AGÁRD GULYÁS CSÁRDA
BALATONI ÚT 50.

Hideg előételek – Cold starters

Tatár beefsteak Steak tartare	4 650 Ft
Cézár saláta Caesar salad	4 340 Ft

Meleg előételek – Warm starters

Rántott trappista sajt tartármártással Fried cheese with tartar sauce	3 550 Ft
Rántott camembert mandula köntösben áfonyalekvárral Fried camembert, blueberry jam, almond	4 240 Ft
Hortobágyi húsos palacsinta Hortobágy-style pancakes	3 170 Ft
Rántott cukkinigolyók hollandi mártással Fried zucchini balls, hollandaise souce	4 290 Ft

Levesek – Soups

Húsleves gazdagon cérnametélttel Broth soup with vegetables and vermicelli	1 890 Ft
Húsleves zöldségekkel, házi májgombóccal Broth soup with vegetables and liver dumpling	2 110 Ft
Tárkonyos csirkeragu leves Chicken ragout soup with tarragon	2 280 Ft
Gulyásleves Goulash soup	2 970 Ft
Csülkös bableves Bean soup with ham hocks	2 970 Ft
Harcsahalászlé Fish soup with catfish fillets	4120 Ft
Harcsahalászlé belsőséggel Fish soup with catfish fillets and fish offal	4 840 Ft
Halászlé pontyfilével Fish soup with carp fillets	4 840 Ft

Halételek – Fish dishes

Rántott harcsafilé	5 090 Ft
Fried catfish fillets	
Harcsapaprikás kapros-túrós csuszával	6 340 Ft
Catfish paprikash, curd cheese and dill pasta	
Zöldfűszeres lazac paradicsomos pennével	8 140 Ft
Herb salmon steak, tomato penne	
Lazacsteak parajos-fokhagymás gnocchival	8 400 Ft
Salmon steak, spinach-garlic gnocchi	
Szalonnába göngyölt harcsafilé, fokhagymás bormártással	7 520 Ft
Bacon wrapped catfish fillets, garlic wine sauce	
Pisztráng egészben sütve mandulával	190 Ft/dkg
Fried whole trout, almond	
Rántott békacomb	6 880 Ft
Fried frog legs	

Szárnyasokból készült ételek – Poultry dishes

Rostonsült csirkemell mozzarellával, paradicsommal sütve	6 340 Ft
Grilled chicken breast grilled with mozzarella and tomato	
Rántott csirkemell	4 770 Ft
Fried chicken breast	
Rostonsült pulykamell grillezett füstölt sajttal, őszibarackkal	5 420 Ft
Grilled turkey, grilled smoked cheese, peaches	
Pulyka cordon bleu	5290 Ft
Turkey cordon bleu	
Sült kacsacomb almás-pezsgős fehérkáposztával	6 580 Ft
Duck leg confit, apple-champagne white cabbage	
Roston libamáj karamellizált barackkal, burgonyapürével	13 040 Ft
Grilled goose liver, caramelized peach, potato purée	
Rántott libamáj	10 870 Ft
Breaded goose liver	

Sertéshúsból készült ételek – Pork dishes

Rántott sertéskaraj Breaded pork chops	5 140 Ft
Zsiványpecsenye szaftjában, konfitált fokhagymával Boston shoulder with jus and garlic confit	5 180 Ft
Baconbe göngyölt szűzérmék chilis kéksajt mártással Bacon wrapped pork tenderloins, chili cheese sauce	5 290 Ft
Libamájas práddal töltött sertéskaraj Pork chop stuffed with goose liver cream	5 290 Ft

Marhahúsból készült ételek – Beef dishes

Marhalábszár pörkölt *Paprika beef stew*	5 790 Ft
Pacalpörkölt *Tripe paprikash*	5 910 Ft
Marhapofa szaftjában knédlivel *Slow cooked beef cheek with jus, czech bread dumpling*	7 940 Ft
Vadas zsemlegombóccal *Silverside with carrot-mustard sauce, bread dumpling*	6 140 Ft
Bélszín érmék pikáns lecsóval *Tenderloin medalions, spicy hungarian ratatouille*	10 480 Ft
Bélszín steak chilis kéksajt mártással *Tenderloin, chilis cheese sauce*	10 550 Ft
Bélszín steak Kedvessy módra *Tenderloin, dill sauce, goose liver, grilled mushroom*	12 770 Ft
Rib-eye burgundi mártással *Rib-eye, burgundy sauce*	8 850 Ft
Rib-eye zöldfűszeres füszervajjal *Rib-eye, herb butter*	8 750 Ft

Vadhúsból készült ételek – Game dishes

Erdei gombás vadragu *Venison and wild mushroom stew*	6 160 Ft
Szarvas bélszínérmék gombaragwal, áfonyamártással *Venison tenderloin, mushroom ragout, blueberry sauce*	10 790 Ft

Tésztaételek – Pastas

Túrós csusza *Cheese curd pasta*	2 950 Ft
Juhtúrós sztrapacska *Ewe cheese potato dumpling*	4 540 Ft
Bolognai spagetti *Spagetti bolognese*	4 220 Ft
Fokhagymás-parajos gnocchi *Garlic-spinach gnocchi*	4 540 Ft
Paradicsomos-bazsalikomos penne *Tomato-basil penne*	3 810 Ft

Húsmentes ételek – Vegetarian dishes

Szejtán bulgurral, kápiakrémmel — 6 170 Ft
Grilled seitan, roasted red pepper sauce

Füstölt tofu vinegrettes zöldsalátával — 4 570 Ft
Smoked tofu, fresh salad

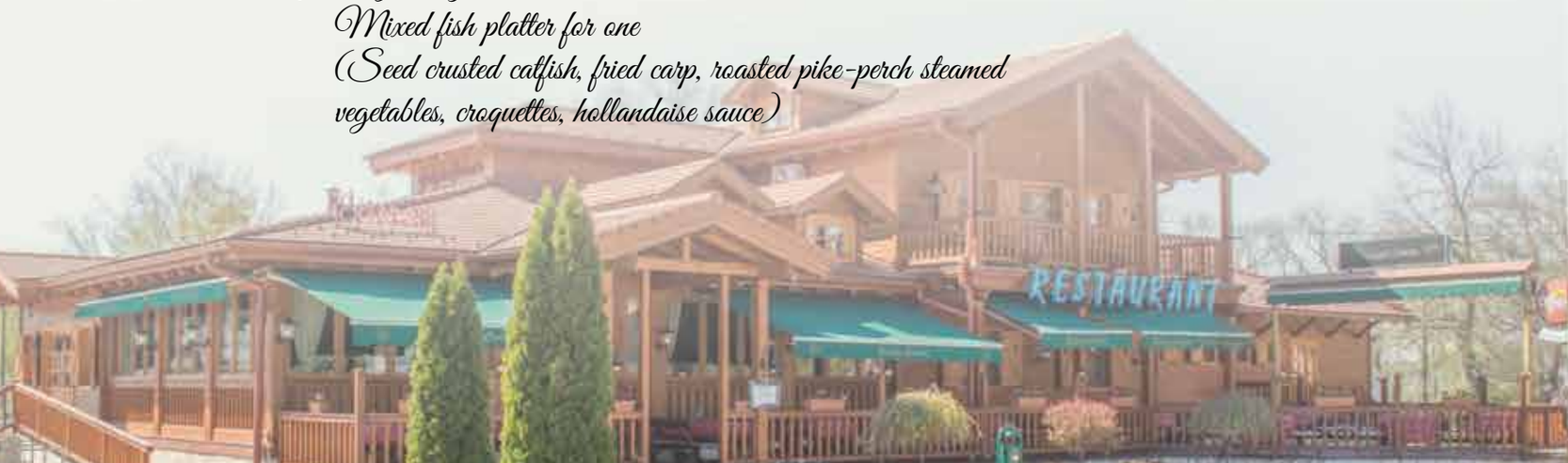
Kókusztejes zöldségragu tofuval, grillezett szejtánnal — 5 280 Ft
Coconut milk vegetable ragout with tofu, grilled seitan

Gombás tortellini parmezánnal — 5 260 Ft
Mushroom tortellini, parmesan

Tálak – Platters

Erdélyi fatányéros egy személyre — 7 240 Ft
(Csirkemell, tarja, bélszín roston sütve, parázs burgonya, csalamádé)
Mixed grill platter for one
(Chicken breast, boston shoulders, beef tenderloin, baby potatoes, mixed pickles)

Hal fatányéros egy személyre — 9 200 Ft
(Sokmagvas harcsafilé, rántott ponty, roston fogas, párolt zöldség, krokett, hollandi mártás)
Mixed fish platter for one
(Seed crusted catfish, fried carp, roasted pike-perch steamed vegetables, croquettes, hollandaise sauce)



Gulyástál két személyre 12 700 Ft

(Cordon bleu, zsiványpecenye, rántott sajt, párolt rizs, párolt zöldség, hasáb burgonya)

Goulash platter for two
(Cordon bleu, boston shuolder, fried cheese, rice, steamed vegetables, french fries)

Csülöktál két személyre 12 900 Ft

(Egészben sült hátsó csülök, parázs burgonya, jóasszony ragu)

Ham hock platter for two
(Ham hock, roast baby potatoes, mixture of mushroom, pea, bacon)

Hal bőségtál két személyre 15 880 Ft

(Bőrös fogas, rántott ponty, sokmagvas harcsafilé, roston harcsafilé, párolt zöldség, krokett, hollandi mártás)

Mixed fish platter for two
(roasted pike-perch, fried carp, seed crusted catfish, roasted catfish fillet, steamed vegetables, croquettes, hollandaise sauce)

Négyszemélyes tál 29 520 Ft

(Sertésszűz, rántott camembert, sült kacsacomb, szezámos csirkemell, zsiványpecsenye, párolt zöldségek, parázs burgonya, párolt káposzta, rizs)

Platter for four
(pork fillet, fried camembert, duck confit, sesame fried chicken, boston shoulder, steamed vegetables, roast baby potatoes, steamed cabbage, rice)

Köretek – Sides

Hasábburgonya – French fries	1 160 Ft
Burgonya krokett – Potato croquettes	1 370 Ft
Parázs burgonya – Roasted baby potatoes	1 370 Ft
Édesburgonya hasáb – Sweet potato fries	1 420 Ft
Vajas-petrezselymes burgonya – Buttered parsley potatoes	1 280 Ft
Sós burgonya – Boiled potatoes	930 Ft
Burgonyapüré – Potato purée	1 280 Ft
Jázmin rizs – Steamed rice	1 050 Ft
Rizi-bizi – Pea rice	1 170 Ft
Vajas párolt zöldség – Butter steamed vegetables	1 460 Ft
Grillezett zöldség – Grilled vegetables	1 790 Ft
Galuska – Hungarian dumplings	1 230 Ft
Póréhagymás baconos nudli – Bacon and leek noodles	2 000 Ft
Házi knédli – Home made czech bread dumplings	1 420 Ft

Saláták – Salads

Paradicsomsaláta – Tomato salad	1 460 Ft
Káposztasaláta – Cabbage salad	1 460 Ft
Uborkasaláta – Cucumber salad	1 460 Ft
Tejfölös uborkasaláta – Cucumber salad with sour cream	1 490 Ft
Csemege uborka – Pickles	1 250 Ft
Ecetes almapaprika – Hungarian apple pepper	1 250 Ft
Házi csalamádé – Mixed pickles	1 310 Ft
Pesztós friss kevert saláta – Pesto fresh salad	2 450 Ft

Desszertek – Desserts

Túrógombóc áfonyaöntettel Sweet curd cheese dumplings	2 850 Ft
Palacsinta (3db) (túró, lekvár, kakaó, nutella, fahéj) Pancakes (3pcs) (curd cheese, jam, cocoa, nutella, cinnamon)	1 430 Ft
Somlói galuska Hungarian sponge cake	1 580 Ft
Gesztenyepüré Chestnut purée	1 580 Ft
Mákos nudli áfonyával Dumplings with poppy seeds and blueberry jam	2 730 Ft
Császármorzsa Kaiserschmarrn	3 160 Ft
Fagylalt kehely (2 gombóc) (eper, sztracsatella, vanília, karamell) Ice cream (2pcs) (strawberry, stracciatella, vanilla, caramel)	2 070 Ft
Csokoládés lávasütemény vaníliafagyival Lava cake with vanilla ice cream	2 570 Ft

AGÁRD GULYÁS CSÁRDA
BALATONI Út. 50.

Szervizdíjat nem számolunk fel!

Kis adag ételeinket 70%-os áron számlázzuk!

Jó étvágyat kívánnak konyhafőnökeink!

Rosta Ákos

Mátyus Gyula

Tóth Krisztián

Bíró Tamás

Allergének – Allergens

- Glutént tartalmazó gabona és azokból készült termékek – Wheat, gluten
- Tojás és abból készült termékek – Egg
- Halak és azokból készült termékek – Fish
- Tej és abból készült termékek – Milk
- Diófélék – Nuts
  (mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia és queenslandi dió)
- Mustár és abból készült termékek – Mustard
- Szezámmag és abból készült termékek – Sesame seed
- Gomba – Mushroom
- Csípős – Spicy

Pusztai Csárdák

CSÁRDA szavunk első írásos említése csak 1755-ből datálható. Elődjét, a fogadót vagy vendégfogadót azonban már a XIII. századi oklevelek is említik. A csárdák múltja nem régebbi a török kiüzetésének éveitől, de még inkább a szatmári békekötést (1711) követő évtizedeknél, amikor már békésebb állapotok következtek be. A csárdák igen fontos tényezői voltak a belföldi forgalomnak. A pusztában félnapi járóföldre épültek egymástól. A régi csárdák szerény, egyszerű építmények voltak, és mára már csupán egy régi világ emlékei maradtak. De ne feledjük! A XVIII. század első csárdái előőrsei voltak a török hódítással elpusztult falvak vadonná lett területén az újraéledő civilizációnak. Akármilyen szerény a külsejük, és kezdetleges a belső berendezésük, mégis a maguk helyén és idejében hírnökei voltak a mindenéből kifosztott magyarság élni akarásának. A betyárok ennek a legendássá vált pásztoréletnek voltak csavargó szegény-legényei, másrészt emberi magatartás szerint a hősei. Sok betyárt a nép szinte természetfeletti képességekkel ruházott fel, s így valahogyan a pásztortársadalom hiedelemvilágának is lakóivá váltak. Volt közöttük nemesi család sarja is, aki a néphit szerint kedvtelésből lett betyárrá. A csárdáknak voltak igen híres cigányprímásai is. A gulyások egy-egy vásár alkalmával bevetődtek valamelyik csárdába. Ilyenkor ki is tettek magukért, mert értettek a szép nótázáshoz és a tánchoz is, mely egyszerű, de méltóságos volt.

Gulyás

Ha külföldről, különösen Nyugat vagy Észak felől érkeznek vendégek Magyarországra, sok más látnivaló mellett szinte kivétel nélkül a Puszta felől érdeklődnek. így nagy P-vel. A magyar puszta, amely egyébként valóban egyedülálló egész Európában, fogalommá, szimbólummá vált az évek során, és vannak országok, ahol Magyarországot csak affféle óriás Hortobágynak képzelik el, dübörgő ménesekkel, nagy szarvú gulyákkal, kurjongató csikósokkal, csárdákkal. A török hódoltság ideje alatti „szilaj" pásztorkodást a XVIII-XIX. században váltotta fel a ma ismert forma. Tavasszal, Szent György napján hajtották ki az állatokat a legelőkre, és csak ősszel, Mihály napján kerültek be újra a védettebb istállókba, hodályokba. A nyári időszakban aztán kiköltöztek a pusztára nemcsak az állatok, de a pásztorok, a marhacsorda (gulya) őrzői is. Az állandó szél, és az erős napsütés ellen az állatoknak a többoldalú nádfal, a szárnyék, a pásztoroknak pedig az úgynevezett vasaló nyújtott enyhet, ahol főztek. A jellegzetes „férfifőzés" alapanyagai a száraz tészta, füstölt hús, szalonna, köles, kolbász, házikenyér és a burgonya voltak. A „GULYÁST" eredetileg bográcsban készítették, darabokra vagdalt, csontos, sózott megpaprikázott húsból... ma már egy kicsit másképp készül. Ez az eredetileg pásztoreledel, a pusztáról indult el világhódító útjára, és lett a magyar konyha specialitása, a belföldi és külföldi vendégek kedvelt eledele.