

Picante Étterem

MARCSA NÉNI BISZTRÓCSÁRDA

Jó sok évvel ezelőtt anyáknak, nagymamáknak emléket állítva nyitottuk meg első éttermünket a Marcsa Néni Családi Vendéglőjét, ahol elsősorban a Magyar (népi) konyha valamint a barátaink illetve, a családunk kedvenceit kóstolhatták meg a hozzánk betérő kedves vendégeink, törzsvendégeink.

Ahogy azt a korábbi éttermünkben is tettük, úgy ezen a remek helyen is szeretnénk megmutatni, hogy a Magyar konyha milyen csodálatos és változatos, ezért a már tőlünk jól megszokott Marcsa Nénis ízvilágot megtartva szeretnénk továbbra is feleleveníteni és újragondolni a lassan elfeledett recepteket...



Marcsa Néni a múlt század elején született egy szabolcsi kistaluban. Ritka volt a faluban az olyan lakodalom, esküvő, ahol nem Ő irányította volna a konyha munkáját. Hosszú-hosszú éveken keresztül, amíg csak bírta főzte a lagzis menüket, és sütötte a finomabbnál-finomabb lakodalmi süteményeket. Emlékszünk, hisz midig ott lábatlankodtunk az édes krémek közelében...

Étel és Itallap

Allergénekkel kapcsolatos információt külön allergén dokumentációnkban, vagy a weboldalunkon talál: www.picante-etterem.hu

Előételek, avagy mielőtt eldöntöd, egyél valamit előre

- Falusi padlizsánkrém** 1090 Ft
Fokhagymás kenyérlángossal, és friss zöldségekkel.
- Tatárbeefsteak** 2550 Ft
Zöldségekkel és meleg pirítóssal. Ne fáradj, mi majd bekeverjük.
- Grillezett puliszka, tejjölel és sajttal gazdagítva** 890 Ft
*Formázott kukoricamálé, rostlapon hevítve.
A magyar paraszti konyha remeke, egy kis csavarral...*

Kanalazni valók, levesek

- Óregpapó kedvence kis piros fazékban** 890 Ft
*Szinte látom az Őreget a sparhelt mellett a sámlin ülve...
Gyöngyöző tyúkhúsleves, csontjából leszedett husival, házi tésztával,
és sok zöldséggel. Kis fazékban.*
- Filézett ponty halászlé** 1380 Ft
*A jó halászlé titka az alapanyagok gondos megválogatása.
Nem árt ha kerül bele hal is, de a legfontosabb a jófajta nemes magyar
pirospaprika (beszerzőink megtalálták a legfinomabbat, legalábbis
az ára alapján biztosan...). Kedvenc fogásunkat kínálhatnánk bográcson is,
de mivelhogy nincs ezért a már megszeretett piros fazékba kerül
a finom lé a kedves vendég asztalára.*
- Harcsa halászlé** 1690 Ft
- Vegyes halászlé** 1690 Ft
*Ínyenceknek ajánljuk, hisz kerül bele a jófajta ponty húsból,
és a finom harcsa legjavából.*

Ha szereti kérjen a halászlévébe tejet és/vagy ikrát is. **+480 Ft**

Főételek

Szatmári cigánypecsenye

1890 Ft

Tarjából sütjük, kellően fokhagymásan, sült burgonyával és a nélkülözhetetlen „kakastaréjjal”.

Mangalica fűszervajjal és ropogósra sült hagymával tálaljuk.

Vasalt csirkemell

2250 Ft

Grill zöldségekkel és Marcsa Néni sültburgonyájával.

Vigyázat forró vasalóval dolgozunk.

Paradicsomos-mozzarellás csirkemell

2190 Ft

Ízek orgiája, hasábburgonyával és pestos rizzsel.

Szőlősgazda kedvence 2.0

2390 Ft

Csirkénk mellehúsát szaftosra sütjük, majd grillezett camemberttel, és sült baconnal rétegezzük.

Az így elkészült finomságot a húsi kisülő levéből fehérborral és szőlőszemekkel készített ízletes mártásban tálaljuk. Mindezt burgonyapürével kínáljuk.

Rostonsült csirkemell barackkal fedve, és sajttal grillezve

2290 Ft

Rokfortos burgonyával. A gyümölcs és a hús tökéletes találkozása.

Rostonsült libamájermék burgonyapürével

3190 Ft

Királyi lakoma sült almakarikákkal, kérésre rántva is elkészítjük.

Ropogós libacomb

2590 Ft

Párolt káposztával, és hagymás törtburgonyával.

Formázott borjúláb rántva

2290 Ft

Vajas-petrezselymes burgonyával és pikáns remulád mártással

Libamájás bélszínragú házi lángoson tálalva

3740 Ft

Ropogós sült hagymával gazdagítva. No comment...

Buga Jakab lakomája

3490 Ft

Egy ropogós libacomb, fokhagymás flekken, Marcsa néni burgonyája.

No meg némi párolt káposzta, és sok-sok sült hagyma.

Főételek

Óriás bécsi szelet

2490 Ft

Ahogy Bécs egyik leghíresebb vendéglőjében a Figlmüllerben is készítik, sertés szűzből: „A speciálisan főlvágott szeletet először megfelelő vékonyságúra klopfoljuk, vigyázva, hogy ne szakadjon szét sehol. Ha a kívánt, 2-3 milliméteres vastagság és a körülbelül 30 centiméteres alapterület megvan, panírozás után nagyon forró olajban kisütjük. A hús mindössze negyven másodpercet van olajban, ezalatt el is készül. . . ”

Választható körettel: Majonézes burgonyasaláta, Vajas-petrezselymes burgonya

Borjúpörkölt cipóban tálalva

2490 Ft

Tunkolna? Tessék!

Pacal pörkölt főtt burgonyával

1590 Ft

No comment. Esetleg egy ubi?

Hagymás rostélyos sültburgonyával

2990 Ft

*Kabos Gyula után szabadon: Hagymát hagymával...
Bélszínből prezentálva*

Grillezett camembert

1940 Ft

Olivás kevert zöldsalátával, sült burgonyával.

Egészben sült csülök falusi burgonyával és párolt káposztával

2390 Ft

Csülök mindig, minden mennyiségben.

Nyíri bicskás pecsenye

2890 Ft

*Érlelt bélszínt, sertés tarját és csirkemellet ízletesre grillezzünk.
Mindezt sült debrecenivel, kakastaréjjal sült burgonyával
és házi savanyúságokkal körítjük.*

Törkölypálinkás bundában sült harcsa

2490 Ft

*Sültburgonyával és pikáns remulád mártással.
A népszerű fish and chips egy kis „Marcsás” csavarral.*

Harcsapaprikás juhtúrós sztrapacskával

2490 Ft

A legenda.

Főételek

Vasárnapi ebéd <i>...tudod, rántott sertéskaraj sült burgonyával.</i>	1790 Ft
Juhtúrós sztapacska <i>Krumplis galuska lágy juhtúróval, tejjöllel és szalonnapörccel. Csülökkel bolondítva + 310 Ft</i>	1590 Ft
Sertésvelő rántva <i>Párolt rizszel és tartármártással.</i>	2290 Ft
Rántott gomba jázmin rizszel <i>Tartármártással kínáljuk. Itt szeretnénk megkérni minden kedves vendégünket, hogy biztos ami biztos alapon a gombával készült ételeink árát szíveskedjenek előre még az étel elfogyasztása előtt kifizetni. Köszönjük. :)</i>	1460 Ft
Trappista sajt rántva hasábburgonyával, tartármártással	2050 Ft
Sajttal és sonkával töltött sertésborda rántva <i>Vegyes körettel.</i>	2490 Ft

Két személyes tálak

Komatál Bandi bátyja módra <i>Ropogós libacomb részek, baconba tekert csirkecsíkok, fokhagymás tarják, rántott csirkemellek, párolt káposzta, grillezett puliszka, hasábburgonya.</i>	5690 Ft
Csülök bőségtál <i>2 darab ropogósra sült egész csülök, fűszeres steakburgonya, mustár, házi vegyes savanyúság.</i>	5490 Ft

Két személyes tálak

Marcsa néni két személyes tája

5990 Ft

Fokhagymás flekkeneket, sajttal és sonkával töltött sertéskarajt, baconba tekert csirkecsíkokat, rántott sajtokat megfelelően nagy tára teszünk grill zöldségekkel, rizszel, Marcsa néni burgonyájával, sült debrecenivel, kakastaréjjal és lapcsánkával körítjük.

Ludas mátyás két személyes szárnyas tája

7290 Ft

Szaftosra sült libacomb részeket, sajttal és sonkával töltött csirkemellet, továbbá baconba tekert fűszeres csirkecsíkokat és rostonsült libamáj szeleteket még melegében tára rendezzük. Mindezt Marcsa néni burgonyájával, fokhagymás lángosokkal és párolt káposztával gazdagon körítjük.

Bevállalod a Marcsa tálát egyedül?

Ha igen és sikerül mindent eltüntetned a tálról, akkor a vendégünk voltál erre a két személyes fogásra. ... és ez nem vicc, érdeklődj a felszolgáló kollégáknál.

Házi lángosok Marcsa módra

A klasszikus piaci lángos élményét varázsoljuk az asztalára, mindezt az éttermünkre szabva.

Sima/fokhagymás

900 Ft

Sajtos-tejfölös

1100 Ft

Sajtos-ketchupös

1100 Ft

Laci bátya kedvence

1300 Ft

Tejföl, füstölt csülök, juhtúró, fokhagyma, sajt.

Kinizsi Pál

1450 Ft

Paradicsomos alap, sonka, kolbász, hagyma, erős paprika, sajt.

Saláták savanyúságok

Káposztasaláta
Csalamádé
Ecetes alma paprika

Csemege uborka
Cékla saláta
Ecetes kisdinnye

Egységesen 450 Ft

Kovászos uborka *(szezonzban)*
Paradicsomsaláta
Uborkasaláta

Házi vegyes savanyúság
*(csalamádé, uborka, alma paprika,
dinnye, ami éppen a hordóból előkerül)*

Egységesen 550 Ft

Édes élet

Keresztúri galuska

780 Ft

*Titkos receptek alapján messzi földön híres somlóit készítünk,
egy kis csavarral az ízesítésben és tálalásban...
Még az elágazáson túlról is jönnek, hogy megkóstolják.*

Kőtálban sült rácsosok

790 Ft

*Forrón, vanília fagyalittal.
Almás • Szilvás • Meggyes*

Gyermekeknek ajánljuk (140 cm alatt)

Vuk zsákmánya

1090 Ft

*A kisasszony/fiatalember által választott leves,
pipi csíkok rántva sült burgonyával.*

Jerry kedvence

1090 Ft

A gyerkőc által választott leves, rántott sajtdarabok sült burgonyával.

Pampalini csemegéje

1090 Ft

A lurkó által választott leves, kis adag bolognai spagetti.

Italok

Házi limonádék

Házi limonádék nagy választékban az asztalon található limonádé lap alapján.

Ásványvizek

290 Ft

Kristály Natura szénsavmentes 0,3 l

Kristály Natura szénsavas 0,3 l

Szénsavas üdítők

380 Ft

Pepsi Cola, Pepsi light, 7 UP 0,25 l

Canada Dry 0,25 l

Schweppes többféle ízben 0,25 l

Narancs, Tonic, Citrus mix, stb.

Rostos üdítők

360 Ft

Tropicana 100% 0,25 l

Prémium gyümölcslevek többféle ízben

Jeges teák

360 Ft

Lipton jeges tea 0,25 l

Többféle ízben

Julius Meinl kávék, meleg italok

Eszpresszó Kávé

380 Ft

Hosszú kávé

380 Ft

Kávé tejszínhabbal

400 Ft

Cappuccino

450 Ft

Latte Macchiato

490 Ft

Sweetie keverőpálcikás pillecukros forró csokik

640 Ft

Többféle ízben.

Julius Meinl teák

450 Ft

Többféle ízben.

Esapolt sörök

Staropramen 0,3 l	390 Ft
Staropramen 0,5 l	560 Ft
Belle-Vue Kriek 0,25 l	490 Ft

*Speciális Belga gyümölcsös. Lambic és friss meggy hozzáadásával.
Hölgyeknek, Uraknak egyaránt...*

Üveges sörök

Staropramen Dark (barna) 0,5 l	560 Ft
Stella Artois 0,5 l	470 Ft
Staropramen Unfiltered szűretlen búzasör 0,5 l	590 Ft
Borsodi 0,5 l	390 Ft
Stella Artois alkoholmentes 0,5 l	470 Ft

Ciderek

Carling 0,3 l <i>Apple • Cherry • Lime & mint</i>	460 Ft
--	---------------

Borok

*Válogasson borlapunkról, válogatott magyar borainkból. Akár egy palackkal,
vagy csak egy-egy pohárkával. Kérje a borlapot a kollégáktól.*

Pezsgők

Hungária Extra Dry száraz 0,2 l	1200 Ft
Törley Charmant Doux édes 0,2 l	1200 Ft
Törley Gála sec száraz 0, 75 l	2590 Ft
Törley Charmant Doux édes 0,75 l	2290 Ft

Vermutok

	8 cl
Campari	890 Ft
Martini Extra dry	690 Ft
Martini Bianco	690 Ft
Garrone Cherry	690 Ft

Zsindelyes Pálinkák

„A Zsindelyes nem csak egy márka, amely Magyarországon ismertté vált. Ez egyszerre szimbolizálja a tanyasi világot, a gyümölcsöskerteket, a régi kor főzőmestereit, akik szívvel-lélekkel készítették a zamatos pálinkákat. A minőség, amellyel idézni kívánjuk a régmúlt gyümölcsízeit, azokat a zamatokot, amelyeket öregapáink is éreztek sok száz évvel ezelőtt. Ezt pedig csakis úgy érhetjük el, ha kincsként gondolkodunk a gyümölcsről, az abból készült pálinkáról.”

Eredetvédett pálinkák gyümölcságyon, 45%:

	4 cl
Újfehértói Fürtös Ágyas Meggy Pálinka	990 Ft
Szatmári Ágyas Szilvapálinka	990 Ft
Szabolcsi Ágyas Almapálinka	990 Ft

Alapsorozat, 40%:

	4 cl
Besztercei Szilvapálinka	760 Ft
Kajsziбарack Pálinka	760 Ft
Vilmoskörte Pálinka	760 Ft
Cseresznyepálinka	760 Ft

Extrasorozat, 40%:

	4 cl
Málnapálinka	1240 Ft
Feketeribizli Pálinka	1040 Ft
Pirosribizli Pálinka	1040 Ft
Birspálinka	1040 Ft
Bodzapálinka	1040 Ft
Szederpálinka	1120 Ft
Szamóca Pálinka	1120 Ft

Törkölypálinkák, 40%:

	4 cl
Tokaji Aszú Törkölypálinka	1120 Ft

Mézesek, 30%:

	4 cl
Fahéjas Mézes Alma	720 Ft
Mézes Meggy	720 Ft
Mézes Barack	720 Ft

Zsindelyes Likőr, 30%:

	4 cl
Zsindelyes Narancsos kávé	720 Ft

Étvágygerjesztők

Vilmoskörte 4 cl

650 Ft

Unicum 4 cl

750 Ft

Jägermeister 4 cl

750 Ft

Vodkák

Royal 4 cl

650 Ft

Finlandia 4 cl

750 Ft

Tequilák

Tequila Sierra Silver 38% 4 cl

750 Ft

Ginek

Beefeater 4 cl

690 Ft

Rumok

Havanna Club Especial 4 cl

750 Ft

Bacardi 4 cl

850 Ft

Brandyk, Konyakok

Metaxa 5* 4 cl

750 Ft

Napoleon St. Remy 4 cl

580 Ft

Whisky

Ballantine's 4 cl

750 Ft

Jim Beam 4 cl

750 Ft

Johnnie Walker 4 cl

750 Ft

Jack Daniels' 4 cl

1190 Ft

Likőrök

Bailey's Original 4 cl

750 Ft