

Étlap

♦ Előételek - Kisételek ♦

Jércesaláta (Salátát a kertből veszem, paradicsommal, jércehússal feldíszítem, öntettel locsolva eléd teszem.)	1150.-
Ráksaláta piritóssal (rákkal adom kertem zöldségét, piritóssal támogatom, öntettel leöntve adom.)	1400.-
Rántott camembert sajt (Tibanyinak sajtját dióban forgatom, almával díszítem, lekvárral tálalom.)	1140.-

☞ Borajánlatunk: könnyű fehérborok, rosék

♦ Ételvek ♦

Vadragu-lév (Vadnak apraját tárkonnyal izlelem, vadsága ebben rejlik nekem.)	550.-
Tik-lév (Szárnyasnak legjavát erejével lefőzöm, libanyak téstáival táladba borítom.)	550.-
Hagyma-lév cipóban (Hagymának főzetét, cipóban teszem eléd, jó uram.)	480.-
Gulyás-lév bográcsban (Bendőnek jó cimboráját marhából, csipetkével, gulyás kedvére főzöm, bográcsba merem.)	650.-
Szegedi halász-lévje (Vegyesen főzöm a hallét, harcsa és ponty hússal teszem eléd.)	1450.-
Öreg halász savanyú levese (Hal-lébe savanyú káposztát, babot, főzök, pikánsan tejföllel bográcsodba adom.)	1550.-

☞ Borajánlatunk: könnyű fehérborok

♦ Halétek ♦

Zöldfűszeres harcsafilé (Harcsának derekát zöldkebe forgatom, olajban kisütve, tányérodra rakom.)	1680.-
Harcsafilé rántva (Lisztbe, tojásban, morzsába döngölöm, forró olajban megsütöm.)	1600.-
Harcsapaprikás túrós lebbencsel (Harcsa javát paprikásan rotyantom, túrós lebbencsel, tejfellel elibéd rakom.)	2070.-
Savanyú borban főzött harcsafilé (hagymával, babérral ízesítem borom, halam ebben párolom, tejszínnel dúsitom.)	1570.-
Harcsa java rostos apró rákkal (Roston sütöm harcsa derekát, tejszínbe forgatom apró rákok hadát.)	1900.-
Ponty, ahogy a Ráczok kedvelik (Roston pontyot sütök, lecsós burgonyával takarom, tejfellel locsolva piritom, elibéd így rakom.)	2200.-
Fokhagymás pisztráng (Egészben sütöm rostos a halat, vajnak mártásával leöntöm, fokhagymával bolondítom, tányérodra így rakom.)	2600.-
Lazac rostos Hollandok mártásával (Vaslacon sütöm vörös búsát, Hollandi mártással ékesítem kobakját.)	1960.-
Lazac cajun- fűszerkeverékkel (Halnak javát piros fűszerekben forgatom, serpenyős zöldségekre halmozom, burgonya ropogóssal tálalom)	2800.-

☞ Borajánlatunk: testes fehérborok, rosék

♦ Szárnyas-étek ♦

Görögös csirkemellfilé (Görögösre sütöm a csirkének mellét, tejfeles uborka csikokkal teszem eléd.)	1840.-
Oroszosan töltött csirkemell (Vajas sajtjal, csemege uborkával, töltöm a jércének mellét, házi köntösbe forgatom, bő olajban arany barnára piritom.)	1820.-

Falusi csirkemellfilé (Csirkének mellét rostos piritom, hagymás, gombás, paradicsomos ragunak ágán adom.)	1800.-
Csirkeszablya Toldi kedvére (Csirkének apraját baconba burkolom, sajtmártással locsolva elibéd rakom.)	1600.-
Csirke dijoni kéregben sültve (Csirkének mellét szeletre vágom, dijoni kéregbe bebugyolálom, párolt karfiol és brokkoli rózsaikkal halmozom.)	1770.-
Kolozsvári csirkecombfilé (Csirke combfilét szalonnával göngyölve illenén sütni, mely kolbásznak társaságát élvezi.)	1890.-
Pulykaragu kertész módra (Pulykának apraját gombával, hagymával, zöldbabbal, répával forgatom, tejszínnel fóralom.)	2000.-
Vitézös pulykaomb (Pulykának combját fokhagymával, kakukkfűvel ropogósra megpirítom, narancsnak levél bolondítom.)	2100.-
Pajzsos lovak kedvence (Pulyka steak-et vaslacon sütöm, rákkal citrom mártással tányérodra töszöm.)	2170.-
Töltött kacs felezeve (Májás, gombás, zsemlyés töltelék rakok a kacsába, almás káposztát teszkek alája.)	2550.-
Libamáj házi köntösben (Lisztbe, tojásba, morzsába döngölöm, vajas almakarikákra helyezöm.)	2490.-
Szegedi tüzes libamáj (Libának máját rostos megsütöm, hagymás, csípős paprikás, paradicsomos raguval körítöm.)	2850.-

☞ Borajánlatunk: könnyű fehérborok, rosék

♦ Sertés-étek ♦

Borsos mustáros flekken (Disznónak nyakasát kikalapálom, borssal, mustárral dörszölöm vaslacon megsütöm.)	1710.-
Zsiványpecsenye (Sertés tarját pubára sütöm, piritott hagymával, baconnal kiegészítöm.)	1790.-
Szekér hajtó kedvence (Sonkával, sajtjal bélelem a bordát, bundázva, olajban sültve adom meg a módját, baconos kukoricával díszítem tányérját.)	1970.-
Keresztes lovak étke (Spenótnak levelét sonkával bevitem, sajtjal dúsitva sertés bordába teszem, rostlacon megsütöm, barna mártással lelőtykölöm.)	1850.-
Karaván szelet (Kertemnek zöldségét füstölt sajtjal keverem, házi köntösbe burkolva tányérodra helyezem.)	1650.-
Óvári sertés szűz (Sertésnek legjavát vaslacon megsütöm, sonkával, gombával, sajtjal a tetején kemencében összesütöm.)	1750.-
Fehér nép kincse (Sertésnek legjavát csikokra szabdalom, szalonnával, hagymával, erdők gombáival és kakukkfűvel serpenyőben megforgatom.)	1650.-
Csülök Pékné módra (Disznónak hátsó csülkét, egészben ropogósra piritom, hagymás, paradicsomos, zöldpaprikás burgonyára tálalom.)	2650.-
Fokhagymás csülök, piritott gombával (Disznónak hátsó csülkét egészben megsütöm, erdőknek gombáit piritva a tetejére töszöm.)	2090.-

☞ Borajánlatunk: testes fehérborok, rosék, könnyű vörösborok

♦ Marha-étek ♦

Hátszín szelet mustármártással (Marhának rostélyosát pubára piritom, tejszínes mustármártással a tetejét meglocsolom.)	2050.-
---	--------

Hátszín steak marinált zöldségekkel (A rostélyost rózsa színre hevitem, vajas, balzsamos zöldségek tetejére helyezem.)	2050.-
Bélszínsteak zöldborsmártással (Marhának legjavát vaslacon megsütöm, zöldborssal, tejszínnel pikánsan leöntöm.)	3150.-
Prágai bélszín (Marháját döngölöm, fokhagymás mustárral bedörzsölöm, házi köntösbe pirosra sütöm.)	2890.-
Budavári bélszín (Tibanyinak sajtját a bélszín zsebébe rakom, vaslacon így forgatom.)	3200.-
Csípős bélszín csikok sörben párolva (Marháját csikozom, kerti zöldségekkel bolondítom, sörben párolva, csípősen adom.)	3100.-
Bélszín Bearnai módra (Roston sütöm marha javát, uborkával izlelem hollandok mártását, ezzel leöntve díszítem tányérját.)	3200.-
Bélszín Udvarmester módra (Bélszín javát Médiumra sütöm, vajas fűszerekkel tálalom.)	3000.-
Baconba sült bélszín steak (Marha javát szalonnába göngyölöm, és kedved szerint sütöm.)	3100.-

☞ Borajánlatunk: testes vörösborok

♦ Chefurunk ajánlata ♦

Fazekasné kedvence (csirkének mellét apróra vadosom, gombával, borral, tejszínnel, sajtjal, cipóban sültve tálalom.)	1800.-
Toszkán csirkemell (Olasz ízekkel tarkítom jércém mellét, vaslacon zöldségekkel, sajtjal díszítem tetejét.)	1630.-
Fényezett marhaoldalal (Marhának oldalát mézzel, rozmarinnggal, hirtelen piritom, szaftosan hagyva tányérodra rakom.)	1910.-
Marharostélyos fűszervajjal (Marhának hátszínjét rózsa színre izlelem, a fűszervajjat a tetejére teszem.)	2180.-
Szent István tál (három személyre) (szekér hajtó kedvence, fokhagymás csülök piritott gombával, rostos hátszín szelet, kolozsvári csirkecomb, gyümölcssaláta, sült alma, roppanós burgonya, tarka rizs)	7990.-
Beatrix két személyes tálja (csirkemell, királyrak, sertés szűz, hagyma, gomba, kaliforniai paprika nyársra fűzve, petrezselymes burgonya, tarkarizs)	4470.-

☞ Borajánlatunk: testes fehérborok, rosék, könnyű vörösborok

♦ Körítések ♦

Burgonyapüré	300.-	Káposztasaláta	300.-
Roppanós burgonya	400.-	Friss házi vegyes saláta	300.-
Hagymás tört burgonya	300.-	Balzsamos paradicsom saláta	400.-
Petrezselymes burgonya	350.-	Uborkasaláta	400.-
Hasáb burgonya	380.-	Csemegeuborka	300.-
Burgonya krokett	380.-	Ecetes céklasaláta	400.-
Tejfeles tócsni	350.-	Tzatziki saláta	400.-
Tarka rizs	380.-		
Grillezett zöldségek	600.-		

♦ Édes-étek ♦

Túrókrémes palacsinta	550.-	Barna mártás	400.-
Gundel palacsinta	550.-	Borsmártás	400.-
Áfonyás túrólepény	550.-	Fehér mártás	400.-
Szent István kelyhe	550.-	Házi ezersziget öntet	320.-
Lapos lepény	450.-	Tartármártás	300.-
		Hollandi mártás	400.-

☞ Borajánlatunk: desszertborok

♦ Saláták ♦

♦ Lovagi lakomák ♦

Szent István lakoma

Étvágy cseppek
Ropogós friss pogácsa

Tik-lév
Fényezett oldalal
Vitézös pulykaomb
Hagymás tört burgonya
Köles kása, hajdinakása
Gyümölcssaláta
Áfonyás túrólepény
Ajándék bor a borkútból
5400.-

Mátyás Király kedvence

Étvágycseppek
Ropogós friss pogácsa

Vadragu-lév
Szekér hajtó kedvence
Keresztes lovak étke
Mazsolás köles kása
Hagymás tört burgonya
Barnamártás
Lapos lepény
Ajándék bor a borkútból
4950.-

Vörös lovak kedvence

Étvágycseppek
Ropogós friss pogácsa

Hagyma-lév cipóban
Óvári sertés szűz
Bélszín zöldbors mártással
Görögös csirkemell
Tejfeles tócsni
Köles kása
Gundel palacsinta
Ajándék bor a borkútból
6150.-



Szent István Étterem és Borozó

Stallap

„Vendégem vagy ímbol
már jó uram
Betérvén hozzám,
megpihenhetsz és
Általam jóllakatván
felejtet el csatáid zaját.
Add meg tiszteleted
szakácsomnak
Kit Szent István
lovagjaiból hurcoltunk
Ide kedvedért, s fejével
felel gyomrodért.
Jer hát és mulass feledve
lovagi tornákat,
Mikor kupádat emelve
dölsz hanyatt
udvaromban.
Öregbitsük egymás
hírét mint illik,
S térj be hozzám
máskor is egy kupa
borra.”

Whiskyk

Ballantine's
Johnnie Walker
Jim Beam
Jack Daniel's
Four Roses
Chivas Regal
Jameson

2cl

300.-
300.-
300.-
350.-
420.-
600.-
420.-

Ginek

Beefeater
Bols Silver Top Dry

2cl

350.-
260.-

Tequilák

Jose Cuervo Clasico
Jose Cuervo Especial

2cl

350.-
380.-

Szeszes italok

Zwack Füttyülős Barack
Zwack Füttyülős Mézes Barack
Zwack Vilmoskörte
Calvados
Grappa Fior Di Vite

2cl

350.-
350.-
350.-
450.-
450.-

Vermutok

Campari
Martini Bianco
Martini Rosso
Martini Dry

2cl

350.-
350.-
350.-

Rumok

Captain Morgan (black)
Bacardi (White)
Bacardi (Limon)

2cl

350.-
350.-
350.-

Konyakok

Hennessy VS
Remy Martin VSOP
Metaxa****
Ararat****
Zwack Maximililan Tokali Párlat

2cl

750.-
750.-
350.-
450.-
300.-

Vodkák

Finlandia
Bols
Smirnoff (red)

2cl

300.-
250.-
300.-

4cl

550.-
550.-
500.-
650.-
690.-
1000.-
690.-

4cl

650.-
480.-

Likörök

Zwack Unikum
Zwack Unikum Next
Jägermeister
Carolans
Bailey's
Becherovka
Ouzo
Malibu
Desszert Cherry brandy
Amaretto

4cl

4cl

650.-
680.-

Pezsgők

BB Spumante édes
BB Spumante száraz
Törley Charmant Doux
Törley Gála Sec
Hungária Extra Dry
Asti Martini
Gyerekpezsgő

4cl

600.-
600.-
600.-
800.-
800.-

Energia italok

Red Bull

8cl

Ásványvizek

Naturaqua (szénsavas)
Naturaqua (szénsavmentes)

8cl

750.-
550.-
550.-
550.-

Üdítők

Coca Cola
Coca Cola light
Fanta narancs
Fanta citrom
Gyömbér
Tonic
Sprite

4cl

600.-
600.-
600.-
600.-

Rostos levek

Cappy narancs
Cappy alma
Cappy őszibarack
Cappy multivitamin
Cappy meggy
Cappy körte
Cappy paradicsom
Cappy eper
Cappy feketeribizli
Cappy ananász

4cl

1400.-
1400.-
600.-
750.-
550.-

2cl

350.-
350.-
350.-
250.-

4cl

600.-
600.-
600.-
650.-
420.-
480.-
600.-
450.-
750.-

Teák

Gyümölcsstea
Fekete tea
Zöldtea
Nestea (0,25l)
Méz

Kávé

Eszpresszó
Eszpresszó tejjel
Eszpresszó tejszínnel
Cappuccino
Koffeinmentes kávé
Macchiato (presszókávé, tejjel)
Caffe latt (kávé, tej, tejjel)
Melange (kávé, méz, tej, tejjel)
Ír kávé (kávé, 2cl Johnnie Walker, tejszínhab)
Habos kávé
Krém-habos (jeges kávé, 2 cl Baileys)
Jeges kávé
Forró csokoládé
Tejszínhab
Tejszín
Tej

1800/üveg
1800/üveg
2100/üveg
2100/üveg
3100/üveg
3800/üveg
900/üveg

700.-

0,25l

150.-
150.-

0,2l

220.-
220.-
220.-
220.-
220.-
220.-
220.-

0,2l

250.-
250.-
250.-
250.-
250.-
250.-
250.-
250.-
250.-
250.-

Csapolt sörök

Holstein
Budweiser

Üveges sörök

Dreher (0,5 l)
Heineken
Gösser
Gösser Barna
Gösser Alkoholmentes
Edelweiss
Miller
Zlatý Bažant

Pohár

(3dl)
300.-
(2dl)
260.-

0,33l

390.-

Korsó

(5dl)
500.-
(4dl)
520.-

0,5l

450.-
450.-
450.-
500.-
450.-
500.-
420.-
450.-

II. osztályú étterem • Tulajdonos, konyhafőnök: Tóth Mihály •
Üzemeltető: Fix 22 Bt. • 6724 Szeged, Csongrádi sgt. 2/a •
• Üzletvezető: Tóthné Csikós Ágnes •