršunom		
046	Rizoto sa svinjskim fileom i djuvečom	24	5.200
047	Domaće kockasto testo , sa sirom i čvarcima	40	2.700
048	Domaće kockasto testo , sa sirom i čvarcima (mala porcija)	18	2.100
049	Špagete Bolonjeze	25	4.300





JELA PO NARUDŽBI - cene jela su bez priloga

		dkg	Ft
050	Drveni tanjir za dve osobe (pečena svinjska kolenica ili 2 kom pačjih bataka, 2 pohovani camembert, 2 kom svinjska krmonadla punjena sa sirom i šunkom, 1 kom pohovana pileća prša, 2 kom karmonadle sa žara) preporučeni prilog: Steak krompir	120	17.000
051	Ribeye steak, Lyonskim lukom, i sos od bibera preporučeni prilog Steak krompir	30	10.300
052	File od pilećih bataka sa belim lukom, pržen na gvozdenoj ploči preporučeni prilog: Povrće na žaru	24	4.900
053	Pohovani file pilećih bataka sa peršunom preporučeni prilog: Kremasti krompir pire	24	4.900
054	Pileće belo meso na ražnju ili pohovano preporučeni prilog: Krompir sa puterom i peršunom	18	4.900
055	Pileće belo meso na ražnju ili pohovano (mala porcija) preporučeni prilog: Krompir sa puterom i peršunom	6	2.800
056	Pačja džigerica na ražnju ili pohovana preporučeni prilog: Bareni pirinač ili Povrće na žaru	24	10.900
057	Pohovani svinjski medaljoni preporučeni prilog: Krompir sa puterom i peršunom	24	6.500
058	Ciganska pečenja sa pečenom slaninom preporučeni prilog: Steak krompir	18	5.700
059	Svinjska krmonadla punjena sa sirom i šunkom preporučeni prilog: Mešani prilog	18	5.200
060	Svinjski file uvijen u mesnatu slaninu i ragu sa pecurkama preporučeni prilog: Kremasti krompir pire	24	5.700
061	Svinjski medaljoni u sosu od pecuraka sa pavlakom preporučeni prilog: Krompir sa puterom i peršunom	24	5.700
062	Rolovani svinjski biftek sa sirom čedar i paprikom halapenjo, sa tartar sosom preporučeni prilog: Rosti krompir	24	5.900





VEGETARIANSKA JELA

		dkg	Ft
063	Camembert sir sa grilla na zelenoj salati	12	4.100
064	☆ Grilovani koziji sir preporučeni prilog: Sveža mešana salata sa strugotinama od parmezana	25	4.700
065	Vegetarianski tanjir (pohovani sir, pohovane pečurke, pohovani brokoli na „orly“ način, povrće na žaru)	40	4.100
066	Vegetarianski tanjir (mala porcija) (pohovani sir, pohovane pečurke, pohovani brokoli na „orly“ način, povrće na žaru)	20	2.800
067	Pohovani sir (trapista) preporučeni prilog: Pečeni krompir	18	4.100
068	Pohovani sir (trapista) (mala porcija) preporučeni prilog: Pečeni krompir	6	2.800
069	Pohovani camembert sir, sa orahom i umakom od džema od borovnice	12	3.800
070	Stek od tofua sa grilovanim povrćem	20	4.500

SOSEVI

		Ft
071	Sos od prženih pečurki "obilno"	850
072	Sos sa pečurkama i pavlakom	800
073	Remulade sos	500
074	Tartar sos	600
075	Pavlaka	300

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



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



PRILOZI

		dkg	Ft
076	Sveža mešana salata sa strugotinama od parmezana	18	1.700
077	Povrće na žaru	18	1.300
078	Domaće knedle sa sirom i pavlakom	18	1.300
079	Domaće testo sa sirom	15	1.300
080	Povrće na puteru	18	900
081	Kremasti krompir pire	18	900
082	Rosti krompir	18	800
083	Krompir sa puterom i peršunom	18	800
084	Steak krompir	18	800
085	Pečeni krompir	18	700
086	Mešani prilog	18	800
087	Bareni pirinač	18	900
088	Pirjani kupus	18	650
089	Knedle	18	650
090	Slani kuvani krompir	18	600
091	Hleb	10	150

SALATE

		dkg	Ft
092	Grčka salata	20	2.500
093	Sveža salata sa prelivom od limuna	20	2.500
094	Sezonska mešana salata	20	1.100
095	Paradajz salata	20	1.100
096	Salata od krastavaca sa pavlakom	20	1.100
097	Ljuta kisela paprika	20	800
098	Kornišoni	20	800
099	★ Kiseli krastavac	20	800
100	Salata od kupusa	20	650

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



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



DESERTI

		Kom	Ft
101	Sufle od čokolade sa sladoledom od vanile	1	2.700
102	Čokoladna torta sa belim čokoladom i malinama, preliv od nane	1	2.700
103	Pita sa jabukama sa sladoledom od vanile (bezglutenski)	1	2.500
104	Palačinke sa sirom na „Segedinski” način sa suvim grožđem i prelivom od vanile	2	2.300
105	Palačinke sa sirom na „Segedinski” način (mala porcija) sa suvim grožđem i prelivom od vanile	1	1.700
106	Palačinke sa jabukom i orahom , sa prelivom od karamele	2	2.300
107	Palačinke sa jabukom i orahom , sa prelivom od karamele (mala porcija)	1	1.700
108	Ogromna knedla od sira , sa pavlakom i šećerom u prahu	20 dkg	2.700
109	„Šomloi” galuške	25 dkg	2.400
110	Kesten pire sa šlagom	13 dkg	2.000

CENE JELA SU BEZ PRILOGA!

Jela označena sa ☆ dostupna su samo u sezoni (od 1. maj do 31. oktobra)

VREME PRIPREMANJA JELA JE OD 10 DO 20 MINUTA, JELA U CELOM SE PRIPREMAJU OD 20 DO 40 MINUTA!

DATE KOLIČINE SE U SIRAVOM STANJU PODRAZUMEVAJU.

U CENU NIJE URAČUNATO PAKOVANJE.

SVIM DRAGIM GOSTIMA ŽELIMO DOBAR APETIT!

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