

# HALLCENTRUM VENDÉGLŐ

## ÉTLAP

### Előételek:

<i>Fűszeres csirkemell csíkok zöld saláta ágyon</i>	<i>1050Ft</i>
<i>Lazacos sajtkrémes palacsinta kapros tejföllel</i>	<i>790Ft</i>
<i>Ráksaláta</i>	<i>550Ft</i>
<i>Rántott camembert áfonyaöntettel</i>	<i>550Ft</i>
<i>Rántott gombafejek kapros juhtúróval töltve</i>	<i>550Ft</i>
<i>Rántott sajt</i>	<i>550Ft</i>
<i>Tatárbeefsteak</i>	<i>1490Ft</i>

### Levesek:

<i>Bakonyi gombás csirkeleves</i>	<i>680Ft</i>
<i>Barackkrém leves áfonyával</i>	<i>650Ft</i>
<i>Bográcsgulyás</i>	<i>700Ft</i>
<i>Eperkrém leves citromfagylalttal</i>	<i>620Ft</i>
<i>Erőleves cérnametélttel</i>	<i>250Ft</i>
<i>Francia hagymaleves cipóban</i>	<i>550Ft</i>
<i>Fűszeres sajtleves cipóban</i>	<i>650Ft</i>
<i>Gazpacho</i>	<i>650Ft</i>
<i>Gombás borjú becsinált leves</i>	<i>890Ft</i>
<i>Görög gyümölcs leves</i>	<i>750Ft</i>
<i>Jókai bableves</i>	<i>620Ft</i>
<i>Tárkonyos csirkeragu leves</i>	<i>720Ft</i>
<i>Tejfölös gombaleves</i>	<i>450Ft</i>
<i>Újházy tyúkhúsleves csigatésztával (Rendezvényre rendelhető!)</i>	<i>650Ft</i>

*Jó étvágyat kívánunk!*

# HALCENTRUM VENDÉGLŐ

## ÉTLAP

### Készételek:

<i>Birkapörkölt</i>	1150Ft
<i>Marhalábszár pörkölt</i>	950Ft
<i>Pacalpörkölt</i>	750Ft
<i>Töltött káposzta</i>	750Ft

### Szárnyashúsból készült ételek:

<i>Sült kacsacomb narancs mártással, fahéjas rizzsel, burgonyakrokettel</i>	1790Ft
<i>Vasalt csirkecomb grillezett zöldségekkel</i>	1100Ft
<i>Kakukkfűves, fonott csirkemell párolt aszalt gyümölcs raguval sült almával, párolt rizzsel</i>	1150Ft
<i>Roston sült csirkemell őszibarack mártással burgonyakrokettel</i>	1050Ft
<i>Csirkemell egzotikus gyümölcsökkel, mandulával, fahéjas rizzsel burgonyakrokettel</i>	990Ft
<i>Kókuszos pulykamell áfonya öntettel</i>	850Ft
<i>Palócos csirkemell juhtúrós sztrapacskával</i>	1350Ft
<i>Rostonsült csirkemell füstölt sajttal, baconnal töltve</i>	930Ft
<i>Tejszínes csirkemell csíkok gombával</i>	780Ft
<i>Csirkemell szeletek paradicsommal mozzarella-val grillezve</i>	920Ft
<i>Rántott csirkemell</i>	750Ft
<i>Töltelékek: -pirított gomba</i>	200Ft
<i>-sonka</i>	150Ft
<i>-sajt</i>	150Ft
<i>-csirkemáj</i>	120Ft
<i>-kapros juhtúró</i>	200Ft
<i>-camembert</i>	280Ft
<i>-aszalt gyümölcsök</i>	250Ft

*Jó étvágyat kívánunk!*

# HALCENTRUM VENDÉGLŐ

## ÉTLAP

### Sertéshúsból készült ételek:

Fokhagymás-grillezett sertéscsülök serpenyős burgonyával	1290Ft
Szalonnával tűzdelt grillezett tarja tepertős zöldséraguval, héjában főtt – sült burgonyával	1680Ft
Szűzérme szeletek füstölt sajtos póréhagyma mártással	950Ft
Kassai sertésborda snidlinges brinzás sztrapacskával (füstölt sajttal, baconnal, kolbással töltve)	1750Ft
Rakott sertésborda csabaiasan (bacon, kolbász, sajt)	1100Ft
Rablónyárs	750Ft
Rántott sertésborda	730Ft
Töltelékek:- pirított gomba	200Ft
-sonka	150Ft
-sajt	150Ft
-csirkemáj	120Ft
-velő	250Ft
-kolbász	160Ft

Jó étvágyat kívánunk!

Üzletvezető Varsányi Sándor

Tel:06-309-381-402

# HALLCENTRUM VENDÉGLŐ

## ÉTLAP

### Marhahúsból készült ételek:

<i>Hátszín steak birsalma mártással almás burgonya lepénnyel</i>	<i>2450Ft</i>
<i>Marha steak sült hagyma raguval, burgonyahabbal</i>	<i>2390Ft</i>
<i>Bélszín Stroganoff módra</i>	<i>1780Ft</i>
<i>(bélszín csíkok, tejszínes gombás, csemegeuborkás, raguban baconnal)</i>	
<i>Bélszín strassburg-i módra</i>	<i>2600Ft</i>
<i>(zöldpaprika, paradicsom, bacon, libamáj, gomba)</i>	
<i>Bélszín tükörtojással</i>	<i>1550Ft</i>
<i>Hátszín steak</i>	<i>1650Ft</i>
<i>Ördög hátszín</i>	<i>1950Ft</i>
<i>Hagymás rostélyos</i>	<i>1950Ft</i>
<i>(hátszín, hagyma csipke)</i>	
<i>Mustáros-gombás hátszín csíkok</i>	<i>2100Ft</i>
<i>Mustáros bélszín lángos</i>	<i>1490Ft</i>

*Jó étvágyat kívánunk!*

*Üzletvezető Varsányi Sándor*

*Tel: 06-309-381-402*

# HALCENTRUM VENDÉGLŐ

## ÉTLAP

### Halételek:

<i>Rakott fogas zöldségekkel</i>	<i>1750Ft</i>
<i>Pirosra sült pontyfilé lecsós pirított burgonyával</i>	<i>1490Ft</i>
<i>Harcsaderék fokhagymás káposztaöntösben, zöldségraguval, héjában főtt – sült burgonyával</i>	<i>1550Ft</i>
<i>Grillezett lazacfilé citromos kapor mártással, burgonyahabbal</i>	<i>1490Ft</i>
<i>Ponty halászlé (filézett)</i>	<i>920Ft</i>
<i>Harcsa halászlé</i>	<i>1350Ft</i>
<i>Bajai vegyes halászlé (filézett) (tésztával)</i>	<i>1150Ft</i>
<i>Korhely halászlé (filézett) (tejfölös citromos)</i>	<i>990Ft</i>
<i>Fokhagymás-tejfölös ponty halászlé (filézett)</i>	<i>990Ft</i>
<i>Harcsapaprikás káposzta, juhtúrós, galuskával</i>	<i>1890Ft</i>
<i>Pontyfilé roston</i>	<i>750Ft</i>
<i>Harcsafilé roston</i>	<i>990Ft</i>
<i>Fogasfilé roston</i>	<i>950Ft</i>
<i>Lazacfilé roston, káposzta mártással</i>	<i>1520Ft</i>
<i>Pontyfilé rántva</i>	<i>820Ft</i>
<i>Harcsafilé rántva</i>	<i>1210Ft</i>
<i>Fogasfilé rántva</i>	<i>1090Ft</i>

*Jó étvágyat kívánunk!*

# HALLCENTRUM VENDÉGLŐ

## ÉTLAP

### Konyhafőnök ajánlatai:

<i>Grillezett töltött paprika magyaros paradicsom mártással, petrezselymes pestóval</i>	<i>850Ft</i>
<i>Édentál (lazacfilé, sertésarja, csirkemell)</i>	<i>1450Ft</i>
<i>Brokkolival-sajttal töltött pulykamell, baconba göngyölve, petrezselymes burgonyával</i>	<i>1160Ft</i>
<i>Ördöglángos (cs.mell, s.karaj, hátszín, csíkokra vágva lepénytésztaiban megsütve, 2050Ft szerb saláta)</i>	<i>2050Ft</i>
<i>Grill-tál (hátszín steak, csirkemell, sertésarja, hagymás petrezselymes burgonya)</i>	<i>1750Ft</i>
<i>2 személyes szárnyas tál (kacsacomb, csirkemell, csirkemáj, burgonyapüré, párolt káposzta)</i>	<i>2900Ft</i>
<i>2 személyes Lomnici-tál (kapor juhtúróval baconnal tölt. p.mell, roston borda baconnal kolbásszal tölt., óvári pulykamell, sztrapacska, héjában főtt-sült burgonya.)</i>	<i>3500Ft</i>
<i>Vegetáriánus tál (tofu, cukkini, padlizsán, gombafejek, hagymakarika rántva, grillezett paradicsom)</i>	<i>850Ft</i>
<i>Varsányi Haltál (2 személyre) (roston harcsa, rántott ponty, fogas sörtésztaiban, lazac roston, rákmártással, tintahalkarika, vajjas burgonyával)</i>	<i>4500Ft</i>
<i>Varsányi Bőségtál (2 Személyre) (párizsi csirkemell, cigánypecsenye, gombával, velővel, töltött sertésborda, rántott gombafejek, hasábburgonya, párolt rizs, párolt zöldböjt)</i>	<i>3500Ft</i>
<i>Mediterrán - tál (barackos túróval rakott borda, aszalt szilvával töltött pulykamell mogyorós bundában meggy mártással, roston csirkemell egzotikus gyümölcsökkel grillezve, fahéjas almászeletek párizsi bundában, ananászos rizs, hasábburgonya)</i>	<i>3600Ft</i>
<i>Varsányi Ínyentál (2 Személyre) (roston csirkemell őszibarackkal sajttal grillezve, paradicsommal, sajttal töltött pulykamell baconban göngyölve, juhtúróval sonkával töltött sertésborda, rántott sajt, hasábburgonya, rizi-bizi)</i>	<i>3500Ft</i>

*Jó étvágyat kívánunk!*

# HALLCENTRUM VENDÉGLŐ

## ÉTLAP

### Köreték-tészták:

<i>Burgonyakrokkett</i>	200Ft
<i>Burgonyapüré</i>	170Ft
<i>Gombás rizs</i>	200Ft
<i>Hagymás törtburgonya</i>	170Ft
<i>Hasábburgonya</i>	200Ft
<i>Héjában főtt-sült burgonya</i>	250Ft
<i>Kapros-juhtúrós galuska</i>	600Ft
<i>Mazsolás rizs</i>	280Ft
<i>Párolt rizs</i>	140Ft
<i>Petrezselymes-vajas burgonya</i>	210Ft
<i>Sós burgonya</i>	140Ft
<i>Tarhonya</i>	170Ft
<i>Vajas galuska</i>	170Ft
<i>Vajban párolt zöldségfélék</i>	210Ft

### Tészták:

<i>Bolognai spagetti</i>	690Ft
<i>Milánói sertésborda</i>	1100Ft
<i>Spagetti carbonara</i>	850Ft
<i>Sztrapacska</i>	600Ft
<i>Túrós csusza</i>	850Ft

*Jó étvágyat kívánunk!*

*Üzletvezető Varsányi Sándor*

*Tel: 06-309-381-402*

# HALLCENTRUM VENDÉGLŐ

## ÉTLAP

### Mártások:

<i>Áfonyamártás</i>	<i>250Ft</i>
<i>Fehérboros citrommártás</i>	<i>240Ft</i>
<i>Fokhagymamártás</i>	<i>180Ft</i>
<i>Kapormártás</i>	<i>140Ft</i>
<i>Ketchup</i>	<i>60Ft</i>
<i>Mustár</i>	<i>60Ft</i>
<i>Sajtmártás</i>	<i>220Ft</i>
<i>Tartármártás</i>	<i>160Ft</i>
<i>Tejföl</i>	<i>80Ft</i>
<i>Vanília mártás</i>	<i>200Ft</i>

*Jó étvágyat kívánunk!*

*Üzletvezető Varsányi Sándor*

*Tel: 06-309-381-402*

# HALCENTRUM VENDÉGLŐ

## ÉTLAP

### Befőttek:

Körte befőtt	290Ft
Őszibarack	250Ft

### Savanyúságok, saláták:

Almapaprika	160Ft
Cékla	140Ft
Csemege uborka	140Ft
Ecetes dinnye	190Ft
Friss vegyes saláta	350Ft
Görög saláta	560Ft
Joghurtos vitaminsaláta	420Ft
Káposztasaláta	140Ft
Paradicsomsaláta	350Ft
Sopszka saláta	560Ft
Tzatziki	250Ft
Uborkasaláta	160Ft
Varsailles-i csirkésaláta	850Ft

### Desszertek:

Charlotte palacsinta	410Ft
Egzotikus fagyalt kehely	580Ft
Gesztenyés palacsinta	510Ft
Gundel palacsinta	350Ft
Gyümölcskehely	620Ft
Meggyes gesztenyepüré	420Ft
Somlói galuska	420Ft

Jó étvágyat kívánunk!