

ÖREG KÖRÖSSY HALÁSZCSÁRDA



NYITVÁTARTÁS:

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 roston sült halak és a túrós csusza.

Az 1970-71-es árvízét követően-amelynek legmagasabb vízszintjét az épület falán tábla jelzi a már államosított cserdát, 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 VENDÉGLŐSÖK

Kiss Tibor
tulajdonos



NYITVA TARTÁS:

Mindent nap: 11:30 - 22:00

Telefon: +36 62 495-481




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

Előételek

Ft

Haltatár friss kerti zöldségekkel, rusztikus pírítóssal    3290,-

Makói haltepertő rántott hagymakarikákkal lilahagyma lekvárral 3290,-

A ponty hasát csíkokra vágva, finoman fűszerezve, panírban   

sütjük, ropogós hagymakarikával tálaljuk.

Haltej rántva    2990,-

Ropogós, fűszeres halfüle   2490,-

A ponty nyakát és első uszonyát, finoman fűszerezve, bő olajban sütjük.

Előételeinkhez ajánljuk a Szeleshát Syrah Roséját.

Levesek

Ft

Aranysárga csontleves, csigatésztával   1190,-

Fokhagyma krémleves baconnal és zsemlekockával sajttal szorva   1690,-

Erdei gyümölcskrém leves hidegen tejszínhabbal, mentával   1790,-

(szezonálisan kapható)

Tárkonyos pulykaragu leves vele főtt zöldségekkel, csigatésztával    1990,-

Tyúkhúsleves gazdagon csigatésztával   1990,-

Toskán paradicsomleves sült sajtos grissinivel   1790,-

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

Megértésüket köszönjük!

Áraink a köret árát 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

Öreg Kőrössy halászlé

Filézett halak csontját, bő hagymás vízben apró halakkal főzzük, majd áttörjük, Szögedi paprikával, öreg halfőzők receptje alapján fűszerezük.

- pontyfiléből  4690.-
- vegyesen, ponty és harcsafiléből  4790.-
- harcsafiléből  4890.-
- szögedi csontos ponty halászlé  4690.-
- halbelsőség csészében (haltej és ikra)  2990.-
- bajai gyufa tészta (elkészítési idő: 15-20 perc)   1090.-

Halszeletek szögediesen, paprikás lisztbe forgatva

Ajánlott köret: petrezselymes burgonya

- pontyfiléből   3890.-
- harcsafiléből   4090.-
- fogasfiléből   4790.-

Halszeletek rántva

Ajánlott köret: sültburgonya

- pontyfiléből    3790.-
- harcsafiléből    3990.-
- fogasfiléből    4690.-

Sült halszeletek Mátyás módra (paprikás gombamártás)

Ajánlott köret: galuska

- pontyfiléből     4090.-
- harcsafiléből     4690.-

Halászlevünkhöz a Szeleshát kiváló Kadarka borát ajánljuk

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

Megértésüket köszönjük!

Áraink a köret árát 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

Ft

Halszeletek grillen

Ajánlott köret: grillezett zöldség

- pontyfiléből  3690.-

- harcsafiléből  3890.-

Halszeletek Orly módra





A pontyszeleteket omlós sörtésztában, bő olajban sütjük.


Ajánlott köret: burgonyapüré

- pontyfiléből    3990.-

- harcsafiléből    4190.-

Panko morzsában sült halszeletek édesburgonya hasákkal

- harcsafiléből     5190.-

- fogasfiléből     5990.-

* **Marosmenti pontypaprikás, túróscsuszával**     4490.-

Szögedi paprikából és pontynak javából ízletes paprikást főzünk, túróscsuszával tálaljuk

* **Harcsapaprikás, túróscsuszával**     4590.-

Szögedi paprikából és harcsának javából ízletes paprikást főzünk, túróscsuszával tálaljuk.

Halételeinkhez ajánljuk: Dúzsi Olaszrizling

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

Megértésüket köszönjük!

Áraink a köret árát 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

Étlap

Halételek

Ft

Egyszemélyes vegyes grill halastál   4690.-
Ajánlott köret: sültburgonya, grill zöldség

Grillezett ponty szeletek, harcsa szelet szögediesen, harcsa szelet roston.

Egyszemélyes halastál gazdagon     4690.-
Ajánlott köret: vegyes köret

Pontyfilé omlós sörtesztában, harcsafilé rántva, harcsafilé szögediesen, pontyfilé rántva tálaljuk.

Kétszemélyes halastál gazdagon     9990.-
Ajánlott köret: vegyes köret

Harcsa szeletek szögediesen, harcsa szeletek rántva, ponty szeletek omlós sörtesztában tálalva.

Baconos harcsafilé gombás rizzsel, fokhagyma mártással    5190.-

Ropogós bundában sült harcsafilé spenótos rizottóval     5090.-

Tiszai pontypatkó rántva     4890.-
Ajánlott köret: sültburgonya

A ponty dérekát szelévelve, panírozva bő olajban ropogósra sütjük.

Rántott harcsa szeletek amerikai káposztasalátával     5290.-

Harcsa brassói grill zöldséggel  4890.-

Halételeinkhez ajánljuk: Gedeon Irsai Olivér 2024, Gedeon Kékfrankos Rosé 2023

„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 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

Ft

Filézett csirkecomb roston vagy rántva

3590.-



Ajánlott köret: petrezselymes burgonya

* **Csirkemell filé roston vagy rántva**

3490.-



Ajánlott köret: burgonyapüré

Bacon szalonnába göngyölt roston csirkemell

3890.-

Ajánlott köret: hercegnő burgonya

Csirkés brassói aprópecsenye grill zöldséggel

3990.-

* **Sajttal hízlalt pulykamell rolád rántva**



3990.-

Ajánlott köret: rizi-bizi

A pulykamellet fűszeres sajttal töltve, panírozva sütjük.

Cézár saláta pirított csirkemell csíkokkal



3990.-

Pulykamell szeletek füstölt mozzarellaival és paradicsommal

4190.-

csőben sütvé



Ajánlott köret: párolt rizs

Kemencében sült kacsacomb, párolt vöröskáposztával,



5990.-

burgonyapürével, sült almával

Szarvaspörkölt galuskával



4390.-

Szárnyas- és vadételeinkhez kitűnő választás lehet: Gedeon Irsai Olivér 2024
*Kedves vendégeink! Ételeink várható elkészítési ideje 40-45 perc!
 Megértésüket köszönjük!*

Áraink a köret árát 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!

Étlap

Konyhafőnök ajánlata

Ft

Óriás sertéskaraj rántva    3990.-
Ajánlott köret: burgonyapüré

Öreg Kőrössy cigánypecsenye kakastaréjjal  4490.-
Ajánlott köret: sültburgonya

A sertésnyakast roston sütjük, kakastaréjjal tálaljuk.

Tenkes szelet     4090.-
Ajánlott köret: sültburgonya

Gombás-sajtos, fűszeres töltelékkel töltött sertés szelet panírozva, bő olajban sütve.




Falusi töltött borda     3990.-

Ajánlott köret: sültburgonya

Kolbászos, fűszeres töltött sertés szelet panírozva, bő olajban sütve.



Egyszemélyes bőségtál gazdagon    4390.-
Ajánlott köret: vegyes köret

Rántott pulykamell filé, bacon szalonnába göngyölt roston csirkemell és gombás sajtkrémmel töltött sertés szelet.

Kétszemélyes bőségtál gazdagon    8990.-
Ajánlott köret: vegyes köret

Rántott csirkemell filé, bacon szalonnába göngyölt roston csirkemell és gombás sajtkrémmel töltött sertés szelet.

Lazac steak cékla rizottóval   6690.-

Süllő steak citromos mandula vajjal, fóliás burgonyával   5990.-

Konyhafőnökünk borajánlata: Dúzsi Olaszrizling; Dúzsi Marci 2024

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

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

Megértésüket köszönjük!

Áraink a köret árát 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

Vegetáriánus ételek

Ft

* Gombapaprikás galuskával     3490.-

* Trappista sajt rántva    3490.-

Ajánlott köret: sültburgonya




Vega-tál, remoulade mártással     4790.-

Kapros túróval töltött gomba rántva, trappista sajt rántva, vaslapon sült cukkini, rántott hagymakarika.

Csuszák

Ft

* Házi túrócsusza tepertővel    2990.-

* Sajtos- tejfölös túrócsusza pirosra sütvé    3190.-

* Házi túrócsusza pirított baconnal    3290.-

Kívánság szerint: csusza tepertő 490.-

csusza bacon 490.-

csusza sajt  490.-

csusza tejföl  490.-

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

Megértésüket köszönjük!

Áraink a köret árát 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 számíthatjuk fel.

Étlap

Saláták

Ft

Hagymás paradicsomsaláta	990.-
Idei vegyes saláta	990.-
Tejfölös uborkasaláta 	990.-
Jobbágysaláta (káposzta saláta)	990.-
Csemege uborka/Kovászos uborka (májustól-októberig) 	990.-
Céklasaláta (októbertől-áprilisig)	1090.-
Házi Dézsás Savanyúság (októbertől-áprilisig)	990.-
Friss kertézsaláta (jégsaláta, uborka, paradicsom, lilahagyma) 	1790.-
Sopszka saláta (uborka, paradicsom, paprika, vöröshagyma, feta sajt, olíva olaj) 	1990.-

Köretek

Ft

Amerikai káposzta saláta	1290.-
Sültburgonya	1090.-
Párolt rizs	1090.-
Vegyes köret (párolt rizs - sültburgonya)	1090.-
Burgonyapüré 	1090.-
Párolt vöröskáposzta	1090.-
Rántott hagymakarika  	1290.-
Petrezselymes burgonya	1090.-
Rizi-bizi	1090.-
Galuska  	1090.-
Hercegnő burgonya  	1090.-
Angol köret (vajás párolt zöldségek)	1190.-
Grillezett vegyes zöldségek	1390.-
Kenyér 	99.-
Édesburgonya hasáb	1290.-

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

Megértésüket köszönjük!

Áraink a köret árát 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

Étlap

Mártások

	Ft
Ketchup	490.-
Tartármártás  	790.-
Fokhagymamártás  	690.-
Remoulade mártás 	790.-

Desszertek

	Ft
* Tápai almás palacsinta karamell és csokoládé öntettel   	1590.-
* Gundel palacsinta   	1990.-
* Habos- mákos palacsinta meggy mártással   	1790.-
* Túrós palacsinta lágy vanília öntettel   	1690.-
Aranygaluska    	1990.-
Kívánság szerint: -extra vanília sodó	490.-
Feketeribizlis sajtorta   	1990.-
Brownie meggy kompóttal   	1890.-
Tiramisu   	1990.-

Rendezvényekre vállaljuk 8-12-16 szeletes torták elkészítését.

Gyermek menü

Erdei gyümölcskrém leves 	1790.-
(szezónálisan kapható)	
Aranybarna halrudacska burgonyapürével    	2990.-
“Piedone kedvence” bolognai spagetti   	2890.-
Gyümölcsös rizsdesszert 	1590.-

Desszertekhez kitűnő választás lehet: Tramini édes

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

Megértésüket köszönjük!

Áraink a köret árát 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

Itallap

Ásványvíz

	liter	Ft
Naturaqua (szénsavas, szénsavmentes)	0,33	890.-
Naturaqua (szénsavas, szénsavmentes)	0,75	1790.-
Evian	0,25	890.-
Öreg Körössy szűrt savas-mentes víz	0,33	690.-
Öreg Körössy szűrt savas-mentes víz	0,7	1590.-

Szénsavas üdítők

	liter	Ft
Coca-cola, Coca-cola zéró	0,33	890.-
Schweppes narancs	0,33	890.-
Schweppes tonic	0,33	890.-
Canada Dry	0,33	890.-
7 Up	0,33	890.-

Energia ital

	liter	Ft
Red Bull	0,33	990.-

Rostos üdítők

	liter	Ft
Alma	0,1	350.-
Ananász	0,1	350.-
Őszi	0,1	350.-
Körte	0,1	350.-
Fuze Ice Tea (citrom, barack)	0,1	350.-
Narancs (100 %-os)	0,1	490.-

Fogyasztás után szervízdíjat nem számolunk fel!

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

Üveges Sör

	liter	Ft
Gösser (citromos-alkoholmentes)	0,33	990.-
Heineken (alkoholmentes)	0,33	990.-
Heineken	0,33	990.-
Soproni Démon (barna)	0,50	1090.-
Pilsner Urquell	0,50	1090.-

Aperitif

	liter	Ft
Martini Bianco, Dry	0,10	1090.-
Aperol	0,10	1090.-
Campari Bitter	0,10	1090.-

Párlatok

	2cl	4cl
Bacardi Superior rum	750.-	1490.-
Gong Mediterrán gin	850.-	1690.-
Hendrick's gin	1050.-	2090.-
Absolut vodka	750.-	1490.-
Grey Goose vodka	1050.-	2090.-
Sierra Tequila silver	750.-	1490.-

Fogyasztás után szervízdíjat nem számolunk fel!

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

Itallap

Pálinkák

	2cl	4cl
Panyolai Elixír Szilva	990.-	1990.-
Panyolai Elixír Alma	990.-	1990.-
Gong Birs	990.-	1990.-
Gong Kajszi	990.-	1990.-
Gong Málna	1290.-	2590.-
Gong Irsai Olivér Szőlő 51°	990.-	1990.-
Gong Meggy	990.-	1990.-
Gong Vilmoskörte	990.-	1990.-

Whiskey

	2cl	4cl
Ballantines	750.-	1490.-
Jack Daniel's	1050.-	2090.-
Laphroaig Single Malt 10 éves	1390.-	2790.-

Likőrök

	2cl	4cl
Zwack Unicum	690.-	1390.-
Zwack Unicum Szilva	690.-	1390.-
Baileys	690.-	1390.-
Jagermeister	690.-	1390.-

Fogyasztás után szervízdíjat nem számolunk fel!

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

Konyak & Brandy

	2cl	4cl
Metaxa*****	890.-	1790.-
Hennessy VS cognac	1190.-	2390.-

Tea & Káv  kiegészitők

	Ft
Tejszínhab	290.-
Tejszín	190.-
Tej	150.-
M�z	290.-
Tea	490.-

Alerg nek



Hal



Tojás



Glutént tartalmazó gabonafélék



Tej



Mustár



Gomba



Földimogyoró

Fogyasztás után szerv zdijat nem számolunk fel!

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