

Csalánosi Csárda

Kemence: Az ízek otthona!

*Próbálja ki egyedülálló specialitásunkat.
Céges, családi vagy baráti összejövetelekre ajánljuk
kemencében sült ételkülönlegességeinket:*



*Kemencés libamáj
Ropogós kacsacomb
Töltött csirke
Grill csirke
Töltött csirkecomb
Ropogós malacsült
Fokhagymás sültoldalás
Böllér pecsenye
Sült csülök
Töltött dagadó
Disznótoros
Kemencés lángos
Burgonyás pogácsa
Túrós lepény
Házi lekváros bukta*

Csalánosi Csárda

Kecskemét ~ Nyitva: 0-24-ig

Óbuda ~ Nyitva: 9-24-ig



Csalánosi Csárda

Ó B U D A



A csárdától a parkolóház mindössze 50 méterre!

Óbudán is várjuk sok szeretettel!

Nyitva: 9-24-ig

BUDAPEST III. KER. HÍDFŐ UTCA 16. (FŐTÉR) • Tel.: 06 20/9 555 565
www.csalanosi-csarda.hu csalanosicsarda.obuda@gmail.com

Csalánosi Csárda

Kecskemét ~ Nyitva: 0-24-ig

Óbuda ~ Nyitva: 9-24-ig



Csalánosi Csárda

Csalánosi emlék

*Erdő mellett épült fel ez a szép ékkő
Ez az igényes panzió és kedves vendéglő
Előtte a mutatós szép csobogó kis tó
Mely a díszhalak számára Eldorádó
A belső berendezés minden kritikát kibír
Jön az ügyes pincér ételt, italt felír
Hamarosan az asztalon gőzölög a tál
Rajta finom sült, köret, gomba és máj
Itt szem, száj minden finomat megtalál
Ehetsz itt Somlóit, Gundelt, nyalhatsz fagyit
Hozhatsz vendéget, barátot, rokont és nagyit
Ihatsz itt bort, sört, koktélt vagy kávé
Senki sem figyelmeztet, az óra most üti az éjfél
Ha jól érezted magad Csalános visszavár
Térjen be mindenki aki egyszer erre jár
Itt minden finom ételt, italt, jó hangulatot megtalál
Ezt az emléket viheti el egy autós betyár.*

Dr. Bánkuti József

Csalánosi Csárda

Kecskemét ~ Nyitva: 0-24-ig
Óbuda ~ Nyitva: 9-24-ig

Üzletvezető: Nagy Mihály

Konyhafőnök: Horváth István

Konyhafőnök: Heródek Nándor

Asztalfoglalás: +36 20 9 709 710, +36 76 708 555

Kecskemét, Felsőcsalános 5.

Üzemeltető: Nettle-Group Kft.

csalanosicsarda.motel@gmail.com

www.csalanosi-csarda.hu

Csalánosi Csárda

Konyhafőnök ajánlata

- | | |
|---|------------------|
| 1. Velős pirítós lilahagymával ⁽¹⁾ | 2490 HUF |
| 2. Padlizsánkrém friss zöldségekkel, pirítóssal ⁽⁷⁾ | 2690 HUF |
| 3. Marhahúsleves velőscsonttal,
fokhagymás pirítóssal* ^(1,9) | 5490 HUF |
| 4. Ököruszályleves piros kis fazékban,
házi tormával* ⁽⁹⁾ | 4490 HUF |
| 5. Spárgás csirkemellfilék, csőben sütve ^(1,7) | 5490 HUF |
| 6. Rozmaringos mangalica steak zöld bors
mártással,vecsési savanyúsággal, röstivel* ^(1,7,10) | 9990 HUF |
| 7. Lazac steak tejszínes gombás
pesztós pennével* ^(1,3,4,7) | 7990 HUF |
| 8. Kacsás-vargányás-cukkinis penne ^(1,3,7) | 5990 HUF |
| 9. Tejszínes gombás
pesztós penne parmezánnal ^(1,3,7) | 3990 HUF |
| 10. Kemencés libamáj (roston sült libamajszeletek,
sült mogyoróburgonyás zöldséges raguval) ⁽¹⁾ | 15990 HUF |
| 11. Rántott tejbegríz forró meggy öntettel ^(1,7) | 2690 HUF |
| 12. Csokis brownie vanília fagylalttal,
forró meggy öntettel ^(1,7,8) | 2490 HUF |
|
 | |
| • Házi készítésű burgonyás pogácsa | 350 HUF |

Számla kiegyenlítésére készpénzt, bankkártyát, szépkártyát elfogadunk!
Fél adag ételek rendelése esetén a teljes ár 70%-át számoljuk fel.
A *-al jelölt ételekből fél adag nem rendelhető!
Áraink az áfát tartalmazzák. Szervízdíjat nem számolunk fel.

Csalánosi Csárda

Kecskemét ~ Nyitva: 0-24-ig
Óbuda ~ Nyitva: 9-24-ig

Üzletvezető: Nagy Mihály

Konyhafőnök: Horváth István

Konyhafőnök: Rajcsányi György

Asztalfoglalás: +36 20 9 709 710, +36 76 708 555

Kecskemét, Felsőcsalános 5.

Üzemeltető: Nettle-Group Kft.

csalanosicsarda.motel@gmail.com

www.csalanosi-csarda.hu

Csalánosi Csárda

Reggeli ételek

13. Ham and eggs (4 tojásból) (3)	2290 HUF
14. Sonkás rántotta (3)	2290 HUF
15. Gombás rántotta	2290 HUF
16. Sonkás-gombás rántotta (3)	2290 HUF
17. Füstölt csülkös rántotta (3)	2490 HUF
18. Parasztos rántotta (3)	2490 HUF
19. Velős-hagymás rántotta (3)	2490 HUF
20. Sült csülök tükörtojással, lilahagymával (3)	3790 HUF
21. Sajtós omlett (3,7)	2490 HUF
22. Bacon eggs (3)	2790 HUF
23. Libamájas omlett burgundi mártással (1,3,7)	7990 HUF
24. Virsli 1 pár (sütve vagy főzve) (6,10)	1990 HUF
25. Debreceni 1 pár (sütve vagy főzve) (6,10)	2490 HUF
26. Óriási melegszendvics (sonkás, csülkös) (1,7)	2490 HUF
27. Bundás kenyér (3 szelet kenyérből készítve) (1,3,7)	1990 HUF
28. Pirítós vajjal (1,7)	1490 HUF
29. Kontinentális reggeli (vaj, dzsem, méz) (1,7)	3490 HUF
30. Hideg vegyes ízelítő (szalámi, sonka, sajt, vaj, zöldségek) (1,7)	3490 HUF

Gyerek menü

31. Elza és Anna nagy kedvence* (kis húsleves, kis rántott sajt hasáburgonyával, tartármártás vagy ketchup) (1,3,7,9)	3990 HUF
32. Dínó szelet hasáburgonyával* (1,6)	3890 HUF
33. Verdák* (kis rántott szelet párolt jázmin rizzsel) (1,3)	3890 HUF

Számla kiegyenlítésére készpénzt, bankkártyát, szépkártyát elfogadunk!
Fél adag ételek rendelése esetén a teljes ár 70%-át számoljuk fel.
A *-al jelölt ételekből fél adag nem rendelhető!
Áraink az áfát tartalmazzák. Szervízdíjat nem számolunk fel.

Csalánosi Csárda

Előételek

34. Grill sajt, balzsamecetes friss salátával (7,11) **4490 HUF**
35. Tatár beefsteak* (20 dkg) (10) **6490 HUF**
36. Hideg libamáj zsírjában piritóssal*
hagymalekvárral (1) **9990 HUF**
37. Füstölt csülök hidegen, házi tormával
és friss zöldségekkel **3490 HUF**
38. Marha csontja velővel* (pirítóssal és lilahagymával) (1) **4490 HUF**
39. Padlizsánkrém, friss zöldségekkel, piritóssal (7) **2690 HUF**
40. Hortobágyi húsos palacsinta paprikás mártással **4490 HUF**
41. Velős piritós lilahagymával (1) **2490 HUF**
42. Cézár saláta (friss saláta szardellapasztás majonézes öntettel, paradicsom,
paprika, uborka, sárgarépa és roston sült csirkemell csíkok) (1,4,7) **4490 HUF**
43. Tonhalsaláta piritóssal (1,4) **5490 HUF**
44. Cézár saláta király rákkal, parmezán szórással (1,2,4,7) **5990 HUF**

Levesek

45. Ököruszály leves piros kisfazékban, házi tormával* (9) **4490 HUF**
46. Marhahúsleves velős csonttal, fokhagymás piritóssal*
(piros kis fazékban) (1,9) **5490 HUF**
47. Újházi tyúkhúsleves lúdgége tésztával (1,9) **2990 HUF**
48. Húsleves gazdagon házi cércsónomáttal (1,9) **2990 HUF**
49. Húsleves májgaluskával (1,9) **2990 HUF**
50. Disznótoros orjaleves piros kis fazékban* (1,9) **4490 HUF**
51. Tárkonyos raguleves tejfölösen (1,7,9) **2990 HUF**
52. Magyaros gombaleves (1,7,9) **2590 HUF**
53. Zsenge zöldborsó leves (1,7,9) **2590 HUF**
54. Csülkös babgulyás (1,9) **2990 HUF**
55. Jókai bableves (csülök, kolbász, tejföl) (1,7,9) **2990 HUF**
56. Alföldi bográcsgulyás (9) **2990 HUF**

Csalánosi Csárda

57. Csalánosi gulyás
(gombával, csipetkével, tejfölösen, kaporral szórva) (1,7,9) **3290 HUF**
58. Korhelyleves kolbásszal, csülökkel (1,7) **2990 HUF**
59. Hideg gyümölcsleves (1,7) **2590 HUF**
60. Póréhagyma krémleves camembert sajttal
magvas rozscipóban (1,7,11) **2990 HUF**
61. Filézett pontyhalászlé (1,4) **4490 HUF**
62. Filézett harcsahalászlé (1,4) **4990 HUF**
63. Vegyes halászlé (ponty, harcsa) (1,4) **4890 HUF**

Vegetáriánus ételek

64. Grill sajt (7) **3490 HUF**
65. Vegetáriánus vegyestányér (rántott gomba, sajt, hagymakarika,
grill sajt, cukkini, párolt rizs, párolt zöldség, tartármártás) (1,3,7) **4990 HUF**
66. Rántott sajt tartármártással (1,3,7) **4490 HUF**
67. Rántott gombafejek tartármártással (1,3,7) **3990 HUF**
68. Sajt-trió áfonya dzsemmel
(trappista, camembert, grillsajt) (1,3,7,11) **4490 HUF**
69. Rántott hagymakarikák (1,3,7) **3990 HUF**
70. Camembert szezámmagos panírban
áfonyadzsemmel (1,3,7,11) **4990 HUF**
71. Csőben sült brokkoli sajttal grillezve (1,3,7) **3590 HUF**
72. Cukkini szeletek öt magvas bundában
panírozva (1,3,7,11) **3590 HUF**

Készételek

73. Tanyasi kakaspörkölt* (piros lábasban) **6990 HUF**
74. Pacalpörkölt **3990 HUF**
75. Babos-csülkös pacal **4490 HUF**
76. Marhapörkölt **4990 HUF**
77. Birkapörkölt **3990 HUF**

Csalánosi Csárda

78. Vörösboros szarvaspörkölt **5990 HUF**
79. Kakastaréj-zúza-here pörkölt **4990 HUF**
80. Zúzapörkölt **3990 HUF**
81. Sólet füstölt csülökkel, kolbásszal (1,6) **3490 HUF**

Serpenyős ételek

82. Bajor malac csülöksült* (bajor káposztával, tepsis burgonyával) (1) **7990 HUF**
83. Betyáros csülkös csusza (bakonyi gomba mártás) (1,7) **4490 HUF**
84. Libamájás Csalánosi pecsenye galuskával* (roston borda, bakonyi gombamártás, roston libamáj, roston gomba, galuska körettel) (1,3,7) **9990 HUF**
85. Vándor pecsenye* (csülök, csirkemell és sertésstarja roston, kakastaréj szalonna, aszaltszilvás párolt lilakáposzta, pirított burgonya) (1,10) **6990 HUF**
86. Csalánosi grilltányéros* (roston sült sertésstarja, csirkecomb roston, hátszín roston, sült debreceni, pirított burgonya, vecsési savanyúság) (1,6,10) **7490 HUF**
87. Magyaros szűzermék (lecsós, fokhagymás karikaburgonya) (1) **6990 HUF**
88. Fokhagymás csülöksült (aszaltszilvás párolt lilakáposzta, pirított burgonya) (1) **5990 HUF**
89. Csülök pékné módra (füstölt csülökből készítve, pirított hagymás burgonya) (1) **5990 HUF**
90. Ropogósra sült rips (borda)* (karikaburgonyával, majonézes káposzta salátával) (1) **6990 HUF**
91. Kemencés oldalas mézes fényezéssel* (sült alma, rösti) (1) **6990 HUF**
92. Házi grillkolbász mustárral (karikaburgonya) (1,10) **4990 HUF**
93. Kecskeméti aprópecsenye (sertés aprópecsenye, lecsó, zöldborsó, gomba, kockaburgonya) (1) **5490 HUF**
94. Szarkási ínycfalatok (bazzalikomos mozzarella sajttal töltött baconos csirkemell tekercs roston, tejszínes gombamártás penne tésztával, röstivel) (1,3,7) **6990 HUF**
95. Csípős-ropogós csirkeszárnyak (karikaburgonya) (1) **4490 HUF**
96. Libamájás bicskás pecsenye (csirkemell és szűzérme tallérok roston sült libamájjal gombás burgundi mártás alapon, házi sült rakott burgonyával) (1,3,7) **9990 HUF**
97. Kemencés libamáj (roston sült libamajszeletek, sült mogoróburgonyás zöldséges raguval) (1,9) **15990 HUF**
98. Szüreti kacsamell* (kacsamell rozéra sütve, vörösboros burgundimártással, aszaltszilvás párolt káposztával, almás krokettel, gyümölcskompóttal) (1,3,7) **7990 HUF**

Csalánosi Csárda

99. Márton kedvence* (kacsacomb, kacsamell, libamáj, aszaltszilvás pároltkáposzta, burgonyapüré, gyümölcskompót) (1,7) **11990 HUF**
100. Ropogós kacsacomb (pirított burgonya, aszaltszilvás pároltkáposzta, gyümölcskompót) (1) **7990 HUF**
101. Kacsamell steak libamájjal és sült almával* (pirított burgonya, aszaltszilvás pároltkáposzta, gyümölcskompót) (1,7) **11990 HUF**
102. Szürkeharcsapaprikás túrós csuszával (1,3,4,7) **7990 HUF**
103. Lazac steak (200g) tejszínes gombás pesztós pennével* (1,3,7,4) **7990 HUF**
104. Rozmaringos mangalica steak, zöld bors mártással, vecsési savanyúsággal, röstivel* (1,7,10) **9990 HUF**

Tálak

105. Csalánosi tál 2 személyre* (sajttal-sonkával töltött batyu, füstölt csülök roston, párizsi csirkemell, csirkecomb roston, mustáros flekken, rántott gomba, sajt, rántott cukkini, vegyes köret) (1,3,7,8,9,10,11) **13990 HUF**
106. Szárnyas tál 2 személyre* (csirkecomb roston, párizsi csirkemell, csirkemáj rántva, almával-füstölt sajttal töltött csirketekercs, mozzarella csirkebatyu, juhtúróval töltött csirkemell, csirkecomb rántva, csirkeszárnyak roston, vegyes köret) (1,3,7,9,10,11) **13990 HUF**
107. Ingyencek tálja 2 személyre* (libamáj roston, rántott libamáj, hagymás rostélyos, bélszínjava tükörtojással, ropogós kacsacomb, mustáros bélszínlangos rántva, camembert szezámmagos bundában, gombás jázmin rizs, hercegnőburgonya, párolt zöldség, vadász mártás) (1, 3, 7, 9, 10, 11) **34990 HUF**
108. Csülöktál parasztosan 2 személyre* (füstölt csülök, pirított hagymával, pirított burgonyával) **11990 HUF**
109. Kemencés pecsenyétál 2 személyre* (mustáros flekken, csülök, BBQ oldalas, hagymás rostélyos, csirkemell roston, ropogós kacsacomb, rozéra sült kacsamell, házi grillkolbász, kakastaréj szalonna, saláta köret, karikaburgonya, rösti burgonya) (1, 3, 10) **17990 HUF**
110. Halas tál 2 személyre* (pisztráng egészben sütvé, pontyfilé rántva, ponty roston, harsafilé Orly módra, fogasfilé rántva, fogasfilé roston, petrezselymes mogyoróburgonya, párolt jázmin rizs, tartármártás) (1, 3, 4, 7, 9) **17990 HUF**
111. Vegetáriánus tál 2 személyre* (rántott gomba, sajt, hagymakarika, grillsajt, cukkini roston, rántott camembert, párolt zöldség, jázmin rizs) (1, 3, 7, 9, 10, 11) **12990 HUF**
112. Mestertál 4 személyre* (cordon bleu, camembert rántva, rántott karaj, csirkecomb roston, ropogós kacsacomb, sajtos tejfőlés csirkemell, sült csülök, házi grillkolbász, rántott cukkini, rántott gomba, hagymakarika, jázmin rizs, karikaburgonya, aszaltszilvás pároltkáposzta) (1, 3, 7, 8, 9, 10, 11) **29990 HUF**

Csalánosi Csárda

Frissensültek szárnyasokból

113. Csirkemell hercegnő módra (natúr csirkemell libamájjal, tejszínes gombával sajtöntősből csőben sütvé) (1,7,9) **9990 HUF**
114. Kacsacomb áfonyalekváros sült körtével, almás krokettel, burgonya pürével (7,1) **7990 HUF**
115. Csirkemell roston (1) **4290 HUF**
116. Csirkemell rántva (1,3) **4490 HUF**
117. Párizsi csirkemell (1,3) **4490 HUF**
118. Tejszínes-gombás csirkemell (1,3,7) **4990 HUF**
119. Mandulás-mézes csirkemellfilé (1,8) **4690 HUF**
120. Mozzarellaival töltött csirkebatyu (roston, baconba göngyölve) (1,7) **5490 HUF**
121. Aszalt szilvával töltött csirkemell, párizsi bundában (1,3) **5490 HUF**
122. Hawaii csirkemell (csirkemell roston, sonka, ananász, sajt csőben sütvé) (1,7) **5490 HUF**
123. Csirkemell almával- füstölt sajttal töltve (1,3,7) **5490 HUF**
124. Barackos cordon bleu (grillezett barack, sonka, sajt) (1,3,7) **5790 HUF**
125. Juhtúróval töltött csirkemell szezámmagos panírban (1,3,7,11) **5490 HUF**
126. Csirkemell sajtos-tejfölös panírban (párizsi csirkemell, sajt, tejföl) (1,3,7) **5690 HUF**
127. Csirkemell csíkok szezámmagos bundában (1,3,11) **5490 HUF**
128. Roston sült csirkemell almával, camembert sajttal grillezve (1,7) **5990 HUF**
129. Libamájjal töltött gombafejek, majonézes káposztasalátával (1,3,7) **11990 HUF**
130. Csirkemáj rántva (1,3) **3990 HUF**
131. Spárgás csirkemellfilék csőben sütvé (1,7) **5490 HUF**
132. Rostonsült csirkecombfilék joghurtos salátával (1,7,10) **4990 HUF**
133. Roston sült csirkecombfilék csőbensült sajtos brokkolival (1,7,10) **4990 HUF**

Csalánosi Csárda

- 134.Csirkecomb rántva (1,3) **4490 HUF**
- 135.Libamáj szeletek rántva (1,3) **14990 HUF**
- 136.Libamáj szeletek rostton, gyümölcs kompóttal (1) **14990 HUF**

Frissensültek sertéshúsból

- 137.Rántott borda Bajor módra
(sajttal,baconal csőben sütve) (1,3,7) **5490 HUF**
- 138.Rozmaringos mangalica steak
zöld bors mártással* (1,7,10) **8990 HUF**
- 139.Rántott sertésborda (1,3,6,7,10,11) **4490 HUF**
- 140.Sertésborda rostton (1) **4290 HUF**
- 141.Párizsi sertésborda (1,3,7) **4490 HUF**
- 142.Óriási bécsi szelet* (szűzerméből készítve) (1,3,7) **6490 HUF**
- 143.Milánói sertésborda (milánói spagetti, rántott borda, sajt) (1,3,7) **6990 HUF**
- 144.Cigánypecsenye (1,10) **5990 HUF**
- 145.Sertés tarja „favágó” módra
dinsztelt hagymával (1,3,7) **5990 HUF**
- 146.Paraszt Cordon (füstölt tarja, füstölt sajt, lilahagyma,
pritamin paprika) (1,3,7) **5490 HUF**
- 147.Cordon Blue (sajttal-sonkával töltött sertéskaraj rántva) (1,3,7) **5490 HUF**
- 148.Gombás velővel töltött sertéskaraj rántva (1,3,7) **5690 HUF**
- 149.Bakonyi sertésborda (paprikás gombamártás) (1,7) **5490 HUF**
- 150.Magyaróvári sertésborda
(sonka, gomba, sajt, csőben sütve) (1,7) **5490 HUF**
- 151.Sertésborda Csalánosi módra (gomba, csirkemáj, lecsó) (1) **5490 HUF**
- 152.Sertésborda Jóasszony módra (hagyma, sonka, gomba) (1) **5490 HUF**
- 153.Sertésborda kalocsai módra (kolbászos lecsó) (1) **5490 HUF**
- 154.Sertésborda hentes módra
(szalonna, sonka, csemege uborka) (1,7,10) **5490 HUF**
- 155.Sertésborda Holstein módra
(rostton borda, 2 db tükörtojással) (1,3) **5490 HUF**
- 156.Kofapecsenye
(rostton sült tarja, fokhagymás lecsóval, kakastaréj szalonnával) (1,10) **5490 HUF**

Csalánosi Csárda

157. Vadász szelet (rántott sertésborda, füstölt szalonnás gombás burgundi mártással) (1,3,7) **5490 HUF**
158. Mustáros flekken (1,10) **5490 HUF**
159. Sertésflekken hagymás-borsos csirkemájjal (1,10) **5490 HUF**
160. Csülöksült hagymás babraguval **5490 HUF**
161. Tejszínes-gombás csülök (1,7) **5490 HUF**
162. Velőrózsák rántva (1,3,7) **5490 HUF**
163. Brassói aprópecsenye **5490 HUF**
164. Szűzermék sajtmártással grillezve (1,7,9) **5490 HUF**
165. Parasztos szűzermék (kolbászos, lecsós, hagymás raguval) (1) **5490 HUF**
166. Fokhagymás szűzermék rántva (1,3) **5490 HUF**
167. Roston szűzermék bacon ágyon
zöld borsmártással (1,7) **5690 HUF**

Frissensültek marhahúsból

168. T-Bone steak zöld borsmártással* (450g) (1,7,10) **14990 HUF**
169. Bélszínjava tigris rákkal
fűszervajjal koronázva* (250g) (1,2,10,) **12990 HUF**
170. Bélszínjava vadász módra* (250g) (1,7,10) **9990 HUF**
171. Bélszínjava Budapest módra* (250g)
(libamáj, zöldborsós, gombás, lecsós raguval) (1,7,10) **14990 HUF**
172. Bélszínjava Rossini módra* (250g)
(roston libamáj, grillezett gombafej, burgundimártás) (1,7,10) **14990 HUF**
173. Bélszínjava roston fűszervajjal* (250g) (1,10) **9990 HUF**
174. Bélszínjava tükörtojással* (250g) (1,3,10) **9990 HUF**
175. Bélszínszeletek magyarosan* (250g)
(lecsós karikaburgonya) (1,10) **11990 HUF**
176. Óriási bélszínszelet rántva, fűszervajjal* (250g) (1,3,7,10) **9990 HUF**
177. Mustáros bélszínlángos,
rántott hagymakarikával* (250g) (1,3,10) **9990 HUF**
178. Hagymás rostélyos (1,10) **9990 HUF**

Csalánosi Csárda

- 179.Érelt Argentín hátszínszeletek fűszervajjal (1,7,10) **9990 HUF**
- 180.Érelt Argentín hátszínszeletek
pirított gombával (1,10) **9990 HUF**
- 181.Érelt Argentín hátszínszeletek
burgundi mártással (1,7,10) **9990 HUF**

Halételek

- 182.Filézett pontyhalászlé (1,4) **4490 HUF**
- 183.Filézett harcsahalászlé (1,4) **4990 HUF**
- 184.Vegyese halászlé (ponty, harcsa) (1,4) **4890 HUF**
- 185.Pontyfilé rántva (1,3,4) **4990 HUF**
- 186.Fokhagymás pontyfilé roston (1,4,7) **4990 HUF**
- 187.Fogasfilé roston (1,4,7) **4990 HUF**
- 188.Fogasfilé Orly módra (1,3,4,7) **5490 HUF**
- 189.Egész pisztráng roston sütvé* (300g) (1,4) **5490 HUF**
- 190.Szilvásváradia pisztráng roston,
pirított vajasa mandulával* (300g) (1,4,7,8) **5990 HUF**
- 191.Szürkeharcsafilé roston,
kaproa gombamártással (1,4,7) **5990 HUF**
- 192.Szürkeharcsafilé rántva (1,3,4,7) **5990 HUF**
- 193.Fogasfilé rántva (1,3,4,7) **5290 HUF**
- 194.Szürkeharcsapaprikás túróa csuszával (1,3,4,7) **7990 HUF**
- 195.Lazac steak (200g) tejszínea-gombáa
pesztóa pennével* (1,3,4,7) **7990 HUF**
- 196.Pankómorzában forgatott rákfarok édea burgonyával, fok-
hagymáa, petrezselyma mártogatóaal (1,2,3,7) **7990 HUF**
- 197.Grillezett ráknyára frissa zöldsaláta ágyon,
fokhagymáa mártogatóaal (1,2,7) **6990 HUF**

Csalánosi Csárda

Tészták

198. Milánói spagetti (1,3,7)	3490 HUF
199. Sajtós-tejfölös spagetti (1,3,7)	3490 HUF
200. Túrós csusza tepertővel (1,3,7)	3990 HUF
201. Tojásos galuska (1,3,7)	2990 HUF
202. Tejszínes-gombás pesztós penne (1,3,7)	3990 HUF
203. Kacsás-vargányás-cukkinis penne (1,3,7)	5990 HUF
204. Királyrákos pestos penne (1,2,3,7)	6990 HUF

Köretek

205. Hasábburgonya (1)	1290 HUF
206. Főtt sós burgonya	1290 HUF
207. Petrezselymes mogyoróburgonya, vagy sült mogyoróburgonya (7)	1290 HUF
208. Pirított fűszeres burgonya (1)	1290 HUF
209. Hercegnőburgonya (1)	1690 HUF
210. Sült karikaburgonya (1)	1290 HUF
211. Rösti burgonya (1)	1490 HUF
212. Krokett, vagy almás krokett (1)	1490 HUF
213. Sült édesburgonya	2490 HUF
214. Hagymás törtburgonya (7)	1290 HUF
215. Burgonyapüré (7)	1290 HUF
216. Párolt jázmin rizs	1290 HUF
217. Rizi-bizi	1390 HUF
218. Gombás jázmin rizs	1390 HUF
219. Galuska (1,3)	1290 HUF
220. Sajtós-tejfölös galuska (1,3,7)	1990 HUF
221. Tarhonya	1290 HUF
222. Roston sült grillzöldségek (1)	2990 HUF
223. Vajban párolt zöldségek (1,7)	1590 HUF

Csalánosi Csárda

224. Aszaltszilvás párolt lilakáposzta **1490 HUF**

225. Házi, sült, rakott burgonya ⁽¹⁾ **2190 HUF**

Savanyúságok/Saláták

226. Fejes saláta **1490 HUF**

227. Uborkasaláta **1290 HUF**

228. Tejfölös uborkasaláta **1390 HUF**

229. Csemegeuborka **1290 HUF**

230. Kovászos uborka **1290 HUF**

231. Káposztasaláta **1290 HUF**

232. Paradicsomsaláta **1290 HUF**

233. Káposztával töltött almapaprika **1590 HUF**

234. Pepperoni paprika **1590 HUF**

235. Ecetes almapaprika **1290 HUF**

236. Házi céklasaláta **1590 HUF**

237. Vegyes vágott savanyúság **1290 HUF**

238. Vecsési finomságok (kovászos uborka,
káposztával töltött paprika, savanyú dinnye, pepperoni) **1890 HUF**

239. Majonézes káposzta ⁽⁷⁾ **1390 HUF**

240. Majonézes burgonyasaláta ⁽⁷⁾ **1590 HUF**

241. Majonézes kukoricasaláta ⁽⁷⁾ **1590 HUF**

242. Házi vegyes saláta (csemege uborka, paradicsom-,
káposzta- és uborkasaláta, ecetes almapaprika) **1890 HUF**

243. Friss vegyes saláta joghurtos kapros öntettel ⁽⁷⁾ **1590 HUF**

244. Friss vegyes saláta olivás dresszingsel **1590 HUF**

245. Friss saláta balzsamecettel,
parmezánnal pirított magokkal ^(7,11) **2990 HUF**

246. Görög saláta **2990 HUF**

Befőttek

247. Barackbefőtt **1490 HUF**

248. Meggybefőtt **1490 HUF**

Csalánosi Csárda

249. Ananászbefőtt	1490 HUF
250. Vegyes befőtt	1490 HUF

Desszertek

251. Lángoló bajor fahéjas almafánk, vanília fagylalttal (1,3,7)	2490 HUF
252. Kecskeméti almás-krémes (könnyű, mascarpone krémes piskóta fahéjas almával, pörkölt dióval)(1,3,7,8)	2490 HUF
253. Somlói galuska (1,3,7,8)	2490 HUF
254. Tiramisu (1,3,7)	2490 HUF
255. Gesztenyepüré (1,7)	1990 HUF
256. Édes kísértés (somalói, tiramisu, vanília fagylalt, csokoládéöntet, tejszínhab) (1,3,7,8)	2490 HUF
257. Vanília fagylalt friss eperrel, tejszínhabbal (1,3,7)	2690 HUF
258. Vanília fagylalt forró málnával (1,3,7)	2690 HUF
259. Vanília fagylalt forró csokoládéöntettel, tejszínhabbal (1,3,7)	2690 HUF
260. Vanília fagylalt forró eperrel (1,3,7)	2690 HUF
261. Palacsintavarázs (4 db palacsintából) (diós, túrós palacsinta vanília és csokoládéöntettel, gyümölcsel) (1,3,7)	3490 HUF
262. Csalánosi palacsinta (gesztenyetöltelék, vaníliaöntet) (1,3,7)	2290 HUF
263. Gundel palacsinta (diókrém, csokoládéöntet) (1,3,7)	2490 HUF
264. Rántott tejbegríz, forró meggy öntettel (1,3,7)	2690 HUF
265. Palacsinta 2 db (kakaós, ízes, fahéjas) (1,3,7)	1890 HUF
266. Palacsinta 2 db (túrós, diós, vaniliás) (1,3,7)	1990 HUF
267. Nutellás palacsinta 2 db (1,3,7)	2490 HUF
268. Túrógombóc édes tejföllel (elkészítési idő min. 30 perc) (1,3,7,8)	3490 HUF
269. Csokis brownie vanília fagylalttal, forró meggy öntettel (1,3,7,8)	2490 HUF
270. Csalánosi mákos lütyü (fonottkalács, vaníliaöntet, mazsola, mák) (1,3,7,8)	2490 HUF

Csalánosi Csárda

Mártások

271. Zöld borsmártás (1,7)	1290 HUF
272. Tejföl, ketchup, mustár (7,10)	990 HUF
273. Tartármártás (7)	990 HUF
274. Burgundi mártás (1,7)	1290 HUF
275. Tejszínes gombamártás (1,7)	1290 HUF
276. Bakonyi gombamártás (1,7)	1290 HUF
277. Lecsó	1290 HUF

Csomagolás

Ételcsomagolás	300 HUF
Tálcacsomagolás	900 HUF
Közepes (többször hasznosítható)	500 HUF
Nagy (többször hasznosítható)	1000 HUF

Üzletvezető: Nagy Mihály
Konyhafőnök: Horváth István
Konyhafőnök: Rajcsányi György
Asztalfoglalás: +36 20 9 709 710, +36 76 708 555
Kecskemét, Felsőcsalános 5.
Üzemeltető: Nettle-Group Kft.
csalanosicsarda.motel@gmail.com
www.csalanosi-csarda.hu

Csalánosi Csárda

Pálinkák

4cl

<i>Simon Szatmári szilvapálinka</i> <i>(a ház pálinkája)</i>	2200 HUF
<i>Árpád Gyömbér pálinka</i>	2700 HUF
<i>Árpád Irsai Olivér szőlő pálinka</i>	2700 HUF
<i>Árpád Cigánymeggy pálinka</i>	2700 HUF
<i>Árpád dupla ágyas körte pálinka</i>	2700 HUF
<i>Árpád Magyar Kajszibarack pálinka</i>	2700 HUF

Röviditalok

4 cl

<i>Chivas Regal</i>	2200 HUF
<i>Jack Daniel's</i>	2000 HUF
<i>Jameson</i>	2000 HUF
<i>Jim Beam</i>	2000 HUF
<i>Ballantine's</i>	2000 HUF
<i>Johnny Walker</i>	2000 HUF
<i>Hennessy vs.</i>	2700 HUF
<i>Metaxa Brandy *****</i>	2000 HUF
<i>Napoleon Brandy</i>	2000 HUF
<i>Unicum</i>	2000 HUF
<i>Unicum Barista</i>	2000 HUF
<i>Unicum Szilva</i>	2000 HUF
<i>Jägermeister</i>	2000 HUF
<i>Bacardi</i>	2000 HUF
<i>Tequila</i>	2000 HUF
<i>Gordon's Gin</i>	2000 HUF
<i>Finlandia vodka</i>	2000 HUF
<i>Grey Goose original</i>	3000 HUF
<i>Bailey's</i>	2000 HUF

Csalánosi Csárda

Pezsgők

<i>Asti Cinzano</i>	7990 HUF
<i>Törley 0,75l (édes, száraz)</i>	5500 HUF
<i>Törley 0,2l (édes, száraz)</i>	1590 HUF
<i>Törley Alkoholmentes pezsgő 0,75 l</i>	5500 HUF
<i>Hungária extra dry 0,75l</i>	6990 HUF
<i>Hungária Irsai olivér 0,75 (édes)</i>	6900 HUF
<i>Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut 0,75 (száraz)</i>	7990 HUF
<i>Kölyök pezsgő (0,75)</i>	2300 HUF

Csapolt sörök

<i>Bitburger (0,2l)</i>	700 HUF
<i>Bitburger (0,4l)</i>	1400 HUF
<i>Stella (0,25l)</i>	625 HUF
<i>Stella (0,4l)</i>	1000 HUF
<i>Erdinger szüretlen búzasör (0,3l)</i>	1080 HUF
<i>Erdinger szüretlen búzasör (0,5l)</i>	1800 HUF

Üveges sörök

<i>Dreher (0,33l)</i>	900 HUF
<i>Heineken (0,33l)</i>	900 HUF
<i>Gösser (citromos, 0%)(0,33l)</i>	900 HUF
<i>Clausthaller (citromos, 0%) (0,33l)</i>	1090 HUF
<i>Békésszentandrás meggy (0,5l)</i>	1190 HUF
<i>Staropramen barna sör (0,5l)</i>	1190 HUF
<i>Staropramen (0,5l)</i>	1090 HUF
<i>Csiki sör (0,5l)</i>	1190 HUF
<i>Erdinger (0,5l)</i>	1190 HUF
<i>Erdinger alkoholmentes (0,5l)</i>	1290 HUF
<i>Stella alkoholmentes (0%) (0,33l)</i>	900 HUF
<i>Bitburger alkoholmentes (0%) (0,33l)</i>	1090 HUF

Csalánosi Csárda

A ház borai

1 dl

<i>Izsáki Arany Sárfehér (száraz fehérbor)</i>	650 HUF
<i>Font Kövidinka (száraz fehérbor)</i>	650 HUF
<i>Varga Irsai Olivér (száraz fehérbor)</i>	650 HUF
<i>Varga Rosé</i>	650 HUF
<i>Varga Cabernet (száraz vörösbor)</i>	650 HUF
<i>Frittmann Portugieser (félédes vörösbor)</i>	650 HUF
<i>Frittmann Muskotályos (félédes fehérbor)</i>	650 HUF
<i>Frittmann Rosé</i>	650 HUF
<i>Frittmann Kékfrankos (száraz vörösbor)</i>	650 HUF
<i>Tokaji Aszú (háromputtonyos, édes fehérbor)</i>	1600 HUF
<i>Tokaji Szamorodni (száraz fehérbor)</i>	1200 HUF
<i>Tokaji Szamorodni (édes fehérbor)</i>	1200 HUF

Vermutok

1 dl

<i>Martini (bianco, dry)</i>	1600 HUF
<i>Campari bitter</i>	1600 HUF
<i>Aperol Spritz</i>	2290 HUF

Kávés, tea

<i>Segafredo espresso</i>	790 HUF
<i>Segafredo habos kávé</i>	890 HUF
<i>Segafredo cappuccino</i>	890 HUF
<i>Segafredo koffeinmentes espresso</i>	890 HUF
<i>Segafredo koffeinmentes cappuccino</i>	990 HUF
<i>Segafredo forró csoki (barna-fehér)</i>	1190 HUF
<i>Jeges kávé (segafredo kávé, vanília fagyalt)</i>	2190 HUF
<i>Latte Macchiato</i>	1390 HUF
<i>Forró tea</i>	1090 HUF

Csalánosi Csárda

Házi készítésű frissítők

1 dl

Házi citrusos limonádé mentával 0,5l
(cukormentesen is kérhető)

240 HUF

Házi bodzaszörp mentával 0,5l

240 HUF

Házi málnaszörp mentával 0,5l

240 HUF

Ásványvizek

Szentkirályi ásványvíz 0,33l
(szénsavas, szénsavmentes)

700 HUF/ÜVEG

Szentkirályi ásványvíz 0,75l
(szénsavas, szénsavmentes)

1150 HUF/ÜVEG

Szentkirályi ásványvíz (szénsavas, szénsavmentes)

100 HUF/DL

Szódavíz

100 HUF/DL

Üveges szódavíz 1 l

990 HUF

Szénsavas üdítők

Coca-Cola, Light, Zero (0,25l)

690 HUF/ÜVEG

Fanta narancs, bodza (0,25l)

690 HUF/ÜVEG

Gyömbér (0,25l)

690 HUF/ÜVEG

Tonic (0,25l)

690 HUF/ÜVEG

Sprite, Zero (0,25l)

690 HUF/ÜVEG

Red Bull

1290 HUF

Csalánosi Csárda

Szénsavmentes üdítők

1 dl

<i>Frissen facsart narancslé (100%-os)</i>	600 HUF
<i>Sió Narancslé (12%-os)</i>	300 HUF
<i>Sió rostos őszibarack ital (20%-os)</i>	300 HUF
<i>Sió rostos vilmoskörte (20%-os)</i>	300 HUF
<i>Sió rostos meggy-szilva-alma (12%-os)</i>	300 HUF
<i>Sió szűrt almalé (12%-os)</i>	300 HUF
<i>Rauch Ice Tea (citrom, barack, zöld tea)</i>	250 HUF
<i>Rauch paradicsom (0,20l) 100%-os</i>	600 HUF
<i>Cappy (narancs, őszibarack, ananász, körte, alma) 0,25l</i>	650 HUF/ÜVEG

Üzletvezető: Nagy Mihály

Konyhafőnök: Horváth István

Konyhafőnök: Rajcsányi György

Asztalfoglalás: +36 20 9 709 710, +36 76 708 555

Kecskemét, Felsőcsalános 5.

Üzemeltető: Nettle-Group Kft.

csalanosicsarda.motel@gmail.com

www.csalanosi-csarda.hu

Számla kiegyenlítésére készpénzt, bankkártyát, szépkártyát elfogadunk!

Fél adag ételek rendelése esetén a teljes ár 70%-át számoljuk fel.

A *-al jelölt ételekből fél adag nem rendelhető!

Áraink az áfát tartalmazzák. Szervízdíjat nem számolunk fel.

*Tsalánosi
Csárda*



Csalánosi Csárda

Allergének

1. Glutént tartalmazó gabona és azokból készült termékek
2. Rákfélék és azokból készült termékek
3. Tojás és abból készült termékek
4. Halak és azokból készült termékek
5. Földimogyoró és abból készült termékek
6. Szójabab és abból készült termékek
7. Laktóz, tej és abból készült termékek
8. Diófélék: mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazíldió, pisztácia, makadámia és queenslandia dió
9. Zeller és abból készült termékek
10. Mustár és abból készült termékek
11. Szezámag és abból készült termékek
12. Kén-dioxid, szulfitek
13. Csillagfürt és abból készült termékek
14. Puhatestűek és azokból készült termékek

Ha az étel tartalmazza az allergént receptúra szerint,
feltüntetjük az allergén anyag sorszámát.

*Csalánosi
Csárda*

*Csalánosi
Csárda*

Kecskemét ~ Nyitva: 0-24-ig

Óbuda ~ Nyitva: 9-24-ig



Csalánosi Csárda

Fehér borok



**Budai Irsai Olivér
(Nyakas Pince)**

**0,75 l
4490 HUF**

Élénk zöldfehér színnel jelenik meg ez az intenzíven muskotályos illatú és zamatú félszáraz ízhatású bor. Hidegtálak, szárazsütemények és könnyű salátás előételek kísérőjeként ajánljuk.

Irsai Olivér is a Muscat, it turns up with a lively, brilliant colour. Its bouquet shows an intensive muscat. It goes perfectly with cold dishes, dry cookies and light first meals.



**Balatoni Olaszrizling Friss
(Laposa)**

**0,75 l
4490 HUF**

Közkedvelt rizling a Laposa testvérektől, a Balaton északi partjáról. A hűtött must tartályban erjedt, majd az újbor rövid érlelés után került csavarzár alá. A behézelgő illatban citrusok és virágok, a laza szerkezetű és jóivású kortyban üde savak, friss gyümölcsök.

The popular Rizling from the brother and sister team, from the northern part of Lake Balaton. The cooled must was fermented in temperature-controlled tanks, then the new wine was bottled under screw cap following brief ageing. Citrus fruit and flowers on the appealing nose, crispy acidity and fresh fruit on the loose-structured and good-drinkability palate.

Csalánosi Csárda

Fehér borok

**Mátrai Sauvignon Blanc
(Bárdos és Fia)**

**0,75 l
4490 HUF**



A Manósi dűlő termése ez a tiszta illatában a bodzavirágra, paprikára, fekete ribiszkére emlékeztető jellegzetes intenzív illatú bor. Friss élénk savaival a könnyű hal és szárnyas ételek kiváló kísérőjeként ajánljuk.

This intense and characteristic wine is the harvest of Manós vineyard while reminding us to the scent of elder flower, pepper and black currant. This wine goes perfectly with poultry and fish dishes as it has very fresh and vigorous acids.

**Balatonfüredi Zenit & More
(Figula pincészet)**

**0,75 l
4590 HUF**



Az idei évtől a Zenit mellett Sauvignon Blanc, Pinot Gris és Sárgamuskotály is színesíti friss fehérborunkat. A cél az volt, hogy a Zenit fajta üdeségét még tovább fokozzuk. A szüret egy napon történt, így pincészetünknel – már megszokottan – nem a borokat házasítottuk. Az együttes erjesztés tizennégy fokon történt. Az eredmény élénkebb savkarakter, gazdagabb gyümölcsösség és mindössze öt gramm természetes maradék cukor literenként.

From this year near the Zenit you can find some Sauvignon Blanc, Pinot Gris and Yellow Muscat in our fresh white wine. Our aim is to produce a wine with more freshness like before. The harvest was on the same day, the different juices are together the whole fermentation, which happens on fourteen degree. At the end we get vigorous acidity, more fruits and five gram restsugar.

Csalánosi Csárda

Fehér borok



**Tolnai Chardonnay Barrique
(Tűzkő Birtok)**

**0,75 l
4590 HUF**

Ez az elegáns Chardonnay szalmasárga árnyalatú száraz fehérbor, élénk, trópusi gyümölcsök aromáira emlékeztet illatában és ízében is. Élénk savai vannak, savassága a testes szerkezettel jó összhangban van, ez érlelésre is alkalmassá teszi.

This elegant dry Chardonnay has a straw-yellow shade of colour. It has tropical fruit aromas and nose. Its acids are vivid, these acids are in balance with the full-bodied character of the wine, having a potential for maturing.



Osalánosi Csárda

Rosé borok



**Villányi Rosé
(Vylyan Pincészet)**

**0,75 l
4590 HUF**

Elegáns, légies, ízig-vérig rozé. Kóstolása minden érzékszervünket kényeztet: szép színében elgyönyörködünk, egzotikus illatától jókedvre derülünk. Lédús gyümölcsössége szomjoltó, újabb és újabb kortyot kíván. A címkén az ősi villányi monda egyik szereplője: a Kakas, a megmentő, aki teli torokkal hirdeti a napfelkeltét.

A real 'pink character' rosé, loveable, ethereal and lively. Delicate fragrance of exotic fruits and juicy palate with gentle and smooth acidity. One sip follows the other...Suits when served chilled as an aperitif or with light dishes. On the label is one of the characters of the old, local legend of Villány.



**Szekszárdi Kékfrankos Rosé
(Dúzsi Tamás)**

**0,75 l
4590 HUF**

Hozza megszokott formáját, halvány rózsaszín, fűszeres, epres, jó savú rozé a Siómente gazdag, barna erdőtalajáról, a leányvári lankákról. Az évjáratnak és a spontán erjedésnek köszönhetően, a korty teltebb, krémesebb, hosszabb.

It takes its usual shape – a pale pink, spicy rosé with good drinkability from Siómente's rich, brown forest soil, from the slopes of Leányvár. Owing to the vintage and the spontaneous fermentation, the palate is rounder, creamier and longer.

Csalánosi Csárda

Rosé borok

**Szekszárdi Pinot Noir Rosé
(Takler Ferenc)**

**0,75 l
4490 HUF**



Színe a kettévágott szamócát juttatja eszünkbe. Intenzív, fajtajelleges illatát senki sem vitathatja. Zamata a dohányra emlékeztet.

Its colour recalls a strawberry cut into half. Lively fragrance, particular to the grape, leaves no doubts in the taster. The aroma reminds one of tobacco.

**Villányi Rosé Cuvée
(Gere Attila)**

**0,75 l
4590 HUF**



Illata egy friss, üde, gyümölcsös borról árulkodik: szamóca, málna, érett ananász és kenyérhéjas jegyek játszadoznak egymással. Ízben mindez kiegészül egy kis citrusos tónussal. A kellő savtartalom szép élénkséget, játékoságot ad a bornak, mely jó íz intenzitással párosul. Könnyed, jól fogyasztható bor szép lecsengéssel.

Typically onion-peel like rosé color. The cool, fresh noses are supplemented by some kind sweetness. Mainly red currant and sour cherry dominate in its scent and smooth, pleasant acids and middle body can be experienced. Light, really refreshing rosé.

Csalánosi Csárda

Vörös borok



**Villányi „Ördög” cuvée
(Vylyan Pincészet)**

**0,75 l
4990 HUF**

E házasítást a magyar fajtákra hegyeztük ki, lendületét, húsos gyümölcsösségét a Kadarka és a Zweigelt adja, amihez a Merlot szolgál alapul. Lendületes, tartalmas, húsos gyümölcsös, illatában a szeder, feketeribizli, érett meggy jegyeivel. A mondabeli Ördög szerethető – kívánjuk, hogy ez az újdonságunk is az legyen!

A blend based on local/Hungarian varieties. The spice, zest, and rich fruitiness of Blaufränkisch, Kadarka, and Zweigelt are complemented with the warmth of Merlot. The devil of the old, local legend is loveable: we wish the same to our newcomer.



**Szekszárdi Merlot
(Szeleshát Borászat)**

**0,75 l
4990 HUF**

Nyéki-hegy, Szeleshát dűlő, löszös, vörösayagos talaj. 100% merlot 225 literes médium pörkölésű új és használt hordóban érlevé egy éven át. Sötét rubinszín, fűszeres, fekete gyümölcsös illat, meleg, behízelt, csupagyümölcs korty. 2009-et idéző összetett, hosszú és nagyon jóízű merlot.

Nyéki Hill, Szeleshát vineyard, loess, red clay soil. 100% Merlot aged for a year in 225-litre, medium toasted, new and old barrels. Dark ruby colour, spicy aromas with black fruit, and a warm, appealing, seriously fruity palate. A complex, long and very tasty Merlot that is reminiscent of the 2009 vintage.

Csalánosi Csárda

Vörös borok

**Villányi „Inni Jó” Cuvée
(Ipacs - Szabó Birtok)**

**0,75 l
5490 HUF**



E házasítást a magyar fajtákra hegyeztük ki, lendületét, húsos gyümölcsösségét a Kadarka és a Zweigelt adja, amihez a Merlot szolgál alapul. Lendületes, tartalmas, húsos gyümölcsös, illatában a szeder, feketeribizli, érett meggy jegyeivel. A mondabeli Ördög szerethető – kívánjuk, hogy ez az újdonságunk is az legyen!

A blend based on local/Hungarian varieties. The spice, zest, and rich fruitiness of Blaufränkisch, Kadarka, and Zweigelt are complemented with the warmth of Merlot. The devil of the old, local legend is loveable: we wish the same to our newcomer.

**Szekszárdi Cabernet Sauvignon
(Vesztergombi Pincészet)**

**0,75 l
4990 HUF**



Egészen sötét, vörös szín. Illata erdei bogyós gyümölcsökre emlékeztet. Kellemes lágy savakkal bír, ami kimondott erény a szekszárdi borok között. Harmonikus, tartalmas bor melyet bátran ajánlhatunk minden vörösbort kedvelőnek.

It has a totally dark red colour. It's aroma reminds us of forests berries. It is a pleasant with soft acids, which is a definite merit among the wines of Szekszárd. It is a harmonic and stout wine that we boldly recommend to the lovers of red wines.

Csalánosi Csárda

Vörös borok



Villányi Montenuovo Cuvée
(Vilyan Pincészet)

0,75 l
8890 HUF

Borunk névadója Montenuovo Nándor herceg, akihez a XX. század elején birtokunk egy része tartozott. A házasiítás jellegét az egymást harmonikusan kiegészítő fajták határozzák meg, arany középutat húzva a nagytestű, nehéz és a lendületes, koncentrált gyümölcsös világ között. Legnépszerűbb borunkat ételek gazdag kínálatával párosíthatjuk, hisz nagyon sokrétű ő maga is (jellemzően sötét erdei gyümölcsök, csokoládé, fűszerek).

The wine is named after Prince Nándor Montenuovo, who owned parts of our vineyards at the beginning of the 20th century. Our aim is to create a harmonious blend, a golden mean, between the robust and the lively-fruity styles. Its complexity makes it a good match with many kinds of dishes, thus a favourite of the best restaurants.



Villányi Kővilla Cabernet Franc
(Csányi Pincészet)

0,75 l
9390 HUF

Két éven át érleltük 500 literes tölgyfahordókban a Csillagvölgy és Hársos dűlőben szüretelt Cabernet Franc-t. Olyan bor született, amelyre érdemes volt hosszú ideig várni. A pohárban mély rubinvörös színű bor illatában fekete bogyós gyümölcsök dominálnak, amelyet kiegészít a hordóból származó finom vanília és kávé. A korty kiegyensúlyozott, kerek, meggy, szilva érezhető némi gyöngyövénnel fűszerezve.

Our Cabernet Franc grapes were harvested in Sterntal and Hársos vineyards. After aging in 500 litre oak barrels for 2 years, the wine born was worth the waiting. Dark ruby color, black berry fruits on the nose accompanied by vanilla and coffee aromas. Balanced, round wine on the palate with sour cherry, plum and a hint of herb.

Csalánosi Csárda

Vörös borok



Villányi Cabernet Sauvignon Barrique 0,75 l
(Gere Attila) 9760 HUF

Mélyötét rubinját ibolyakék szintükör hatja át. Illatában a sokszínűség jellemzi: szederre, feketeribizlire, erdei bogyókra emlékeztető, mely az égetett fa illatával vegyül. Szép, érett tanninok jellemzik. Nagy testű, komplex szerkezetű, a szájban hosszú, egy bizonyos édes ízérzetbe áthajló. Jól érlelhető.

Deep ruby color is permeated with violet shades. Exuberant fruity aromas are present in this wine: blackberry, blackcurrant, forest berries, with a note of burnt wood surface upon tasting it. Firm though delicate tannins and sweet flavors characterize the wine. It is barrique-aged for seventeen to eighteen months. It has a complex build, a persistent, slightly sweet finish. Can be matured in bottle.



Villányi Cuvée 11
(Sauska) 0,75 l
9990 HUF

Biborvörös, közepesen telt szín, nem átláthatatlanul sűrű textúra. Könnyed maradt illatban és ízben is, elsősorban gyümölcsössége ragad magával: május végi friss, ropogós piros bogyósok, ribizke, meggy, cseresznye vezeti az ízeket. Izgalmas, vibráló és friss. A hordó-tanninok háttérfűszerként vannak jelen illatban-zamatban. Igazi klassz beszélgetős bor, jó társaság.

Vibrant purple, not too thick texture. Light complexity, fruit-forward with spring cherries, red currant and sour cherries. Vibrant and fresh with fine tannins in the background. Wonderfully balanced wine with finesse over body. Great company with or without food.

Csalánosi Csárda

Desszert borok



Egri Muskotály
(Thummerer Vilmos)

0,75 l
5990 HUF

Színe tükrösen csillogó halvány szalmasárga. Illata tiszta, intenzív, tavaszi virágos réteket és fehérhúsú gyümölcsöket idéz. Kóstolva édes, savai lendületesek, ízében gyümölcsös illetve diszkrét fűszeres jegyeket vonultat fel. 7-8 °C-on fogyasztva gyümölcsös körítésű ill. keleti fűszerek felhasználásával készített hal és szárnyasételek mellé ajánljuk kísérőként.

It has a mirror-like, light straw yellow colour. It clean and intense bouquet is reminiscent of filed full of flowers in the spring as well as different fruits. It is sweet on the palate with dynamic acids, accompanied by fruits and spices. Serve at 7-8°C with poultry and fish dishes prepared with oriental spices or fruity garnishing.



Egri Tréfli Cuvée
(Thummerer Vilmos)

0,75 l
6490 HUF

Ez a mélyvörös színű, dús, sokrétű illatú vörösbor termőhelyét és évjáratát dicséri. Zamatokban gazdag, fanyarkás íze kisimult, finom csersavai nyugodt, bensőséges harmóniája hosszú, melengető tüze újra és újra kóstolásra készlet.

This wines deep ruby colour, rich multi-fragrancedaroma praises its place in year of making. Rich aromas harsh palate with fine tannins showing fine deep balance, fiery long finish tempts one to taste again and again.

Csalánosi Csárda

Desszert borok



Monteverdi Dolce Novella **0,75 l**
Eper ízesítésű, félédes vörös **6990 HUF**
gyümölcsbor különlegesség Olaszországból

A Dolce Novella kifejezetten az uva fragola szőlőből készült, félédes eper ízű (nem habzó) olasz borkülönlegesség. Különleges eper aromája felejthetetlen élményt garantál. Kihagyhatatlan ingyencsés, amely kitűnő választás a különleges borok kedvelőinek.

Dolce Novella is a special italian semi sweet Wine with Strawberrytaste and produced from Uva Fragola Grape. The special Strawberrytaste is a Guaranty for the unforgettable Experience. Dolce Novella is a not omitted Epicureanism and this is the best choice for the fancier of the special Wines

Csalánosi Csárda

Üzletvezető: Nagy Mihály
Konyhafőnök: Horváth István
Konyhafőnök: Rajcsányi György
Asztalfoglalás: +36 20 9 709 710, +36 76 708 555
Kecskemét, Felsőcsalános 5.
Üzemeltető: Nettle-Group Kft.
csalanosicsarda.motel@gmail.com
www.csalanosi-csarda.hu

Számla kiegyenlítésére készpénzt, bankkártyát, szépkártyát elfogadunk!
Fél adag ételek rendelése esetén a teljes ár 70%-át számoljuk fel.
A *-al jelölt ételekből fél adag nem rendelhető!
Áraink az áfát tartalmazzák. Szervízdíjat nem számolunk fel.