

Öreg Körössy Halászcserda



NYITVATARTÁS:

Mindent nap: 11:30 - 22:00

Telefon: +36 62 495-481

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

Öreg Körössy Halászcserda



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

Minden nap: 11:30 - 22:00

Telefon: +36 62 495-481

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

Előételek

	dkg	Ft
1. Makói haltepertő, rántott hagymakarikákkal	15	2090,-
<i>A ponty hasát csíkokra vágva, finoman fűszerezve, panírban sütjük, ropogós hagymakarikával tálaljuk.</i>		
2. Haltej rántva	15	1990,-
3. Ropogós, fűszeres halfüle	25	1090,-
<i>A ponty nyakát és első uszonyát, finoman fűszerezve, bő olajban sütjük.</i>		
4. Rántott camembert sajt, áfonya lekvárral	12,5	2090,-

Előételeinkhez ajánljuk a Pannonhalmi Apátság kitűnő Roséját

Levesek

	dl	Ft
5. Marha húsleves velőscsonttal, rusztikus piritóssal	5	1290,-
<i>(Előkészítési idő: 15 perc)</i>		
6. Fokhagyma krémleves, sajttal és baconnal, zsemlekockával	4	890,-
7. Tárkonyos pulykaragu leves, vele főtt zöldségekkel, csigatésztával	5	1190,-
8. Erőleves tojással	4	690,-
9. Erdei gyümölcskrém leves	4	990,-
<i>(szezonálisan kapható)</i>		

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 Ft-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
10.Öreg Kőrössy halászlé		
<i>Filézett halak csontját, bő hagymás vízben apró halakkal főzzük, majd áttörjük, Szögedi paprikával, öreg halfőzők receptje alapján fűszerezzük.</i>		
- pontyfiléből	18	2890.-
- harcsafiléből	18	3090.-
- vegyesen,ponty és harcsafiléből	18	2990.-
- szögedi csontos ponty halászlé	20	2790.-
- halbelsőség csészében (haltej és ikra)	10	1790.-
- bajai gyufa tészta (elkészítési idő: 15-20 perc)	10	590.-
11.Halszeletek szegediesen, paprikás lisztbe forgatva		
Ajánlott köret: petrezselymes burgonya		
-pontyfiléből	18	2290.-
-harcsafiléből	18	2690.-
-fogasfiléből	18	3390.-
12.Halszeletek rántva		
Ajánlott köret: sültburgonya		
-pontyfiléből	18	2490.-
-harcsafiléből	18	2890.-
-fogasfiléből	18	3390.-
13.Sült halszeletek Mátyás módra (paprikás gombamártás)		
Ajánlott köret: galuska		
-pontyfiléből	18	2590.-
-harcsafiléből	18	2890.-
-fogasfiléből	18	3490.-

Halászlevünkhöz a St. Andrea pince kiváló Kadarka borát ajánljuk (Eger)

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
14.Halszeletek grillen		
Ajánlott köret: grillezett zöldség		
- pontyfiléből	18	2290.-
- harcsafiléből	18	2690.-
- fogasfiléből	18	3390.-
15.Halszeletek grillen zöldfűszerekkel		
Ajánlott köret: rizi-bizi		
- pontyfiléből	18	2390.-
- harcsafiléből	18	2690.-
- fogasfiléből	18	3490.-
16.Halszeletek Orly módra		
<i>A pontyszeleteket omlós sörtesztában, bő olajban sütjük.</i>		
Ajánlott köret: burgonyapüré		
- pontyfiléből	18	2590.-
- harcsafiléből	18	2790.-
17.Panko morzsában sült halszeletek batáta pürével		
- harcsafiléből	18	3290.-
- fogasfiléből	18	4090.-
*18.Marosmenti pontypaprikás, túróscsuszával	20	3090.-
<i>Szögedi paprikából és pontynak javából izletes paprikást főzünk, túróscsuszával tálaljuk</i>		
*19.Harcsapaprikás, túróscsuszával	20	3290.-
<i>Szögedi paprikából és harcsának javából izletes paprikást főzünk, túróscsuszával tálaljuk.</i>		
20.Süllőpaprikás Öreg Körössy módra, grenadírmars-sal	20	4390.-

Halételeinkhez ajánljuk: Pállfy Olaszrizling (Köveskál)

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
21.Egyszemélyes vegyes grill halastál Ajánlott köret: sültburgonya, grill zöldség <i>Grillezett ponty, harcsa és fogas szeletek.</i>	24	2990.-
22.Egyszemélyes vegyes halastál Ajánlott köret: vegyes köret <i>A pontyfilét omlós sörtesztában panírozva, a fogast paprikás lisztbe forgatva, a harcsafilét panírozva bő olajban sütjük.</i>	24	3090.-
23.Kétszemélyes halastál Ajánlott köret: vegyes köret <i>Pontyfiléket omlós sörtesztában, a harcsa szeleteket panírozva, a fogas szeleteket paprikás lisztbe forgatva.</i>	54	6590.-
24.Baconos harcsafilé gombás rizzsel, fokhagyma mártással	18	3090.-
25.Fokhagymás szürkeharcsa grillezve, friss kertészsalátával	32	3990.-
26.Tiszai pontypatkó rántva Ajánlott köret: sültburgonya <i>A ponty derekát szeletelve, panírozva bő olajban ropogósra sütjük.</i>	30	3190.-
27.Rántott harcsa szeletek amerikai káposztasalátával	18	3290.-
28.Ropogós bundában sült harcsafilé spenótos rizottóval	18	3090.-
29.Vegyes egészben sült halízeltő, rántott hagymakarikával	85	3390.-
30.Parmezán kéregben sült süllőfilé friss kertészsalátával	18	4290.-

Halételeinkhez ajánljuk: Léгли Chardonnay (Balatonboglár)
Dúzsi Kékfrankos Rosé (Szekszárd)

*„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 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.

Szárnyas és vadételek

	dkg	Ft
31.Filézett csirkecomb roston Ajánlott köret: petrezselymes burgonya	25	2090.-
32.Filézett csirkecomb rántva Ajánlott köret: sültburgonya	25	2190.-
*33.Rántott csirkemellfilé Ajánlott köret: burgonyapüré	18	2290.-
34.Cukkinis csirkés brassói aprópecsenye	18	2590.-
*35.Cézár saláta pirított csirkemell csíkokkal	18	2690.-
36.Bacon szalonnába göngyölt roston csirkemell Ajánlott köret: hercegnő burgonya	18	2290.-
37.Kemencében sült libacomb, párolt vöröskáposztával, burgonya pürével	45	3790.-
*38.Sajttal hízlalt pulykamell rolád rántva Ajánlott köret: rizi-bizi <i>A pulykamellet fűszeres sajttal töltve, panírozva sütjük.</i>	20	2590.-
*39.Pulykamell szeletek füstölt mozzarellával és paradicsommal csőben sütve Ajánlott köret: párolt rizs	18	2690.-
40.Szarvaspörkölt galuskával	30	2990.-

Szárnyas- és vadételeinkhez kitűnő választás lehet: Linzer-Orosz Zöldveltelini (Sopron)

Etyeki Kúria Sauvignon Blanc (Etyek)

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
41. Öreg Kőrössy cigánypecsenye Ajánlott köret: sültburgonya <i>A sertésnyakast roston sütjük, kakastaréjjal tálaljuk.</i>	25	2790.-
*42. Tenkes szelet Ajánlott köret: sültburgonya <i>Gombás-sajtos, fűszeres töltelékkel töltött sertés szelet panírozva, b6 olajban sütvé.</i>	18	2890.-
43. Óriás sertéskaraj rántva Ajánlott köret: burgonyapüré	24	2790.-
44. Egyszemélyes bőségtál Ajánlott köret: vegyes köret <i>Rántott csirkemell filé, bacon szalonnába göngyölt roston pulykamell és gombás sajtkrémrel töltött sertés szelet.</i>	25	2890.-
45. Bőségtál két személyre Ajánlott köret: vegyes köret <i>Rántott csirkemell filé, bacon szalonnába göngyölt roston pulykamell és gombás sajtkrémrel töltött sertés szelet.</i>	50	5790.-
46. Lazac steak vajon párolt zöldségekkel	20	3690.-
47. Tüzes harcsacsíkok vajjas-petrezselymes burgonyával	18	2990.-

Konyhafőnökünk borajánlata: Laposa Szürkebarát (Badacsony)
Sebestyén Bikavér (Szekszárd)

„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.

Vegetáriánus ételek

	dkg	Ft
*48. Gombapaprikás, galuskával	25	1990.-
*49. Trappista sajt rántva Ajánlott köret: sültburgonya	15	1890.-
*50. Füstölt mozzarella vaslapon sütve, joghurtos jégsaláta ágyon	12	2290.-
51. Vega-tál, remoulade mártással <i>Kapros túróval töltött gomba rántva, trappista sajt rántva, vaslapon sült cukkini, rántott hagymakarika, grillezett camembert sajt</i>	25	3290.-

Csuszák

	dkg	Ft
*52. Házi túróscsusza tepertővel	25	1290.-
*53. Sajtos- tejfölös túróscsusza pirosra sütve	25	1490.-
*54. Házi túróscsusza pirított baconnal	25	1490.-
Kívánság szerint: -csusza tepertő	15	290.-
-csusza bacon	10	290.-
-csusza sajt	10	290.-
-csusza tejföl	10	290.-

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 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.

Saláták

	Ft
55. Hagymás paradicsomsaláta	590.-
56. Idei vegyes saláta	590.-
57. Tejfölös uborkasaláta	590.-
58. Jobbágysaláta <i>(káposzta saláta)</i>	590.-
59. Csemege uborka/Kovászos uborka <i>(májustól-októberig)</i>	590.-
60. Céklasaláta <i>(októbertől-áprilisig)</i>	590.-
61. Házi Dézsás Savanyúság <i>(októbertől-áprilisig)</i>	790.-
62. Friss kertészsaláta <i>(jégsaláta, uborka, paradicsom, lilahagyma)</i>	900.-
63. Sopszka saláta <i>(uborka, paradicsom, paprika, vöröshagyma, feta sajt, olíva olaj)</i>	990.-

Köreték

	dkg	Ft
64. Sültburgonya	25	590.-
65. Párolt rizs	16	590.-
66. Vegyes köret <i>(párolt rizs - sültburgonya)</i>	20	590.-
67. Burgonyapüré	25	590.-
68. Hercegnő burgonya	20	690.-
69. Grillezett vegyes zöldségek	20	990.-
70. Párolt vöröskáposzta	20	590.-
71. Angol köret <i>(vajás párolt zöldségek)</i>	25	690.-
72. Rántott hagymakarika	15	590.-
73. Petrezselymes burgonya	25	590.-
74. Rizi-bizi	16	590.-
75. Galuska	15	590.-
76. Kenyér	1 szelet	70.-

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

77.Majonézmártás	1 dl	490.
78.Ketchup	1 dl	290.-
79.Remoulade mártás	1 dl	590.-
80.Fokhagymamártás	1 dl	490.-

Desszertek

Ft

*81.Tápai almás palacsinta karamell és csokoládé öntettel	2 db	890.-
*82.Gundel palacsinta	2 db	990.-
*83.Habos- mákos palacsinta meggy mártással	2 db	990.-
*84.Túrós palacsinta lágy vanília öntettel	2 db	890.-
85.Aranygaluska	15 dkg	1090.-
Kívánság szerint: -extra vanília sodó	1 dl	390.-

Desszertekhez kitűnő választás lehet: Újvári Cserszegi Fűszeres édes (Csongrád)
Oremus Tokaji Aszú 3 puttonyos (Tokaj)

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

	liter	Ft
Naturaqua (szénsavas, szénsavmentes)	0,33	420,-
Naturaqua (szénsavas, szénsavmentes)	0,75	800,-
Evian	0,25	650,-

Szénsavas üdítők

	liter	Ft
Coca-cola, Coca-cola Light, Coca-cola Zero	0,25	420,-
Fanta narancs	0,25	420,-
Kinley tonic	0,25	420,-
Kinley gyömbér	0,25	420,-
Sprite	0,25	420,-

Energia ital

	liter	Ft
Red Bull	0,25	800,-

Rostos üdítők

	liter	Ft
Alma	0,1	170,-
Ananász	0,1	170,-
Őszi	0,1	170,-
Körte	0,1	170,-
Fuze Ice Tea (citrom, barack)	0,1	170,-
Narancs (100 %-os)	0,1	220,-

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

Üveges Sör

	liter	Ft
Gösser (citromos-alkoholmentes)	0,33	480.-
Heineken (alkoholmentes)	0,33	480.-
Heineken	0,33	550.-
Soproni Démon (barna)	0,50	600.-
Pilsner Urquell	0,50	680.-

Aperitif

	liter	Ft
Martini Bianco, Dry	0.10	700.-
Aperol	0,04	600.-
Campari Bitter	0,10	1400.-

Párlatok

	2cl	4cl
Bacardi Superior rum	350.-	700.-
Gong Mediterrán gin	400,-	800.-
Hendrick's gin	600,-	1200,-
Absolut vodka	350,-	700,-
Grey Goose vodka	550,-	1100,-
Sierra Tequila silver	350.-	700.-

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

Pálinkák

	2cl	4cl
Panyolai Elixír Szilva	550.-	1100.-
Panyolai Elixír Alma	550.-	1100.-
Gong Birs	600.-	1200.-
Gong Kajszi	600.-	1200.-
Gong Málna	900.-	1800.-
Gong Irsai Olivér Szőlő 51°	600.-	1200.-
Gong Meggy	600.-	1200.-
Gong Vilmoskörte	600.-	1200.-

Whiskey

	2cl	4cl
Ballantines	350.-	700.-
Jack Daniel's	400.-	800.-
Laphroaig Single Malt 10 éves	750.-	1500.-

Likőrök

	2cl	4cl
Zwack Unicum	350.-	700.-
Zwack Unicum Szilva	350.-	700.-
Baileys	350.-	700.-
Jagermeister	350.-	700.-

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

Konyak & Brandy

	2cl	4cl
Metaxa*****	350.-	700.-
Hennessy VS cognac	700.-	1400.-

Pezsgő, Prosecco

	Liter	dl	Ft
Bortolomiol Prosecco	0,75,-	400,-	3000 .-
Hungária Extra Dry pezsgő (száráz)	0,75,-		3400.-
Hungária Irsai Olivér pezsgő (édes)	0,75,-		3400.-
Asti Martini pezsgő	0,75,-		5400.-
Alkoholmentes gyerek pezsgő	0,75,-		1500.-

Tea & Kávé kiegészítők

	Ft
Tejszínhab	60.-
Tejszín	50.-
Tej	60.-
Méz	150.-

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