

# Öreg Kőrössy Halászcserda



*Az árváltoztatás jogát fenntartjuk!*



## NYITVATARTÁS:

*Mindennap: 11:30 - 22:00*

*Telefon: +36 62 495-481*

*[www.oregkorossy.hu](http://www.oregkorossy.hu) e-mail: [info@oregkorossy.hu](mailto: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:

Mindennap: 11:30 - 22:00

Telefon: +36 62 495-481

[www.oregkorossy.hu](http://www.oregkorossy.hu) e-mail: [info@oregkorossy.hu](mailto:info@oregkorossy.hu)

## Előételek

	dkg	Ft
<b>1. Makói haltepertő, rántott hagymakarikákkal</b>	15	2890,-
<i>A ponty hasát csíkokra vágva, finoman fűszerezve, panírban sütjük, ropogós hagymakarikával tálaljuk.</i>		
<b>2. Haltej rántva</b>	15	2590,-
<b>3. Ropogós,fűszeres halfüle</b>	25	1590,-
<i>A ponty nyakát és első uszonyát, finoman fűszerezve, bő olajban sütjük.</i>		
Előételeinkhez ajánljuk a Szeleshát Syrah Rosé ját.		

## Levesek

	dl	Ft
<b>4. Aranysárga csontleves</b>	4	749.-
<b>5. Fokhagyma krémleves, baconnal, és zsemlekockával</b>	4	1149.-
<b>6. Erdei gyümölcskrém leves</b>	4	1249.-
<i>( szezonálisan kapható)</i>		
<b>7. Tárkonyos pulykaragu leves, vele főtt zöldségekkel, csigatésztával</b>	5	1449.-
<b>8. Tyúkhúsleves gazdagon csigatésztával</b>	5	1549.-

*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
<b>9.Öreg Kőrössy halászlé</b>		
<i>Filézett halak csontját, bő hagymás vízben apró halakkal főzzük, majd áttörjük, Szögedi paprikával, öreg halfőzők receptje alapján fűszerezzük.</i>		
- pontyfiléből	18	4149.-
- vegyesen,ponty és harcsafiléből	18	4249.-
- harcsafiléből	18	4349.-
- szögedi csontos ponty halászlé	25	4049.-
- halbelsőség csészében (haltej és ikra)	10	2939.-
- bajai gyufa tészta (elkészítési idő: 15-20 perc)	10	839.-
<b>10.Halszeletek szegediesen, paprikás lisztbe forgatva</b>		
Ajánlott köret: petrezselymes burgonya		
-pontyfiléből	18	3199.-
-harcsafiléből	18	3599.-
-fogasfiléből	18	4299.-
<b>11.Halszeletek rántva</b>		
Ajánlott köret: sültburgonya		
-pontyfiléből	18	3399.-
-harcsafiléből	18	3799.-
-fogasfiléből	18	4299.-
<b>12.Sült halszeletek Mátyás módra (paprikás gombamártás)</b>		
Ajánlott köret: galuska		
-pontyfiléből	18	3499.-
-harcsafiléből	18	3799.-

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
<b>13.Halszeletek grillen</b>		
Ajánlott köret: grillezett zöldség		
- pontyfiléből	18	3099.-
- harcsafiléből	18	3499.-
- fogasfiléből	18	4199.-
<b>14.Halszeletek Orly módra</b>		
<i>A pontyszelvényeket omlós sörtésztában, bő olajban sütjük.</i>		
Ajánlott köret: burgonyapüré		
- pontyfiléből	18	3399.-
- harcsafiléből	18	3499.-
<b>15.Panko morzsában sült halszeletek batáta pürével</b>		
- harcsafiléből	18	4099.-
- fogasfiléből	18	4899.-
<b>*16.Marosmenti pontypaprikás, túróscsuszával</b>	20	3999.-
<i>Szögedi paprikából és pontynak javából ízletes paprikást főzünk, túróscsuszával tálaljuk</i>		
<b>*17.Harcsapaprikás, túróscsuszával</b>	20	4199.-
<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
<b>18.Egyszemélyes vegyes grill halastál</b> Ajánlott köret: sültburgonya, grill zöldség <i>Grillezett ponty és harcsa szeletek.</i>	24	4299.-
<b>19.Egyszemélyes halastál gazdagon</b> Ajánlott köret: vegyes köret <i>A harcsafilét omlós sörtesztában, harcsa grillezve, a pontyfilét rántva tálaljuk.</i>	24	4299.-
<b>20.Kétszemélyes halastál gazdagon</b> Ajánlott köret: vegyes köret <i>A harcsafiléket omlós sörtesztában a harcsa szeleteket grillezve, a pontyfilé szeleteket rántva tálaljuk.</i>	54	8990.-
<b>21.Baconos harcsafilé gombás rizzsel, fokhagyma mártással</b>	18	3999.-
<b>22.Ropogós bundában sült harcsafilé spenótos rizottóval</b>	18	3999.-
<b>23.Tiszai pontyatkó rántva</b> Ajánlott köret: sültburgonya <i>A ponty derekát szeletelve, panírozva bő olajban ropogósra sütjük.</i>	30	4099.-
<b>24.Rántott harcsa szeletek amerikai káposztasalátával</b>	18	4199.-

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
<b>26.Filézett csirkecomb roston</b> Ajánlott köret: petrezselymes burgonya	25	2899.-
<b>27.Filézett csirkecomb rántva</b> Ajánlott köret: sültburgonya	25	2999.-
<b>28. Roston csirkemellfilé</b> Ajánlott köret: burgonyapüré	16	2999.-
* <b>29.Rántott csirkemellfilé</b> Ajánlott köret: burgonyapüré	16	3099.-
<b>30.Bacon szalonnába göngyölt roston csirkemell</b> Ajánlott köret: hercegnő burgonya	18	3199.-
<b>31.Csirkés brassói aprópecsenye friss kerti zöldségekkel</b>	16	3299.-
* <b>32.Sajttal hízlalt pulykamell rolád rántva</b> Ajánlott köret: rizi-bizi <i>A pulykamellét fűszeres sajttal töltve, panírozva sütjük.</i>	16	3399.-
* <b>33.Cézár saláta pirított csirkemell csíkokkal</b>	16	3499.-
* <b>34.Pulykamell szeletek füstölt mozzarellaival és paradicsommal</b> <b>csőben sütve</b> Ajánlott köret: párolt rizs	16	3499.-
<b>35.Kemencében sült kacsacomb, párolt vöröskáposztával,</b> <b>burgonya pürével</b>	45	5599.-
<b>36.Szarvaspörkölt galuskával</b>	30	4099.-

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
<b>37.Óriás sertéskaraj rántva</b> Ajánlott köret: burgonyapüré	24	3499.-
<b>38.Öreg Kőrössy cigánypecsenye</b> Ajánlott köret: sültburgonya <i>A sertésnyakast roston sütjük, kakastaréjjal tálaljuk.</i>	25	3599.-
<b>39.Tenkes szelet</b> Ajánlott köret: sültburgonya <i>Gombás-sajtos, fűszeres töltelékkel töltött sertés szelet panírozva, bő olajban sütvé.</i>	16	3599.-
<b>40.Falusi töltött borda</b> Ajánlott köret: sültburgonya <i>Kolbászos, fűszeres töltött sertés szelet panírozva, bő olajban sütvé.</i>	16	3599.-
<b>41. Bőségtál egy személyre gazdagon</b> Ajánlott köret: vegyes köret <i>Rántott pulykamell filé, bacon szalonnába göngyölt roston csirkemell és gombás sajtkrémmel töltött sertés szelet.</i>	26	3699.-
<b>42.Bőségtál két személyre gazdagon</b> Ajánlott köret: vegyes köret <i>Rántott csirkemell filé, bacon szalonnába göngyölt roston csirkemell és gombás sajtkrémmel töltött sertés szelet.</i>	48	7990.-

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	2599.-
*45. Trappista sajt rántva	15	3099.-
Ajánlott köret: sültburgonya		
46. Vega-tál, remoulade mártással	25	4099.-
<i>Kapros túróval töltött gomba rántva, trappista sajt rántva, vaslapon sült cukkini, rántott hagymakarika.</i>		

## Csuszák

	dkg	Ft
47. Házi túrócsusza tepertővel	25	2299.-
48. Sajtos- tejfölös túrócsusza pirosra sütve	25	2499.-
49. Házi túrócsusza pirított baconnal	25	2599.-
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 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

## 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	749.-
60.Párolt rizs	16	749.-
61.Vegyes köret (párolt rizs - sültburgonya)	20	749.-
62.Burgonyapüré	25	749.-
63.Párolt vöröskáposzta	20	749.-
64.Rántott hagymakarika	15	749.-
65.Petrezselymes burgonya	25	749.-
66.Rizi-bizi	16	749.-
67.Galuska	15	749.-
68.Hercegnő burgonya	20	849.-
69.Angol köret (vajás párolt zöldségek)	25	1049.-
70.Grillezett vegyes zöldségek	20	1149.-
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.-

## Gyermek menü

81. Erdei gyümölcskrém leves	1249.-
<i>( szezonálisan kapható )</i>	
82. Aranybarna halrudacska burgonyapürével	2199,-
83. Bolognai spagetti	1999,-
84. Gyümölcsös rizsdesszert	1199,-

Desszertekhez kitűnő választás lehet: Tramini édes

*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

## Drinks

### Mineral water

	liter	HUF
Naturaqua (sparkling, still)	0,33	699.-
Naturaqua (sparkling, still)	0,75	1588.-
Evian	0,25	750.-

### Sparkling drinks

	liter	HUF
Pepsi,Pepsi Max (sugarfree)	0,33	650.-
Schweppes orange	0,33	650.-
Schweppes tonic	0,33	650.-
Canada dry	0,33	650.-
7up	0,33	650.-

### Energy drink

	liter	HUF
Red Bull	0,25	850.-

### Juices

	liter	Ft
Smooth fruit juice (pineapple, apple, peach, pear,)	0,1	289.-
Smooth fruit juice 100% : (orange)	0,1	349.-
Fuzetea (peach, lemon)	0,1	289.-

Our prices are in HUF and include VAT.

## Bottled beer

	liter	HUF
Heineken (non-alcoholic)	0,33	800.-
Gösser (non-alcoholic-lemon)	0,33	800.-
Heineken	0,33	800.-
Soproni Démon (dark)	0,50	990.-
Pilsner Urquell	0,50	990.-

## Vermouth

	liter	HUF
Martini Bianco,Dry	0.10	900.-
Aperol	0,04	800.-
Campari Bitter	0,10	1600.-

## Spirits

	2cl	4cl
Bacardi Superior rum	700.-	1400.-
Gong Mediterrán gin	750.-	1500.-
Hendrick's gin	950.-	1900.-
Absolut vodka	700.-	1400.-
Grey Goose vodka	900.-	1800.-
Sierra Tequila silver	700.-	1400.-

## Drinks

### Palinka

	2cl	4cl
Gong Quince	950.-	1900.-
Gong Irsai Olivér Grape	950.-	1900.-
Gong Raspberry	1250.-	2500.-
Gong Apricot	950.-	1900.-
Gong Williams pear	950.-	1900.-
Gong Sour cherry	9500.-	1900.-
Panyolai Elixír Matured Szatmári Plum	900.-	1800.-
Panyolai Elixír Apple	900.-	1800.-

### Whiskey

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

### Liqueurs & Speciality Spirits

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

## **Brandy & Cognac**

---

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

## **Champagne**

---

	Liter	dl	HUF
Borbély Winery (frizzante-dry)	0,75	510.-	3850.-
Hungária Extra Dry (dry)	0,75		3850.-
Hungária Irsai Olivér (sweet)	0,75		3850.-
Asti Martini (sweet)	0,75		5850.-
Kids champagne (non-alcoholic)	0,75		1950.-

## **Tea & Coffee**

---

	HUF
Whipped cream	150.-
Cream	110.-
Milk	120.-
Honey	249.-