

Kökénydombi Csárda

Konyhafőnök
Páku László

Tulajdonos
Bónus István

Nyitva tartás
vasárnap - csütörtök : 11⁰⁰ - 21⁰⁰
péntek - szombat : 11⁰⁰ - 22⁰⁰

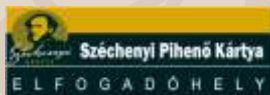
Kedves vendégünk a nyitva tartásunk változhat!
Kérjük mielőtt indulna hozzánk
érdeklődjön telefonon vagy nézzen rá a weboldalunkra!

Asztalfoglalás
+36 62 220 545
+36 20 517 8726

bandula.hu

„A minőséget keltjük ételre.”

6800, Hódmezővásárhely, Zöldeerdő 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 ételeink, 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 éttermünkől 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: Kökénydombi csárda munkatársai

Bónus István
tulajdonos
+3620 / 9231 769



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

~	Csomagolás	190 Ft/dő	~
	Habztálca	590 Ft/dő	
~	Öntetes doboz	120 Ft/dő	~

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

Az árváltoztatás jogát fenntartjuk!

(Az esetleges nyomdai hibákért felelősséget nem vállalunk.)

Étvágykeltőink

<i>Padlizsánkrém grillezett mozzarellaával, piritóssal</i>	2 690 Ft
<i>Forró csülök tormával</i>	2 790 Ft
<i>Libatepertő lilahagymával</i>	4 990 Ft
<i>Haltepertő sült hagymakarikákkal</i>	3 690 Ft
<i>Tatárbeefsteak friss zöldségekkel és piritóssal</i>	4 990 Ft

Embörös leveseink piros fazékban

<i>Ökörszály leves eperszalaggal</i>	3 290 Ft
<i>Vásárhelyi arató gulyás</i>	2 790 Ft
<i>(csülökkel, babbal és savanyú káposztával)</i>	
<i>Alföldi gulyásleves galuskával</i>	2 790 Ft
<i>Körtvélyesi halászlé bográcsban</i>	3 750 Ft
<i>(tiszai pontyból)</i>	
<i>Tanyasi tárkonyos raguleves</i>	2 190 Ft
<i>Paradicsomleves csárdagazda módra</i>	2 090 Ft
<i>(mézes-bazsalikomos paradicsomleves, kecskésajttal)</i>	
<i>Makói nagy hagymalevese cipóban</i>	2 690 Ft
<i>Eperkrémleves vaníliafagylaltal</i>	2 090 Ft
<i>Körtés zellerkrém leves grillezett kecskésajttal</i>	2 190 Ft
<i>Legényfogó leves</i>	2 190 Ft

Séfünk ajánlata

<i>Roston sült kacsamell</i>	5 490 Ft
<i>(grillezett zöldségekkel)</i>	
<i>Resztelt borjúmáj piritott tarhonyával</i>	3 790 Ft
<i>Sült libamáj tokaji raguval és burgonyakrokettal</i>	9 790 Ft
<i>Miklós bácsi kedvence ínycsemegeknek</i>	4 590 Ft
<i>(rántott borjúláb sültburgonyával és tartármártással)</i>	
<i>Libamájjal és fekete erdei sonkával töltött jércemell filé</i>	7 590 Ft
<i>(Igény szerint elkészítve rántva vagy párizsian burgonya pürével)</i>	
<i>Háromszéki töltött borda forgatott burgonyával fokhagymás tejföllel</i>	4 690 Ft
<i>(Füstöltkolbász, pfefferoni, csemege uborka, sajt)</i>	
<i>Szürkeharcsa filé burgonyapürével és citrusos vajjal</i>	5 690 Ft
<i>Rókaagombás vadragu zsemlegombóccal</i>	5 590 Ft
<i>Sertésszűz szezámag kéregben</i>	4 890 Ft
<i>(szarvasgombás burgonyapürével és jus-sal)</i>	
<i>Süllő ízlés szerint elkészítve</i>	5 590 Ft
<i>(roston, rántva vagy orly módra) káposzta zöldbabfőzelékkel)</i>	

Tálaink

CsárdaCSIKre tál	4 690 Ft
(fűszeres csirkemell csíkok, csirke szárny, rántott csirkemell filé hagymás törtburgonyával)	
Kenyerehāti sült oldalas pirított burgonyával	4 490 Ft
(sült savanyú káposztával)	
Nagyszigeti pontytál	5 090 Ft
(rántott és ropogós ponty filé petrezselymes burgonyával)	
Kökénydombi tanyatál 2 személyre:	9 900 Ft
(sült oldalas, cordon bleu, rántott szelet, csirkerögök, petrezselymes burgonya, almás párolt káposzta és párolt rizs)	
Kétszemélyes grilltál	14 900 Ft
(cigánypecsenye, libacomb, nápolyi csirkemell, egészben sült sertésszűz, almás párolt káposzta, sültburgonya és kökénydombi saláta)	
Szárnyastál 4 személyre	17 490 Ft
(csárdacsikre, betyár csirke, zsandár kedvence, nagy töltött szelet, petrezselymes burgonya, almás párolt káposzta és párolt rizs)	
Sertéstál 4 személyre	17 490 Ft
(háromszéki töltött borda, sajtos párizsi szelet, rántott szelet, cigánypecsenye kakastaréjjal, petrezselymes burgonya, almás párolt káposzta és párolt rizs)	
Haltál 4 személyre	19 690 Ft
(rántott pontyfilé, paprikás lisztben sült pontyfilé, orly ponty és roston sült szürkeharcsa filé, petrezselymes burgonya, almás párolt káposzta és párolt rizs)	

Egytálételeink

Vásárhelyi szárma	3 290 Ft
(sült oldalassal és tejföllel)	
Kishomoki pacalpörkölt	4 090 Ft
Barci-réti vörösboros marhapörkölt tejfölös galuskával	4 990 Ft
Pontypaprikás	4 890 Ft
(kapros tejfölös túrós csuszával)	

Házi tésztáink és vegetáriánus ételek

Roston sült mozzarella friss salátával	3 490 Ft
Rántott sajt	3 990 Ft
(pirított burgonyával tartármártással)	
Krumplis tészta	3 290 Ft
(fokhagymás fűszeres tejföllel)	
Túrós tészta	3 490 Ft
Brokkolis sajtkrémes tészta	3 790 Ft
Gombapaprikás burgonya gnocchival	3 290 Ft
Rántott camambert sajt	4 190 Ft
(burgonyakrokettel és áfonya lekvárral)	
Erdei gombás pappardelle	3 290 Ft
Citrusos kafriol steak	3 890 Ft
(céklás burgonyapürével, házi chimichurri-val)	

Szárnycs ételek

Baconos padlizsánkrémes csirkemell, burgonyapürével	4 490 Ft
Mézes mustáros csirkemell friss salátával	3 990 Ft
Betyár csirke tócsnival és fűszeres tejföllel (csülökkel és füstölt sajttal töltött csirkemell rántva)	4 490 Ft
Kemencés libacomó (párolt káposztával és hagymás törtburgonyával)	7 190 Ft
Mandulás csirkerögök füstölt sajtmártással és párolt rizzsel	4 590 Ft
Nagyi töltött szelete (almával, sonkával, őszibarackkal, gombával, sajttal, tejföllel töltött csirkemell párizsiasan, petrezselymes burgonyával)	4 590 Ft
Nápolyi csirkemell konyhakerti salátával (natúr csirkemell zöld pestoval, paradicsom karikákkal sajttal csöben sütv)	4 590 Ft
Vaslapos csirkemell póréhagymamártással (pirított burgonyával)	4 490 Ft
Zsándár kedvence tócsnival (natúr csirkemell, pirított gombával és sajtmártással csöben sütv)	4 590 Ft
Döbrögi uraság vágya burgonya kórkettel (grillezett libamáj, sült alma szeletekkel)	8 990 Ft
Camamberttel és jalapenoval töltött csirkemell (fűszeres bundában sütv, burgonyapürével)	4 590 Ft
Rántott pipifalatkak (piri-burgonyával és fincsi mártással)	3 190 Ft

Sertéshús ételek

Csülök Tanya módra (Csülök szeletek, fűszerpaprikával, hagymával, paprikával, paradicsommal, gombával, zöldbabbal és kukoricával, fokhagymásan készített raguval)	4 590 Ft
Csülök pékéné módra	4 090 Ft
Vasi pecsenye házi dödöllével (pácolt sertésszelet paprikás lisztben kősvütv)	4 590 Ft
Tanyasi embör házi brassóija (sertés szűz fokhagymásan, burgonyával összeforgatva)	4 590 Ft
Smucig sógor vacsorája (sertés szűz szelet lecsósan, kolbásszal, gombával és pirított burgonyával)	4 690 Ft
Pásztor máglya sült burgonyával (mustáros szűzpecsenyecsíkok sült hagymával)	4 690 Ft
Bodzási rántott szelet hagymás törtburgonyával	4 090 Ft
Cigánypecsenye baconös rósejbnivel és kakastaréjjal	4 490 Ft
Velővel töltött sertésszelet sült burgonyával	4 590 Ft
Cordon Bleu sült burgonyával	4 490 Ft
Huszár nyárs sült zöldségekkel (baconös szűztekeres nyársra fűzve)	4 690 Ft
Bakonyi sertésszűz galuskával	4 590 Ft

Marhahús ételek

Perzekútor steak	7 990 Ft
<i>(szisszentett pörccel, perditett pityókával és pirított savanyú káposztával, csülök szelettel és tükörtojással a tetején)</i>	
Grill bélszínsteak pirított burgonyával	6 990 Ft
Gorgonzola bélszínsteak dödöllével	7 990 Ft
Kökénydombi bélszín	7 990 Ft
<i>(erős paprikával, füstölt sajttal, fagylombával töltött bélszín, snidlinges-tejfölös galuskával tálalva)</i>	
Bélszín gombás, zöldborsós, baconös raguval és gnocchival	7 490 Ft
Erdei gombás pappardelle grillezett bélszínnel	7 990 Ft

Ételkísérőink

Kökénydombi saláta	1 890 Ft
<i>(friss saláta zöldségekkel, joghurtos öntettel és fetasajt falatkákkal)</i>	
Konyhakerti saláta	2 090 Ft
<i>(friss saláta zöldségekkel, olívaolajos saláta dresszingsel és füstölt sonka szeletekkel)</i>	
Mozzarella paradicsom karikákkal	1 690 Ft
Káposztasaláta	990 Ft
Paradicsomsaláta	990 Ft
Tejfölös uborkasaláta	990 Ft
Házi savanyúságok	990 Ft
<i>(almapaprika, csemege uborka, cékla saláta, csalamádé)</i>	
Hideg mártások	790 Ft
<i>(tartár mártás, ketchup)</i>	
Meleg mártások	1 090 Ft
<i>(sajt mártás, tejszínes gomba mártás, póréhagyma mártás, gorgonzola mártás)</i>	
Őszibarackbefőtt	990 Ft

Desszertek

<i>Almás pite fahéjas fagyival</i>	2 090 Ft
<i>Sabri Jóska kedvence csokival és vanília fagyival</i>	2 190 Ft
<i>(csoki Brownie)</i>	
<i>Házi tejes pite, ahogy nagyanyáink készítették</i>	1 790 Ft
<i>Pandúr palacsinta, fahéjas tejfölös öntettel</i>	1 990 Ft
<i>(szilvalekvárral és túróval töltve)</i>	
<i>New York sajttorta bazsalikomos eperraguval</i>	2 190 Ft
<i>Málnás pisztáciás profiterol</i>	2 290 Ft
<i>Mangós, kókuszos panna cotta (glutén és laktózmentes)</i>	2 090 Ft



Ásványvíz

Naturaqua

Szénsavas, Szénsavmentes

0,33 L/üveg 490 Ft

Naturaqua

Szénsavas, Szénsavmentes

0,75 L/üveg 990 Ft

Rostos gyümölcslevek

1dl

Almalé (szűrt)

199 Ft

Körte nektár

199 Ft

Meggy nektár (szűrt)

199 Ft

Narancslé

250 Ft

Őszibarack nektár

199 Ft

Üdítők

2,5 dl/ üveg

Coca Cola / Zero

590 Ft

Fanta narancs

590 Ft

Sprite Zero

590 Ft

Kinley Tonic

590 Ft

Kinley Gyömbér

590 Ft

Red Bull

990 Ft

Cappy (ananász, eper, narancslé)

590 Ft

Ice Tea (Rauch) citromos, barackos (dl)

190 Ft

Limonádé (1dl)

250 Ft

Frissen facsart narancslé (1 dl)

600 Ft

Forró italok

Dilmah teák (filteres 2,5 dl)	690 Ft
Tea méz	290 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

*Kávéinkat 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
Kajsziabarack	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
Martini Bianco (1 dl)		1 090 Ft
Martini Dry (1 dl)		1 090 Ft
Campari (0,5 dl)		990 Ft
Aperol Spritz		1 990 Ft

Sörök

CSAPOLT SÖRÖK

Budweiser (3 dl)	595 Ft
Budweiser (5 dl)	1 190 Ft

ÜVEGES SÖRÖK

	5dl / üveg
Dreher Classic	850 Ft
Stella Artois	890 Ft
Paulaner Hefe - Búza	1 290 Ft
Kronenbourg blanc (0,33l)	990 Ft
Stella Artois /alkoholmentes/ (0,33l)	890 Ft
Gösser Natur Zitronen /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	
Köfők 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>	2 380 Ft	11 900 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>	735 Ft	5 500 Ft
<i>Riczu Tamás Kikérics Cuvée</i>	655 Ft	4 900 Ft
<i>Heimann Merlot</i>		5 900 Ft
<i>Heimann Birtokbor</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 Tréfli Cuvée</i>	790 Ft	5 900 Ft