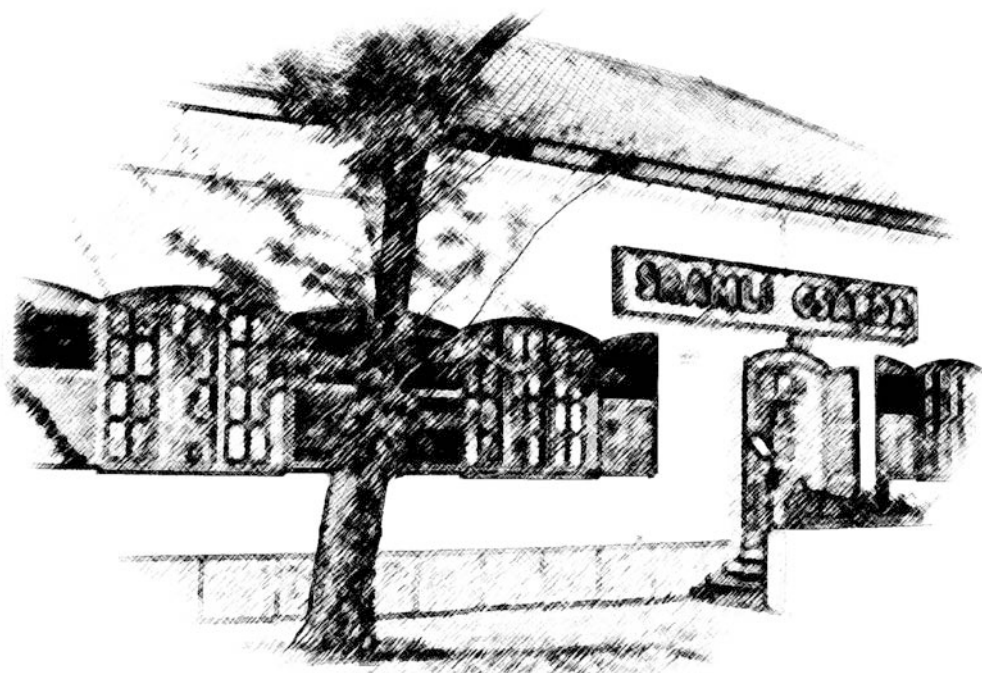


SRAMLI CSÁRDA

1239 Budapest, Grassalkovich út 241.

II. KATEGÓRIA

Étlapunk és itallapunk, illetve az aktuális heti menü megtekinthető a www.soroksarisramli.hu oldalunkon!



Nyitva tartás:

Minden nap 12h-tól 21h-ig.

Elérhetőség:

Asztalfoglalás: 06 1 286 00 37

Fax: 06 1 286 00 94

E-mail: info@soroksarisramli.hu

Web: www.soroksarisramli.hu

Szolgáltatásaink:

Éttermi rész: 50 fő;

Különterem: 20 fő;

Kerthelység: 24 fő;

Élőzene szombatoként és igény szerint;

Családi rendezvények,

Esküvők,

Bankettek lebonyolítása;

Az árváltoztatás jogát fenntartjuk! Weboldalunkon megjelenő áraink tájékoztató jellegűek! Az árak tekintetében teljesen aktuálisnak a Sramli Csárdában kihelyezett étlap és itallap tekinthető.

Gál Lászlóné
üzletvezető

Szervízdíjat, az árainkon felül, NEM számítunk fel!

ÉTELEK

SPEISEN; MEALS

HETI ÉTELAJÁNLAT

WOCHENSPEISEANGEBOT; WEEKLY RECOMENDED DISH

**Aktuális heti ajánlatunkat megtalálhatja a
www.soroksarisramli.hu oldal heti ajánlat link alatt!**

HIDEG ELŐÉTEL

KALTE VORSPEIZE; COLD APPETIZER

Hideg libamáj zsírjában, lila hagymával	2900,-
Kalte Gänseleber im Eigenen Fett	
Cold Goose Liver in Grease	
Tatár beefsteak friss zöldségekkel	2700,-
Tatarenbeefsteak mit frischen Gemüsen	
Tatar Beefsteak with fresh Vegetables	

LEVES SUPPEN; SOUP

Gulyásleves	1200,-
Gulaschsuppe auf ungarische Art Hungarian Goulash Soup	
Húsleves „ínyenc” módra	750,-
Fleischsuppe mit Teigeinlage Meat - Soup á la Gourmet	
S v á b csirkeleves	800,-
Hühnersuppe auf Schwäbische Art Chicken Soup á la Swabian	
Húsgombóc leves Sramli módra	800,-
Klopssuppe auf „Sramli“ Art Meatball Soup á la „Sramli”	
Tárkonyos borjúragu leves csészében	800,-
Kalbsragoutsuppe mit Estragon in der Tasse Veal – Ragout Soup with Tarragon in a Cup	
Gombaleves csészében	750,-
Champignonsuppe in der Tasse Mushroom Soup in a Cup	

MELEG ELŐÉTEL WARME VORSPEISEN; HOT APPETIZER

Hortobágyi húsos palacsinta 1 db.	600,-
Hortobágyer Pfannkuchen 1 Stück. „Hortobágyi” Pancake Filled with Meat 1 Piece	
Libamájjal töltött gombafejek snidlinges tartármártással	1700,-
Pilzkopf mit Gänseleber gefüllt und Tartar Sauce mit Schnittlauch Button-Mushrooms stuffed with Goose-Liver, Tartar Sauce with Chives	
Trappista sajt rántva bazsalikomos rizszel	1400,-
Gebackener Trappistakäse mit Basilikumreis Fried Trappista Cheese and Rice with Sweet Basil	

HÚSMENTES ÉTEL

VEGETARISCHE GERICHTE; WITHOUT MEAT

Zöldséghalom csőben sütve	1900,-
Gratiniertes Gemüsehaufen Gratinated Pile of Vegetables	
Gombafejek rántva vegyes körettel	1400,-
Gebackene Pilzköpfe mit gemischter Beilage Fried Button-Mushrooms with Mixed Trimming	

HAL ÉTEL

FISCHGERICHTE; HOT FISH DISH

Pontyhalászlé (szelethal és belseg nélkül)	900,-
Ungarische Karpfenfischsuppe (ohne Innereien und Fischstücken) Carp Soup (without Offal and Slices of Fish)	
Pontyhalászlé	1600,-
+ belseg	500,-
Ungarische Karpfenfischsuppe + Innereien Carp Soup + Offal	
Tócsni-bundás fogasfalatok joghurtos vitaminsalátával	2800,-
Zander-Bissen in Kartoffelpanier und Vitaminsalat mit Joghurt Potato Breaded Pike Perch Bits and Vitamin Salad with Yoghurt	
Szilvásváradai sült pisztráng petrezselymes burgonyával, párolt zöldséggel ..	2400,-
Szilvasvárad er gebratene Forelle und Petersilkkartoffeln und gedünstetem Gemüse Roasted Trout of Szilvásvárad and Potatoes with Parsley, Steamed Vegetables	
Csőben sült lazac filé párolt rizzsel	2900,-
Überkrustete Lachs mit Reis Gratinated Salmon with Rice	
Harcapaprikás túrós csuszával	2950,-
Paprikawels mit Topfenfleckerln Paprika Catfish and Pasta with Soft Cheese (curds)	
Pontyszeletek rántva pirított burgonyával	1700,-
Panierte Karpfenschnitte mit Bratkartoffeln Carp Slice Covered in Breadcrumbs, with Sauté Potatoes	

SZÁRNYAS ÉTEL

GEFLÜGELGERICHTE; POULTRY DISH

S v á b módra libamáj, pirított burgonyával	3700,-
Gänseleber mit Knoblauch und Bratkartoffeln Swabian Goose-Liver, Sauté Potatoes	
Roston sült libamáj burgonyapürével, sült almával	3700,-
Gänseleber vom Rost mit Kartoffelpüree und Broiled Goose Liver with Potato Purée and	
Tejfölös gombás libamáj galuskával	3700,-
Gänseleber mit Pilz, Rahm und Nockerln Goose Liver with Mushroom, Sour Cream and Dumplings	
Rántott csirkecomb petrezselymes burgonyával.....	1800,-
Gebackene Huhnchenkeule mit Petersilkartoffeln Fried Leg of Chicken with Potatoes with Parsley	
Szezámagos csirkemell rántva, joghurtos-rokfortos-friss-vegyes salátával	2350,-
Gebackene Hühnchenbrust mit Sesamkern, Gemischter Frischsalat mit Roquefort und Joghurt Fried Breast of Chicken with Gingilicorn, Mixed Fresh Salad with Roquefort and Yoghurt	
Soroksári jércemell aszalt szilvás rántott palacsintával	2150,-
Hennebrust auf „Soroksar“ Art und gebackene Pfannkuchen mit Dörrpflaumen gefüllt Pullet Breast á la „Soroksar“ and Fried Pancake Stuffed with Dried Prunes	
Metélőhagymás juhsajttal göngyölt pulykamell bundában, párolt zöldséggel, pirított burgonyával	2400,-
Gebackene Putenbrustrolle mit Schnittlauch im Schafkäse, gedünsteten Gemüse und Bratkartoffeln Fired, Rolled Breast of Turkey with Chives Sheep Cheese, Steamed Vegetables and Sauté Potatoes	
Pulykamell „Sramli“ módra pirított burgonyával	1900,-
Putenbrust auf „Sramli“ Art mit Bratkartoffeln Breast of Turkey á la „Sramli“ with Sauté Potatoes	
Kacsacomb párolt káposztával és hagymás törtburgonyával	2300,-
Enteschlegelbraten mit Zwiebelkartoffeln und gedünstetem Kraut Roasted Leg of Duck with Onion Potatoes and Steamed Cabbage	
Csőben sült csirkemell bacon szalonnával, paradicsommal, petrezselymes rizzsel	2250,-
Gratinierte Hühnchenbrust mit Speck, Tomaten, Reis mit Petersil Gratinated Chicken Breast with Bacon, Tomato, Rice with Parsley	
Camembert-rel és aszalt szilvával töltött pulykamell szezámagos bundában, párolt rizzsel, gyümölcsraguval	2450,-
Putenbrust paniert mit Sesamkern, mit Camembert und gedörrter Zwetschge gefüllt mit Reis und Obstragout Breast of Turkey Stuffed with Camembert and French Plums, Breaded with Sesame Seeds with Rice und Fruit Ragout	

BORJÚHÚS ÉTEL

KALBSGERICHTE; VEAL DISH

Rántott borjúszelet pirított burgonyával	2900,-
Gebackene Kalbsschnitten mit Bratkartoffeln Fried Veal Fillets with Pomes Frits	
Borjúpaprikás tojásos galuskával	2700,-
Kalbspaprikasch mit Eiernockerln Hungarian Paprika Veal, Gnocchi with Eggs	

SERTÉSHÚS ÉTEL

SCHWEINEGERICHTE; PORK DISH

Malacsült párolt káposztával, burgonyapürével és pecsenyelével	2150,-
Spanferkel gebraten mit gedünstetem Kraut und Kartoffelpüree Roasted Pork Chop with Mashed Potatoes and Steamed Cabbage	
S v á b pecsenye pirított burgonyával	1900,-
Schweinebraten mit Knoblauch und Bratkartoffeln Swabian Roast with Sauté Potatoes	
Sajttal töltött sertésborda rántva vegyes körettel	2350,-
Paniertes Schweinekotelett mit Käse gefüllt und gemischte Beilage Pork Chop Filled with Cheese, Fried, with. Mixed Trimming	
Sertésborda „Milánói” módra	2450,-
Schweinekotelett auf Mailänder Art Pork Chop á la Milanese	
Sertésborda rántva vegyes körettel	1900,-
Paniertes Schweinekotelett mit gemischter Beilage Pork Chop in Bread-Crumbs and Fried Mixed Trimming	
Tejfölös – gombás szűzermék galuskával	2350,-
Schweinemedallion auf „Bakony“ Art mit Nockerl Medallions of Fillet, Mushrooms, Dumplings	
Sertéspörkölt galuskával	1500,-
Schweinspörkölt mit Nockerln Pork Stew with Paprika, Dumplings	
Velőrózsa rántva vegyes körettel	2050,-
Gebackene Hirnrose mit gemischte Beilage Marrow Rose in Bread-Crumbs with Mixed Trimming	

MARHAHÚS ÉTEL

RINDFLEISCHGERICHTE; BEEF DISH

Bélszín szelet Budapest módra pirított burgonyával	3800,-
Beefsteak auf "Budapest" Art mit Bratkartoffeln Sirloin Steak á la "Budapest" with Santé Potatoes	
Bélszín szelet zöldbors mártással, burgonya pogácsával	2950,-
Beefsteak mit grüner Pfefferbrühe und Kartoffelpuffer Sirloin Steak with Green Pepper Sauce and Potatoes Scones	
Stroganoff bélszín burgonya pogácsával	2950,-
Beauf „Stroganoff“ mit Kartoffelpuffer „Stroganoff“ Sirloin with Potatoes Scones	
Pacalpörkölt sós burgonyával	1900,-
Kuttelfleckpörkölt mit Salzkartoffeln Tripe Stew, Salted Potatoes	

KISADAG ÉTEL

KLEINE PORTION; LITTLE PORTION MEAL

Pontyhalászlé	1100,-
+ belsőség	500,-
Ungarische Karpfenfischsuppe + Innereien Carp Fish – Soup + Offal	
Pontyszelet rántva pirított burgonyával	1050,-
Panierte Karpfenschnitte mit Bratkartoffeln Carp Slice in Breadcrumbs with Sauté Potatoes	
Velőrozsa rántva vegyes körettel	1450,-
Panierte Hirnrose mit gemischter Beilage Marrow rose in Breadcrumbs with Mixed Trimming	
S v á b pecsenye pirított burgonyával	1100,-
Schweinebraten mit Knoblauch und Bratkartoffeln Swabian Roast with Sauté Potatoes	
Sertésborda rántva vegyes körettel	1100,-
Paniertes Schweinekotelett mit gemischter Beilage Pork Chop in Breadcrumbs with Mixed Trimming	
Gombával töltött sertésborda rántva vegyes körettel	1300,-
Paniertes Schweinekotelett mit Pilzen gefüllt und gemischter Garnierung Pork Chop in Breadcrumbs Stuffed with Mushrooms, Mixed Trim.	
Sajttal töltött sertésborda rántva vegyes körettel	1300,-
Gebackenes Schweinekotelett mit Käse gefüllt, gemischte Garnierung Pork Chop in Breadcrumbs Stuffed with Cheese, Mixed Trimming	
Sertésborda „Milánói“ módra	1650,-
Schweinekotelett auf Mailänder Art Pork Chop á la Milanese	

KÖRET

BEILAGE; GARNISH

Burgonyapogácsa	250,-
Kartoffelpuffer Potato Fritters	
Petrezselymes burgonya	250,-
Petersilkartoffel Potatoes with Parsley	
Hagymás, tört burgonya	250,-
Zerstampfte Kartoffel mit Zwiebel Mashed Potatoes with Onions	
Pirított burgonya	250,-
Bratkartoffel Santé Potatoes	
Gombás rizs	250,-
Reis mit Pilz Rice with Mushroom	
Rizi - bizi	250,-
Risibisi Rice with Peas	
Kukoricás rizs	300,-
Reis mit Mais Rice with Sweet Corn	
Tojásos galuska	500,-
Eiernockerl Gnocchi with Eggs	
Milánói makaróni	800,-
Makkaroni auf Mailänderart Milanese Macaroni	
Párolt zöldségek fűszervajjal	500,-
Gedünstetes Gemüse mit Kräuterbutter Steamed Vegetables with Spicebutter	

SALÁTA

SALATE; SALAD

Vegyes friss saláta joghurtos rokfortos öntettel pirított magvakkal	900,-
Gemischter Frischsalat, Roquefort – Joghurt Sauce, mit gerösteten Kerne Mixed Fresh Salad, Roquefort – Yoghurt dressing, with Burnt Seed	
Dressing saláta	800,-
Salat mit Dressing Dressing Salad	
Vegyes friss saláta	700,-
Gemischter Frischsalat Mixed Fresh Salad	
Káposztasaláta	450,-
Krautsalat Cabbage Salad	
Uborkasaláta	500,-
Gurkensalat Cucumber Salad	
Paradicsomsaláta	500,-
Tomatensalat Tomato Salad	
Ecetes paprika	450,-
Eingelegter Paprika in Essig Pickled Green Peppers	
Csemege uborka	500,-
Gewürzgurke Pickled Gherkin	
Tartármártás	100,-
Sauce Tartare Tartar Sauce	

DESSZERT, TÉSZTA, FAGYLALT

DESSERT, MEHLSPEISE, EIS; DESSERT, PASTA, ICE CREAM

Tiramisuval töltött palacsinta tejszínhabbal, karamellöntettel	800,-
Pfannkuchen mit Tiramisu gefüllt und Karamellsoße Pancake Stuffed with Tiramisu and Caramel Cream	
Gundel palacsinta 1 db.	500,-
„Gundel” Palatschinken 1 Stück „Gundel” Pancake 1 piece	
Aszalt szilvával töltött palacsinta rántva 1 db.	500,-
Paniertes Pfannkuchen mit Dörripflaumen gefüllt 1 Stück Fried Pancake Stuffed with Dried Prunes 1 piece	
Túrós palacsinta 2 db.	500,-
Topfenpalatschinken 2 Stück Pancake with Milk Curds 2 pieces	
Túrós palacsinta vanília öntettel 2 db.	600,-
Topfenpalatschinken mit Vanillesoße 2 Stück Pancake with Milk Curds and Vanilla Cream 2 pieces	
Túrós csusza tepertővel	950,-
Topfenfleckerln mit Grammeln Pasta with Curds, Soft Cheese, Crackling	
Somlói galuska	850,-
Somlauer Nockerln „Somlói” Dumplings	
Somlói kehely	
somlói galuska csokoládé és dió fagylalttal és csokoládéöntettel	1150,-
Somlauer Kelch Somlauer Nockerl, Schokoladeeis, Nusseis, Schokoladensauce „Somlói” Ice-Cup „Somlói” Dumplings, Chocolate Ice, Nut Ice, Chocolate Sauce	
Klasszikus kehely, 3 gombóc vegyes fagylalt tejszínhabbal	900,-
Klassischer Kelchglas, gemischtes Eis mit Schlagsahne (3 Kugel) Classical Ice-Cup, Mixed Ice - with Whipped Cream (3 Balls)	
Gesztenyepüré	850,-
Kastanienyepüree Mashed Chestnuts	