

Kökénydombi *Csárda*

Konyhafőnök
Pakó László

Tulajdonos
Bónus István

Nyitva tartás
vasárnap - csütörtök : 11⁰⁰ - 22⁰⁰
péntek - szombat : 11⁰⁰ - 23⁰⁰

Asztalfoglalás
+36 62 220 545
+36 20 517 8726

www.bandula.hu

6800, Hódmezővásárhely, Zölderdő u. 4.



Kedves Vendégeink !

Az Önök elégedettsége visszajelzése rendkívül fontos a számunkra.

A szolgáltatásaink minőségének fenntartásához és az esetleges hibák orvoslásához fontos, hogy vendégeinktől azonnali visszajelzést kapjunk.

Kérjük, hogy amennyiben az ételünk, italaink vagy a kiszolgálás minőségével kapcsolatosan bármilyen kifogásuk, észrevételük van, úgy azt nyomban szíveskedjenek jelezni a munkatársainknak, az üzletvezetőnek vagy közvetlenül Bónus István tulajdonosnak.

Az a célunk, hogy az éttermünkéből a vendégek elégedetten távozzanak, ezért mindent megteszünk annak érdekében, hogy a kellő időben jelzett hibát azonnal kijavítsuk, azonban az utóbb, esetleg napokkal később jelzett problémákon utólagosan már nem feltétlenül tudunk segíteni.

Köszönjük, hogy az észrevételeivel segíti a munkatársaink munkáját.

Tisztelettel: Kőkénydombi csárda munkatársai

*Bónus István
tulajdonos
+3620 / 9231 769*



Felhívjuk Kedves Vendégeink figyelmét, hogy az ételek csomagolása esetén az alábbi díjakat számítjuk fel:

<i>~</i>	<i>Csomagolás</i>	<i>190 Ft/db</i>	<i>~</i>
	<i>Habttálca</i>	<i>590 Ft/db</i>	
<i>~</i>	<i>Öntetes doboz</i>	<i>120 Ft/db</i>	<i>~</i>

A féladag ételek ára a teljes ár 70%-a.

Az árváltoztatás jogát fenntartjuk!

(Az esetleges nyomdai hibákért felelősséget nem vállalunk.)

Étvágykeltoink

<i>Padlizsánkrém grillezett füstölt gomolyával, pirítóssal</i>	2 490 Ft
<i>Forró csülök tormával</i>	2 690 Ft
<i>Libatepertő lilahagymával</i>	4 490 Ft
<i>Haltepertő sült hagymakarikákkal</i>	3 590 Ft
<i>Tatárbeefsteak friss zöldségekkel és pirítóssal</i>	4 990 Ft

Embörös leveseink piros fazékban

<i>Ököruszály leves eperszalaggal</i>	3 190 Ft
<i>Vásárhelyi arató gulyás</i> <i>(csülökkel, babbal és savanyú káposztával)</i>	2 590 Ft
<i>Alföldi gulyásleves galuskával</i>	2 590 Ft
<i>Körtvélyesi halászlé bográcsban</i> <i>(tiszai pontyból)</i>	3 650 Ft
<i>Tanyasi tárkonyos raguleves</i>	1 890 Ft
<i>Paradicsomleves csárdagazda módra</i> <i>(mézes-bazsalikomos paradicsomleves, kecskesajttal)</i>	1 790 Ft
<i>Makói nagy hagymalevese cipóban</i>	2 490 Ft
<i>Eperkrémleves vaníliafagylalttal</i>	1 790 Ft
<i>Körtés zellerkrém leves grillezett kecskesajttal</i>	1 790 Ft
<i>Málna krémleves túrógombóccal</i>	1 990 Ft

Séfünk ajánlata

<i>Roston sült kacsamell</i> <i>(mogyoró burgonyával és grillezett zöldségekkel)</i>	4 990 Ft
<i>Resztelt borjúmáj pirított tarhonyával</i>	3 390 Ft
<i>Sült libamáj tokaji raguval és burgonyakrokettel</i>	9 540 Ft
<i>Miklós bácsi kedvence ínycsemegeknek</i> <i>(rántott borjúláb sültburgonyával és tartármártással)</i>	3 990 Ft
<i>Libamájjal és fekete erdei sonkával töltött jércemell filé</i> <i>(Igény szerint elkészítve rántva vagy párizsiasan burgonya pürével)</i>	7 490 Ft
<i>Háromszéki töltött borda forgatott burgonyával fokhagymás tejföllel</i> <i>(Füstöltkolbász, pfefferoni, csemege uborka, sajt)</i>	4 290 Ft
<i>Szürkeharcsa filé párolt zöldségekkel és citrusos vajjal</i>	5 190 Ft

Tálaink

CsárdaCSIKre tál <i>(fűszeres csirkemell csíkok, csirke szárny, rántott csirkemell filé hagymás törtburgonyával)</i>	4 290 Ft
Kenyereháti sült oldalas pirított burgonyával <i>(sült savanyú káposztával)</i>	4 290 Ft
Nagyszigeti pontytál <i>(rántott és ropogós ponty filé petrezselymes burgonyával)</i>	4 590 Ft
Kökénydombi tanyatál 2 személyre: <i>(sült oldalas, cordon bleu, rántott szelet, csirkerögök, petrezselymes burgonya, almás párolt káposzta és párolt rizs)</i>	8 990 Ft
Kétszemélyes grilltál <i>(cigánypecsenye, libacomb, nápolyi csirkemell, egészben sült sertésszűz, almás párolt káposzta, sültburgonya és kökénydombi saláta)</i>	11 990 Ft
Szárnyastál 4 személyre <i>(csárdacsirke, betyár csirke, zsandár kedvence, nagy töltött szelet, petrezselymes burgonya, almás párolt káposzta és párolt rizs)</i>	15 900 Ft
Sertéstál 4 személyre <i>(háromszéki töltött borda, sajtos párizsi szelet, rántott szelet, cigánypecsenye kakastaréjjal, petrezselymes burgonya, almás párolt káposzta és párolt rizs)</i>	15 900 Ft
Haltál 4 személyre <i>(rántott pontyfilé, paprikás lisztben sült pontyfilé, orly ponty és roston sült szürkeharcsa filé, petrezselymes burgonya, almás párolt káposzta és párolt rizs)</i>	17 900 Ft

Egytálételeink

Vásárhelyi szárma <i>(sült oldalassal és tejjel)</i>	2 990 Ft
Kishomoki pacalpörkölt	3 790 Ft
Barci-réti vörösboros marhapörkölt tejjelős galuskával	4 590 Ft
Pontypaprikás <i>(kapros tejjelős túrós csuszával)</i>	4 690 Ft

Házi tésztáink és vegetáriánus ételek

Roston sült mozzarella friss salátával	2 990 Ft
Rántott sajt <i>(pirított burgonyával tartármártással)</i>	3 390 Ft
Krumplis tészta <i>(fokhagymás fűszeres tejjel)</i>	2 990 Ft
Túrós tészta	3 190 Ft
Brokkolis sajtkrémes tészta	3 490 Ft
Gombapaprikás burgonya gnocchival	2 990 Ft
Rántott camambert sajt <i>(burgonyakrökettel és áfonya lekvárral)</i>	3 990 Ft

Szárnyas ételek

Baconos padlizsánkrémes csirkemell, burgonyapürével	4 090 Ft
Mézes mustáros csirkemell friss salátával	3 590 Ft
Betyár csirke tócsnival és fűszeres tejföllel (csülökkel és füstölt sajttal töltött csirkemell rántva)	
Kemencés libacomb (párolt káposztával és hagymás törtburgonyával)	6 990 Ft
Mandulás csirkerögök füstölt sajtmártással és párolt rizszel	4 190 Ft
Nagyi töltött szelete (almával, sonkával, őszibarackkal, gombával, sajttal, tejföllel töltött csirkemell párizsiasan, petrezselymes burgonyával)	4 190 Ft
Nápolyi csirkemell konyhakerti salátával (natúr csirkemell zöld pestoval, paradicsom karikákkal sajttal csöben sütvé)	4 190 Ft
Vaslapos csirkemell póréhagymamártással (pirított burgonyával)	4 090 Ft
Zsandár kedvence tócsnival (natúr csirkemell, pirított gombával és sajtmártással csöben sütvé)	4 190 Ft
Döbrögi uraság vágya burgonya krockettel (grillezett libamáj, sült alma szeletekkel)	8 790 Ft
Camamberttel és jalapenoval töltött csirkemell (fűszeres bundában sütvé, burgonyapürével)	4 190 Ft
Rántott pipifalatkák (piri-burgonyával és fincsi mártással)	2 890 Ft

Sertéshús ételek

Csülök Tanya módra (Csülök szeletek fűszerpaprikával, hagymával, paprikával, paradicsommal, gombával, zöldbabbal és kukoricával, fokhagymásan készített raguval)	4 190 Ft
Csülök pékné módra	3 690 Ft
Vasi pecsenye házi dödöllével (pácolt sertésszelet paprikás lisztben kisütvé)	4 190 Ft
Tanyasi embör házi brassóija (sertés szűz fokhagymásan, burgonyával összefogatva)	4 190 Ft
Smucig sógor vacsorája (sertés szűz szelet lecsósan, korbásszal, gombával és pirított burgonyával)	4 290 Ft
Pásztor máglya sült burgonyával (mustáros szűzpecsenyecikok sült hagymával)	4 290 Ft
Bodzasi rántott szelet hagymás törtburgonyával	3 690 Ft
Cigánypecsenye baconös rósejbnivel és kakastaréjjal	4 090 Ft
Velővel töltött sertésszelet sült burgonyával	4 090 Ft
Cordon Bleu sült burgonyával	4 090 Ft
Huszár nyárs sült zöldségekkel (baconös szűztekeres nyársra fűzve)	4 190 Ft
Bőrös malacrolád rozmaringos jus-sal, (burgonyapürével és szárított hagymával)	4 990 Ft
Bakonyi sertésszűz galuskával	4 190 Ft

Marhahús ételek

- Perzekútor steak* 7 990 Ft
(szisszentett pörccel, perditett pityókával és piritott savanyú káposztával, csülök szelettel és tükörtojással a tetején)
- Grill bélszínsteak piritott burgonyával* 6 990 Ft
- Gorgonzola bélszínsteak dödöllével* 7 990 Ft
- Kökénydombi bélszín* 7 990 Ft
(erős paprikával, füstölt sajttal, fafülgombával töltött bélszín, snidlinges-tejfölös galuskával tálalva)
- Bélszín gombás, zöldborsós, baconös raguval és gnocchival* 7 490 Ft

Ételkísérok

- Kökénydombi saláta* 1 790 Ft
(friss saláta zöldségekkel, joghurtos öntettel és fetasajt falatkákkal)
- Konyhakerti saláta* 1 990 Ft
(friss saláta zöldségekkel, olivaoajos saláta dresszingszel és füstölt sonka szeletekkel)
- Mozzarella paradicsom karikákkal* 1 590 Ft
- Káposztasaláta* 890 Ft
- Paradicsomsaláta* 890 Ft
- Tejfölös uborkasaláta* 890 Ft
- Házi savanyúságok* 890 Ft
(almapaprika, csemege uborka, cékla saláta, csalamádé)
- Hideg mártások* 690 Ft
(tartár mártás, ketchup)
- Meleg mártások* 990 Ft
(sajt mártás, tejszínes gomba mártás, gyümölcs mártás, póréhagyma mártás, gorgonzola mártás)
- Őszibarackbefőtt* 990 Ft

Desszertek

<i>Almás pite fahéjas fagyival</i>	1 890 Ft
<i>Sabri Jóska kedvence csokival és vanília fagyival</i> <i>(csoki Brownie)</i>	1 990 Ft
<i>Házi tejes pite, ahogy nagyanyáink készítették</i>	1 590 Ft
<i>Pandúr palacsinta, fahéjas tejfölös öntettel</i> <i>(szilvalekvárral és túróval töltve)</i>	1 490 Ft
<i>New York sajtorta bazsalikomos eperraguval</i>	1 990 Ft



Ásványvíz

Naturaqua	0,33 L./üveg 490 Ft
<i>Szénsavas, Szénsavmentes</i>	
Naturaqua	0,75 L./üveg 990 Ft
<i>Szénsavas, Szénsavmentes</i>	

Rostos gyümölcslevek

	<i>1dl</i>
Almalé (szűrt)	199 Ft
Körte nektár	199 Ft
Meggy nektár (szűrt)	199 Ft
Narancslé	250 Ft
Őszibarack nektár	199 Ft

Üdítők

	<i>2,5 dl/ üveg</i>
Coca Cola / Zero	550 Ft
Fanta narancs	550 Ft
Sprite Zero	550 Ft
Kinley Tonic	550 Ft
Kinley Gyömbér	550 Ft
Red Bull	990 Ft
Cappy (ananász, eper)	490 Ft
Ice Tea (Rauch) citromos, barackos (dl)	180 Ft
Limonádé (1dl)	220 Ft
Frissen facsart narancslé (1 dl)	600 Ft

Forró italok

Dilmali teák (filteres 2,5 dl)	690 Ft
Tea méz	190 Ft

FORRÓ CSOKOLÁDÉK

	2dl
Csokoládé	790 Ft
Fehér csokoládé	790 Ft
Mogyorós csokoládé	790 Ft

KÁVÉK

Presszókávé tejszínnel	550 Ft
Eszpresszó macchiato	550 Ft
Tejszínhabos kávé	690 Ft
Cappuccino	590 Ft
Cafe Latte	690 Ft
Melange (mézzel)	990 Ft
Jeges kávé	1 290 Ft

*Kávénkát koffeinmentes és laktózmentes változatban is elkészítjük
(+200 Ft)*

Pálinkák

	0,2 dl	0,4dl
Cabernet Sauvignon	995 Ft	1 990 Ft
Szilva	995 Ft	1 990 Ft
Kajsziбарack	995 Ft	1 990 Ft
Birs	995 Ft	1 990 Ft

Különlegességek

	0,4dl
Hennessy V.S.	1 990 Ft
Zacapa 23 Gran Reserva	3 490 Ft
Unicum riserva	1 990 Ft

Rövid italok

	0,2dl	0,4dl
Bacardi Carta Blanca	395 Ft	790 Ft
Bailey's	495 Ft	990 Ft
Ballantine's	495 Ft	990 Ft
Beefeater gin	495 Ft	990 Ft
Chivas Regal (12 éves)	745 Ft	1 490 Ft
Jack Daniel's	595 Ft	1 190 Ft
Jägermeister	445 Ft	890 Ft
Jameson	595 Ft	1 190 Ft
Jim Beam	495 Ft	990 Ft
Metaxa *****	545 Ft	1 090 Ft
Sierra tequila silver	545 Ft	1 090 Ft
Smirnoff vodka red	495 Ft	990 Ft
Unicum	495 Ft	990 Ft
Unicum Barista	495 Ft	990 Ft
Unicum Szilva	495 Ft	990 Ft
Berentzen /alma/savanyú alma/	325 Ft	650 Ft
Martini Bianco (1 dl)		1 090 Ft
Martini Dry (1 dl)		1 090 Ft
Campari (0,5 dl)		990 Ft
Aperol Spritz		1 790 Ft

Sörök

CSAPOLT SÖRÖK

Budweiser (3 dl)	595 Ft
Budweiser (5 dl)	990 Ft

ÜVEGES SÖRÖK

	5dl / üveg
Dreher Classic	850 Ft
Stella Artois	890 Ft
Paulaner Hefe - Búza	1 290 Ft
Budweiser /alkoholmentes/ (0,33l)	690 Ft
Gösser Natur Zitroné /alkoholmentes/ (0,33l)	690 Ft

Pezsgők

	7,5 dl/palack
Törley /édes/száraz/ alkoholmentes/	3 490 Ft
Asti Cinzano	7 900 Ft
Henkell Trocken	6 490 Ft
Hungária extra dry	6 490 Ft
Kreinbacher extra dry	11 900 Ft
Dom Perignon	
Kölyök pezsgő	2 490 Ft

Borlap

FEHÉR BOROK

SZÁRAZ

	1dl	7,5dl/palack
<i>Frittmann Irsai Olivér</i>	520 Ft	3 900 Ft
<i>György Villa Etyeki Chardonnay</i>	520 Ft	3 900 Ft
<i>György Villa Sauvignon Blanc</i>	520 Ft	3 900 Ft
<i>Riczu Tamás Olaszrizling</i>	600 Ft	4 500 Ft

FÉLÉDES

<i>Sike Tamás Muskotály Cserszegi</i>	520 Ft	3 900 Ft
---------------------------------------	--------	----------

ÉDES

<i>Koch Snow wine</i>	520 Ft	3 900 Ft
	1dl	5 dl/palack
<i>Babits - Tokaji Aszú 5 puttonyos</i>	2 200 Ft	11 000 Ft

ROSÉ BOROK

SZÁRAZ

	1dl	7,5 dl/palack
<i>Frittmann Rosé</i>	520 Ft	3 900 Ft
<i>Riczu Tamás Rosé</i>	785 Ft	5900 Ft

VÖRÖS BOROK

SZÁRAZ

	1dl	7,5 dl/palack
<i>Gere Tamás Portugieser</i>	520 Ft	3 900 Ft
<i>Gere Tamás Cabernet Sauvignon</i>	740 Ft	5 500 Ft
<i>Riczu Tamás Kikeric Cuvée</i>	655 Ft	4 900 Ft
<i>Heimann Merlot</i>		5 900 Ft
<i>Heimann Birtokhor</i>		7 900 Ft
<i>Sauska Cabernet Sauvignon</i>		8 900 Ft
<i>Sauska Cuvée 11</i>		10 900 Ft
<i>Takler Kadarka</i>		6 500 Ft
<i>Takler Bikavér</i>		7 900 Ft

ÉDES

	1dl	7,5 dl/palack
<i>Sike Tamás Medalion (félédés)</i>	520 Ft	3 900 Ft
<i>Sike Tamás Merlot</i>	520 Ft	3 900 Ft
<i>Thummerer Tréflü Cuvée</i>	790 Ft	5 900 Ft