

Koloska Csárda

Étlap

Levesek

- Húsos lábas** **Kis fazék hús nélkül: 800 Ft** **Nagy fazék: 1390 Ft**
Szaftos marha lábszárból, velős csontból friss zöldségekkel sparhelten lábasban főzöm levesem, közben házi csigatésztát gyúrok, s miként elkészült szedek belőle.
- Gulyásleves mamám piros fazekából** **1990 Ft**
Friss csipetkével, jó vastag frisskenyérrel, csípős paprikával
- Halászlé bográcsban** **2190 Ft**
Harcсібól **2290 Ft**
Ponty filével **2290 Ft**
Extra belsőség **490 Ft**
- Jó apám igazi sűrű csülkös bablevese piros fazekából tálalva** **1690 Ft**
füstölt csülökkel, friss zöldségekkel, tarhábbal, házi csipetkével, tejjel, házi ropogós kenyérrel. Csípőset ne feledd!

Előételek

- Hideg libamáj zsírjában** **3690 Ft**
friss kerti zöldségekkel, házi piritóssal
- Cézár saláta** **2390 Ft**
csirke hússal, piritóssal, azt mondják erre felé a legjobb!
- Sajttal kompozíció válogatott minőségi magyar sajtokkal** **2190 Ft**
dióval, almával, szőlővel, vajjal házi piritós kenyérrel/ Borhoz igazán illő választás!

Szárnyasok

- Saját zsírjában sült kacsa comb** **2990 Ft**
hagymás törtburgonyával lila párolt káposztával
- Grillezett csirkemell** **2990 Ft**
parmai sonkával, friss barackkal sajttal besütve hercegnőburgonyával mézes fahéjas forró aszalt barack mártással. /Jó barackpálinkával itattam át a barackot, amit szakácsom reá tesz!/
Rántott csirkemell **2990 Ft**
filémet fokhagymás fűszervajjal füstölt sajttal töltöm, köretként házi héjas steakburgonyát teszek, utána friss tejjel csodával nyakon öntöm

Sertés

- Hortobágyi emberes étel embernek nem leánynak!** **2990 Ft**
Sertésnek szebbik részét /karaj/ Szalonnával, kolbással, hagymával, paprikával, töltöm, fűszerezem, grillen szaftosra sütöm, kettényesem, gőzölög benne az életnek minden java, majd főtt sült burgonyát készítek enyhén csípős savanyút, rakok mellé, mártásként pecsenyeléből hintek egy keveset. Készítsd ember gyomrod minden burkát, mert ez az étel bejárja minden bugyrát!
- Koloska Brassói szűzpecsenyéből serpenyőben kovászos uborkával!** **2990 Ft**
Nincs mit írnom róla, kóstold, meg majd leírod, ha kifelé mész ajtónkon!
De csak az igazat, ha ember vagy!
- Rántott szelet vegyes körettel** **2990 Ft**
Ennél jobb nincs és nem is lesz úri barátom!
- Csülök lakoma KOLOSKA módra serpenyőben fatálon.** **2990 Ft**
Sertés csülkénél jobbat álmodni sem mernék, ahogy készíttem azt Apám is megirigyelné
- Friss csülkös pacal** **2990 Ft**
Igazi régi magyar falusi recept alapján készítettem még apám is megnyalta a tíz ujját utána!
Ityet máshol nem eszel az biztos!

Marha

Marha pörkölt galuskával 2890 Ft

Hát mit mondjak! Ennél nincs jobb, adok neked friss kenyeret mellé.

Kérd a szolgát, szóljon a szakácsnak, keverje össze a fazékban, azt úgy adja elibéd!

Chef Marha 3990 Ft

Bélszín csíkokat szelek, hagymás, szalonnás, serpenyőben jól átsütöm, majd friss paprikát, paradicsomot adok hozzá, fűszerezem, egy kis titok még, az után steak burgonyát és házi kenyeret teszek mellé, hogy tudd mártogatni az isteni ételt.

Hal ételek

Harcsa paprikás túrós csuszával 2990 Ft

a harcsát kifogtam nagy nehezen haza vittem, megfőztem, megsütöttem és jól megettem! Erről ennyit!

Tészta ételek

Túrós csusza szalonnával jól átsütve 1690 Ft

ha akarod, kérd, juhnaq túrójával meg rakass bele húsos szalonnát! Nem bánod meg!

Sztrapacska 1990 Ft

frissen szaggatva jó sok füstölt csülökkel lila hagymával, tejjel nyakon öntve

Gyerek menü

Rántott sajt hasábburgonyával 1490 Ft

Savanyúk

Marika néni rakja el és hozza a vásárcsarnokól! 800 Ft

Káposztával töltött paprika / Uborkasaláta / Piri néne kovászos uborkája / Paradicsomsaláta / Káposztasaláta / Vegyes savanyúság

Desszertek

Házi somlói 990 Ft

igazi rumos csoki öntettel saját készítésű tejszínhabbal

Palacsinta 990 Ft

párolt fahéjas almával töltve forró karamell öntettel

1€ 280 HUF

Euróval történő fizetés esetén a visszajárót forintban adjuk,

II. oszt.

Nyitva : H - P 11-23, Sz - V 11-23

Üzemeltető: Mickey 06 Group Kft,

Koloska csárda: 8230 Balatonfüred, Koloska völgy

Tel.: 06 87 703 037, Mob: 06 70 776 6384

E-Mail: koloskacsarda@t-email.hu, www.koloskacsarda.hu

Végszámla összegén felül 10% szervízdíjat számolunk fel kollégáink részére.