

## LEVESEK:

Húsleves főtt hússal - 650  
Csontleves házi májgaluskával - 430  
Csontleves cérnametéttel - 380

Jókai bableves - 830  
Babgulyás - 860  
Birkagulyás - 900  
Palócleves - 950  
Marhagulyás - 860  
Francia hagymaleves - 490  
Hideg gyümölcsleves - 470

## VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK:

Vegetáriánus tál 2 személyre - 3700  
(Karfiol rántva, Gomba fejek rántva, rántott sajt, párolt zöldségek, párolt rizs)

Snidlinges juhtúróval töltött gombafejek, görög salátával - 1800

Camembert sajt rántva áfonyaöntettel - 1150  
Trappista sajt rántva tartármártással - 1300  
Gombafejek rántva tartármártással - 1300  
Karfiol rántva - 1300

## HALÉTELEK:

Ponty rántva - 1500  
Ponty tejszínes gombamártással - 1700  
Ponty halászlé szelet hallal - 1300  
Ponty halászlé hallal és belsőséggel - 1900  
Ponty halászlé csak belsőséggel - 1650  
Tengeri halfilé rántva - 1300

## KÉSZÉTELEK:

Párolt marhaszelet vadas mártással - 1600  
Marhapörkölt - 1350  
Birkapörkölt - 1500  
Pacalpörkölt - 1250  
Töltöttkáposzta - 1200

## SERTÉS ÉTELEK:

Rántott sertés borda - 1300  
Párizsi sertésborda - 1300  
Brassói aprópecsenye - 1600  
Magyaros szüzmék - 2000  
Sertésborda bakonyi módra - 1600  
Körtvélyesi betyár batyu - 2000  
(kolozsvári szalonnával töltött borda, rizzsel, petrezselymes burgonyával és pároltkáposztával)  
Cigánypecsenye - 1400

## KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA:

Bőség-tál 2 személyre - 4850  
(Körtvélyesi betyár batyu, rántott sertésborda, cordon bleu, petrezselymes burgonya, párolt rizs, párolt vöröskáposzta  
Csákányosi sertésborda - 1750  
(Natúr sertésborda lecsós-sonkás-gombás raguval)  
Aszaltszilvával töltött szexámmagos pulykarolád - 1700  
Borjúszelet jóasszony módra - 2950  
(natúr borjú-, hagymás - gombás- bacon szalonnás - karikázott sült burgonyával)

## Ínyenc-tál - 2400

(Natúr pulykamell, borjú, sertés szüzmék, sült kolozsvári szalonna, karikázott sült burgonyával)  
Csirkemell falatok fokhagymás-, sajtos sörtesztában görög salátával - 2150  
Csirkemell roston sajtmártással - 1650  
Káposzta juhtúróval töltött pulykamell rántva - 1650  
Pulykamell roston, joghurtos kevert salátával - 2000

## SZÁRNYAS ÉTELEK:

Pulyka cordon bleu - 1600  
Pulykamell Fülöp módra - 1500  
(Pulykamell falatok pikáns tejszínes-uborkás gombás mártásban)  
Csirkemell filé rántva - 1400  
Csirkemell falatok tejszínes gombamártásban - 1500  
Natúr csirkemell gyümölcságyon - 1850  
Natúr csirkemell vajban párolt zöldségekkel - 1850  
Szárnycsőr 2 személyre - 5000  
(Pulyka cordon bleu, natúr csirkemell, szexámmagos csirkemell rántva, párolt zöldségek, rizs, hasábburgonya)

## SALÁTÁK:

Friss vegyes saláta - 420  
Káposztasaláta - 370  
Üborkasaláta - 400  
Paradicsomsaláta - 400  
Görög saláta - 800  
Joghurtos kevert saláta - 700  
Csemegeuborka - 370  
Ecetes almápprika - 400  
Tartármártás - 300

## KÖRETEK:

Hasábburgonya - 410  
Burgonyakrokkett - 410  
Szalvétagombóc - 400  
Burgonyapüré - 450  
Petrezselymes burgonya - 400  
Sós Burgonya - 350  
Párolt rizs - 350  
Rizibiz - 370  
Párolt vöröskáposzta - 400  
Galuska - 350  
Vajon párolt zöldségek - 500

Kenyér (1 szelet) - 40

## ÉDESSÉGEK:

Túrógombóc eperöntettel - 550  
Gundelpalacsinta - 500  
Meggyes-mákos palacsinta csokoládé öntettel - 550  
Aszaltszilvás palacsinta - 550  
Somló Galuska - 500

## BIRKA CSÁRDA Tatabánya

<http://birkacsarda.hu>  
2800 Tatabánya, 1-es főút, 44 - 45 km  
telefon / fax: 06 / 34 / 324 - 998  
e-mail: [jakabcarda@invitel.hu](mailto:jakabcarda@invitel.hu)