

ÖREG KÖRÖSSY HALÁSZCSÁRDA



NYITVATARTÁS:

MINDENNAP: 11:00-22:00

TELEFON: +36/62 495-481

WWW.OREGKOROSSY.HU E-MAIL: INFO@OREGKOROSSY.HU



Öreg Kőrössy Halászcserda



Szegednek, ebben a Sárgának nevezett Tisza-parti környezetében álmodta meg Kőrössy József és fia magyaros vendéglőjét, amikor ezen a helyen halászcserdát nyitott az 1930-as évek elején. Azóta étlapon van a halászlé, a Kőrössy 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 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 nádfedezéses, 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 Kőrössy 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*



NYITVATARTÁS:

MINDENNAP: 11:00-22:00

TELEFON: +36/62 495-481

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

Étlap

Előételeink

Ft

Haltatár friss kerti zöldségekkel rusztikus pirítóssal    3490,-

Makói haltepertő rántott hagymakarikákkal lilahagyma lekvárral 3490,-

A ponty hasát csíkokra vágva, finoman fűszerezve, panírban   
sütjük, ropogós hagymakarikával tálaljuk.

Haltej rántva joghurtos-citrusos mártogatóssal     3390,-

Ropogós fűszeres halfüle tzatziki mártással    2890,-

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

Előételeinkhez ajánljuk a Szeleshát Syrah Roséját.

Leveseink

Ft

Aranysárga csontleves csigatésztával   1290,-

Fokhagyma krémleves baconnal és zsemlekockával sajttal szórva   1890,-

Erdei gyümölcskrém leves hidegen tejszínhabbal mentával   1890,-
(szezonálisan kapható)

Tárkonyos pulykaragu leves vele főtt zöldségekkel csigatésztával    2090,-

Libanyakleves gazdagon lúdgége tésztával leveszöldségekkel   2090,-

Vadraguleves kapos juhtúrós gombóccal     2390,-

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 fűszerezzük.

- pontyfiléből  4990.-
- vegyesen, ponty és harcsafiléből  5090.-
- harcsafiléből  5190.-
- halalaplé  3690.-
- szögedi csontos ponty halászlé  4990.-
- halbelsőség csészében (haltej és ikra)  3090.-
- bajai gyufa tészta (elkészítési idő: 15-20 perc)   1190.-

Halszeletek szögediesen, paprikás lisztbe forgatva

Ajánlott köret: burgonyapürével

- pontyfiléből   3990.-
- harcsafiléből   4190.-
- fogasfiléből   4990.-

Halszeletek rántva

Ajánlott köret: sültburgonya

- pontyfiléből    3890.-
- harcsafiléből    4090.-
- fogasfiléből    4990.-

Sült halszeletek Mátyás módra (paprikás gombamártás)

Ajánlott köret: juhtúrós galuska

- pontyfiléből     4290.-
- harcsafiléből     4890.-

Halászlévünkhöz 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 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

Halételeink

Ft

Halszeletek grillen

Ajánlott köret: grillezett zöldség

- pontyfiléből  3790.-

- harcsafiléből  3990.-

Halszeletek Orly módra

A pontyszeleteket omlós sörtesztában, bő olajban sütjük.

Ajánlott köret: burgonyapüré

- pontyfiléből    4090.-

- harcsafiléből    4290.-

Panko morzsában sült halszeletek édesburgonya hasábbal

- harcsafiléből     5390.-

- fogasfiléből     6290.-

*Marosmenti pontypaprikás túróscsuszával     4690.-

Szögedi paprikából és pontynak javából ízletes paprikást főzünk, túróscsuszával tálaljuk

*Harcsapaprikás túróscsuszával     4790.-

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

Halételeinkhez ajánljuk: Nyakas Irsai Olivér

*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

Halételeink

Ft

Egyszemélyes vegyes halastál grillen vagy rántva



Ajánlott köret: vegyesköret, grill zöldség

4790.-

Kétszemélyes halastál gazdagon



Ajánlott köret: vegyes köret

Harcsas szeletek szögesdiesen, harcsa szeletek rántva, ponty szeletek omlós sörtesztában tálalva.

10190.-

Baconos harcsafilé gombás rizzsel fokhagyma mártással



5490.-

Ropogós bundában sült harcsafilé amerikai káposztasalátával



5390.-

Tiszai pontypatkó rántva



Ajánlott köret: sültburgonya

A ponty derekát szeletelve, panírozva bő olajban ropogósra sütjük.

4990.-

Öreg Kőrössy harcsa cordon bleu sajttal



4990.-

feketeerdősonkával rizi-bizivel

Harcsa brassói grill zöldségekkel fűszeres mexikói salsával



4990.-

Egészben sült pisztráng (10dkg)



1190.-

Halételeinkhez ajánljuk: Szeleshát Nemes Rizling, Sauska Rozé

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

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

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 ételeink

Ft

Filézett csirkecomb roston vagy rántva	  	3690.-
*Csirkemellfilé roston vagy rántva	  	3890.-
Bacon szalonnába göngyölt roston csirkemell fahéjas szilvás alma chutneyval		4490.-
Ajánlott köret: hercegnő burgonya		
Csirkés brassói aprópecsenye grill zöldséggel kétezer sziget mártogatással	  	4590.-
*Kijeji jércemell	  	4390.-
<i>A jércemellet fűszeres sajttal töltve, panírozva sütjük.</i>		
Cézár saláta pirított csirkemell csíkokkal	 	4190.-
Kemencében sült kacsacomb párolt vöröskáposztával burgonyapürével sült almával		6490.-

Sertés ételeink

Öreg Kőrössy cigánypecsenye kakastaréjjal		4790.-
Ajánlott köret: sültburgonya		
<i>A sertésnyakast roston sütjük, kakastaréjjal tálaljuk.</i>		
Tenkes szelet	   	4390.-
Ajánlott köret: sültburgonya		
<i>Gombás-sajtos, fűszeres töltelékkel töltött sertés szelet panírozva, bő olajban sütvé.</i>		
Falusi töltött borda	   	4290.-
Ajánlott köret: sültburgonya		
<i>Kolbászos, fűszeres töltött sertés szelet panírozva, bő olajban sütvé.</i>		
Egyszemélyes bőségtál gazdagon	   	4590.-
Ajánlott köret: vegyes köret		
<i>Rántott pulykamellfilé, bacon szalonnába göngyölt roston csirkemell és gombás sajtkrémmel töltött sertés szelet.</i>		
Kétszemélyes bőségtál gazdagon	   	9190.-
Ajánlott köret: vegyes köret		
<i>Rántott csirkemellfilé, bacon szalonnába göngyölt roston csirkemell és gombás sajtkrémmel töltött sertés szelet.</i>		
Cordon bleu	  	4290.-
Ajánlott köret: vegyes köret		

Szárnyas-és sertés ételeinkhez kitűnő választás lehet: Nyakas Irsai Olivér

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!

Konyhafőnök ajánlata

Ft

Óriás sertéskaraj rántva    Ajánlott köret: burgonyapüré	4090.-
Rác harcsa Öreg Kőrössy módra   	4990.-
Grillezett teriyakis lazac cézár salátával parmezánnal szórva  	4890.-
Kézműves cheddaros halburger sült sültburgonyával amerikai káposztasalátával tzatziki mártással    	4990.-
Öreg Kőrössy cheddaros marhaburger sült sültburgonyával amerikai káposztasalátával tzatziki mártással   	4590.-
Szarvaspörkölt juhtúrós galuskával 	4990.-
Süllő steak citromos mandula vajjal fóliás burgonyával  	6190.-

Konyhafőnökünk borajánlata: , Nyakas Irsai Olivér

„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 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 ételeink

	Ft
* Gombapaprikás galuskával    	3690.-
* Trappista sajt rántva   	3790.-
Ajánlott köret: sültburgonya	
Vega-tál, remoulade mártással    	4990.-
<i>Kapros túróval töltött gomba rántva, trappista sajt rántva, vaslápon sült cukkini, rántott hagymakarika.</i>	
Rántott camembert sajt szépasszony módra    almás krokettel áfonya dippel	4290.-

Csuszáink

	Ft
* Házi túróscsusza tepertővel   	3090.-
* Sajtos- tejfölös túróscsusza pirosra sütve   	3290.-
* Házi túróscsusza pirított baconnal   	3390.-
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 számítjuk fel

Étlap Salátáink

	Ft
Hagymás paradicsomsaláta	1090.-
Idei vegyes saláta	1090.-
Tejfölös uborkasaláta 	1090.-
Jobbágysaláta (káposzta saláta)	1090.-
Csemege uborka/Kovászos uborka (májustól-októberig) 	1090.-
Céklasaláta (októbertől-áprilisig)	1190.-
Házi Dézsás Savanyúság (októbertől-áprilisig)	1090.-
Friss kertézsaláta (jégsaláta, uborka, paradicsom, lilahagyma) 	1890.-
Sopszka saláta (uborka, paradicsom, paprika, vöröshagyma, feta sajt, olíva olaj) 	2090.-

Köreteink

	Ft
Amerikai káposztasaláta	1390.-
Sültburgonya	1090.-
Párolt rizs	1090.-
Vegyes köret (párolt rizs - sültburgonya)	1090.-
Burgonyapüré	1090.-
Párolt vöröskáposzta	1090.-
Rántott hagymakarika	1290.-
Rizi-bizi	1090.-
Galuska	1090.-
Hercegnő burgonya	1090.-
Grillezett vegyes zöldségek	1490.-
Édesburgonya hasáb	1490.-
Almás krokett	1390.-
Juhtúrós galuska	1190.-
Kenyér 	99.-

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

Mártásaink

Ketchup		Ft
Tartármártás	 	490.-
Fokhagymamártás	 	790.-
Remoulade mártás		690.-
Fahéjas-szilvás alma chutney		790.-
Kétezer sziget mártás	  	590.-
Joghurtos-citrusos mártogatós		590.-
Salsa		590.-
Tzatziki		690.-

Desszertjeink

* Tápai almás palacsinta karamell és csokoládé öntettel	  	Ft
* Gundel palacsinta	  	1890.-
* Nutellás palacsinta fehér csokoládé öntettel	   	2490.-
* Túrós palacsinta lágy vanília öntettel	  	2290.-
* Somlói galuska	   	1990.-
* Brownie erdei gyümölcskompóttal fehér csokoládéval	  	2590.-
Tiramisu	  	1990.-
		2090.-

Rendezvényekre vállaljuk 8-12-16 szeletes torták elkészítését.

Desszertekhez kitűnő választás lehet: Sol Montis Zitakötő

Gyermekek menü

Erdei gyümölcskrém leves		1890.-
(szezónálisan kapható)		
Aranybarna halrudacska burgonyapürével	   	3090.-
“Piedone kedvence” bolognai spagetti	  	2990.-
Nagymama lekváros palacsintája ropogós őszibarackkal		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

Itallap

Ásványvíz

	liter	Ft
Naturaqua (szénsavas, szénsavmentes)	0,33	890.-
Naturaqua (szénsavas, szénsavmentes)	0,75	1790.-
Evian	0,25	890.-
Öreg Kőrössy szűrt savas-mentes víz	0,35	690.-
Öreg Kőrössy szűrt savas-mentes víz	0,7	1590.-
Szódavíz	0,1	99.-

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.-

Házunk Limonádéi

	liter	Ft
Natúr Limonádé	0,6	1390,-
Ízesített Limonádék (Málna, Bodza, Szamóca, Feketeribizli, Erdei vegyes, Meggy)	0,6	1490,-
Szörpök (Málna, Bodza, Szamóca, Feketeribizli, Erdei vegyes, Meggy)	0,6	1290,-

1 KANCSÓ LIMONÁDÉ 3 ADAG LIMONÁDÉT TARTALMAZ!

Fogyasztás után szervízdíjat nem számolunk fel!

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

Üveges Sörök

	liter	Ft
Blanc 1664	0,33	1290.-
Corona	0,33	1890.-
Miller	0,33	1190.-
Heineken	0,33	1290.-
Pilsner Urquell	0,50	1490.-
Dreher Bak	0,50	1390,-
Dreher alkoholmentes	0,33	1090,-
Dreher alkoholmentes citromos	0,33	1190,-

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.-

Csapolt Sörök

	0,3l	0,5l
Dreher	1090,-	1490,-
Peroni	1190,-	1690,-
Blanc 1664	1390,-	1790,-
	0,25l	0,4l
Floris Kriek meggysör (Szezonális)	1490,-	1990,-

Fogyasztás után szervízdíjat nem számolunk fel!
Áraink magyar Ft-ban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.

Itallap

Pálinkák

	2cl	4cl
Panyolai Elixír Aranyalma	1390,-	2390,-
Panyolai Elixír Feketecseresznye	1390,-	2390,-
Panyolai Elixír Szilva	1190,-	2190,-
Panyolai Elixír Alma	1090,-	2090,-
Gong Birs	1090,-	2090,-
Gong Sárgabarack	1090,-	2090,-
Gong Málna	1490,-	2790,-
Gong Irsai Olivér Szőlő 51°	1090,-	2090,-
Gong Meggy	1090,-	2090,-
Gong Vilmoskörte	1090,-	2090,-

Whiskey

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

Likőrök

	2cl	4cl
Zwack Unicum	890,-	1590,-
Zwack Unicum Szilva	890,-	1590,-
Baileys	890,-	1590,-
Jagermeister	890,-	1590,-

Hűsítő alkoholos és alkoholmentes italaink

	Ft
Mojito (6cl Bacardi, lime, menta, cukor, szóda)	1990,-
Virgin Mojito (lime, menta, cukor, szóda)	1490,-
Aperol Spritz (6cl Aperol, 1dl prosecco, narancs, szóda)	2190,-
Gin Tonic (6cl gin, tonic, citrom)	1990,-
Hugo (2 dl prosecco, bodzaszörp, menta, lime, szóda)	1990,-

Fogyasztás után szervízdíjat nem számolunk fel!

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

Konyak & Brandy

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

Tea & Kávé kiegészítők

	Ft
Presszó kávé	790,-
Hosszú kávé	790,-
Cappuccino	890,-
Latte	990,-
Jeges kávé fagyival (Áprilistól-Szeptemberig)	1490,-
Koffeinmentes kávé	990,-
Tejszínhab	290.-
Tejszín	190.-
Tej	190.-
Méz	390.-
Tea	590.-

Allergének



Hal



Tojás



Glutént tartalmazó gabonafélék



Tej



Mustár



Gomba



Földimogyoró

Egyebek:

Habtálca: 290.-

Műanyag doboz: 390.-

Papírtáska: 290.-

Fogyasztás után szervízdíjat nem számolunk fel!
Áraink magyar Ft-ban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.

