Étlap

MENU • SPEISEKARTE
LA CARTA • LISTA DE BUCATE

Hídi Csárda

Kedves vendégeink!
A fél adag étel, 65 %-os féláron rendelhető!
Megértésüket köszönjük!

LIZART DESIGN
+36-30-263-0639

Híd Csárda

REGGELI

BREAKFAST • FRÜHSTÜCK
PRIMA COLAZIONE • MICUL DEJUN

1. **Sonkás tojás** ..... **1430 Ft**
   Scramled eggs with ham
   Ei mit Schinken
   Frittata con prosciutto
   Sunca cu oua

2. **Szalonnás tojás** ..... **1430 Ft**
   Scrambled eggs with bacon
   Ei mit Speek
   Frittata con lardo
   Slanina cu oua

3. **Mix tojás** ..... **2000 Ft**
   Mixed eggs
   Mix de oua

4. **Zöldséges, sajtos omlett** ..... **1650 Ft**
   Cheese and vegetable omlette
   Omlett mit Gemüse und Kaset
   Frittata con verdure e formaggio
   Omleta cu legume si cascaval

5. **Velős, hagymás tojás** ..... **1760 Ft**
   Scramled eggs with brain and onion
   Ei mit Zwiebeln und Mark
   Fritta con Cipolla e frittelle di cervello
   Maduva cu ceapa si oua

6. **Ham and eggs** ..... **1800 Ft**

7. **Debreceni páros kolbász, tormával és mustárral** ..... **1900 Ft**
   Spicy hungarian frankfurter with radish and mustard
   Debrecener Würsten mit Meerretich und Senf
   Salsiccia alla Debrecen con crén e mostarda
   Carnati de Debretin cu hrean si mustar

8. **Virsli, tormával és mustárral** .... **1550 Ft**
   Vienna sausage with horse radish and mustard
   Würstchen mit Meerretich und Senf
   Würstel con crén e se nape
   Crenvusti cu hrean si mustar

GYEREK MENÜ

CHILDREN'S MENU • MENIU PENTRU COPII

9. **Húsleves csigatésztával** ..... **1000 Ft**

10. **Csirkemell falatkák pankómorzsában, sült burgonya** ..... **2500 Ft**

11. **Rántott harcsafilé, burgonyapüré** ..... **2500 Ft**

12. **Csirkemelles Tortilla, tzatziki mártással** ..... **3500 Ft**

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

Híd Csárda

ELŐÉTELEK

STARTERS • VORSPEISEN • ANTIPASTI SERVITI • APERITIVE

13. Chefsaláta ***(csirkemell, friss zöldségek, kapros öntet, reszelt sajt)*** ..... **3500 Ft**
Chef salad • Chef salat • Lattuga capo • Sef salata verde

14. Fűszeres velő, pirítóssal, zöldségágyon ..... **2700 Ft**
Spicy marrow and toast, vegetable bead • Spicy Knochenmark und Toast, Gemüse-Bett
Maduva picant si paine prajita, pat de legume

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

VEGETARIAN DISHES • VEGETARISCHE SPEISEN
CIBI VEGETARINI • PENTRU VEGETARIENI

15. Rántott sajt tartármártással – Sült burgonya ..... **3850 Ft**
Breaded cheese with tartar sauce – Fried potato
Panierter Kase mit Tartarensoße – Pommes frites
Formaggio fritto con salsa tartara – Patate fritte
Cas pane cu sos tartar – Cartofi prajit

16. Rántott karfiol tartármártással – Vegyes köret ..... **3850 Ft**
Breaded Cauliflower with tartar sauce – Mixed garnishing
Panierter Blumenkohl mit Tartarensoße – Gemischter Beilage
Cavolfiore fritti con salsa tartara – Contorno misto
Conopida pane cu sos tartar – Garnitura mixta

17. Rántott camembert sajt áfonyamártással – Burgonyapüré ..... **3850 Ft**
Breaded Camembert cheese with cranberry sauce – Mashed potato
Pnierter Camembert Kase mit Heidelbeerensoße – Kartoffelpüree
Formaggi fritti Camembert con salsa di uva orsina – Puré di patate
Cas pane Camembert cu sos de afine – Piure de cartofi

LEVESEK

SOUP • SUPPEN • MINESTRA • SUPE

18. Fokhagymakrém leves sajttal, csészében vagy cipóban ..... **1900 Ft**
Soup seasoned with cheese, in a cup or a loaf
Suppe mit Knoblauch, und Käse, in einer Tasse oder einem Laib
Zuppa eipolla con formaggie, in una tazza o in una pagnotta
Supa de usturoi cu cas si bueatele, într-o cană sau o pâine

19. Pacalleves ..... **2200 Ft**
Ciorba de burta

20. Újházi tyúkhúsleves ..... **1650 Ft**
Chicken soup Újházi style • Hühnersuppa auf Újházi Art
Brodo di gallina alla Újházi • Supa de gáiná

21. Hideg, vegyes gyümölcsleves *(csak szezonban)* ..... **1650 Ft**
Cold fruit-soup • Kalte Obstsuppe • Zuppa di frutta • Ciorba de fructe

13

14

15

16

17

18

18

19

20

21

EGYTÁL ÉTELEK

ONE COURSE MEAL • EINTÖPFE
PIATI UNICI • FIERTURA

22. Hortobágyi harcsa halászlé ..... **3700 Ft**
Hortobágy catfish fish soup
Hortobágy Katzenfisch fischt Suppe
Hortobágy pesce gatto Zuppa di pesce
Hortobágy somn supa de peste

23. Jókai bableves (füstölt csülökkel) ..... **2200 Ft**
Bean soup Jókai style (with smoked knuckle of ham)
Bohnensuppe auf Jókai Art (mit Schweinshaxe)
Zuppa di fagiola alla Jókai (con zampa)
Supa de fasole a'la Jókai (cu ciolan afumat si carnati)

24. Erdélyi csorbaleves ..... **2200 Ft**
Transylvanian Ciorba soup
Siebenbürger Tschorbasuppe
Zuppa Ciorba alla Transilvana
Ciorba ardeleneasca

25. Babgulyás (füstölt csülökkel) ..... **2200 Ft**
Gulas de fasole ala hidi (marar)
Bean goulash (with dill)

26. Hídi babgulyás kaporral ..... **2200 Ft**
Bean goulash (with smoked knuckle of ham)
Bohnengulasch (mit Shweinshaxe)
Gulasch con fagioli (con zampa)
Gulas de fasole (cu carne de porc si ciolan afumat)

27. Bográcsgulyás ..... **2200 Ft**
Hungarian kettle goulash
Kesselgulasch
Gulasch alé ungherese in paiolo
Gulas unguresc in ceaun

22

23

24

25

26

27

KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA

28. Kapros juhtúróval grillezett füstölt csülök – steak burgonya ..... 4400 Ft
Grilled smoked knuckle with dill sheep's curd - steak potatoes
Gegrillte Räucherhaxe mit Dill-Schafsquark - Steakkartoffeln
Ciolan afumat cu cas de oaie la gratar , sos marar, cartofi steak

29. Csülök Pékné módra, 2 személyre – serpenyős burgonya ..... 8300 Ft
+ Párolt lilakáposzta ..... 1000 Ft
Knuckles of ham a la Pékné, for two
Schweinskeule auf Müllerin Art für 2 Person
Peduccio di maiale
Ciolanul a la doamna Pék

30. Csősz Kedvence – steak burgonya ..... 4300 Ft
(csirkemell, bacon, sajt, póréhagyma, párizsi bundában, steak burgonya)
Chicken,bacon,cheese,leeks and parisian coat with steak potatoes
Hahnchen,Speck,Kase,Lauch und Pariser Mantel mit Steakkartoffeln
Piept de pui,sunca,cascaval, praz si haina parizian cu cartofi friptura

31. Gyulai Batyu – steak burgonya ..... 4300 Ft
(füstölt csülökkel, lila hagymával, sajttal töltött sertéskaraj)
With smoked ham, red onion and cheese stuffed pork chops
Mit gerauchertem Schinken, gefüllte rote Zwiebel und Kase Schweinekoteletts
Cu sunca afumata, ceapa rosie si cascaval umplute cotlet de porc

32. Mátrai borzas pecsenye – párolt zöldség ..... 4500 Ft
(sertés karaj, reszelt burgonya, füstölt sajt, tejföl)
Pork chops, potatoes, grated cheese, smoked cheese, sour cream
Schweinekoteletts, Kartoffeln, geriebener Kase, gerauchertem Kase, saurer Sahne
Cotlet de porc, cartofi rasa, cascaval afumat, smantana

33. Gyros-tál, tzatziki mártással, sajttal, sült burgonyával ..... 4200 Ft
(csirkemell, friss zöldség, sült burgonya)
Chicken, fresh vegetables, dill and spicy sauce and fried potatoes
Huhn, frisches Gemüse, Dill und pikanter sauce und Bratkartoffeln
Pulpa de pui, legume proaspete, marar, si sos picant si cartofi prajiti

34. Csősz Bosszúja – steak burgonya ..... 4200 Ft
(sertéskaraj töltve, sajt, kukorica, sonka, chili paprika, párizsi bundában)
Pork chops, cheese, corn, ham, chili pepper, coat with Paris
Schweinekoteletts, Käse, Mais, Schinken, Peperoni, Mantel mit Paris
Cotlet d eporc umplut cu cascaval, porumb, sunca, ardei iute, cu strat din Paris

28

29

30

31

32

33

34

CSÁRDA ÍZELÍTŐ
INN PLATE

1. **Híditál 2 személyre – vegyes köret** ..... **8500 Ft**
(rántott sajt, pankómorzsás csirkemell, sajttal sonkával töltött csirkemell, csülök, gombával töltött sertéskaraj)

2. **Bőségtál 2 személyre,Vegyes köret** ..... **8500 Ft**
(csülök falatkák csípős bundában, Párizsi csirkemell, cigánypecsenye, rántott karfiol)

3. **Csárda grilltál 2 személyre – steak burgonya és grillezett zöldség** ..... **8900 Ft**
(rostoncsirkemell, kacsacomb, debreceni pároskolbász, komfitált cigánypecsenye Lyoni hagymával, grillezett füstölt csülök)

HALÉTELEK
FISH DISHES • FISCHGERICHTE
CIBI DE PESCE • PESCARIE

35. **Harcsafilé, tejszínes gombamártással – párolt rizs** ..... **4600 Ft**
Pikepirch with creamy mushroom sauce – Steamed rice
Doppelhecht mit Pilz und Sahnesoß – Reis
Luccioperca coh funghi e crema di latte – Riso stufato
Fileu de salau cu sos de ciuperci – Orez calit

36. **Pisztráng roston – héjában sült burgonya** ..... **4600 Ft**
Grilled trout – Potato fried in its jacked
Forelle vom Rost – Pellkartoffeln
Arrosto di trota – Patate arrostite in buccia
Pastrav la gratar – Cartof prajit intreg in coaja

37. **Harcsapaprikás – kapros, túrós csuszával** ..... **4600 Ft**
Catfish paprikash – Noodles with sheep's cottage cheese and dill
Paprikawels – Nockerln mit Dill und Schafkase
Spezzatino di siluro – Gnocehetti con aneto e ricotta di percora
Tocana de somm – Galuste cu branza de oaie si marar

38. **Roston sült hekk – steak brugonyával és friss zöldségekkel** ..... **4200 Ft**
Grilled hake - steak with potatoes and fresh vegetables
Gegrilltes Seehechtsteak mit Kartoffeln und frischem Gemüse
Nasello alla griglia - bistecca con patate e verdure fresche
Merluciu la gratar - friptura cu cartofi si legume proaspete

1

2

3

35

36

37

38

SZÁRNYASHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

POULTRY DISHES • GEFLÜGEL
VOLATILI • PASARI DE CURTE

39. Camembert sajttal töltött pulykamell, áfolyamártással – burgonyakrokett ..... **4500 Ft**
Turkey breast filled with Camember cheese and cranberry sauce – Potatoes croquette
Mit Camembert Käse gefüllte Putenbrust mit Heidelbeeren-Soße – Kartoffelkrokette
Petto di tacchino ripieno di formaggio Camembert con salsa di uva orsina – Crochette di patete
Piept de curcan umplut eu cascavan Camembert eu sos de afine – Crochete de cartofi

40. Hagymabundában sült csirkemell, kapros juhtúrós galuska ..... **4100 Ft**
Fried chicken breast in onion skin, dumplings with dill mutton curd
Gebratene Hähnchenbrust in Zwiebelhaut, Knödel mit Dill Hammelquark
Petto di pollo fritto in buccia di cipolla, gnocchi con cagliata di montone all'aneto
Piept de pui pane cu ceapa, galuste cu cas de oaie si marar

41. Baconba göngyölt jércemell, sajttal grillezve – steak burgonya ..... **4100 Ft**
Chicken breast wrapped in bacon, grilled cheese – Steak potato
Hahnchenbrust im Speckmantel, gegrillte Kase – Steak Kartoffeln
Piept du pui invelit in bacon, cascaval la grátar – cartofi friptura

42. Kapros juhtúróval töltött pulykamell – vegyes köret ..... **4100 Ft**
Turkey breast filled with dilled sheep's cottage cheese – Mixed granishing
Mit Schafkäse und Dill gefüllte Putenbrust – Gemischter Beilage
Petto di tacchino ripieno di ricotta di pecora e di aneto – Contorno misto
Piept de curcan umplut cu branza de oaise si marar – Garnitura mixta

43. Sajttal, sonkával töltött pulykamell – vegyes köret ..... **4100 Ft**
Turkey breast stuffed with cheese and ham – Mixed garnishing
Putenbrust,gefüllt mit Kase und schinken– Gemischter Beilage
Petto di tacchino ripieno di prosciutto e formaggio – Contorno misto
Piept de curcan umplut su sunca si cascaval – Garnitura mixta

44. Vasalt csirkecomb – burgonyapüré ..... **4100 Ft**
Ironed chicken thighs and mashed potatoes
Gebügelte Hähnchenschenkel und Kartoffelpüree
Cosce di pollo stirate e purè di patate
pulpa de pui dezosat – cartofi piure

39

40

41

42

43

44

SZÁRNYASHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

POULTRY DISHES • GEFLÜGEL
VOLATILI • PASARI DE CURTE

45. Rántott csirkemell – sült burgonya ..... **3700 Ft**
Breaded chicken breast – Fried potato
Panierte Hühnebrust – Pommes frites
Petto di pollo fritto – Patate fritte
Piept de pui pane – Cartofi prajit

46. Grillezett jércemell konyakos őszibarackkal – burgonyapüré ..... **4200 Ft**
Grilled chicken breast with cognaced peaches and mashed potatoes
Gegrillte Hähnchenbrust mit cognacierten Pfirsichen und Kartoffelpüree
Petto di pollo alla griglia con pesche al cognac e purè di patate
Piept de pui la gratar cu sos de konyak

47. Csirkemell csíkok, tejszínes gombával – galuska ..... **4200 Ft**
Chicken breast stripes with creamy mushroom sauce – Dumplings
Hühnebrustfilet mit Pilz und Sahnesoß – Nockerln
Fette di petto di pollo con funghi e crema di latte – Gnocchetti
Fileuri de piept cu sos de ciuperci – Galuste

48. Csipős csirkeszárnyak zöldségágyon – sültburgonya ..... **4100 Ft**
Spicy chicken wings on a bed of vegetables – French fries
Würzige Hähnchenflügel auf einem Gemüsebett – Pommes frites
Alette di pollo piccanti su letto di verdure – Patate fritte
Aripioare de pui cu legume – cartofi prajit

49. Sült kacsacomb – burgonyapürével és párolt lilakáposztával ..... **4900 Ft**
Roasted duck leg with mashed potatoes and steamed purple cabbage
Gebratene Entenkeule mit Kartoffelpüree und gedünstetem Rotkohl
Coscia d'anatra arrosto – con purè di patate e cavolo viola al vapore
Pulpa de rata – cartofi piure si varza calita

45

46

47

48

49

SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

PORK DISHES • SCHWEINEGERICHTE
CIBI DI MAIALE • PREPARATE DIN CARNE DE PORC

50. Rántott sertésborda – sült burgonya ..... **3700 Ft**
Pork chop fried in breadcrumbs – Fried potato
Paniertes Schweinekotelett – Pommes frites
Costolatte di maile alla Milanese – Patate fritte
Cotlet de porc pane – Cartofi prajit

51. Velővel töltött sertésborda – vegyes köret ..... **4200 Ft**
Pork chops filled with brain – Mixed garnishing
Mit Mark geffülltes Schweinerippchen – Gemischter Beilage
Costala di maiale ripieno delle frittelle di cervello – Contorno misto
Coasta de porc umplut cu maduva – Garnitura mixta

52. Bakonyi sertésborda – galuska ..... **4200 Ft**
Pork chop of Bakony – Dumplings • „Bakoner" Schweinekotelett – Nockerln
Costolatte „Bakonyi" – Gnocchetti • Costita de porc a'la Bakony – Galuste

53. Cordon Bleu (sajttal és sonkával töltött sertésborda) – vegyes köret ..... **3900 Ft**
Cordon Bleu – Mixed garnishing • Cordon Bleu – Gemischter Beilage
Cordon Bleu – Contorno misto • Cordon Bleu – Garnitura mixta

54. Mátrai cigánypecsenye – sült burgonya ..... **4200 Ft**
Gypsy roast – Fried potato • Zigeunersteak – Pommes frites
Arrosto alfa Zingara – Patate fritte • Friptura tiganeasca – Cartofi prajit

55. Hídi Cigánypecsenye – sült burgonya ..... **4200 Ft**
„Hídi" Gypsy roast – Fried potato • „Hídi" Zigeunersteak – Pommes frites
„Hídi" Arrosto alfa Zingara – Patate fritte • „Hídi" Friptura tiganeasca – Cartofi prajit

56. Óriásflekken fatányéron – héjában sült burgonya ..... **4300 Ft**
Huge grilled on wooden plate – Potato fried in its jacked
Reisenflecken auf Holzteller – Pellkartoffeln
Braciola di maiale sul piatto di legno – Patate arrostite in buccia
Grátar urias la tava – Cartof prajit intreg in coaja

57. Sertéspörkölt – főtt burgonya vagy galuska ..... **3700 Ft**
Nugarian pork stew – Boiled, salted potato or dumplings
Paprika Schweine – Salzkartoffeln oder Knödel
Spezattino di moiale – Patate lesse salsa o gnocchi
Tocanita de porc – Cartof fiert sarat sau găluște

58. Pacalpörkölt – főtt burgonya vagy galuska ..... **3950 Ft**
Tripe stew-Boiled, salted potato or dumplings
Kaldaunenpörkölt – Salzkartoffeln oder Knödel
Spezzitano di trippa – Patate lesse salsa o gnocchi
Tocanita de burta – Cartof fiert sarat sau găluște

59. Marhalábszárpörkölt – galuska ..... **3950 Ft**
Nugarian beefstew - dumplings • Rinderhaxeneintopf - Knödel
Spezzatino di stinco di manzo - gnocchi • Tocanita de vacuta - Galuste

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

Hídi Csárda

DESSZERTEK

DESSERT • DESSERT • DESSERT • DESERT

60. Hidi Palacsinta (somlói, csoki öntet, tejszinhab) ..... **1650 Ft**
Hidi pancakes
Hidi Palatschinke
Frittella Hidi
Clatite cu galuste somloi, ciocolata, frisca

61. Somlói galuska ..... **1300 Ft**
Somló sponge cake • Somlauer Nockerln • Gnocchi alla Somló • Galuste a'la Somló

62. Fagylalt kehely (gyümölccsel, tejszínhabbal, eperöntettel) ..... **1550 Ft**
Ice cream beaker (with fruit, Whipped cream and strawberry flavouring)
Eisbecher (mit Obst, Schlagsahne und Erdbeerengus)
Gelato (con frutta, panna montata e crema di fragola)
Cupa de inghetata (cu fructe, frisca, sos de capsuna)

63. Gundel palacsinta ..... **1650 Ft**
Gundel pancakes • Gundel Palatschinke • Frittella Gundel • Calatite Gundel

64. Nutellás palacsinta ..... **1300 Ft**
Pancakes with Nutella • Palatschinke mit Nutella • Frittella con Nutella • Clatite cu Nutella

65. Túrós palacsinta ..... **1300 Ft**
Pancakes filled with cottage cheese
Palatschinke mit Ouark
Frittella di ricotta
Clatite cu branza dulce

66. Csokoládé fondant – Vanília fagyi ..... **1500 Ft**
Chocolate fondant - Vanilla ice cream
Schokoladenfondant – Vanilleeis
Fondente al cioccolato - Gelato alla vaniglia
Fondant de ciocolata - Inghetata de vanilie

TÉSZTÁK

PASTA DISHES • MEHLSPEISEN • PASTA • TAITEI

67. Tepertős, kapros, túrós csusza ..... **2800 Ft**
Noodles with cottage cheese topped with fried bacon and dill
Topfenfleckerl mit Grieben un Dill
Tagliatele con ricotta con aneto
Taitel cu branza, juman si marar

68. Spagetti carbonara *(elkészitési idő 30-40 perc)* ..... **3500 Ft**

60

61

62

63

64

65

66

67

68

SALÁTÁK, SAVANYÚSÁGOK

SALADS, PICKLE • SALATEN
INSALATE, SOTTACETI • SALATE, MURATURI

69. Uborkasaláta ..... **900 Ft**
Cucumber salad
Gurkensalat
Insalata di certinoli
Salat de castaveti

70. Cékla ..... **800 Ft**
Beetroot salad
Rote Bete Salat
Bietola
Sfecla

71. Csemege uborka ..... **800 Ft**
Pickled cucumbers
Delikatessgurken
Cetriuolo sott sceto
Castraveti murati

72. Vegyes savanyuság ..... **800 Ft**
Mixed pickled salad
Gemischter eingelegter Salat
Insalata mista marinata
Salata mixed murata

73. Görög saláta ..... **1800 Ft**
Greek salad
Griechisch Salat
Insalata alla Greca
Salata greceasca

74. Káposztasaláta ..... **850 Ft**
Cabbage salad
Krautsalat
Insalata di cavolo
Salata de varza

75. Ecetes almapaprika ..... **850 Ft**
Apple-paprika in vinegar
Essig Apfelpaprika
Peperoni sott aceto
Ardei in otet

76. Vegyes friss saláta ..... **900 Ft**
Mixed fresh salad
Gemischter Frischsalat
Insalata mista
Salata mixta

Híd Csárda

KÖRETEK

TRIMMINGS • BEILAGEN
CONTORNI • GARNITURI

77. Párolt rizs ..... **650 Ft**
Steamed rice
Reis
Riso stufato
Orez calit

78. Tepsis Burgonya ..... **850 Ft**
Scalloped potatoes
Überbackene Kartoffeln
Tortino di patate
Cartofi taranesti

79. Párolt zöldségköret ..... **1200 Ft**
Steamed vegetables
Gemüsebeilage
Verdura stufata
Garnitura de legume calita

80. Vegyes köret ..... **950 Ft**
Parisian trimmings
Pariser Beilage
Contorno alla Parigina
Legume asortata

81. Grillezett zöldségek ..... **1550 Ft**
Grilled Vegetables
Gegrilltes Gemüse
Lagume la gratar

82. Sült buronya ..... **900 Ft**
Fried potato
Pommrs frites
Patate fritte
Cartofi prajit

83. Héjában sült burgonya ..... **950 Ft**
Potato fried in it's jacket
Pellkartofeln
Patate arostite in buccia
Cartofi prajit intreg in coaja

84. Burgonyakrokett ..... **1000 Ft**
Potatoes croquette
Kartoffelkrokette
Crocchette di patate
Crochete de cartofi

85. Burgonyapüré ..... **800 Ft**
Mashed potato
Kartoffelpüree
Puré di patate
Pireu de cartofi

86. Főtt, sós burgonya ..... **700 Ft**
Boiled salted potato
Salzkartoffeln
Patate bolite
Cartofi natur

87. Vajas galuska ..... **700 Ft**
Buttered gnocchi
Nockerln mit Butter
Gnocchetti con burro
Galuste cu unt

88. Kapros, juhtúrós galuska ... **1450 Ft**
Gnocchi with sheep's cottage cheese and dill
Nockerln mit Dill und Schafkase
Gnocchetti con aneto e ricotta di pecora
Galuste cu branza de oaie si marar

MÁRTÁSOK, ÖNTETEK

SAUCES • SoßE
SALSA • SOS

89. Kenyér szelet 1 db ..... **70 Ft**
1 slice of bread
1 Scheibe Brot
1 felie de paine

90. Tartármártás ..... **600 Ft**
Tartar sauce
Tartarensoße
Salsa tartara
Sos tartar

91. Fokhagymás tartármártás ..... **690 Ft**
Tartar sauce with garlich
Tartarensoße mit Knoblauch
Salsa tartara agliaceo
Sos tartar cu usturoi

92. Majonéz ..... **600 Ft**
Mayonnaise
Majonase
Majonese
Majoneza

93. Kapros, joghurtos öntet ..... **760 Ft**
Dilled yogurt sauce
Yoghurt-Soße mit Dill
Salsa con aneto e yogurt
Sos de iaurt cu marar

94. Ketchup, tejföl ..... **400 Ft**

95. Lilahagyma nagyadag ..... **630 Ft**
High doses of Purple Onion
Hohe Dosen von Purple Onion
Dozele mari de ceapa violet

96. Csípős friss paprika ..... **410 Ft**
Fresh Hot Pepper
Frische Hot Pepper
Proaspete ardei iute

Itallap

DRINKS • GETRANKES

Hídi Csárda

LIZART DESIGN
+36-30-263-0639

Hídi Csárda

ÉGETETT SZESZESITALOK
APERITIFS SPIRITS

PÁRLATOK – PÁLINKÁK – DISTILLATES

	2 cl	4 cl	liter
Portoricoi Rum	**470 Ft**	**940 Ft**	23500 Ft
Vilmoskörte pálinka	**440 Ft**	**880 Ft**	22000 Ft
Sierra Tepuila	**500 Ft**	**1000 Ft**	25000 Ft
Royal vodka	**420 Ft**	**840 Ft**	21000 Ft
Finlandia vodka	**420 Ft**	**840 Ft**	21000 Ft
Zsindelyes mézes meggy	**660 Ft**	**1320 Ft**	33000 Ft
Zsindelyes házi ágyas barack	**440 Ft**	**880 Ft**	22000 Ft
Zsindelyes házi ágyas körte	**440 Ft**	**880 Ft**	22000 Ft
Zsindelyes birskörte	**660 Ft**	**1320 Ft**	33000 Ft
Zsindelyes házi ágyas szilva	**440 Ft**	**880 Ft**	22000 Ft
Szatmári szilva pálinka	**440 Ft**	**880 Ft**	22000 Ft

WHISKEY

	2 cl	4 cl	liter
Ballantines	**500 Ft**	**1000 Ft**	25000 Ft
Jim Beam	**500 Ft**	**1000 Ft**	25000 Ft
Jack Daniels	**600 Ft**	**1200 Ft**	30000 Ft

KONYAK – COGNAK

Metaxa 5*	**600 Ft**	**1200 Ft**	30000 Ft

LIKŐRÖK – LIPUES – LIPUEURS

Baileys Irish Cream	**500 Ft**	**1000 Ft**	25000 Ft
Jägermeister	**500 Ft**	**1000 Ft**	25000 Ft
St. Hubertus	**500 Ft**	**1000 Ft**	25000 Ft
Zwack Unicum	**500 Ft**	**1000 Ft**	25000 Ft
Zwack Unicum Szilva	**500 Ft**	**1000 Ft**	25000 Ft

PALACKOZOTT BOROK
BOTTLE WINES • FLACHEN WIENE

		0,1 lit.	0,75 lit.	liter
Egri Olaszrizling	*(száraz - dry - trochen)*	**400 Ft**	**3000 Ft**	4000 Ft
Egri Muskotály	*(félédes - semi sweet - halbsüß)*	**400 Ft**	**3000 Ft**	4000 Ft
György Villa Etyeki Chardonnay	*(száraz - dry - trochen)*	**500 Ft**	**3750 Ft**	5000 Ft

VÖRÖS BOROK – RED WINES – ROT WIENE

Egri Bikavér	*(száraz - dry - trochen)*	**400 Ft**	**3000 Ft**	4000 Ft
Balaton Boglári Merlot	*(száraz - dry - trochen)*	**500 Ft**	**3700 Ft**	5000 Ft
György Villa Pázmándi Pinot Noir Rose	*(édes - sweet - süß)*	**400 Ft**	**3000 Ft**	4000 Ft
György Villa Cabernet Sauvignon	*(száraz - dry - trochen)*	**600 Ft**	**4500 Ft**	6000 Ft

PEZSGŐK, VERMUTOK – WERMOUTHOK, CHAMPAGNES

		0,1 lit.	1 liter
Törley Charmandoux	*(édes - sweet - süß)*		**3000 Ft**
Martini	*(száraz/édes - dry/sweet - trochen/süß)*	**700 Ft**	**7000 Ft**

Hídi Csárda

SÖRÖK

BEERS • BIERE

CSAPOLT SÖR – DRAFTBEER – SCHANKBIERE	0,3 lit.	0,5 lit.	liter
Kozel	**510 Ft**	**850 Ft**	1700 Ft

SÖRÖK – BEERS – BIERE	0,5 lit.	liter
Pilsner Urpuell	**850 Ft**	1700 Ft
Dreher Classic	**750 Ft**	1500 Ft
Dreher Bak	**750 Ft**	1500 Ft
Kozel	**680 Ft**	1360 Ft
Dreher 24 *(alkoholmentes – non alkoholic – alkoholfrei)*	**750 Ft**	1500 Ft
Arany Ászok	**680 Ft**	1360 Ft
Dobozos Arany Ászok	**680 Ft**	1360 Ft

ALKOHOLMENTES ITALOK

NON-ALCOHOLIC DRINKS • ERFRISHUNGSGETRÖNHE

	0,5 lit.	liter
Schweppes narancs/citrom orange/lemon apfelsine/zitrone	**550 Ft**	2200 Ft
7UP	**550 Ft**	2200 Ft
Canada Dry	**550 Ft**	2200 Ft
Tonic	**550 Ft**	2200 FtFt
Pepsi	**550 Ft**	2200 Ft
Toma	**550 Ft**	2200 Ft
	0,5 lit.	liter
Lipton Ice Tea	**680 Ft**	1360 Ft

ÁSVÁNYVÍZ – MINERAL WATER – MINERALWASSER	0,33 lit.	0,5 lit.	1,5 lit.
Szentkirályi	**400 Ft**	**500 Ft**	**680 Ft**

TEÁK – TEA – TEE ..... **680 Ft**

KÁVÉ – COFFEE – KAFFEE

Koffeinmentes kávé *(caffeine free - coffein frei)*			**680 Ft**
Forró csoki			**900 Ft**
Cappuccino			**680 Ft**
Esspresso tejjel			**680 Ft**
Jeges kávé	- Ice Coffe	- Eis Kaffe	**1000 Ft**
Esspresso tejszínnel	- Espresso & cream	- Espresso & Sahne	**680 Ft**
Esspresso tejszínhabbal	- Esspresso & whipped cream	- Espresso & Schlagsahne	**750 Ft**