

Csalánosi Csárda



BELVÁROS

Üzletvezető: Tóth Henriett
Konyhafőnök: Gyurik Roland, Szóráth Imre

Asztalfoglalás: 06-76/509-175,
06-20/222-2288

Kecskemét, Mária utca 1.
Üzemeltető: Nettle-Group Kft
csalanosicsardabelvaros@gmail.com
<http://csalanosibelvaros.hu/>

Csalánosi Csárda

Törzsvendégeink kedvencei

1. Harcsafilé fekete erdei sonkával sütvé, bakonyi mártással, sült burgonyával	7690 Ft
2. Csirkemell „piccata” bazsalikomos-paradicsomos friss házi tésztával, parmezánnal	7190 Ft
3. Vörös cheddarral és jalapeno paprikával töltött rántott csirkemell burgonyapürével	7190 Ft
4. BBQ sertésoldalas amerikai káposztasalátával, steak burgonyával	7690 Ft
5. Szűzermék snidlinges brinzával grillezve, pirított burgonyával, grillezett zöldségekkel	7690 Ft

Reggeli

6. Ham and eggs (4 tojásból) 3	2190 Ft
7. Sonkás rántotta 3	2190 Ft
8. Parasztos rántotta 3	2190 Ft
9. Sajtos omlett 3,7	2390 Ft
10. Bacon eggs 3	2690 Ft
11. Virsli 1 pár (sütvé vagy főzve) 6,10	2190Ft

Levesek

12. Újházi tyúkhúsleves lúdgége tésztával 1,9	3090Ft
13. Húsleves gazdagon házi cércnametélttel 1,9	3090Ft
14. Marhahúsleves velős csonttal, fokhagymás pirítóssal 1,9	5890Ft
15. Tárkonyos raguleves tejfölösen 1,7,9	3090Ft
16. Jókai bableves (csülök, kolbász, tejföl) 1,7,9	3090Ft

Csalánosi Csárda

17. Csülkös babgulyás 1,9	3090Ft
18. Bableves 1	2990Ft
19. Alföldi bográcsgulyás 9	3090Ft
20. Csalánosi gulyás (gombával, csipetkével, tejfölösen, kaporral szórva) 1,7,9	3390Ft
21. Hideg gyümölcsleves 1,7	2890Ft

Előételek

22. Tatár beefsteak (20dkg) 10	7190Ft
23. Marha csontja velővel (pirítóssal és lilahagymával) 1	5390Ft
24. Padlizsánkrém, friss zöldségekkel, pirítóssal 7	3290Ft
25. Cézár saláta (friss saláta szardellapasztás majonézes öntettel, paradicsom, paprika, uborka, sárgarépa és roston sült csirkemell csíkok) 1,4,7	4990Ft
26. Velős piritós lilahagymával 1	3190Ft

Vegetáriánus ételek

27. Vegetáriánus vegyestányér (rántott gomba, sajt, hagymakarika, grill sajt, cukkini, párolt rizs, párolt zöldség, tartármártás) 1,3,7,10	5390Ft
28. Rántott sajt tartármártással 1,3,7,10	4990Ft
29. Camembert szezámagos panírban, áfonyalekvárral 1,3,7,11	5390Ft
30. Rántott gombafejek tartármártással 1,3,7,10	4090Ft
31. Rántott hagymakarikák 1,3,7	4090Ft
32. Cukkini szeletek öt magvas bundában panírozva 1,3,7,11	3890Ft

Csalánosi Csárda

Készételek

33. Tanyasi kakaspörkölt	8090Ft
34. Pacalpörkölt	4490Ft
35. Babos-csülkös pacal	4990Ft
36. Marhapörkölt	5390Ft
37. Kakastaréj-zúza-here pörkölt	5390Ft

Serpenyős ételek

38. Bajor malac csülöksült (bajor káposztával, tepsis burgonyával) ¹	8290Ft
39. Libamájás Csalánosi pecsenye galuskával (roston borda, bakonyi gombamártás, roston libamáj, roston gomba, galuska körettel) ^{1,3,7}	10790Ft
40. Magyaros szűzermék (lecsós, fokhagymás, karikaburgonya) ¹	3590Ft
41. Szarkási ínycsalatok (bazsalikomozsarella sajttal töltött baconos csirkemell tekercs roston, tejszínes gombamártás penne tésztával, röstivel) ^{1,3,7}	7690Ft
42. Kecskeméti aprópecsenye (sertés aprópecsenye, lecsó, zöldborsó, gomba, kockaburgonya) ¹	6290Ft
43. Vándor pecsenye (csülök, csirkemell és sertésárja roston, kakastaréj szalonna, aszaltszilvás párolt lilakáposzta, pirított burgonya) ^{1,10}	7690Ft
44. Fokhagymás csülöksült (aszaltszilvás párolt lilakáposzta, pirított burgonya) ¹	6290Ft
45. Csülök Pékné módra (füstölt csülökből készítve, pirított hagymás burgonyával) ¹⁰	6290Ft
46. Csalánosi grilltányéros (roston sült sertésárja, csirkecomb roston, hátszín roston, sült debreceni, pirított burgonya, vecsési savanyúság) ^{1,6,10}	8090Ft
47. Ropogós sült rips (borda) (karikaburgonyával, majonézes káposzta salátával) ¹	7690Ft
48. Kemencés oldalas mézes fényezéssel (sült alma, rösti) ^{1,9}	7690Ft

Csalánosi Csárda

49. Csípős-ropogós csirkeszárnyak (karikaburgonya) ¹	4890Ft
50. Libamájás bicskás pecsenye (csirkemell és szűzérme tallérok roston sült libamájjal gombás burgundi mártás alapon, házi sült rakott burgonyával) ^{1,3,7}	10790Ft
51. Kemencés libamáj (roston sült libamájszeletek, sült mogyoróburgonyás zöldséges raguval) ^{1,9}	17990Ft
52. Márton kedvence (kacsacomb, kacsamell, libamáj, aszaltszilvás pároltkáposzta, burgonyapüré, gyümölcskompót) ^{1,7}	12590Ft
53. Ropogós kacsacomb (pirított burgonya, aszaltszilvás pároltkáposzta, gyümölcskompót) ¹	8490Ft
54. Kacsamell steak libamájjal és sült almával (pirított burgonya, aszaltszilvás pároltkáposzta, gyümölcskompót) ^{1,7}	12590Ft
55. Lazac steak (200g) tejszínes gombás pesztós pennével ^{1,3,4,7}	8590Ft
56. Kacsás-varganyás-cukkinis penne ^{1,3,7}	6790Ft

Tálak

57. Csalánosi tál 2 személyre (sajttal-sonkával töltött batyu, füstölt csülök roston, párizsi csirkemell, csirkecomb roston, mustáros flekken, rántott gomba, sajt, rántott cukkini, vegyes köret) ^{1,3,7,8,9,10,11}	14390Ft
58. Szárnyas tál 2 személyre (csirkecomb roston, párizsi csirkemell, csirkemáj rántva, almával-füstölt sajttal töltött csirketekercs, mozzarella csirkebatyu, juhtúróval töltött csirkemell, csirkecomb rántva, csirkeszárnyak roston, vegyes köret) ^{1,3,7,9,10,11}	14390Ft
59. Kemencés pecsenyetál 2 személyre (mustáros flekken, csülök, BBQ oldalas, hagymás rostélyos, csirkemell roston, ropogós kacsacomb, rozéra sült kacsamell, házi grillkolbász, kakastaréj szalonna, saláta köret, karikaburgonya, rösti burgonya) ^{1,3,10}	19790Ft
60. Ínyencek tálja 2 személyre (libamáj roston, rántott libamáj, hagymás rostélyos, bélszínjava tükörtojással, ropogós kacsacomb, mustáros bélszínlangos rántva, camembert szeszamagos bundában, gombás jázmin rizs, sült mogyoróburgonya, párolt zöldség, vadász mártás) ^{1,3,7,9,10,11}	35990Ft
61. Vegetáriánus tál 2 személyre (rántott gomba, sajt, hagymakarika, grill sajt, cukkini, párolt rizs, párolt zöldség, tartármártás) ^{1,3,7,9,10,11}	14390Ft

Csalánosi Csárda

62. Mestertál 4 személyre (cordon bleu, camambert rántva, rántott karaj, csirkecomb roston, ropogós kacsacomb, sajtos-tejfölös csirkemell, sült csülök, házi grillkolbász, rántott cukkini, rántott gomba, hagymakarika, jázmin rizs, karikaburgonya, aszaltszilvás pároltkáposzta) *1,3,7,8,9,10,11* 31490Ft

Halételek

63. Fogasfilé roston *1,4,7* 5390Ft
64. Fogasfilé rántva *1,3,4,7* 5690Ft
65. Egész pisztráng roston sütvé (300g) *1,4* 5890Ft
66. Szilvásváradai pisztráng roston, pirított vajás mandulával (300g) *1,4,7,8* 6290Ft
67. Szürkeharcsapaprikás túrós csuszával *1,3,4,7* 8990Ft
68. Lazac steak (200g) *1,4,7* 6190Ft
69. Grillezett ráknyárs friss zöldsaláta ágyon, fokhagymás mártogatóssal *1,2,7* 7690Ft

Frissensültek szárnyasból

70. Kacsacomb áfonyalekváros sült körtével, almás krokettel, burgonya pürével *1,7* 8590Ft
71. Csirkemell sajtos-tejfölös panírban (párizsi csirkemell, sajt, tejföl) *1,3,7* 5890Ft
72. Mozzarellaival töltött csirkebatyu (roston, baconba göngyölve) *1,7* 5890Ft
73. Juhtúróval töltött csirkemell szezámagos panírban *1,3,7,11* 5890Ft
74. Csirkemell csíkok szezámagos bundában *1,3,11* 5890Ft
75. Roston sült csirkemell almával, camembert sajttal grillezve *1,7* 6290Ft
76. Hawaii csirkemell (csirkemell roston, sonka, ananász, sajt csőben sütvé) *1,7* 5890Ft
77. Csirkemell roston *1* 4490Ft
78. Csirkemell rántva *1,3* 4790Ft

Csalánosi Csárda

79. Párizsi csirkemell ^{1,3}	4790Ft
80. Roston sült csirkecombfilék joghurtos salátával ^{1,7,10}	5390Ft
81. Roston sült csirkecombfilék csőbensült sajtos brokkolival ^{1,7,10}	5390Ft
82. Libamáj szeletek roston, gyümölcs kompóttal ¹	15790Ft
83. Csirkemell hercegnő módra (natúr csirkemell libamájjal, tejszínes gombával sajtköntösben csőben sütve) ^{1,7,9}	10790Ft

Frissensültek sertéshúsból

84. Rántott borda Bajor módra (sajttal, baconnal csőben sütve) ^{1,3,7}	5790Ft
85. Rántott sertés borda ^{1,3,6}	4790Ft
86. Óriási bécsi szelet (szűzerméből készítve) ^{1,3,7}	6790Ft
87. Milánói sertésborda (milánói spagetti, rántott borda, sajt) ^{1,3,7}	7190Ft
88. Cigánypecsenye ^{1,10}	6290Ft
89. Sertés tarja „favágó” módra, dinsztelt hagymával ^{1,3,7}	6290Ft
90. Cordon Blue (sajttal-sonkával töltött sertés karaj rántva) ^{1,3,7}	5990Ft
91. Paraszt Cordon (füstölt tarja, füstölt sajt, lilahagyma, pritamin paprika) ^{1,3,7}	5990Ft
92. Gombás velővel töltött sertéskaraj rántva ^{1,3,7}	6090Ft
93. Velőrózsák rántva ^{1,3,7}	5890Ft
94. Bakonyi sertésborda (paprikás gombamártás) ^{1,7}	5890Ft
95. Vadász szelet (rántott sertésborda, füstölt szalonnás, gombás burgundi mártással) ^{1,3,7}	5890Ft
96. Magyaróvári sertésborda (sonka, gomba, sajt csőben sütve) ^{1,7}	5890Ft
97. Sertésborda Csalánosi módra (gomba, csirkemáj, lecsó) ¹	5890Ft
98. Brassói aprópecsenye	5890Ft

Csalánosi Csárda

Frissensültek marhahúsból

99. T-Bone steak zöld borsmártással (450g) <i>1,7,10</i>	16190Ft
100. Bélszínjava tigris rákkal, fűszervajjal koronázva (250g) <i>1,2,10</i>	13990Ft
101. Bélszínjava Rossini módra (250g) (roston libamáj, grillezett gombafej, burgundi mártás) <i>1,7,10</i>	16190Ft
102. Bélszínjava roston fűszervajjal (250g) <i>1,10</i>	10790Ft
103. Hagymás rostélyos <i>1,10</i>	10790Ft

Tészták

104. Bolognai spagetti <i>1,3,7</i>	3090Ft
105. Milánói spagetti <i>1,3,7</i>	3090Ft
106. Túrós csusza tepertővel <i>1,3,7</i>	4290Ft
107. Kacsás-vargányás-cukkinis penne <i>1,3,7</i>	6790Ft
108. Királyrákos pestos penne <i>1,2,3,7</i>	7690Ft
109. Lazac steak (200g) tejszínes gombás penne <i>1,3,4,7</i>	8590Ft

Köreték

110. Hasábburgonya <i>1</i>	1290Ft
111. Főtt sós burgonya	1290Ft
112. Petrezselymes mogyoróburgonya <i>7</i>	1290Ft
113. Pirított fűszeres burgonya <i>1</i>	1290Ft
114. Sült karikaburgonya <i>1</i>	1290Ft
115. Sült édesburgonya	2490Ft

Csalánosi Csárda

116. Almás krokett <i>1</i>	1590Ft
117. Burgonyapüré <i>7</i>	1290Ft
118. Párolt jázminrizs	1290Ft
119. Rizi-bizi	1390Ft
120. Galuska <i>1,3</i>	1290Ft
121. Rösti burgonya	1590Ft
122. Roston sült grillzöldségek <i>1</i>	3090Ft
123. Vajban párolt zöldségek <i>1,7</i>	1690Ft

Saláták, savanyúságok

124. Uborka saláta	1390Ft
125. Tejfölös uborka saláta	1490Ft
126. Csemege uborka	1390Ft
127. Kovászos uborka	1390Ft
128. Káposzta saláta	1390Ft
129. Paradicsom saláta	1390Ft
130. Pepperoni paprika	1690Ft
131. Vegyes vágott savanyúság	1390Ft
132. Házi vegyes saláta (csemege uborka, paradicsom-, káposzta- és uborkasaláta, ecetes almapaprika)	1990Ft
133. Friss vegyes saláta, joghurtos kapros öntettel <i>7</i>	1690Ft
134. Majonézes burgonyasaláta <i>7</i>	1690Ft
135. Majonézes kukoricasaláta <i>7</i>	1690Ft
136. Görög saláta <i>7</i>	3090Ft

Csalánosi Csárda

Befőttek

137. Barackbefőtt	1690Ft
138. Ananászbefőtt	1690Ft

Mártások

139. Zöld borsmártás 1,7	1290Ft
140. Tejföl, ketchup, mustár 7,10	990Ft
141. Tartármártás 3,7,10	1090Ft
142. Burgundi mártás 1,7	1290Ft
143. Tejszínes gombamártás 1,7	1290Ft
144. Bakonyi gombamártás 1,7	1290Ft
145. Lecsó	1390Ft

Desszertek

146. Kecskeméti almás krémes (mascarpone krémes piskót, fahéjas almával, pörkölt dióval) 1,3,7,8	3190Ft
147. Somlói galuska 1,3,7,8	3190Ft
148. Tiramisu 1,3,7	3190Ft
149. Gesztenyepüré 1,7	2290Ft
150. Édes kísértés (somalói, tiramisu, vanília fagylalt, csokoládé öntet, tejszínhab) 1,3,7,8	3190Ft
151. Lángoló bajor fahéjas almafánk, vanília fagylalttal 1,3,7	3190Ft
152. Túrógombóc édes tejföllel (elkészítési idő min. 30 perc) 1,3,7,8	4090Ft

Csalánosi Csárda

153. Csokis brownie vanília fagylalttal, forró meggy öntettel 1,3,7,8	3190Ft
154. Palacsinta 2db (kakós, ízes, túrós, fahéjas) 1,3,7	2490Ft
155. Nutellás palacsinta 2db 1,3,7	3190Ft
156. Vanília fagylalt (forró csokoládé, vagy málna öntettel) 1,3,7	3290Ft

Gyerek menü

157. Elza és Anna nagy kedvence (kis húsleves, kis rántott sajt hasáburgonyával, tartármártás vagy ketchup) 1,3,7,9	4190Ft
158. Dínó szelet hasáburgonyával 1,6	4090Ft
159. Verdák (kis rántott szelet, párolt jázmin rizzsel) 1,3	4090Ft

Csomagolás

Bisztró menü csomagolás /doboz	100Ft
Étel csomagolás	300Ft
Tálca csomagolás	900Ft
Közepes (többször hasznosítható)	550Ft
Nagy (többször hasznosítható)	950Ft

A számla 10% szervízdíjat tartalmaz. Számla kiegyenlítésére készpénzt, bankkártyát, szép kártyát elfogadunk.
Fél adag ételek rendelése esetén a teljes ár 70%-a kerül felszámolásra. Árunk az áfát tartalmazza.

Allergének:

1. Glutént tartalmazó gabona és azokból készült termékek.
2. Rákfélék és azokból készült termékek.
3. Tojás és abból készült termékek.
4. Halak és abból készült termékek.
5. Földimogyoró és abból készült termékek.
6. Szójabab és abból készült termékek.
7. Laktóz, tej és abból készült termékek.
8. Diófélék: mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazildió, pisztácia, makadámia.
9. Zeller és abból készült termékek.
10. Mustár és abból készült termékek.
11. Szezám és abból készült termékek.
12. Kén-dioxid, szulfitok.
13. Csillagfürt és abból készült termékek.
14. Puhatestűek és azokból készült termékek.

Csalánosi Csárda

Pálinkák

4cl

Simon Szatmári szilvapálinka	2590 HUF
Árpád Gyömbér pálinka	3090 HUF
Árpád Irsai Olivér szőlő pálinka	3090 HUF
Árpád Cigánymeggy pálinka	3090 HUF
Árpád dupla ágyas barackpálinka	3090 HUF
Árpád Magyar Kajsziparack pálinka	3090 HUF

Röviditalok

4 cl

Bumbu The Original rum	2290 HUF
Chivas Regal	2290 HUF
Jack Daniel's	2290 HUF
Jameson	2290 HUF
Jim Beam	2290 HUF
Ballantine's	2290 HUF
Johnny Walker	2290 HUF
Hennessy vs.	3090 HUF
Metaxa Brandy *****	2290 HUF
Unicum	2290 HUF
Unicum Szilva	2290 HUF
Jägermeister	2290 HUF
Bacardi	2290 HUF
Tequila	2290 HUF
Gordon's Gin	2290 HUF
Finlandia vodka	2290 HUF
Grey Goose original	3790 HUF
Bailey's	2290 HUF

Pezsgők

Asti Cinzano	7190 HUF
Törley 0,75l (édes, száraz)	4990 HUF
Törley 0,2l (édes, száraz)	1690 HUF
Törley Alkoholmentes pezsgő 0,75 l	4990 HUF
Hungária extra dry 0,75l	6290 HUF
Hungária Irsai olivér 0,75 (édes)	6290 HUF
Royal Hugo borkoktél 0,75l (gránátalma, bodza-lime)	4990 HUF

Csapolt sörök

Bitburger (0,2l)	900HUF
Bitburger (0,4l)	1800 HUF
Dreher (0,3l)	900 HUF
Dreher (0,5l)	1500 HUF
Erdinger szűretlen búzasör (0,3l)	1350 HUF
Erdinger szűretlen búzasör (0,5l)	2250 HUF

Csalánosi Csárda

Üveges sörök

Heineken (0,33l)	990 HUF
Gösser (citromos, 0%)(0,33l)	990 HUF
Mort Subite belga meggysör (0,25l)	1290 HUF
Staropramen barna sör (0,5l)	1290 HUF
Staropramen (0,5l)	1090 HUF
Bitburger alkoholmentes (0%) (0,33l)	1090 HUF

Vermutok

1 dl

Martini (bianco, dry)	2290 HUF
Campari bitter	2290 HUF
Aperol Spritz	2590 HUF

Kávé, tea

Segafredo espresso	890 HUF
Segafredo habos kávé	1090 HUF
Segafredo cappuccino	990 HUF
Segafredo koffeinmentes espresso	990 HUF
Segafredo koffeinmentes cappuccino	1090 HUF
Segafredo forró csoki (barna-fehér)	1390 HUF
Jeges kávé (segafredo kávé, vanília fagylalt)	2490 HUF
Latte Macchiato	1490 HUF
Forró tea	1490 HUF
+Tej	300 HUF
+Tejszínhab	300 HUF

Házi készítésű frissítők

Házi citrusos limonádé mentával 0,5l (cukormentesen is kérhető)	1750 HUF
Házi bodzaszörp mentával 0,5l	1750 HUF
Házi málnaszörp mentával 0,5l	1750 HUF

Ásványvizek

Szentkirályi ásványvíz 0,33l (szénsavas, szénsavmentes)	750 HUF/ÜVEG
Szentkirályi ásványvíz (szénsavas, szénsavmentes)	120 HUF/DL
Szódavíz	120 HUF/DL

Szénsavas üdítők

Coca-Cola, Zero (0,25l)	790 huf/üveg
Fanta narancs (0,25l)	790 huf/üveg
Gyömbér (0,25l)	790 HUF
Tonic (0,25l)	790 HUF
Sprite zero (0,25l)	790 HUF
Red Bull	1350 HUF

Szénsavmentes üdítők

Cappy (narancs, őszibarack, körte, alma) 0,25l	790 HUF
Fuze tea (citrom, barack) 0,25l	790 HUF



Fehér és Rozé borok

Font Kövidinka 24/25

0,1l 700 Ft / 0,75l 5250 Ft

Kellemes mezei virágillatú, fajtajelleges zamatú, gyümölcsös, üde, lágy karakterű, finom savakkal rendelkező minőségi fehérbor.

Villa Gyetvai Chardonnay 2023 (Csopak)

0,1l 800 Ft / 0,75l 6000 Ft

Karakteres, finom savszerkezetű, fajtajelleges zamatú. Illatában friss széna, zöldalma, kissé füstös.

Dobosi BIO Olaszrizling 24/25 (Badacsonytomaj)

0,1l 700 Ft / 0,75l 5250 Ft

Tiszta, világos citrom színű zöldes árnyalattal. Illatában zöld alma és zöld szilva utaló jegyek.

Grand Tokaj Sárgamuskotály 24/25 (Tokaj)

0,1l 1400 Ft / 0,5l 7000 Ft

Intenzív akácvirág illat. Színe szalmasárga, ízében a sárgamuskotály gyümölcsössége, körte, barack, menta keveredik.

Pannonhalmi Apátság /Herold 22/23 (Pannonhalma)

0,1l 800 Ft / 0,75l 6000 Ft

Rajnai és Olaszrizling találkozása a fűszeres traminivel. Friss üde fehérbor a termelőhely jellemzőivel.

Sauska Rose Cuvée 24/25 (Villány)

0,1l 700 Ft / 0,75l 5250 Ft

Az eper és a lime ízű, illatos friss rosé. Lendületét a feszes savak adják, újabb és újabb kortyra csábítva a kóstolót.

Dúzsai Rosé Cuvée 24/25 (Szekszárd)

0,1l 700 Ft / 0,75l 5250 Ft

Élénk, ragyogó, finom gyümölcsjegyek, epres, szamócás illat és íz.

Csalánosi Csárda

Vörös borok

Thummer Tréfli Cuvée 21/22 -édes vörösbor (Eger) **0,1l 1000 Ft / 0,75l 7500 Ft**
Cabernet sauvignon, merlot, kadarka édes cuvée. Alacsony alkoholtartalom, vidám savak.

Vylyan „Macska” Portugieser 23/24 (Villány) **0,1l 1000 Ft / 0,75l 7500 Ft**
Színe megkapóan élénk, áttetszően meggyvörös. Illatában intenzív piros bogyós gyümölcsök.

Eszterbauer Sógor Kadarka 24 (Szekszárd) **0,1l 1000 Ft / 0,75l 7500 Ft**
Kellemes könnyed megjelenés, fiatalosan mozog a pohárban. Intenzíven fűszeres illat, mély és szerteágazó.

Ipacs Szabó István „Inni jó” Cuvée '23 (Siklós) **0,1l 1400 Ft / 0,75l 10500 Ft**
Illatában a meghatározó az érett gyümölcsösség (fekete cseresznye, ribizli), amely a kóstoláskor fűszeres jegyekkel (fahéj, kakaópor) teljesedik kerek egészzé.

Thummerer Syrah Válogatás '21 (Eger) **0,1l 1400 Ft / 0,75l 10500 Ft**
A fajta jellegzetességét magában hordozó illat- és ízvilág kiemelését elősegítve, 20 hónapos érleléssel készült, díjnyertes, tökéletesen kerek Syrah.

Gere Kopar Cuvée '20 (Villány) **0,75l 17000 Ft**
Kivételesen nagy bor. Feketébe hajló szín, telt, sokrétű gyümölcsösség, gazdag és komplex korty, csokoládé, bors és fahéj.

Csalánosi Csárda

Üzletvezető: Tóth Henriett
Konyhafőnök: Gyurik Roland, Szóráth Imre

Asztalfoglalás: 06-76/509-175,
06-20/222-2288

Kecskemét, Mária utca 1.
Üzemeltető: Nettle-Group Kft
csalanosicsardabelvaros@gmail.com
<http://csalanosibelvaros.hu/>