

# Öreg Kőrössy Halászcserda



 Ticket  
Restaurant®

 Sodexo

 Üdülési Csekk  
LEGGAZDABBI

 free Wi-Fi

 OTP SZÉP kártya



ERZSÉBET  
UTALVÁNY



## NYITVATARTÁS:

Mindent nap: 11:30 - 22:00

Telefon: +36 62 495-481

[www.oregkorossy.hu](http://www.oregkorossy.hu) e-mail: [info@oregkorossy.hu](mailto:info@oregkorossy.hu)

# Öreg Kőrössy Halászcserda



Szegednek, ebben a Sárgának nevezett Tisza-parti környezetében álmodta meg Kőrössy József és fia magyaros vendéglőjét, amikor ezen a helyen halászcserdát nyitott az 1930-as évek elején. Azóta étlapon van a halászlé, a Kőrössy halpaprikás, a különböző rostos sült halak és a túrós csusza.

Az 1970-71-es árvízét követően- amelynek legmagasabb vízszintjét az épület falán tábla jelzi a már államosított csárdát, amely az árvíz során erősen megrongálódott, kibővítik és felújítják.

1993-ban kerül a mi tulajdonunkba, hogy a régi hagyományokat megőrizve, a jelen kor követelményének megfelelő, de ebbe a gyönyörű környezetbe beleillő, télen-nyáron nyitva tartó vendéglőt hozzunk létre. 1995. augusztus 12. napján nyitottuk meg ezt a nádfedéles, légkondicionált éttermet, a Tiszára futó fedett és nyitott teraszt magába foglaló étterem együttest, amely egyidejűleg 250 vendég kiszolgálására alkalmas.

A fent már említett hagyományos Öreg Kőrössy választékon túl, az étlapon szerepel a magyar ételek színe-java. Télen-nyáron élőzene, esténként tánczene gondoskodik a vendégek szórakoztatásáról. A vendéglő kialakításánál fogva alkalmas turistacsoportok fogadására, esküvői ebédek és vacsorák lebonyolítására, valamint minden olyan rendezvényre, amelynek résztvevői távol a város zajától, ebben a festői környezetben akarnak hódolni a magyar Alföld gasztronómiai örömeinek. Már előre is jó étvágyat kívánva, maradunk tisztelettel:

## A VENDÉGLŐSŐK

Kiss Tibor  
tulajdonos



## NYITVA TARTÁS:

Mindennap: 11:30 - 22:00

Telefon: +36 62 495-481

[www.oregkorossy.hu](http://www.oregkorossy.hu) e-mail: [info@oregkorossy.hu](mailto:info@oregkorossy.hu)

**Előételek**

	dkg	Ft
1. Makói haltepertő, rántott hagymakarikákkal <i>A ponty hasát csíkokra vágva, finoman fűszerezve, panírban sütjük, ropogós hagymakarikával tálaljuk.</i>	15	1850,-
2. Haltej rántva	15	1750,-
3. Ropogós, fűszeres halfüle <i>A ponty nyakát és első uszonyát, finoman fűszerezve, bő olajban sütjük.</i>	20	850,-
4. Rántott camembert sajt, áfonya lekvárral	12,5	1800,-

Előételeinkhez ajánljuk a Konyári pincészet kitűnő Roséját (2017).

**Levesek**

	dl	Ft
5. Marha húsleves gazdagon	5	1050,-
6. Fokhagyma krémleves, sajttal és baconnal, zsemlekockával	4	890,-
7. Tárkonyos pulykaragu leves, vele főtt zöldségekkel, csigatésztával	5	1050,-
8. Erőleves tojással, csészében	3	590,-
9. Erdei Gyümölcskrémleves	4	950,-

*Kedves vendégeink! Ételeink várható elkészítési ideje 35-40 perc!  
Megértésüket köszönjük!*

**Áraink a köret árát valamint a szervízdíjat nem tartalmazzák!**

Extra csomagolás esetén, a doboz méretétől függően külön díjat számolunk fel.

Áraink magyar HUF-ban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

Az étlapon szereplő \* megjelölt ételekből kis adagok is rendelhetők, melyek rendelése esetén az étlapon szereplő ár 75 %-át számítjuk fel



**Halételek**

	dkg	Ft
<b>10.Öreg Kőrössy halászlé</b>		
<i>Filézett halak csontját, bő hagymás vízben apró halakkal főzzük, majd áttörjük, Szögedi paprikával, öreg halfőzők receptje alapján fűszerezzük.</i>		
- pontyfiléből	18	2700.-
- harcsafiléből	18	2900.-
- vegyesen,ponty és harcsafiléből	18	2800.-
- halbelsőség csészében (haltej és ikra)	10	1650.-
- szögedi csontos ponty halászlé	20	2600.-
- bajai gyufa tészta (elkészítési idő: 15-20 perc)	10	550.-
<b>11.Halszeletek szegediesen, paprikás lisztbe forgatva</b>		
Ajánlott köret: sültburgonya		
-pontyfiléből	18	2150.-
-harcsafiléből	18	2500.-
-fogasfiléből	18	3300.-
<b>12.Halszeletek rántva</b>		
Ajánlott köret: sültburgonya		
-pontyfiléből	18	2400.-
-harcsafiléből	18	2750.-
-fogasfiléből	18	3350.-
<b>13.Sült halszeletek Mátyás módra(gombapaprikás)</b>		
Ajánlott köret: galuska		
-pontyfiléből	18	2400.-
-harcsafiléből	18	2750.-
-fogasfiléből	18	3450.-
<b>14.Sült halszeletek tejszínes gombamártással</b>		
Ajánlott köret: vegyes köret		
-pontyfiléből	18	2400.-
-harcsafiléből	18	2750.-
-fogasfiléből	18	3550.-

Halételeinkhez ajánljuk: Frittman Kadarka 2016

*Kedves vendégeink! Ételeink várható elkészítési ideje 35-40 perc!*

*Megértésüket köszönjük!*

**Áraink a köret árát valamint a szervízdíjat nem tartalmazzák!**

Extra csomagolás estén, a doboz méretétől függően külön díjat számolunk fel.

Áraink magyar HUF-ban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.

Az étlapon szereplő \* megjelölt ételekből kis adagok is rendelhetők, melyek rendelése esetén az étlapon szereplő ár 75 %-át számítjuk fel.



**Halételek**

	dkg	Ft
<b>15.Halszeletek grillen</b>		
Ajánlott köret: vegyes köret		
pontyfiléből	18	2150.-
harcsafiléből	18	2450.-
fogasfiléből	18	3350.-
<b>16.Halszeletek grillen zöldfűszerekkel</b>		
Ajánlott köret: vegyes köret		
pontyfiléből	18	2150.-
harcsafiléből	18	2450.-
fogasfiléből	18	3350.-
<b>17.Pontyfilé Orly módra</b>	18	2400.-
Ajánlott köret: sültburgonya		
<i>A pontyszeleteket omlós sörtésztában, bő olajban sütjük.</i>		
<b>* 18.Marosmenti pontypaprikás, túróscsuszával</b>		
<i>Szögedi paprikából és pontynak javából izletes paprikást főzünk, túróscsuszával tálaljuk</i>	20	2900.-
<b>* 19.Harcsapaprikás, túróscsuszával</b>	20	2950.-
<i>Szögedi paprikából és harcsának javából izletes paprikást főzünk, túróscsuszával tálaljuk.</i>		
<b>20.Egyszemélyes vegyes halastál</b>	18	2750.-
Ajánlott köret: vegyes köret		
<i>A pontyfilét omlós sörtésztában panírozva, a fogast paprikás lisztbe forgatva, a harcsafilét panírozva bő olajban sütjük.</i>		
<b>21.Egyszemélyes vegyes grill halastál</b>	24	2900.-
Ajánlott köret: sültburgonya, grill zöldség		
<i>Grillezett ponty, harcsa és fogas szeletek.</i>		

Halételeinkhez ajánljuk Szeremley Rizling 2016 (Szeremley Huba)

*Kedves vendégeink! Ételeink várható elkészítési ideje 35-40 perc!*

*Megértésüket köszönjük!*

**Áraink a köret árát valamint a szervízdíjat nem tartalmazzák!**

Extra csomagolás esetén, a doboz méretétől függően külön díjat számolunk fel.

Áraink magyar HUF-ban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

Az étlapon szereplő \* megjelölt ételekből kis adagok is rendelhetők, melyek rendelése esetén az étlapon szereplő ár 75 %-át számítjuk fel.



**Halételek**

	dkg	Ft
22. Kétszemélyes halastál Ajánlott köret: vegyes köret <i>Pontyfiléket omlós sörtesztában, a harcsa szeleteket panírozva, a fogas szeleteket paprikás lisztbe forgatva.</i>	54	6050.-
23. Baconos harcsafilé gombás rizzsel, fokhagyma mártással	18	2900.-
24. Diós-pestós grillezett harcsa szeletek cukkinis kevert salátával	20	3650.-
25. Fokhagymás szürkeharcsa grillezve, friss kertészsalátával	32	3850.-
26. Tiszai pontypatkó rántva Ajánlott köret: sültburgonya <i>A ponty derekát szeletelve, panírozva bő olajban ropogósra sütjük.</i>	30	3000.-
27. Rántott harcsa szeletek amerikai káposztasalátával	18	3050.-

Halételeinkhez ajánljuk: Bock Olaszrizling 2018 (Bock Pincészet)  
Frittmann Kékfrankos Rosé 2018 (Soltvadkert)

*„Halételeink titka, a friss alapanyagok,  
a makói hagyma, hagyományos fűszerezés  
és a tradicionális elkészítési eljárások megtartása”*

*Kedves vendégeink! Ételeink várható elkészítési ideje 35-40 perc!  
Megértésüket köszönjük!*

**Áraink a köret árát valamint a szervízdíjat nem tartalmazzák!**

Extra csomagolás esetén, a doboz méretétől függően külön díjat számolunk fel.

Áraink magyar HUF-ban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

\* Az étlapon szereplő megjelölt ételekből kis adagok is rendelhetők, melyek rendelése esetén az étlapon szereplő ár 75 %-át számítjuk fel.



ÓREG KÖRÖSSY  
HALÁSZCSÁRDA

2019.07.22.

**Szárnyas és vadételek**

	dkg	Ft
* 28.Cézár saláta pirított csirkemell csíkokkal	20	2350.-
29.Filézett csirkecomb rántva Ajánlott köret: sültburgonya	25	1850.-
30.Filézett csirkecomb roston Ajánlott köret: vajás, petrezselymes burgonya	25	1850.-
* 31.Csirkemellfilé rántva Ajánlott köret: sültburgonya	18	2000.-
32.Bacon szalonnába göngyölt roston csirkemell Ajánlott köret: sültburgonya	18	2000.-
33.Kemencében sült libacomb, párolt vöröskáposztával, burgonya pürével	45	3600.-
* 34.Sajttal hízlalt pulykamell rolád rántva Ajánlott köret: sültburgonya <i>A pulykamellet fűszeres sajttal töltve, panírozva sütjük.</i>	20	2200.-
* 35.Pulykamell szeletek füstölt mozzarellaival és paradicsommal csőben sütve Ajánlott köret: párolt rizs	16	2250.-
36.Szarvaspörkölt galuskával	30	2800.-

Szárnyas- és vadételeinkhez kitűnő választás lehet: Figula Sauvignon Blanc 2018 (Figula Pincészet)  
Szeleshát Merlot 2015 (Szekszárd)

*Kedves vendégeink! Ételeink várható elkészítési ideje 35-40 perc!*

*Megértésüket köszönjük!*

**Áraink a köret árát valamint a szervízdíjat nem tartalmazzák!**

Extra csomagolás esetén, a doboz méretétől függően külön díjat számolunk fel.

Áraink magyar HUF-ban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

\* Az étlapon szereplő megjelölt ételekből kis adagok is rendelhetők, melyek rendelése esetén az étlapon szereplő ár 75 %-át számítjuk fel.



**Konyhafőnök ajánlata**

	dkg	Ft
37. Bőségtál két személyre	50	5050.-
Ajánlott köret: vegyes köret <i>Rántott csirkemell filé, bacon szalonnába göngyölt roston pulykamell és gombás sajtkrémmel töltött sertés szelet.</i>		
38. Öreg Kőrössy cigánypecsenye	25	2500.-
Ajánlott köret: sültburgonya <i>A sertésnyakast roston sütjük, kakastaréjjal tálaljuk.</i>		
* 39. Tenkes szelet	16	2450.-
Ajánlott köret: sültburgonya <i>Gombás-sajtos, fűszeres töltelékkel töltött sertés szelet panírozva, bő olajban sütvé.</i>		
40. Óriás sertéskaraj rántva	24	2250.-
41. Egyszemélyes bőségtál	25	2590.-
Ajánlott köret: vegyes köret <i>Rántott csirkemell filé, bacon szalonnába göngyölt roston pulykamell és gombás sajtkrémmel töltött sertés szelet.</i>		
42. Lazac steak, párolt zöldségekkel	20	3490.-

Konyhafőnökünk borajánlata: Heimann Mammároza 2017 (Szekszárd)  
Günzer Kékfrankos 2015 (Villány)

„Az Öreg Kőrössy sikerének titka nagyon egyszerű:  
minden ételünk hagyományos recept alapján,  
- kiváló minőségű, válogatott alapanyagokból -  
a legnagyobb gonddal és odafigyeléssel készül.”

*Kedves vendégeink! Ételeink várható elkészítési ideje 35-40 perc!*

*Megértésüket köszönjük!*

**Áraink a köret árát valamint a szervízdíjat nem tartalmazzák!**

Extra csomagolás esetén, a doboz méretétől függően külön díjat számolunk fel.

Áraink magyar HUF-ban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

Az étlapon szereplő \* megjelölt ételekből kis adagok is rendelhetők, melyek rendelése esetén az étlapon szereplő ár 75 %-át számítjuk fel.



**ÖREG KÖRÖSSY  
HALÁSZCSÁRDA  
2019.04.11.**



**Vegetáriánus ételek**

	dkg	Ft
* 43.Gombapaprikás,galuskával	25	1700.-
* 44.Trappista sajt rántva Ajánlott köret: sültburgonya	15	1500.-
* 45.Füstölt mozzarella vaslapon sütvé, joghurtos jégsláta ágyon	12	1950.-
46.Vega-tál, remoulade mártással	25	2050.-
Ajánlott köret: párolt rizs <i>Kapros túróval töltött gomba rántva, trappista sajt rántva, vaslapon sült cukkini, rántott hagymakarika</i>		

**Csuszák**

	dkg	Ft
* 47.Házi túróscsusza tepertővel	25	1200.-
* 48.Sajtos- tejföls túróscsusza pirostra sütvé	25	1400.-
* 49.Házi túróscsusza pirított baconnal	25	1400.-
Kívánság szerint:-csusza tepertő	15	250.-
-csusza bacon	10	250.-
-csusza sajt	10	250.-
-csusza tejföl	10	250.-

Tésztából készült ételeinket igény szerint gluténmentes változatban is elkészítjük.

*Kedves vendégeink! Ételeink várható elkészítési ideje 35-40 perc!*

*Megértésüket köszönjük!*

**Áraink a köret árát valamint a szervízdíjat nem tartalmazzák!**

Extra csomagolás estén, a doboz méretétől függően külön díjat számolunk fel.

Áraink magyar HUF-ban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

\* Az étlapon szereplő megjelölt ételekből kis adagok is rendelhetők, melyek rendelése esetén az étlapon szereplő ár 75 %-át számítjuk fel.



## Saláták

	Ft
50. Friss kertészsaláta <i>(jégsaláta, uborka, paradicsom, lilahagyma)</i>	900.-
51. Sopszka saláta <i>(uborka, paradicsom, paprika, vöröshagyma, feta sajt, olíva olaj)</i>	900.-
52. Hagymás paradicsomsaláta	500.-
53. Idei vegyes saláta	500.-
54. Tejfölös uborkasaláta	500.-
55. Jobbágysaláta <i>(káposzta saláta)</i>	440.-
56. Csemege uborka/Kovászos uborka	480.-
57. Céklasaláta	480.-

## Köreték

	dkg	Ft
58. Sültburgonya	25	490.-
59. Párolt rizs	16	490.-
60. Vajas párolt zöldségek (angol köret)	20	590.-
61. Vegyes köret (párolt rizs- sültburgonya)	25	490.-
62. Hercegnő burgonya	20	590.-
63. Grill zöldség	20	900.-
64. Párolt vöröskáposzta	20	490.-
65. Burgonya püré	25	490.-
66. Rántott hagymakarika	15	490.-
67. Petrezselymes burgonya	25	490.-
68. Rizi-bizi	16	490.-
69. Galuska	15	490.-

Extra csomagolás esetén, a doboz méretétől függően külön díjat számolunk fel.

Áraink magyar HUF-ban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

Az étlapon szereplő \* megjelölt ételekből kis adagok is rendelhetők, melyek rendelése esetén az étlapon szereplő ár 75 %-át számítjuk fel.



## Mártások

		Ft
70.Majonézmártás	1 dl	450.-
71.Tejszínes gombamártás	1,5dl	650.-
72.Mátyás(gombapaprikás)	1,5dl	550.-
73.Vanília sodó	1 dl	250.-
74.Tejföl	1 dl	250.-
75.Ketchup	1 dl	300.-
76.Remoulade mártás	1 dl	500.-

## Desszertek

		Ft
* 77. Tápai almás palacsinta karamell és csokoládé öntettel	2 db	800.-
* 78. Gundel palacsinta	2 db	900.-
* 79. Habos- mákos palacsinta meggy mártással	2 db	900.-
* 80. Túrós palacsinta, lágy vanília öntettel	2 db	850.-
81. Aranygaluska	13 dkg	1000.-
82.Házi mascarponés sajtorta,erdei gyümölcskompóttal	15dkg	990.-

Desszertekhez kitűnő választás lehet: Frittman Muskotály Cuveé 2012  
Tokaji Édes Szamorodni 2011  
(gróf Degenfeld Szőlőbirtok)

*Kedves vendégeink! Ételeink várható elkészítési ideje 35-40 perc!  
Megértésüket köszönjük!*

Extra csomagolás esetén, a doboz méretétől függően külön díjat számolunk fel.

**Áraink a köret árát valamint a szervízdíjat nem tartalmazzák!**

Áraink magyar HUF-ban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

Az étlapon szereplő \* megjelölt ételekből kis adagok is rendelhetők, melyek rendelése esetén az étlapon szereplő ár 75 %-át számítjuk fel.



**Ásványvíz**

	Ft/liter	liter	Ft
Naturaqua (szénsavas, szénsavmentes)	1320,-	0,33	440,-
Naturaqua (szénsavas, szénsavmentes)	1067,-	0,75	800,-
Evian	2600,-	0,25	650,-

**Szénsavas üdítők**

	Ft/liter	liter	Ft
Coca-cola, Coca-cola Light, Coca-cola Zero	1600,-	0,25	400,-
Fanta narancs, citrom	1600,-	0,25	400,-
Kinley tonic	1600,-	0,25	400,-
Kinley gyömbér	1600,-	0,25	400,-
Sprite	1600,-	0,25	400,-

**Energia ital**

	Ft/liter	liter	Ft
Red Bull	3600,-	0,25	900,-

**Rostos üdítők**

	Ft/liter	liter	Ft
Cappy üdítők: (Ananász, narancs, alma, őszibarack, körte, paradicsom)	1760,-	0,25	440,-
Fuzetea (őszibarack-hibiszkusz citrom-citromfű)	1760,-	0,25	440,-

Áraink magyar HUF-ban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.



## Üveges Sörök

	Huf/liter	liter	Huf
Gösser	1,455.-	0,33	480.-
Gösser (citromos)	1,455.-	0,33	480.-
Gösser (alkoholmentes, citromos)	1,455.-	0,33	480.-
Heineken (alkoholmentes)	1,455.-	0,33	480.-
Heineken	1,665.-	0,33	550.-
Soproni Démon (barna)	1,300.-	0,50	650.-
Krusovice	1,400.-	0,50	700.-
Edelweis (szüretlen búza sör)	1,900.-	0,50	950.-

## Vermut

	Huf/liter	liter	Huf
Martini Bianco	6,500.-	0.10	650.-
Martini Dry	6,500.-	0,10	650.-
Campari Bitter	15,000.-	0,10	1500.-

Áraink magyar HUF-ban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.



**Párlatok**

	Huf/liter	2cl	4cl
Bacardi rum	15,000.-	300.-	600.-
Beefeater gin	19,000.-	380.-	760.-
Sierra Tequila silver	16,500.-	330.-	660.-

**Vodkák**

	Huf/liter	2cl	4cl
Absolut	17,500.-	350.-	700.-
Finlandia	16,250.-	325.-	650.-
Smirnoff	17,500.-	350.-	700.-

**Pálinkák**

	Huf/liter	2cl	4cl
Szicsek Birs	35,000.-	700.-	1400.-
Szicsek Bóborkajszi	35,000.-	700.-	1400.-
Szicsek Málna	45,000.-	900.-	1800.-
Bolyhos ágyas szilvapálinka	32,500.-	650.-	1300.-
Bolyhos ágyas barackpálinka	32,500.-	650.-	1300.-
Bolyhos ágyas cigánymeggypálinka	32,500.-	650.-	1300.-
Kosher Szilva	32,500.-	650.-	1300.-
Panyolai Elixír Érlelt Szatmári szilvapálinka	35,000.-	700.-	1400.-
Panyolai Elixír Kajszibarack pálinka	37,500.-	750.-	1500.-
Panyolai Elixír Feketecseresznye pálinka	37,500.-	750.-	1500.-
Panyolai Elixír Vilmoskörte pálinka	37,500.-	750.-	1500.-

**Whiskey**

	Huf/liter	2cl	4cl
Johnnie Walker (red label)	17,500.-	350.-	700.-
Johnnie Walker (black label)	32,500.-	650.-	1300.-
Ballantines	17,500.-	350.-	700.-
Jim Beam	17,500.-	350.-	700.-
Jack Daniel's	20,000.-	400.-	800.-

Áraink magyar HUF-ban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.



**Konyak & Brandy**

	Huf/liter	2cl	4cl
Metaxa*****	17,500,-	350.-	700.-
Remy Martin cognac (VS)	42,500,-	850.-	1700.-
Hennessy cognac	37,500,-	750.-	1500.-

**Likőrök**

	Huf/liter	2cl	4cl
Zwack Unicum Next	17,500.-	350.-	700.-
Zwack Unicum	17,500.-	350.-	700.-
Zwack Unicum Szilva	17,500.-	350.-	700.-
Ouzo	15,000.-	300.-	600.-
Baileys	17,500.-	350.-	700.-
Jagermeister	18,750.-	375.-	750.-

**Pezsgők**

	Huf/liter	Liter	Huf
BB Spumante	3,600,-	0,75,-	2700 .-
BB száraz	3,335-	0,75.-	2500.-
Henkel Trocken	5,865.-	0,75.-	4400.-
Asti Cinzano	8,665.-	0,75.-	6500.-
Gyerek pezsgő	2,000.-	0,75.-	1500.-

**Tea & Kávé**

	Huf
Tea	380.-
Koffeinmentes kávé	450.-
Espresso	380.-
Cappucino	450.-
Tejszínhab	70.-
Tejszín	60.-
Tej	60.-
Méz	170.-

Áraink magyar HUF-ban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

