

Öreg Kőrössy Halászcserda



NYITVATARTÁS:

Mindennap: 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 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 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:

Mindennap: 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	2790,-
<i>A ponty hasát csíkokra vágva, finoman fűszerezve, panírban sütjük, ropogós hagymakarikával tálaljuk.</i>		
2. Haltej rántva	15	2490,-
3. Ropogós,fűszeres halfüle	25	1490,-
<i>A ponty nyakát és első uszonyát, finoman fűszerezve, bő olajban sütjük.</i>		
Előételeinkhez ajánljuk a Szeleshát Syrah Rosé ját.		

Levesek

	dl	Ft
4. Aranysárga csontleves	4	690.-
5. Fokhagyma krémleves, baconnal, és zsemlekockával	4	1090.-
6. Erdei gyümölcskrém leves	4	1190.-
7. Tárkonyos pulykaragu leves, vele főtt zöldségekkel, csigatésztával	5	1390.-
<i>(szezonálisan kapható)</i>		
8. Tyúkhúsleves gazdagon csigatésztával	5	1490.-

*Kedves vendégeink! Ételeink várható elkészítési ideje 40-45 perc!
Megértésüket köszönjük!*

Áraink a köret árát, valamint a szervízdíjat nem tartalmazzák!

Fogyasztás után szervízdíjat nem számolunk fel!

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
9.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	3990.-
- vegyesen,ponty és harcsafiléből	18	4090.-
- harcsafiléből	18	4190.-
- szögedi csontos ponty halászlé	25	3890.-
- halbelsőség csészében (haltej és ikra)	10	2790.-
- bajai gyufa tészta (elkészítési idő: 15-20 perc)	10	690.-
10.Halszeletek szegediesen, paprikás lisztbe forgatva		
Ajánlott köret: petrezselymes burgonya		
-pontyfiléből	18	3090.-
-harcsafiléből	18	3490.-
-fogasfiléből	18	4190.-
11.Halszeletek rántva		
Ajánlott köret: sültburgonya		
-pontyfiléből	18	3290.-
-harcsafiléből	18	3690.-
-fogasfiléből	18	4190.-
12.Sült halszeletek Mátyás módra (paprikás gombamártás)		
Ajánlott köret: galuska		
-pontyfiléből	18	3390.-
-harcsafiléből	18	3690.-

Halászlevünkhöz a Szeleshát kiváló Kadarka borát ajánljuk

Kedves vendégeink! Ételeink várható elkészítési ideje 40-45 perc!

Megértésüket köszönjük!

Áraink a köret árát, valamint a szervízdíjat nem tartalmazzák!

Fogyasztás után szervízdíjat nem számolunk fel!

Extra csomagolás estén, 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
13.Halszeletek grillen		
Ajánlott köret: grillezett zöldség		
- pontyfiléből	18	2990.-
- harcsafiléből	18	3390.-
- fogasfiléből	18	4090.-
14.Halszeletek Orly módra		
<i>A pontyszelvényeket omlós sörtesztában, bő olajban sütjük.</i>		
Ajánlott köret: burgonyapüré		
- pontyfiléből	18	3290.-
- harcsafiléből	18	3490.-
15.Panko morzsában sült halszeletek batáta pürével		
- harcsafiléből	18	3990.-
- fogasfiléből	18	4790.-
*16.Marosmenti pontypaprikás, túróscsuszával	20	3890.-
<i>Szögedi paprikából és pontynak javából ízletes paprikást főzünk, túróscsuszával tálaljuk</i>		
*17.Harcsapaprikás, túróscsuszával	20	4090.-
<i>Szögedi paprikából és harcsának javából ízletes paprikást főzünk, túróscsuszával tálaljuk.</i>		

Halételeinkhez ajánljuk: Dúzsi Olaszrizling

Kedves vendégeink! Ételeink várható elkészítési ideje 40-45 perc!

Megértésüket köszönjük!

Áraink a köret árát, valamint a szervízdíjat nem tartalmazzák!

Fogyasztás után szervízdíjat nem számolunk fel.

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
18.Egyszemélyes vegyes grill halastál Ajánlott köret: sültburgonya, grill zöldség <i>Grillezett ponty és harcsa szeletek.</i>	24	4190.-
19.Egyszemélyes vegyes halastál Ajánlott köret: vegyes köret <i>A harcsafilét omlós sörtesztában, harcsa grillezve, a pontyfilét rántva tálaljuk.</i>	24	4290.-
20.Háromszemélyes halastál Ajánlott köret: vegyes köret <i>A harcsafiléket omlós sörtesztában a harcsa szeleteket grillezve, a pontyfilé szeleteket rántva tálaljuk.</i>	54	12.690.-
21. Ötszemélyes halastál Ajánlott köret: vegyes köret <i>A harcsafiléket omlós sörtesztában a harcsa szeleteket grillezve, a pontyfilé szeleteket rántva. A pisztrángot egészben sütve Makói haltepertővel tálaljuk.</i>	129	20.490.-
22.Baconos harcsafilé gombás rizzsel, fokhagyma mártással	18	3890.-
23.Ropogós bundában sült harcsafilé spenótos rizottóval	18	3890.-
24.Tiszai pontyatkó rántva Ajánlott köret: sültburgonya <i>A ponty derekát szeletelve, panírozva bő olajban ropogósra sütjük.</i>	30	3990.-
25.Rántott harcsa szeletek amerikai káposztasalátával	18	4090.-

Halételeinkhez ajánljuk: Gedeon Irsai Olivér 2022, Gedeon Kékfrankos Rosé 2022

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

Kedves vendégeink! Ételeink várható elkészítési ideje 40-45 perc!

Megértésüket köszönjük!

Áraink a köret árát, valamint a szervízdíjat nem tartalmazzák!

Fogyasztás után szervízdíjat nem számolunk fel!

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

Szárnyas és vadételek

	dkg	Ft
26.Filézett csirkecomb roston Ajánlott köret: petrezselymes burgonya	25	2790.-
27.Filézett csirkecomb rántva Ajánlott köret: sültburgonya	25	2890.-
28. Roston csirkemellfilé Ajánlott köret: burgonyapüré	16	2890.-
* 29.Rántott csirkemellfilé Ajánlott köret: burgonyapüré	16	2990.-
30.Bacon szalonnába göngyölt roston csirkemell Ajánlott köret: hercegnő burgonya	18	3090.-
31.Csirkés brassói aprópecsenye friss kerti zöldségekkel	16	3190.-
* 32.Sajttal hízlalt pulykamell rolád rántva Ajánlott köret: rizi-bizi <i>A pulykamellét fűszeres sajttal töltve, panírozva sütjük.</i>	16	3290.-
* 33.Cézár saláta pirított csirkemell csíkokkal	16	3390.-
* 34.Pulykamell szeletek füstölt mozzarellaival és paradicsommal csőben sütve Ajánlott köret: párolt rizs	16	3390.-
35.Kemencében sült kacsacomb, párolt vöröskáposztával, burgonya pürével	45	5490.-
36.Szarvaspörkölt galuskával	30	3990.-

Szárnyas- és vadételeinkhez kitűnő választás lehet: Gedeon Irsai Olivér 2022
Kedves vendégeink! Ételeink várható elkészítési ideje 40-45 perc!
Megértésüket köszönjük!

Áraink a köret árát, valamint a szervízdíjat nem tartalmazzák!

Fogyasztás után szervízdíjat nem számolunk fel!

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!

Konyhafőnök ajánlata

	dkg	Ft
37.Óriás sertéskaraj rántva Ajánlott köret: burgonyapüré	24	3390.-
38.Öreg Kőrössy cigánypecsenye Ajánlott köret: sültburgonya <i>A sertésnyakast roston sütjük, kakastaréjjal tálaljuk.</i>	25	3490.-
39.Tenkes szelet Ajánlott köret: sültburgonya <i>Gombás-sajtos, fűszeres töltelékkel töltött sertés szelet panírozva, bő olajban sütvé.</i>	16	3490.-
40.Falusi töltött borda Ajánlott köret: sültburgonya <i>Kolbászos, fűszeres töltött sertés szelet panírozva, bő olajban sütvé.</i>	16	3490.-
41.Egyszemélyes bőségtál Ajánlott köret: vegyes köret <i>Rántott pulykamell filé, bacon szalonnába göngyölt roston csirkemell és gombás sajtkrémmel töltött sertés szelet.</i>	26	3490.-
42.Bőségtál három személyre Ajánlott köret: vegyes köret <i>Rántott pulykamell filé, bacon szalonnába göngyölt roston csirkemell és gombás sajtkrémmel töltött sertés szelet.</i>	52	10490.-
43. Bőségtál öt személyre <i>Rántott pulykamell filé, bacon szalonnába göngyölt roston csirkemell, gombás sajtkrémmel töltött sertés szelet, füstölt kolbással töltött sertés szelet roston sült csirkecomb filé, rántott hagymakarikákkal.</i>	106	17990.-

Konyhafőnökünk borajánlata: Dúzsi Olaszrizling; Dúzsi Marci 2022

„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 40-45 perc!

Megértésüket köszönjük!

Áraink a köret árát, valamint a szervízdíjat nem tartalmazzák!

Fogyasztás után szervízdíjat nem számolunk fel!

Extra csomagolás estén, 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

Vegetáriánus ételek

	dkg	Ft
*44. Gombapaprikás,galuskával	25	2490.-
*45. Trappista sajt rántva	15	2990.-
Ajánlott köret: sültburgonya		
46. Vega-tál, remoulade mártással	25	3990.-
<i>Kapros túróval töltött gomba rántva, trappista sajt rántva, vaslapon sült cukkini, rántott hagymakarika.</i>		

Csuszák

	dkg	Ft
47. Házi túrócsusza tepertővel	25	2190.-
48. Sajtós- tejfölös túrócsusza pirosra sütve	25	2390.-
49. Házi túrócsusza pirított baconnal	25	2490.-
Kívánság szerint:		
csusza tepertő	10	290.-
csusza bacon	10	290.-
csusza sajt	10	290.-
csusza tejföl	10	290.-

Kedves vendégeink! Ételeink várható elkészítési ideje 40-45 perc!

Megértésüket köszönjük!

Áraink a köret árát, valamint a szervízdíjat nem tartalmazzák!

Fogyasztás után szervízdíjat nem számolunk fel!

Extra csomagolás estén, 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

Saláták

	Ft
50.Hagymás paradicsomsaláta	690.-
51.Idei vegyes saláta	690.-
52.Tejfölös uborkasaláta	690.-
53.Jobbágysaláta (káposzta saláta)	690.-
54.Csemege uborka/Kovászos uborka (májustól-októberig)	690.-
55.Céklasaláta (októbertől-áprilisig)	690.-
56.Házi Dézsás Savanyúság (októbertől-áprilisig)	890.-
57.Friss kertészsaláta (jégsaláta, uborka, paradicsom, lilahagyma)	1090.-
58.Sopszka saláta (uborka, paradicsom, paprika, vöröshagyma, feta sajt, olíva olaj)	1190.-

Köretek

	dkg	Ft
59.Sültburgonya	25	690.-
60.Párolt rizs	16	690.-
61.Vegyes köret (párolt rizs - sültburgonya)	20	690.-
62.Burgonyapüré	25	690.-
63.Párolt vöröskáposzta	20	690.-
64.Rántott hagymakarika	15	690.-
65.Petrezselymes burgonya	25	690.-
66.Rizi-bizi	16	690.-
67.Galuska	15	690.-
68.Hercegnő burgonya	20	790.-
69.Angol köret (vajás párolt zöldségek)	25	990.-
70.Grillezett vegyes zöldségek	20	1090.-
71.Kenyér	1 szelet	99.-

Kedves vendégeink! Ételeink várható elkészítési ideje 40-45 perc!

Megértésüket köszönjük!

**Áraink a köret árát, valamint a szervizdíjat nem tartalmazzák!
Fogyasztás után szervizdíjat nem számolunk fel!**

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

Mártások

Ft

72.Ketchup	1 dl	390.-
73.Majonézmártás	1 dl	490.-
74.Fokhagymamártás	1 dl	490.-
75.Remoulade mártás	1 dl	590.-

Desszertek

Ft

*76.Tápai almás palacsinta karamell és csokoládé öntettel	2 db	1190.-
*77.Gundel palacsinta	2 db	1290.-
*78.Habos- mákos palacsinta meggy mártással	2 db	1290.-
*79.Túrós palacsinta lágy vanília öntettel	2 db	1290.-
80.Aranygaluska	15 dkg	1290.-
Kívánság szerint: -extra vanília sodó	1 dl	290.-

Desszertekhez kitűnő választás lehet: Tramini édes
Kedves vendégeink! Ételeink várható elkészítési ideje 40-45 perc!

Megértésüket köszönjük!

Áraink a köret árát, valamint a szervízdíjat nem tartalmazzák!

Fogyasztás után szervízdíjat nem számolunk fel!

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

Ásványvíz

	liter	Ft
Naturaqua (szénsavas, szénsavmentes)	0,33	579 ,-
Naturaqua (szénsavas, szénsavmentes)	0,75	1090,-
Evian	0,25	750,-

Szénsavas üdítők

	liter	Ft
Pepsi cola , Pepsi cola Black (cukormentes)	0,33	520,-
Schweppes narancs	0,33	520,-
Schweppes tonic	0,33	520,-
Canada Dry	0,33	520,-
7 Up	0,33	520,-

Energia ital

	liter	Ft
Red Bull	0,25	850,-

Rostos üdítők

	liter	Ft
Alma	0,1	269,-
Ananász	0,1	269,-
Őszi	0,1	269,-
Körte	0,1	269,-
Fuze Ice Tea (citrom, barack)	0,1	269,-
Narancs (100 %-os)	0,1	319,-

Éttermünkben a szervízdíjat NEM számítunk fel

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

Üveges Sör

	liter	Ft
Gösser (citromos-alkoholmentes)	0,33	680.-
Heineken (alkoholmentes)	0,33	680.-
Heineken	0,33	749.-
Soproni Démon (barna)	0,50	920.-
Pilsner Urquell	0,50	920.-

Aperitif

	liter	Ft
Martini Bianco, Dry	0.10	800.-
Aperol	0,04	700.-
Campari Bitter	0,10	1500.-

Párlatok

	2cl	4cl
Bacardi Superior rum	600.-	1200.-
Gong Mediterrán gin	650,-	1300.-
Hendrick's gin	850,-	1700,-
Absolut vodka	600,-	1200,-
Grey Goose vodka	800,-	1600,-
Sierra Tequila silver	600.-	1200.-

Fogyasztás után szervízdíjat NEM számolunk fel!

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

Pálinkák

	2cl	4cl
Panyolai Elixír Szilva	900.-	1800.-
Panyolai Elixír Alma	900.-	1800.-
Gong Birs	950.-	1900.-
Gong Kajszi	950.-	1900.-
Gong Málna	1250.-	2500.-
Gong Irsai Olivér Szőlő 51°	950.-	1900.-
Gong Meggy	950.-	1900.-
Gong Vilmoskörte	950.-	1900.-

Whiskey

	2cl	4cl
Ballantines	600.-	1200.-
Jack Daniel's	650.-	1300.-
Laphroaig Single Malt 10 éves	1000.-	2000.-

Likőrök

	2cl	4cl
Zwack Unicum	600.-	1200.-
Zwack Unicum Szilva	600.-	1200.-
Baileys	600.-	1200.-
Jagermeister	600.-	1200.-

Fogyasztás után szervízdíjat NEM számolunk fel!

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

Konyak & Brandy

	2cl	4cl
Metaxa*****	600.-	1200.-
Hennessy VS cognac	950.-	1900.-

Pezsgő, Prosecco

	Liter	dl	Ft
Borbély Pince Bóbita (gyöngyözőbor)	0,75,-	510-	3850 .-
Hungária Extra Dry pezsgő (száraz)	0,75,-		3850.-
Hungária Irsai Olivér pezsgő (édes)	0,75,-		3850.-
Asti Martini pezsgő	0,75,-		5850.-
Alkoholmentes gyerek pezsgő	0,75,-		1950.-

Tea & Kávé kiegészítők

	Ft
Tejszínhab	150.-
Tejszín	110.-
Tej	120.-
Méz	249.-

Fogyasztás után szervízdíjat NEM számolunk fel!

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