



ÉTLAP

ÁRVAY CSÁRDA

Csepel, Rákóczi F. út 357.

Tel.: 420-8695

II. kategória

www.arvaycsarda.hu

arvaycsarda@freemail.hu

Üzletvezető:
Árvay József

Konyhafőnök:
Mizsák Zoltán

**Jó étvágyat kívánunk!
Guten Appetit!**

Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák!
Zónaadagot is felszolgálunk az eredeti ár 70%-áért.
Die Preis ist im Forint und die AFA ist inbegiffen!
Kleine Portion für 70% des originalen Preises.
The price is in Forint and the AFA is in the price!
The half portion is for 70% of full price.

Előételek

Kalte Vorspeisen/Starters

❖ Tatár beefsteak (Bélszínből) (Tatar beefsteak)	1850,-
❖ Vitaminsaláta (Vitaminsalat)	980,-
❖ Mátrasaláta (Ungarischen Salat) (Hungaryan Salad)	980,-
❖ Libamáj-saláta gyümölcságyon pirítóssal (Gänselebersalat auf Obst mit Toast) (Goose-Liversalat with toast and fruits)	1800,-
❖ Görögsaláta (Griechischersalat) (Greciansalat)	980,-
❖ Padlizsánkrém pirítóssal (Aubergine cream mit toast) (Cream of eggplant with toast)	980,-
❖ Hortobágyi húsos palacsinta (Hortobagyer Palatschinken) (Pancake of Hortobagy)	920,-
❖ Májjal töltött gomba tartárral (Mit leber gefüllte pilzköpfe mit tartarsoße) (Mushroom stuffed with liver with tartar sauce)	1080,-
❖ Velővel töltött gomba tartárral (Mit hirn gefüllte pilzköpfe mit tartarsoße) (Mushroom stuffed with marrow with tartar sauce)	1080,-
❖ Joghurtos pulykamell csíkok friss salátával (Putenbrust mit friss salat und joghurt) (Turkeybreast stripes in with fresh salad)	1320,-
❖ Bundás mozzarella golyók salátaágyon (Gebackene käsekugels mit eissalat und schafkäse) (Crumbed mozzarella balls on greensalat)	1290,-

Levesek

Suppen/Soups

❖ Erőleves tojással (Kraftbrühe mit Ei) (Bouillon with egg)	350,-
❖ Erőleves palacsintametélttel (Kraftbrühe mit Palatschinmennudeln) (Bouillon with stripes of pancake)	350,-
❖ Erőleves cércnametélttel (Fleischsuppe mit nudel) (Bouillon with noodle)	350,-
❖ Gulyásleves csészében (Gulaschsuppe klein) (Pottage-small)	580,-
❖ Gulyásleves tányérban (Gulaschsuppe grose) (Pottage-large)	850,-
❖ Tárkonyos raguleves (Fleischsuppe mit Estragon) (Ragout soup with tarragon)	750,-
❖ Görög gyümölcsleves (Griechische Obstsuppe) (Grecian fruit soup)	650,-
❖ Májgombócleves (Leberknödelsuppe) (Liver dampling soup)	400,-
❖ Babgulyás (Bonengulasch) (Pottage with bean)	850,-
❖ Toscanai paradicsomleves sajttal (Toscaner Tomatensuppe mit Käse) (Toscanian Tomatosoup with cheese)	650,-
❖ Hagymakrémleves (Zwiebel cremsuppe) (Onioncream soup)	650,-
❖ Újházi tyúkhúsleves (Hühnersuppe Auf Újhazer Art) (Chiken soup with mixed vegetables)	850,-

Készételek

Fertige Speisen/Dishes

❖ Pacal (Kuttel) (Tripe stew)	950,-
❖ Velőspacal (Kuttel mit hirn) (Tripe stew with marrow)	1250,-
❖ Marhapörkölt (Rindgulasch) (Beefgoulash)	1100,-
❖ Töltött káposzta (Gefülltes Kraut) (Stuffed cabbage)	1100,-

Gyerek menü

Menü for children

❖ Dínó falatkák (Panierte dinosaur snacks) (Crumbed dinosaur snacks)	750,-
❖ Milánói makaróni (Milaneser macaroni) (Milanese pasta)	750,-
❖ Rántott pulykamell (Panierte putenbrust) (Crumbed turkeybreast)	750,-

Borjúhúsból készült ételek

Kalbfleisch/Dishes made of veal

- | | |
|---|--------|
| ❖ Borjú bécsi
(Wienerschnitzel)
(Wiener Veal) | 1580,- |
| ❖ Borjújava „Korányi doktor” -módjára
(Kalbfleisch auf Dr. Korányi Art)
(Grilled veal (Korányi style)) | 1780,- |
| ❖ Majorannás borjútokány
(Kalbfleisch mit Majoranne)
(Veal in marjoram sauce) | 1680,- |
| ❖ Borjuszúzármék barnamártásban
(Kalbfleisch mit brauner Soße)
(Veal medallions in brown gravy) | 1680,- |
| ❖ Borjuszúzármék kapormártással
(Kalbfleisch mit Dillsoße)
(Veal medallions dill sauce) | 1680,- |
| ❖ Borjúborda „Jóasszony” -módra
(Kalbskotelett auf „Gute Frau” Art)
(Grilled veal „Good Women” style) | 1790,- |
| ❖ Borjúszeletek tejszínes gombamártással
(Kalbfleisch mit Pilzsoße und Sahne)
(Veal in creamy mushroom sauce) | 1680,- |
| ❖ Borjúborda sajttal és gombával töltve
(Kalbskotelett mit Käse und Pilzen gefüllt)
(Veal stuffed with cheese and mushroom) | 1680,- |
| ❖ Borjú füstölt sajttal és juhtúróval töltve
(Kalb mit Räncherkäse und Schafskäse gefüllt)
(Veal stuffed with smoked-cheese and curded ewe-cheese) | 1790,- |
| ❖ Borjú aszalt körtével és sajttal töltve
(Kalb mit Dörrip birne und Käse gefüllt)
(Veal stuffed with stewed pear and cheese) | 1680,- |

Szárnyas húsételek

Geflügel/Dishes made of poultry

❖ Natúr pulykamell (Naturgebratene Putenbrust) (Grilled turkeybreast)	1090,-
❖ Szezámagos pulykamell (Putenbrust mit sesamme) (Turkeybreast in sesamecrumb)	1200,-
❖ Kijevi pulykamell (Putenbrust auf Kijewer Art) (Turkeybreast „Kijevi" style)	1280,-
❖ Pulykamell csíkok tejszínes gombával (Putenbruststücke mit Pilze und Sahne) (Turkeybreast in creamy mushroom sauce)	1380,-
❖ Pulykamell Cordon bleu (Putenbrust Cordon bleu) (Turkeybreast cordon bleu)	1450,-
❖ Sajtmártásos pulykamell (Putenbrust in Käsesoße) (Turkeybreast in creamy cheese sauce)	1380,-
❖ Pulykamell natúran, kapros mártással (Naturgebratene Putenbrust mit Dillsoße) (Turkeybreast in dill sauce)	1380,-
❖ Pulykamell füstölt sajttal és juhtúróval töltve (Putenbrust mit Räncherkäse und Schafskäse) (Turkeybreast stuffed with smoked-cheese and curded ewe-cheese)	1490,-
❖ Pulykamell fahéjas almaszeletekkel, sajttal töltve (Putenbrust gefüllt mit Apfel und Zimt) (Turkeybreast stuffed with cinnamoned apple and cheese)	1490,-
❖ Pulykamell aszalt szilvával és sajttal töltve (Putenbrust gefüllt mit Dörripflaumen und Käse) (Turkeybreast stuffed with cheese and stewed prunes)	1380,-
❖ Pulykamell camambert-rel, almával töltve (Putenbrust gefüllt mit camambert und Apfel) (Turkeybreast stuffed with camamber and apple)	1700,-
❖ Pulykamell „ Budapest" módra (Putenbrust auf Budapester Art) (Turkeybreast „Budapest" style)	1480,-

❖ Szecsuaní pulykaszeletek (Setschuaner Putenstücke) (Turkeybreast Sechuan style)	1380,-
❖ Libamájjal töltött pulykamell (Mit Gänseleber gefüllte Putenbrust) (Turkeybreast stuffed with goose liver)	2250,-
❖ Libamáj szeletek madeira mártással (Gänseleber mit Madeira Soße) (Goose liver slices in madeira sauce)	2690,-
❖ Libamáj szeletek „Lyoni“- módra (Gänseleber auf Lyoner Art) (Goose liver slices „Lyoni“ style)	2690,-
❖ Libamáj szeletek rántva, sült almával (Panierte Gänseleber mit braten Apfel) (Goose liver slices in breadcrumb with grilled apple)	2790,-
❖ Libamáj szeletek magyarosan (Gänseleber auf ungarischer Art) (Goose liver slices „Hungaryan“ style)	2790,-
❖ Pulykamell roston, ananással, mozzarellával, baconnal (Putenbrust mit ananas, mozzarella und bacon) (Rosted turkey with ananas, mozzarella and bacon)	1490,-
❖ Fokhagymás, mustáros grillpulyka füstölt sajttal, baconnal (Knoblauch senf grill putenbrust geräuchertem, bacon) (Rosted turkey with garlic, smoked-cheese and bacon)	1490,-
❖ Grillezett pulykamell sonkával, füstölt mozzarellával, bazsalikkal (Gegrillte putenbrust mit schinken und geräuchertem mozzarella und basil) (Grilled turkey with ham, smoked mozzarella and basil)	1390,-
❖ Pulykamell roston mézes-mustáros mártással (Gegrillte putenbrust mit honig und self) (Rosted turkey with sauce made of honey and mustard)	1390,-

Sertéshúsból készült ételek

Speisen aus Schweinefleisch/ Dishes of Pork

❖ Natúr sertésborda (Naturgebratene Schweinekotelett) (Grilled pork-chops)	1090,-
❖ Rántott sertésborda (Panierte Schweinekotelett) (Crumbed pork-chops)	1190,-
❖ Sertésborda párizsian (Schweinekotelett auf Pariser Art) (Pork-chops parisian style)	1250,-
❖ Sajttal, sonkával töltött borda (Mit Käse und Schinken gefülltes Schweinekotelett) (Fried pork-chop in breadcrumbs stuffed with cheese and ham)	1380,-
❖ Májjal töltött borda (Mit Leber gefülltes Kotelett) (Pork-chop stuffed with liver)	1350,-
❖ Velővel töltött borda (Mit Hirn gefülltes Kotelett) (Pork-chops stuffed with marrow)	1350,-
❖ Brassói sültés tál (Naturgebratenes Fleisch auf Braschauer Art mit Leber Speck und Zwiebel) (Grilled pork-chops Brasso style)	1450,-
❖ Brassói aprópecsenye (Braschauer Kleinbraten) (Pork medallions Brasso style)	1350,-
❖ Sertésborda bakonyi módra (Schweinekotelett auf Bakonyer Art) (Pork-chops Bakonyi style)	1350,-
❖ Cigánypecsenye (Zigenerschnitzel) (Roast pork joint gipsy style)	1150,-
❖ Natúr bordaszeletek „Holstein" módra 2 tükörtojással (Naturgebratenes Schweinekotelett auf Holstein art mit 2 Spiegeleiern) (Grilled pork-chops Holstein style)	1380,-
❖ Bugaci borda (Schweinekotelett gefüllt mit wurst und bacon) (Pork-chops stuffed with sausage and cheese)	1380,-

❖ Baranyai töltött karaj májjal és gombával töltve (Branauer gefülltes Kotelett mit Leber und Pilze) (Pork-chops stuffed with liver and mushroom)	1380,-
❖ Velőrózsák rántva (Paniertes Hirn) (Marrow fried in breadcrumbs)	1100,-
❖ 2 személyes „Csárdatál” vegyes körettel (Tscardaplatte für 2 Personen) (Plate for 2 persons)	3800,-
❖ Sertésborda „Sztroganoff” -módra (Schweinekotelett auf Stroganoff Art) (Grilled pork-chops Stroganoff style)	1380,-
❖ Kárpáti borzaska (Schweineschnitzel mit Karpater Kartoffel, knoblauch und saure Sahne) (Breadcrumbed pork-chops Karpat style)	1380,-
❖ Liptói töltött borda (Gefülltes Schweinekotelett auf Liptoer Art, mit Petersilie und Schafkäse) (Pork-chops stuffed with sheeps cottage cheese)	1490,-
❖ Baranyai sertéstekerics (Schweinerolle auf Branauer Art, mit Schafkäse gefüllt, und Bacon) (Pork-chops stuffed with cheese and bacon)	1490,-

Marhahúsból készült ételek

Speisen aus Rindfleisch/Dishes from beef

- ❖ **Hagymás rostélyos lyoni hagymával** 1980,-
(Rostbraten mit Lyoner Zwiebeln)
(Rumpsteak with fried onion-rings)
- ❖ **Hátszín tükörtojással** 1980,-
(Lendenbraten mit Spiegeleiern)
(Rumpsteak with sunny side up egg)
- ❖ **Hátszín pirított gombával** 1980,-
(Lendenbraten mit geröstetem Pilze)
(Rumpsteak with roast mushrooms)
- ❖ **Bélszín magyarosan** 2600,-
(Lendenschnitten auf ungarischer Art)
(Tenderloin steak)
- ❖ **Bélszín pirított gombával** 2600,-
(Lendenschnitten mit geröstetem Pilze)
(Beefsteak with roast mushrooms)
- ❖ **Bélszín Cordon bleu** 2700,-
(Lenden Cordon bleu)
(Beefsteak Cordon bleu)
- ❖ **Bélszín „Budapest“- módra** 2600,-
(Lenden auf Budapester Art)
(Beefsteak Budapest style)
- ❖ **Brassói aprópecsenye eredeti módon** 2600,-
(Braschauer Kleinfleischstücke auf original Art)
(Beefsteak Brasso style)
- ❖ **Bélszín tükörtojással** 2600,-
(Lendenbraten mit Spiegeleiern)
(Beefsteak with sunny side up egg)
- ❖ **Bélszín Sztroganoff** 2600,-
(Lenden Stroganoff)
(Beefsteak Stroganoff style)
- ❖ **Bélszín „Vadász“- módra barnamártással** 2900,-
(Lendenbraten auf Jäger Art mit brauner Soße)
(Beefsteak hunter style with brown gravy)
- ❖ **Bélszín chatou-briand párizsi körítéssel (2 személyes)** 6500,-
(Lenden chatou-briand mit Parisen Beilage für 2 Personen)
(Beefsteak chatou-briand for two persons)
- ❖ **Óriás bélszín „Csárda“- módra (nagy étkűeknek)** 4200,-
(Große Lenden Tscarda Art für die, Bärenhunger haben)
(Double steak Csárda style)

Halételek

Fischgerichte/Dishes of fish

❖ Ponty halászlé (Fischsuppe von Karpfen) (Chowder)	980,-
❖ Ponty rántva (Panierte Karpfen) (Breadcrumbs carp)	990,-
❖ Ponty „Orly”- módra (Karpfen auf Orly Art) (Carp Orly style)	1050,-
❖ Pisztráng roston „Szép Molnárné”- módra (Forelle vom Rost auf „Schöne Müllersfrau” Art) (Roast trout Szép Molnárné style)	65,-/dkg
❖ Mandulás pisztráng (Forelle mit Mandeln) (Trout with almonds)	65,-/dkg
❖ Adonyi halpaprikás galuskával (Fischpaprikasch mit Nockerln auf Adonyer Art) (Roast carp Adonyi style with dampplings)	1350,-
❖ Filézett heck rántva (Paniertes Heck) (Fried heck filet in breadcrumbs)	950,-
❖ Süllő roston (Schill vom Rost) (Roast pike)	70,-/dkg
❖ Fogasfilé rántva (Zander filet panierte) (Pikefilet in breadcrumbs)	1600,-
❖ Fogasfilé roston (Zander vom Rost) (Roast pike)	1600,-
❖ Fogasfilé tejszínes gombamártással (Zander mit Pilze und Sahne) (Roast pike with cramy mushroom sauce)	2100,-
❖ Fogasfilé „Jóasszony”-módra (Zander auf „Gute Frau”-Art) (Roast pike Jóasszony style)	2200,-
❖ Roston sült lazacfilé fokhagymás petrezselymes pácban (Putenbrust gefüllt mit Dörrpflaumen und Käse) (Rumpsteak with sunny side up egg)	1380,-

Vegetáriánus ételek

Vegetarierkost/Vegetarian offer

- ❖ **Rántott karfiol tartárral** 930,-
(Paniertes Blumenkohl mit Tartarsoße)
(Fried cauliflower in breadcrumbs with tartarsauce)
- ❖ **Rántott gombafejek tartárral** 930,-
(Paniertes Pilzköpfe mit Tartarsoße)
(Fried mushrooms in breadcrumbs with tartarsauce)
- ❖ **Rántott sajt** 1190,-
(Paniertes Käse)
(Fried cheese in breadcrumbs)
- ❖ **Rántott camambert áfonyával, párolt rizzsel** 1480,-
(Paniertes Camambert mit Heidelbeere und reis)
(Fried camambert cheese with blueberry jam and rice)
- ❖ **Karfiol „Dubarry” -módra** 1100,-
(Blumenkohl auf Dubarry Art)
(Cauliflower Dubarry style)
- ❖ **Rántott sajt, párolt gomba, karfiol** 1150,-
(Paniertes Käse, gedünstete Pilze, Blumenkohl)
(Fried cheese with steamed mushrooms and cauliflower)
- ❖ **Óriás vegetáriánus tál (2 személyes)** 3800,-
(Große Vegetarierplatte für 2 Personen - Paniertes Käse, Pilze, Blumenkohl,
Thunfisch mit Reis und Tiroler Soße)
(Vegetarian plate for two persons)

Tészták Nudeln/Pasta's

- ❖ **Milánói makaróni** 900,-
(Milaneser Macaroni)
(Pasta Milano style)
- ❖ **Túrós csusza** 900,-
(Ruarknudeln)
(Noodle Hungary style with bacon and cotiage cheese)
- ❖ **Milánói sertésborda** 1280,-
(Milaneser Schweinekotelett)
(Pasta Milano style with crumbed pork-chop)

Köreték Beilage/Garnishes

- ❖ **Hasábburgonya** 290,-
(Pommes frites)
(Fried potatoes)
- ❖ **Petrezselymes, vajás burgonya** 270,-
(Petersilienkartoffel)
(Parsley potatoes)
- ❖ **Hagymás, tört burgonya** 380,-
(Lauchs Kartoffel)
(Mashed potatoes with onion)
- ❖ **Párolt rizs** 270,-
(Reis)
(Rice)
- ❖ **Rizi-bizi** 290,-
(Rizi-bizi)
(Risi-bisi)
- ❖ **Zöldséges rizs** 320,-
(Reis mit Gemüse)
(Rice with vegetables)
- ❖ **Burgonyaropogós (krokkett)** 380,-
(Kroketten)
(Potato croquette)
- ❖ **Zöld köret (párolt sárgarépa, borsó, kukorica)** 480,-
(Grüne Beilage-Karotten, Erbsen, Mais)
(Mixed vegetables)

❖ Galuska (Nockerln) (Dampplings)	280,-
❖ Sonkás rizs (Reis mit Schinken) (Rice with ham)	380,-
❖ Steak burgonya (Steak Kartoffeln) (Steak potatoes)	340,-
❖ Píritott burgonya (Geröstete Kartoffeln) (Fried salt potatoes)	340,-
❖ Burgonyapüré (Kartoffeln püree) (Mashed potatoes)	340,-
❖ Tartármártás (Tartarsoße) (Tartarsouce)	300,-

Saláták Salat/Salad's

❖ Uborkasaláta (Gurkensalat) (Cucumber salad)	450,-
❖ Paradicsomsaláta (Tomatensalat) (Tomato salad)	450,-
❖ Fejes saláta franciaöntettel (Kopfsalat mit französischem Dressing) (Lettuce with tartarsauce)	500,-
❖ Primőr vegyes saláta (Gemischter Salat) (Mixed salad)	650,-
❖ Házi káposztasaláta (Krautsalat) (Cabbage salad)	320,-
❖ Almapaprika (Apfelpaprika) (Pickled peppers)	320,-

❖ Kovászos uborka (Salzgurken) (Pickled cucumber)	320,-
❖ Csemegeuborka (Essiggurken) (Pickled cucumber)	350,-
❖ Görögsaláta (Griechischer Salat) (Greciansalad)	980,-
❖ Vitaminsaláta (Vitaminsalat) (Vitaminsalad)	980,-
❖ Mátrasaláta (Ungarischen Salat) (Hungaryan salad)	980,-
❖ Vegyes savanyú (Verschiedene Salat-Apfelpaprika, Mixed Pickles, Salzgurken) (Mixed pickled vegetables)	450,-

Desszertek Desserts

❖ Csárdakehely (Tschardabecker) (Csarda cup)	650,-
❖ Somlói galuska (Schomloer Nockerln) (Delicacy of somlo)	500,-
❖ Tiramisu (Tiramisu)	600,-
❖ Gesztenyepüré tejszínhabbal (Kastanienpüree mit Schlagsahne) (Chestnut puree with whipped cream)	450,-
❖ Kakaós palacsinta (Palatschinken mit Kakao) (Pancakes with chocolate)	450,-
❖ Ízes palacsinta (Palatschinken mit Marmalade) (Pancakes with jam)	450,-

❖ Túrós palacsinta (Palatschinken mit Zuark) (Pancakes suffed with curd cheese)	650,-
❖ Gundel palacsinta (Gundel Palatschinken) (Pancakes Gundel style)	700,-
❖ Tiroli palacsinta (Tiroler Palatschinken mit Apfel gefüllt, Vanillepudding, Ananas, Schlagsahne) (Pancakes Tirol style)	750,-
❖ Gyümölcsös, túrós palacsinta (Palatschinken mit Obst und Zuark) (Pancakes with curd cheese and fruits)	700,-
❖ Parfait tejszínhabbal (Parfait mit Schlagsahne) (Ice cream cup)	450,-
❖ Parfait trópusi gyümölcskockákkal, tejszínhabbal (Parfait mit tropischen Obststücken und Schlagsahne) (Ice cream cup with fruits and whipped cream)	500,-
❖ Gyümölcssaláta tejszínhabbal (Obstsalat mit Schlagsahne) (Fruits with whipped cream)	400,-
❖ Ananászbefőtt tejszínhabbal (Ananaskompott mit Schlagsahne) (Ananas with whipped cream)	400,-

