

Öreg Kőrössy Halászcserda



NYITVATARTÁS:

Mindent nap: 11:30 - 22:00

Telefon: +36 62 495-481

www.oregkorossy.hu e-mail: 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 nádfedeles, 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 e-mail: info@oregkorossy.hu



ÖREG KÖRÖSSY
HALÁSZCSERDA

Előételek

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

Előételeinkhez ajánljuk a Konyári pincészet kitűnő Roséját (2017).

Levesek

	dl	Ft
5. Marha húsleves velőscsonttal, rusztikus piritóssal	5	
<i>(Előkészítési idő: 15 perc)</i>		
6. Fokhagyma krémleves, sajttal és baconnal, zsemlecockával	4	
7. Tárkonyos pulykaragu leves, vele főtt zöldségekkel, csigatésztával	5	
8. Erőleves tojással, csészében	3	

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**

2019.12.29.

Halételek

	dkg	Ft
9. Öreg Kőrössy halászlé		
<i>Filézett halak csontját, bőséggel vízben apró halakkal főzzük, majd áttörjük, Szögedi paprikával, öreg halfőzők receptje alapján fűszerezzük.</i>		
- pontyfiléből	18	
- harcsafiléből	18	
- vegyesen, ponty és harcsafiléből	18	
- halbelsőség csészében (haltej és ikra)	10	
- szögedi csontos ponty halászlé	20	
- bajai gyufa tészta (elkészítési idő: 15-20 perc)	10	
10. Halszeletek szegediesen, paprikás lisztbe forgatva		
Ajánlott köret: sültburgonya		
-pontyfiléből	18	
-harcsafiléből	18	
-fogasfiléből	18	
11. Halszeletek rántva		
Ajánlott köret: sültburgonya		
-pontyfiléből	18	
-harcsafiléből	18	
-fogasfiléből	18	
12. Sült halszeletek Mátyás módra (gombapaprikás)		
Ajánlott köret: galuska		
-pontyfiléből	18	
-harcsafiléből	18	
-fogasfiléből	18	
13. Sült halszeletek tejszínes gombamártással		
Ajánlott köret: vegyes köret		
-pontyfiléből	18	
-harcsafiléből	18	
-fogasfiléből	18	

Halételeinkhez ajánljuk: Frittmann Kadarka 2016

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 ÁFA-t tartalmazzák.

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



**ÖREG KÖRÖSSY
HALÁSZCSERDA**

2020.01.15.

Halételek

	dkg	Ft
14.Halszeletek grillen		
Ajánlott köret: vegyes köret		
pontyfiléből	18	
harcsafiléből	18	
fogasfiléből	18	
15.Halszeletek grillen zöldfűszerekkel		
Ajánlott köret: vegyes köret		
pontyfiléből	18	
harcsafiléből	18	
fogasfiléből	18	
16.Pontyfilé Orly módra	18	
Ajánlott köret: sültburgonya		
<i>A pontyszeleteket omlós sörtésztában, bő olajban sütjük.</i>		
* 17.Marosmenti pontypaprikás, túróscsuszával		
<i>Szögedi paprikából és pontynak javából ízletes paprikást főzünk, túróscsuszával tálaljuk</i>	20	
* 18.Harcsapaprikás, túróscsuszával		20
<i>Szögedi paprikából és harcsának javából ízletes paprikást főzünk, túróscsuszával tálaljuk.</i>		
19.Egyszemélyes vegyes halastál		18
Ajánlott köret: vegyes köret		
<i>A pontyfilét omlós sörtésztában panírozva, a fogast paprikás lisztbe forgatva, a harcsafilét panírozva bő olajban sütjük.</i>		
20.Egyszemélyes vegyes grill halastál		24
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.



**ÖREG KÖRÖSSY
HALÁSZCSERDA**

Halételek

	dkg	Ft
21. Kétszemélyes halastál Ajánlott köret: vegyes köret <i>Pontyfiléket omlós sörtesztában, a harcsa szeleteket panírozva, a fogas szeleteket paprikás lisztbe forgatva.</i>	54	
22. Baconos harcsafilé gombás rizzsel, fokhagyma mártással	18	
23. Diós-pestós grillezett harcsa szeletek cukkinis kevert salátával	20	
24. Fokhagymás szürkeharcsa grillezve, friss kertészsalátával	32	
25. Tiszai pontypatkó rántva Ajánlott köret: sültburgonya <i>A ponty derekát szeletelve, panírozva bő olajban ropogósra sütjük.</i>	30	
26. Rántott harcsa szeletek amerikai káposztasalátával	18	
27. Vegyes egészben sült halizelítő, rántott hagymakarikával	85	
28. Grill kecsége, kevert salátával	35	

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.



**ÖREG KÖRÖSSY
HALÁSZCSÁRDA**

2020.01.29.

Szárnyas és vadételek

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

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.



**ÖREG KÖRÖSSY
HALÁSZCSERDA**

2020.01.29.

Konyhafőnök ajánlata

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

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
HALÁSZCSERDA**

2020.01.29.

Vegetáriánus ételek

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

Csuszák

	dkg	Ft
* 48.Házi túróscsusza tepertővel	25	
* 49.Sajtos- tejföls túróscsusza pirosra sütvve	25	
* 50.Házi túróscsusza pirított baconnal	25	
Kívánság szerint:-csusza tepertő	15	
-csusza bacon	10	
-csusza sajt	10	
-csusza tejföl	10	

Tésztából készült ételünket 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.



**ÖREG KÖRÖSSY
HALÁSZCSÁRDA**

2020.01.29.

Saláták

Ft

51. Friss kertészsaláta *(jégsaláta, uborka, paradicsom, lilahagyma)*
52. Sopszka saláta *(uborka, paradicsom, paprika, vöröshagyma, feta sajt, olíva olaj)*
53. Hagymás paradicsomsaláta
54. Idei vegyes saláta
55. Tejfölös uborkasaláta
56. Jobbágysaláta *(káposzta saláta)*
57. Csemege uborka/Kovászos uborka
58. Céklasaláta
59. Házi Dézsás Savanyúság *(októbertől-áprilisig)*

Köreték

dkg

Ft

- | | |
|--|----|
| 60. Sültburgonya | 25 |
| 61. Párolt rizs | 16 |
| 62. Vajas párolt zöldségek (angol köret) | 20 |
| 63. Vegyes köret (párolt rizs- sültburgonya) | 25 |
| 64. Hercegnő burgonya | 20 |
| 65. Grill zöldség | 20 |
| 66. Párolt vöröskáposzta | 20 |
| 67. Burgonya püré | 25 |
| 68. Rántott hagymakarika | 15 |
| 69. Petrezselymes burgonya | 25 |
| 70. Rizi-bizi | 16 |
| 71. Galuska | 15 |

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

2020.01.29.

Mártások

Ft

72.Majonézmártás	1 dl
73.Tejszínes gombamártás	1,5dl
74.Mátyás(gombapaprikás)	1,5dl
75.Vanília sodó	1 dl
76.Tejföl	1 dl
77.Ketchup	1 dl
78.Remoulade mártás	1 dl

Desszertek

Ft

* 79. Tápai almás palacsinta karamell és csokoládé öntettel	2 db
* 80. Gundel palacsinta	2 db
* 81. Habos- mákos palacsinta meggy mártással	2 db
* 82. Túrós palacsinta, lágy vanília öntettel	2 db
83. Aranygaluska	13 dkg

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.



**ÖREG KÖRÖSSY
HALÁSZCSÁRDA**

2020.01.29.

Ásványvíz

	Ft/liter	liter	Ft
Naturaqua (szénsavas, szénsavmentes)		0,33	
Naturaqua (szénsavas, szénsavmentes)		0,75	
Evian		0,25	

Szénsavas üdítők

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

Energia ital

	Ft/liter	liter	Ft
Red Bull		0,25	

Rostos üdítők

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

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



Párlatok

Huf/liter 2cl 4cl

Bacardi rum
Beefeater gin
Sierra Tequila silver

Vodkák

Huf/liter 2cl 4cl

Absolut
Finlandia
Smirnoff

Pálinkák

Huf/liter 2cl 4cl

Szicsek Birs
Szicsek Bóborkajszi
Szicsek Málna
Bolyhos ágyas szilvapálinka
Bolyhos ágyas barackpálinka
Bolyhos ágyas cigánymeggy-pálinka
Kosher Szilva
Panyolai Elixír Érelet Szatmári szilvapálinka
Panyolai Elixír Kajszi-barack pálinka
Panyolai Elixír Fekete-cseresznye pálinka
Panyolai Elixír Vilmoskörte pálinka

Whiskey

Huf/liter 2cl 4cl

Johnnie Walker (red label)
Johnnie Walker (black label)
Ballantines
Jim Beam
Jack Daniel's

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



**ÖREG KÖRÖSSY
HALÁSZCSERDA**

2019.05.16

Konyak & Brandy

Metaxa*****

Remy Martin cognac (VS)

Hennessy cognac

Huf/liter

2cl

4cl

Likőrök

Zwack Unicum Next

Zwack Unicum

Zwack Unicum Szilva

Ouzo

Baileys

Jagermeister

Huf/liter

2cl

4cl

Pezsgők

BB Spumante

BB száraz

Henkel Trocken

Asti Cinzano

Gyerek pezsgő

Huf/liter

Liter

Huf

0,75.-

0,75.-

0,75.-

0,75.-

0,75.-

Tea & Kávé

Tea

Koffeinmentes kávé

Espresso

Cappucino

Tejszínhab

Tejszín

Tej

Méz

Huf



ÖREG KÖRÖSSY
HALÁSZCSÁRDA

2019.05.16