

Aréna Csárda

Felsőásfrány Bors u. 2.
Tel.: 123-4567

KEDVES VENDÉGEINK!

A felsőásfrányi Aréna Csárda már több évtizede fogadja új és visszatérő vendégeit változatlanul magas színvonalú szolgáltatásaival. Reméljük, Önök is elégedettek lesznek konyhánk kínálatával és munkatársaink vendégszeretetével. Hagyományos ételkínálatunk mellett igyekszünk ínyenc vendégeknek is kedvében járni. Nagy gyakorlattal rendelkező mesterszakácsaink pillanatok alatt elkészítik Önök számára mekeik. Számunkra mindennél fontosabb, hogy vendégeink minden igényt kielégítő kiszolgálásban részesüljenek.



Mor Zsolt
üzletvezető

Étlap

Levesek

Halászlé.....	850 Ft
Székelgulyás.....	660 Ft
Erőleves.....	400 Ft

Köreték

Rizs.....	150 Ft
Burgonyapüré.....	150 Ft
Sült burgonya	200 Ft

Főételek¹

Báránborda	1200 Ft
Pulykamell roston sült.....	1000 Ft
Grilltál.....	990 Ft

Desszertek

Palacsinta.....	500 Ft
Dobostorta.....	400 Ft
Gesztenyepüré	300 Ft

Ételkülönlegességeink

Spanyol bikasült

A bika felsült páclében 2-3 napig hűvös helyen állni hagyjuk, majd mustárral, borssal, vegetával fűszerezzük. Fólia alatt sütőben vörösbort hozzáadásával puhára pároljuk. Az elkészült húst kivesszük a szaftból, és ha kihűlt, felszeleteljük. A pecsenyével apró félbevágott gombából hagymával borssal, kevés liszttel mártást készítünk, amit a sültre öntünk és fűszerezett reszelt sajttal megszórunk. Házi készítésű galuskával tálaljuk.

Korhely halerőleves

Ponty fejét-farkát, valamint kárászt, keszeget, törpeharcsát apróra vágott hagymával, lecsőpaprikával, paradicsommal kevés vízben kb. 1 órát főzzük. Levét leszűrjük, bele tesszük az előre lesózott haltejet, ikrát – forráskor rászórjuk a piros töröttpaprikát, ízlés szerint sózzuk. Tálalás előtt tejfelt adunk hozzá, citrom levével ízesítjük, citromkárakával tálaljuk.



¹ Az ételek ára köret nélkül értendő!