

## Gustări

	dag	HUF
1. Jumări de pește de Makó, cu inele de ceapă pane <i>Prăjim burta crapului pane tăiată în fâșii, ușor condimentate, servim cu inele de ceapă bine fripte.</i>	15	1850,-
2. Lapți pane	15	1750,-
3. Urechile peștelui bine fripte, condimentate <i>Prăjim în ulei abundent gâtul și înotătoarea pectorală a crapului, ușor condimentate.</i>	20	850,-
4. Cașcaval camembert pane, cu marmeladă de afine	12,5	1800,-

Alături de gustările noastre vă recomandăm vinul roze excelent al Pivniței Konyár (2017).

## Supe

	dl	HUF
5. Supă de carne de vită abundentă măduvă și pâine prăjită rustic <i>(Timp de pregătire: aproximativ 15 minute.)</i>	4	1290.-
6. Supă cremă de usturoi, cu cașcaval și bacon, cu cuburi de chiflă	4	850.-
7. Ciorbă de potroace de curcan cu tarhon, cu legume fierte împreună, cu tăiței melcișori	5	1050.-
8. Consommé cu ouă, în ceașcă	3	590.-
9. Supa crema din fructe de padure	4	950.-

*Stimați Oaspeți!*

*Timpul de pregătire a mâncărurilor este 35-40 minute!*

*Vă mulțumim pentru înțelegere!!*

**Prețurile indicate nu includ prețul garniturii și cel de serviciu!**

În cazul în care solicitați ambalaj extra, în funcție de mărimea cutiei, percepem un tarif suplimentar.

Prețurile indicate sunt exprimate în HUF și includ TVA-ul.

2020.05.22.



## Mâncăruri de pește

	dag	HUF
<b>9. Ciorbă de pește à la Öreg Kőrössy</b>		
<i>Fierbem oasele peștilor file împreună cu pești mărunți în apă abundentă cu ceapă, apoi o strecurăm, condimentăm cu boia de Szöged după rețeta moștenită de la bătrâni.</i>		
- din file de crap	18	2740.-
- din file de somn	18	2940.-
- mixt, din file de crap și somn	18	2840.-
- măruntaie de pește în ceașcă (lapți și icre)	10	1650.-
- ciorbă de pește de crap cu oase à la Szöged	20	2600.-
- tăiței sub formă de chibrituri de Baja (perioada de preparare: 15-20 minute)	10	550.-
<b>10. Felii de pește à la Szeged, rotite în făină cu boia</b>		
Garnitură recomandată: cartofi prăjiți		
- din file de crap	18	2150.-
- din file de somn	18	2500.-
- din file de șalău	18	3300.-
<b>11. Felii de pește pane</b>		
Garnitură recomandată: cartofi prăjiți		
- din file de crap	18	2400.-
- din file de somn	18	2750.-
- din file de șalău	18	3350.-
<b>12. Felii de pește fripte prăjit stil Mathias</b>		
Garnitură recomandată: cu găluste		
- din file de crap	18	2400.-
- din file de somn	18	2750.-
- din file de șalău	18	3450.-
<b>13. Felii de pește fripte cu sos de ciuperci cu frișcă</b>		
Garnitură recomandată: garnitură mixtă		
- din file de crap	18	2400.-
- din file de somn	18	2750.-
- din file de șalău	18	3550.-

*Stimați Oaspeți!*

*Timpul de pregătire a mâncărurilor este 35-40 minute!*

*Vă mulțumim pentru înțelegere!!*

Alături de mâncărurile noastre de pește vă recomandăm: Frittman Kadarka 2016

**Prețurile indicate nu includ prețul garniturii și cel de serviciu!**

În cazul în care solicitați ambalaj extra, în funcție de mărimea cutiei, percepem un tarif suplimentar.

Prețurile indicate sunt exprimate în HUF și includ TVA-ul.

Din mâncărurile marcate cu \* în meniu servim și porții mici, după care se va calcula 75% al prețului din meniu.



## Mâncăruri de pește

	dag	HUF
<b>14. Felii de pește la grătar</b>		
Garnitură recomandată: garnitură mixtă		
- din file de crap	18	2150.-
- din file de somn	18	2450.-
- din file de șalău	18	3350.-
<b>15. Felii de pește la grătar cu condimente verzi</b>		
Garnitură recomandată: garnitură mixtă		
- din file de crap	18	2150.-
- din file de somn	18	2450.-
- din file de șalău	18	3350.-
<b>16. File de crap à la Orly</b>	18	2400.-
Garnitură recomandată: cartofi prăjiți		
<i>Prăjim în ulei abundent feliile de crap în aluat à la Orly fraged.</i>		
* 17. Papricaș de crap de pe malul Mureșului, cu tăiței cu brânză	20	2900.-
* 18. Papricaș de somn, cu tăiței cu brânză	20	2950.-
<i>Preparăm un papricaș gustos cu boia de Szöged și partea cea mai bună a somnului, servim cu tăiței cu brânză.</i>		
<b>19. Platou mixt de pește pentru o persoană</b>	18	2750.-
Garnitură recomandată: garnitură mixtă		
<i>Prăjim în ulei abundent feliile de crap pane în aluat à la Orly fraged, șalăul rotit în făină cu boia, fileul de somn pane.</i>		
<b>20. Platou mixt de pește la grătar, pentru o persoană</b>	24	2900.-
Garnitură recomandată: cartofi prăjiți, legume la grătar		
<i>Felii de crap, de somn și de șalău la grătar.</i>		

*Stimați Oaspeți!*

*Timpul de pregătire a mâncărurilor este 35-40 minute!*

*Vă mulțumim pentru înțelegere!!*

Alături de mâncărurile noastre de pește vă recomandăm: Szeremley Rizling 2016 (Szeremley Huba)  
Dúzsi Kékfrankos Rozé 2018

**Prețurile indicate nu includ prețul garniturii și cel de serviciu!**

În cazul în care solicitați ambalaj extra, în funcție de mărimea cutiei, percepem un tarif suplimentar.

Prețurile indicate sunt exprimate în HUF și includ TVA-ul.

Din mâncărurile marcate cu \* în meniu servim și porții mici, după care se va calcula 75% al prețului din meniu.



## Mâncăruri de pește

	dag	HUF
21. Platou de pește pentru două persoane Garnitură recomandată: garnitură mixtă <i>Fileurile de crap în aluat à la Orly fraged, felii de somn pane, felii de șalău rotite în făină cu boia.</i>	54	6050.-
22. File de somn cu bacon cu orez cu ciuperci, cu sos de usturoi	18	2900.-
23. Felii de somn cu nucă și pesto la grătar, cu salată de zucchini amestecată	20	3650.-
24. Somn european la grătar, cu usturoi, cu salată de grădinar proaspătă	32	3850.-
25. Potcoavă de crap de Tisa pane Garnitură recomandată: cartofi prăjiți <i>Prăjim în ulei abundent corpul crapului pane feliat.</i>	30	3000.-
26. Felii de somn pane cu salată de varză americană	18	3050.-
27. Peste prăjit integral cu inele de ceapă pâine	85	2990.-
28. Sterling la gratar cu salată mixtă	35	2990.-

Alături de mâncărurile noastre de pește vă recomandăm:  
Szeremley Rizling 2016 (Szeremley Huba)  
Frittman Kékfrankos Roré 2018 (Soltvadkert)

*„Secretul mâncărilor noastre de pește  
sunt ceapa de Makó, condimentarea tradițională  
și respectarea procedurilor de preparare tradițională”*

*Stimați Oaspeți!*

*Timpul de pregătire a mâncărilor este 35-40 minute!*

*Vă mulțumim pentru înțelegere!!*

**Prețurile indicate nu includ prețul garniturii și cel de serviciu**

În cazul în care solicitați ambalaj extra, în funcție de mărimea cutiei, percepem un tarif suplimentar.

Prețurile indicate sunt exprimate în HUF și includ TVA-ul.

Din mâncărurile marcate cu \* în meniu servim și porții mici, după care se va calcula 75% al prețului din meniu.



## Mâncăruri din carne de pasăre și vânat

dag

HUF

- |   |    |        |
|---|----|--------|
| * 29. Salată Cezar cu fâșii de piept de pui prăjite   | 20 | 2350.- |
| 30. Pulpe de pui file pane<br>Garnitură recomandată: cartofi prăjiți  | 25 | 1850.- |
| 31. Pulpe de pui file la grătar<br>Garnitură recomandată: cartofi cu unt, cu pătrunjel  | 25 | 1850.- |
| * 32. File de piept de pui pane<br>Garnitură recomandată: cartofi prăjiți   | 18 | 2000.- |
| 33. Piept de pui la grătar înfășurat în slănină bacon<br>Garnitură recomandată: cartofi prăjiți   | 18 | 2000.- |
| 34. Confit de gâscă la cuptor, cu varză roșie călită,<br>cu piure de cartofi,   | 45 | 3600.- |
| * 35. Ruladă de piept de curcan pane, umplută cu cașcaval<br>Garnitură recomandată: cartofi prăjiți<br><i>Prăjim pieptul de curcan pane umplut cu cașcaval condimentat.</i> | 20 | 2200.- |
| * 36. Felii de piept de curcan prăjite în tub, cu mozzarella afumat și roșii<br>Garnitură recomandată: orez călit   | 16 | 2250.- |
| 37. Tocăniță de cerb cu gălușcă   | 30 | 2800.- |

Alături de mâncărurile noastre de pasăre și vânat vă recomandăm:

Frittman Irsai Olivér 2018

Szeleshát Merlot 2015

*Stimați Oaspeți!*

*Timpul de pregătire a mâncărurilor este 35-40 minute!*

*Vă mulțumim pentru înțelegere!!*

**Prețurile indicate nu includ prețul garniturii și cel de serviciu!**

În cazul în care solicitați ambalaj extra, în funcție de mărimea cutiei, percepem un tarif suplimentar.

Prețurile indicate sunt exprimate în HUF și includ TVA-ul.

Din mâncărurile marcate cu \* în meniu servim și porții mici, după care se va calcula 75% al prețului din meniu.



## Oferta bucătarului-șef

	dag	HUF
38. Platou Belșug pentru două persoane Garnitură recomandată: garnitură mixtă <i>File de piept de pui pane, piept de curcan la grăta înfasurat în slanina bacon, felie de porc umplut cu ciuperci prăjite și cremă de cașcaval cu ciuperci.</i>	48	5050.-
39. Friptură țigănească à la Öreg Kőrössy Garnitură recomandată: cartofi prăjiți <i>Prăjim ceafa de porc la grătar, condimentăm împreună cu legume proaspete, servim cu creastă de cocoș.</i>	25	2500.-
*40. Felie Tenkes Garnitură recomandată: cartofi prăjiți <i>Felie de porc pane, umplută cu umplutură cu ciuperci-cu cașcaval, prăjită în ulei abundent.</i>	16	2450.-
41. Cotlet de porc pane uriaș Garnitură recomandată: cartofi prăjiți	24	2250.-
42. Platou Belsug pentru o persoana Garnitură recomandată: garnitură mixtă <i>File de piept de pui pane, piept de curcan la grăta înfasurat în slanina bacon, felie de porc umplut cu ciuperci prăjite și cremă de cașcaval cu ciuperci.</i>	25	2590.-
43. Friptură de somon cu legume fierte	20	3490.-

Vinuri recomandate de bucătarul-șef : Heimann Mammaróza 2017 (Szekszárd)  
Günzer Kékfrankos 2015 (Villány)

„Succesul Hanului Pescăresc Öreg Kőrössy este foarte simplu:  
preparăm fiecare mâncare în baza unor rețete tradiționale,  
– din materii prime excelente, selecționate –  
cu cea mai mare grijă și atenție.”

*Stimați Oaspeți!*

*Timpul de pregătire a mâncărurilor este 35-40 minute!*

*Vă mulțumim pentru înțelegere!!*

**Prețurile indicate nu includ prețul garniturii și cel de serviciu!**

În cazul în care solicitați ambalaj extra, în funcție de mărimea cutiei, percepem un tarif suplimentar.

Prețurile indicate sunt exprimate în HUF și includ TVA-ul.

Din mâncărurile marcate cu \* în meniu servim și porții mici, după care se va calcula 75% al prețului din meniu.



## Mâncăruri vegetariene

	dag	HUF
* 44. Tocană de ciuperci cu gălușcă	25	1700.-t
* 45. Cașcaval trappist pane Garnitură recomandată: cartofi prăjiți	15	1500.-
* 46. Mozzarella afumat prăjit pe plită, pe pat de salată iceberg cu iaurt	12	1950.-
47. Platou vegetarian, cu sos remoulade Garnitură recomandată: orez călit <i>Ciuperci pane umplute cu brânză cu mărar, cașcaval trappist pane, zucchini prăjit pe plită, inele de ceapă pane</i>	25	2050.-

## Tăiței

	dag	HUF
* 48. Tăiței de casă cu brânză și cu jumări	25	1200.-
* 49. Tăiței cu brânză și cu cașcaval-cu smântână, prăjite roșu	25	1400.-
* 50. Tăiței de casă cu brânză și cu bacon prăjit	25	1400.-
După dorință: - tăiței cu jumări	15	250-
- tăiței cu bacon	10	250.-
- tăiței cu cașcaval	10	250.-
- tăiței cu smântână	10	250.-

*Stimați Oaspeți!*

*Timpul de pregătire a mâncărurilor este 35-40 minute!*

*Vă mulțumim pentru înțelegere!!*

### **Prețurile indicate nu includ prețul garniturii și cel de serviciu!**

În cazul în care solicitați ambalaj extra, în funcție de mărimea cutiei, percepem un tarif suplimentar.

Prețurile indicate sunt exprimate în HUF și includ TVA-ul.

Din mâncărurile marcate cu \* în meniu servim și porții mici, după care se va calcula 75% al prețului din meniu.



## Salate

	HUF
51. Salata grădinarului proaspătă ( <i>salată iceberg, castraveți, roșii, ceapă roșie</i> )	900.-
52. Salată Šopska ( <i>castraveți, roșii, ardei, ceapă roșie, cașcaval feta, ulei de măsline</i> )	900.-
53. Salată de roșii cu ceapă	500.-
54. Salată mixtă de anul acesta	500.-
55. Salată de castraveți cu smântână	500.-
56. Salată de iobag ( <i>salată de castraveți</i> )	440.-
57. Castraveți dulci-acrișori/Castraveți murați	480.-
58. Salată de sfeclă	480.-
59. Muratura mixta	750.-

## Garnituri

	dag	HUF
60. Cartofi prăjiți	25	490.-
61. Orez călit	16	490.-
62. Legume mixte călite cu unt (garnitură engleză)	20	590.-
63. Garnitură mixtă (orez călit-cartofi prăjiți)	25	490.-
64. Cartofi prințesă	20	590.-
65. Legume la grătar	20	900.-
66. Varză roșie călită	20	490.-
67. Piure de cartofi	25	490.-
68. Inele de ceapă pane	15	490.-
69. Cartofi cu pătrunjel	25	490.-
70. Rizi-bizi	16	490.-
71. Gălușcă	15	490.-
72. Pâine	1 slic	70.-

În cazul în care solicitați ambalaj extra, în funcție de mărimea cutiei, percepem un tarif suplimentar.

Prețurile indicate sunt exprimate în HUF și includ TVA-ul.

Din mâncărurile marcate cu \* în meniu servim și porții mici, după care se va calcula 75% al prețului din meniu.



## Sosuri

HUF

72. Sos de maioneză	1 dl	450.-
73. Sos de ciuperci cu frișcă	1,5 dl	650.-
74. Mátyás(Tocană de ciuperci)	1,5 dl	550.-
75. Șodo de vanilie	1 dl	250.-
76. Smântână	1 dl	250.-
77. Ketchup	1 dl	300.-
78. Sos remoulade	1 dl	500.-

## Deserturi

HUF

79. Clătite de mere cu dressing de caramel și ciocolată à la Tápé	2 buc.	800.-
80. Clătite Gundel	2 buc.	900.-
81. Clătite cu frișcă-cu mac și sos de vișine	2 buc.	900.-
82. Clătite cu brânză, cu dressing ușor de vanilie	2 buc.	850.-
83. Gălușcă de aur	13 dag	1000.-

Alături de deserturi vă recomandăm: Tămâioasă Cuveé Frittman 2012  
Szamorodni dulce de Tokaj 2012  
(Podgoria grofului Degenfeld)

*Stimați Oaspeți!*

*Timpul de pregătire a mâncărurilor este 35-40 minute!*

*Vă mulțumim pentru înțelegere!!*

În cazul în care solicitați ambalaj extra, în funcție de mărimea cutiei, percepem un tarif suplimentar.

Prețurile indicate sunt exprimate în HUF și includ TVA-ul.

Din mâncărurile marcate cu \* în meniu servim și porții mici, după care se va calcula 75% al prețului din meniu.



## Lista de băuturi

### Coniac & Brandy

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

### Lichioruri

	HUF/litru	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.-

### Vinuri spumante

	HUF/litru	Litru	HUF
BB Spumante	3,600,-	0,75,-	2700 .-
BB sec	3,335-	0,75.-	2500.-
Henkel Trocken	5,865.-	0,75.-	4400.-
Asti Cinzano	8,665.-	0,75.-	6500.-
Vin spumant pentru copii	2,000.-	0,75.-	1500.-

### Ceai & Cafea

	HUF
Ceai	380.-
Cafea fără cofeină	450.-
Espresso	380.-
Cappucino	450.-
Smântână bătută cu zahăr	70.-
Frișcă	60.-
Lapte	60.-
Miere	170.-

Prețurile indicate sunt exprimate în HUF și includ TVA-ul.



## Lista de băuturi

### Distilate

	HUF/litru	2cl	4cl
Bacardi rum	15,000.-	300.-	600.-
Beefeater gin	19,000.-	380.-	760.-
Gin Bio Lady Pink	19,000.-	380.-	760.-
Gin Bio Blue Man	19,000.-	380.-	760.-
Sierra Tequila silver	16,500.-	330.-	660.-

### Votci

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

### Pălinci

	HUF/litru	2cl	4cl
Gong Gutuie	40,000.-	800.-	1600.-
Gong Irsai Olivér Solo	40,000.-	800.-	1600.-
Gong Zmeură-mere	40,000.-	800.-	1600.-
Gong Caisă	40,000.-	800.-	1600.-
Gong Prune coapte	40,000.-	800.-	1600.-
Pălincă de prune coapte Szatmár Panyolai Elixír	35,000.-	700.-	1400.-
Pălincă de caise Panyolai Elixír	37,500.-	750.-	1500.-
Pălincă de cireșe negre Panyolai Elixír	37,500.-	750.-	1500.-
Pălincă de soc Panyolai Elixír	37,500.-	750.-	1500.-

### Whiskey

	HUF/litru	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.-

Prețurile indicate sunt exprimate în HUF și includ TVA-ul.



ÖREG KÖRÖSSY  
HALÁSZCSÁRDA







## Lista de băuturi

### Apă minerală

	HUF/litru	litru	HUF
Naturaqua (carbogazoasă, necarbogazoasă)	1320,-	0,33	440,-
Naturaqua (carbogazoasă, necarbogazoasă)	1067,-	0,75	800,-
Evian	2600,-	0,25	650,-

### Răcitoare carbogazoase

	HUF/litru	litru	HUF
Coca-cola, Coca-cola Light, Coca-cola Zero	1600,-	0,25	400,-
Fanta de portocale, de lămâie	1600,-	0,25	400,-
Kinley tonic	1600,-	0,25	400,-
Kinley de ghimbir	1600,-	0,25	400,-
Sprite	1600,-	0,25	400,-

### Energizante

	HUF/litru	litru	HUF
Red Bull	3600,-	0,25	900,-

### Juice

	HUF/litru	litru	HUF
Băuturi răcoritoare fibroase: (Ananas, portocale, mere, piersică, pere, multivitamin)	1700,-	0,1	170,-
Băuturi răcoritoare fibroase 100% : (portocale)	2200,-	0,1	220,-
Nestea (piersică, lămâie)	2200,-	0,1	220,-

Prețurile indicate sunt exprimate în HUF și includ TVA-ul.