



„Egy diófához vitt az utam,  
Nincs harsona kürt, hogy micsoda futam.  
Ott állt a fa elszántan, szabadon,  
Zuhogott, zakatolt a fa, mint a malom.”  
*(Gulyás Pál)*

# Étlap



 Véndiófa  
csárda

## Előételek

1. **Tatárbeefsteak friss zöldségekkel** 2750,-
2. **Libamáj variációk** 2750,-
3. **Harcatepertő lilahagymával** 1850,-

## Levesek

4. **Hajdúsági orjaleves reszelt tésztával** 1050,-
5. **Újházi tyúkhúsleves csigatésztával** 1050,-
6. **Májgaluskaleves** 1050,-
7. **Tejszínes hagymaleves cipóban** 1150,-
8. **Legényfogó leves cipóban** 1350,-  
*tárkony, csirkehús, kapor, citrom, tejszín*
9. **Babgulyás** 1200,-  
*füstölt csülökkel*
10. **Jókai bableves** 1300,-  
*füstölt csülökkel, tejföl, sült kolbász*
11. **Bográcsgulyás** 1450,-  
*marhahússal*
12. **Harcсаhalászlé** 1850,-
13. **Korhely harcсаhalászlé** 1950,-  
*citrom, tejföl, mustár*
14. **Eperkrémleves fagyalattal, tejszínhabbal** 1050,-  
*idény jelleggel*

---

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. Fél adagban történő rendelés esetén az étel árának 70%-át számoljuk fel.

Allergén anyagokat részletesen feltüntetett étlapunkat kérje a személyzettől!

Főszakács: Zacsik Tibor. Üzletvezető: Takács Norbert.

[www.vendiofacsarda.hu](http://www.vendiofacsarda.hu) wifi jelszó: **vendiofa**

## Készételek

- |  |        |
|--|--------|
| 15. Töltött káposzta Véndiófa módra<br><i>édes káposztában füstölt csülökkel</i>                                   | 2250,- |
| 16. Birkapörkölt petrezselymes burgonyával   | 2650,- |
| 17. Marhapörkölt galuskával  | 2550,- |
| 18. Pacalpörkölt petrezselymes burgonyával<br><i>igény szerint velővel + 200,- Ft, füstölt csülökkel +300,- Ft</i> | 2450,- |

## Tészta ételek

- |   |        |
|---|--------|
| 19. Túrós csusza házi tepertővel                | 1450,- |
| 20. Juhtúrós galuska pirított füstölt csülökkel | 1750,- |
| 21. Czibált galuska tepertővel összepirítva     | 1250,- |

## Vegetáriánus és kímélő ételek

- |  |        |
|--|--------|
| 22. Vegetáriánus tál egy személyre<br><i>rántott sajt, cheddar sajt fekete bundában, grillezett kecskesajt, pirított zöldséggel, Jázmin rizzsel, zöldfűszeres Hollandi mártással</i> | 2750,- |
| 23. Lepcsánka sajttal, fokhagymás tejföllel  | 1450,- |
| 24. Zöldséges töltött lepcsánka<br><i>padlizsán, cukkini, répa, gomba, lilahagyma, reszelt sajttal egybe sütve, friss salátával, csípős öntettel</i>                                 | 2550,- |
| 25. Grillezett kecskesajt vörösboros áfonyás körtével édes burgonya gratinnal  | 2600,- |
| 26. Baconbe göngyölt camambert sajt sült édes burgonyával, friss salátával, gyümölcsös balsamecettel   | 2600,- |
| 27. Cukkini mandulás bundában zöldfűszeres hollandi mártással  | 2250,- |
| 28. Mandulás bundában sült camambert áfonya öntettel   | 2250,- |

---

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. Fél adagban történő rendelés esetén az étel árának 70%-át számoljuk fel.

Allergén anyagokat részletesen feltüntetett étlapunkat kérje a személyzettől!

Főszakács: Zacsik Tibor. Üzletvezető: Takács Norbert.

[www.vendiofacsarda.hu](http://www.vendiofacsarda.hu) wifi jelszó: vendiofa

## Marhahúsból készült ételek

29. **Véndiófa steak** (bélszín bacongyűrűben babrőzsével, tejfölös rózsaborsos burgonyával), házi káposzta salátával 3700,-
30. **Csárdasteak** 3950,-  
bélszín, fűszeres paradicsommal, juhtúróval egybesütve, lepcsánkával, friss salátával
31. **Ribeye steak** (marhahús demi glace mártással, beluga [fekete lencse]) salátával, csónakburgonyával, házi káposzta salátával 4600,-
32. **Rakott bélszín** (bélszín, baconbe göngyölt camambert, fűszeres paradicsom, roston libamáj) édes burgonya gratinnal, friss salátával gránátalmás balzsamecettel, lyoni hagymával, házi káposzta salátával 4600,-

## Halételek

33. **Egészben sült süllő** vajas, petrezselymes fiordóburgonyával, citromos Hollandi mártással 3850,-
34. **Roston pisztráng** csónakburgonyával, friss salátával, citrusos öntettel 2950,-
35. **Fogasfilé** fűszeres pankó morzsában pirított zöldségekkel, házi káposzta salátával 3350,-
36. **Harcsapaprikás** juhtúrós galuskával 2850,-
37. **Roston fogas darabok** friss salátával, citrusos öntettel, pirított mandulával 2250,-

---

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. Fél adagban történő rendelés esetén az étel árának 70%-át számoljuk fel.

Allergén anyagokat részletesen feltüntetett étlapunkat kérje a személyzettől!

Főszakács: Zacsik Tibor. Üzletvezető: Takács Norbert.

[www.vendiofacsarada.hu](http://www.vendiofacsarada.hu) wifi jelszó: vendiofa

## Sertéshúsból készült ételek

- |   |        |
|---|--------|
| 38. Velőrózsa rántva hasábburgonyával, tartár mártással   | 2550,- |
| 38B. Zengővári sertéstekercs hasáb burgonyával, kapros öntettel<br>karaj, baconnal, sajttal, sonkával töltve, rántva                              | 2850,- |
| 39. Cigánypecsenye<br>fokhagymás sertéstarja, kakasszalonnával  | 2100,- |
| 40. Rántott szelet<br>sertés karaj, vagy csirkemell   | 1850,- |
| 41. Roston szűzermék libamájás tejszínes erdei gombamártással,<br>édes burgonya gratinnal, vajon párolt zöldségekkel                              | 3100,- |
| 42. Lepcsánka tésztán sült füstölt csülök friss salátával, fokhagymás tejföllel   | 2650,- |
| 43. Ropogós sült csülök (első csülök, egész) petrezselymes fiordó burgonyával,<br>baconos vörösbabos pergelt savanyú káposztával, lyoni hagymával | 2850,- |

## Vad ételek

- |   |        |
|---|--------|
| 44. Vadpörkölt petrezselymes burgonyával  | 2950,- |
| 45. Szarvassült erdei gyümölcsmártással panírozott burgonyakrokettel                            | 3250,- |
| 46. Szarvassült tejszínes erdei gombamártásban csónakburgonyával,<br>vajban párolt zöldségekkel | 3350,- |

---

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. Fél adagban történő rendelés esetén az étel árának 70%-át számoljuk fel.  
Allergén anyagokat részletesen feltüntetett étlapunkat kérje a személyzettől!

Főszakács: Zacsik Tibor. Üzletvezető: Takács Norbert.

[www.vendiofacsarda.hu](http://www.vendiofacsarda.hu) wifi jelszó: vendiofa

## Szárnyas ételek

- |   |        |
|---|--------|
| 47. Camambert sajttal töltött csirkemell mandulás bundában<br>Jázmin rizzsel, körte lekvárral   | 2750,- |
| 48. Pulykamell füstölt csülökkel, sajttal töltve, friss salátával,<br>kapos öntettel, csónak burgonyával  | 2950,- |
| 49. Lepcsánka tésztában sült csirkemell, friss salátával, fokhagymás tejföllel  | 2750,- |
| 50. Töltött lepcsánka csirkehússal<br><i>csirkehús, padlizsán, cukkini, répa, gomba, lilahagyma reszelt sajttal egybe sütve,<br/>friss salátával, csípős öntettel</i> | 2850,- |
| 51. Ropogós sült kacsacomb hagymás tört burgonyával,<br>párolt lila káposztával   | 2850,- |
| 52. Libamáj fűszeres pankó morzsában burgonyapürével, körte lekvárral   | 3750,- |
| 53. Roston libamáj karamellizált almás káposztával perteszelymes hordó<br>burgonyával, sült hagymakarikákkal  | 3750,- |
| 54. Ropogós sült csirkeszárnyak, mártogatóssal, hasábburgonyával  | 2650,- |
| 55. Mandulás csirkemell burgonyapürével meggyraguval  | 2850,- |

---

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. Fél adagban történő rendelés esetén az étel árának 70%-át számoljuk fel.

Allergén anyagokat részletesen feltüntetett étlapunkat kérje a személyzettől!

Főszakács: Zacsik Tibor. Üzletvezető: Takács Norbert.

[www.vendiofacarda.hu](http://www.vendiofacarda.hu) wifi jelszó: **vendiofa**

# Ház ajánlata

56. **Betyár steak** 3950,-  
*marha hátszín, sertés szűzpecsenye, csirkecomb filé, cheddar sajt, sült édes burgonyával, friss salátával, fehér balzsamecetes öntettel*
57. **Csárdapecsenye** 2950,-  
*mustáros roston csirke, pulykamell, sertés tarja kakastaréj szalonnával, sült kolbással, héjas burgonyával, házi savanyúsággal*
58. **2 személyes grilltál** (1 db sült első csülök, 1db bőrös malac karaj, 1 db baconbe göngyölt csirkemell, 1db sült házi kolbász) **pergelt vörösbabos-baconos savanyú káposzta, petrezselymes hordó burgonyával, lepcsánka, sült hagymával** 5400,-
59. **4 személyes grilltál** (2 db sült első csülök, 2db bőrös malac karaj, 2 db baconbe göngyölt csirkemell, 2 db sült házi kolbász) **pergelt vörösbabos-baconos savanyú káposzta, petrezselymes hordó burgonyával, lepcsánka, sült hagymával** 10800,-
60. **2 személyes Diófa-tál** (1 db roston tarja, 1 db párizsi sertésszelet, 1 db sült kacsacomb, 1 db sajttal-sonkával töltött pulykamell) **héjas burgonyával, friss salátával** 5200,-
61. **4 személyes Diófa-tál** (2 db roston tarja, 2 db párizsi sertésszelet, 2 db sült kacsacomb, 2 db sajttal-sonkával töltött pulykamell) **héjas burgonyával, friss salátával** 10400,-
62. **2 személyes Csárda-tál** 5400,-  
1 db lepcsánka tésztában sült csirkemell,  
1 db Arató szelet (karaj kolbással, sajttal, hagymával, baconnel töltve),  
1 db Bocskai töltött karaj (füstölt szalonnával, ecetes paprikával, hagymával töltve),  
1 db füstölt csülökkel, sajttal töltött pulykamell  
**héjas burgonyával, párolt rizzsel, házi savanyúsággal**
63. **4 személyes Csárda-tál** 10800,-  
2 db lepcsánka tésztában sült csirkemell,  
2 db Arató szelet (karaj kolbással, sajttal, hagymával, baconnel töltve),  
2 db Bocskai töltött karaj (füstölt szalonnával, ecetes paprikával, hagymával töltve),  
2 db füstölt csülökkel, sajttal töltött pulykamell, **héjas burgonyával, párolt rizzsel, házi savanyúsággal**

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. Fél adagban történő rendelés esetén az étel árának 70%-át számoljuk fel.

Allergén anyagokat részletesen feltüntetett étlapunkat kérje a személyzettől!

Főszakács: Zacsik Tibor. Üzletvezető: Takács Norbert.

[www.vendiofacsarda.hu](http://www.vendiofacsarda.hu) wifi jelszó: **vendiofa**



64. **Vegetáriánus tál – 2 személyes** 5500,-  
*rántott sajt, cheddar sajt fekete bundában, grillezett kecskesajt, pirított zöldséggel, Jázmin rizsszel, zöldfűszeres Hollandi mártással*
65. **Vegetáriánus tál – 4 személyes** 11000,-  
*rántott sajt, cheddar sajt fekete bundában, grillezett kecskesajt, pirított zöldséggel Jázmin rizsszel, zöldfűszeres Hollandi mártással*
66. **Sült bányacomb sörös pecsenyelében joghurtos burgonyapürével, vajban párolt zöldségekkel sült hagymával** 3700,-

## Desszertek

67. **Somlói galuska** 1050,-
68. **Sajttorta (eperelővel)** 1150,-
69. **Diófa pacsinta** 1050,-  
*somlóival töltött palacsinta meggyraguval, tesztínhabbal hidegen tálalva*
70. **Aszalt gyümölcsös csokis Brownie** 1150,-  
*vanília fagyival, meggyraguval*



## Köreték

71. Házi galuska	550,-
72. Jázmin rizs	500,-
73. Héjában sült burgonya	590,-
74. Hasábburgonya	650,-
75. Sült édes burgonya	900,-
76. Édes burgonyagratin	900,-
77. Petrezselymes burgonya	550,-
78. Burgonyapüré	590,-
79. Pirított zöldség	850,-
80. Vajban párolt zöldség	850,-
81. Panírozott burgonyakrokkett	650,-
82. Pergelt vörösbabos savanyú káposzta	750,-
83. Vörös párolt káposzta	750,-

## Savanyúságok

84. Uborkasaláta	600,-
85. Paradicsomsaláta	600,-
86. Káposzta saláta	500,-
87. Véndiófa káposzta saláta	600,-
88. Csemege uborka	500,-
89. Ecetes paprika	500,-
90. Vegyes vágottal	500,-
91. Kovászos uborka (idény jelleggel)	500,-

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. Fél adagban történő rendelés esetén az étel árának 70%-át számoljuk fel.

Allergén anyagokat részletesen feltüntetett étlapunkat kérje a személyzettől!

Főszakács: Zacsik Tibor. Üzletvezető: Takács Norbert.

[www.vendiofacsarda.hu](http://www.vendiofacsarda.hu) wifi jelszó: vendiofa

## Befőttek

92. Körte befőtt	500,-
93. Barack befőtt	500,-

## Öntetek

94. Tartár mártás	350,-
95. Kapros joghurt öntet	350,-
96. Tejfölös fokhagymás öntet	350,-
97. Tejföl	300,-
98. Ketchup	300,-
99. Mustár	300,-
100. Torma	300,-

---

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. Fél adagban történő rendelés esetén az étel árának 70%-át számoljuk fel.

Allergén anyagokat részletesen feltüntetett étlapunkat kérje a személyzettől!

Főszakács: Zacsik Tibor. Üzletvezető: Takács Norbert.

[www.vendiofacsarda.hu](http://www.vendiofacsarda.hu) wifi jelszó: vendiofa



# Itallap



Véndiófa  
csárda

## Vermutok

	1 dl	1 l
Martini	800,-	8000,-
Campari	1200,-	12000,-

## Keserűk

	2 cl	4 cl	1 l
Zwack Unicum	400,-	800,-	20000,-
Zwack Unicum Szilvás	400,-	800,-	20000,-
Jägermeister	500,-	1000,-	25000,-

## Párlatok, Pálinkák

	2 cl	4 cl	1 l
Ház Pálinkája	400,-	800,-	20000,-
Kosher szilva	400,-	800,-	20000,-
Panyolai elixír	550,-	1100,-	27500,-
Rézangyal	400,-	800,-	20000,-
Pannonhalmi	550,-	1100,-	27500,-

## Szeszes italok

	2 cl	4 cl	1 l
Zwack vilmoskörte	350,-	700,-	17500,-
Metaxa*****	500,-	1000,-	25000,-
Metaxa*****	550,-	1300,-	32500,-
Hennessy V. S.	750,-	1500,-	37500,-

## Vodka

	2 cl	4 cl	1 l
Finlandia	450,-	900,-	22500,-

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. Fél adagban történő rendelés esetén az étel árának 70%-át számoljuk fel.

Allergén anyagokat részletesen feltüntetett étlapunkat kérje a személyzettől!

Főszakács: Zacsik Tibor. Üzletvezető: Takács Norbert.

[www.vendiofacsarda.hu](http://www.vendiofacsarda.hu) wifi jelszó: vendiofa

## Csapolt sörök

	pohár	korsó	
	0,25 l	0,5 l	1 l
Heineken	350,-	700,-	1400,-
	0,25 l	0,4 l	1 l
Mort Subite	475,-	760,-	1900,-

## Palackozott sörök

	0,3 l	1 l
Affligem	650,-	2167,-
	0,33 l	1 l
Heineken	430,-	1300,-
Heineken alkoholmentes	430,-	1300,-
Gösser	430,-	1300,-
Gösser citromos, alkoholmentes	430,-	1300,-
Guinness barna	1150,-	3500,-
	0,5 l	1 l
Soproni	440,-	880,-
Soproni IPA	440,-	880,-
Edelweiss szüretlen	750,-	1500,-
Krusovice világos, barna	490,-	980,-
Radeberger	800,-	1600,-
Erdinger szüretlen, alkoholmentes	800,-	1600,-

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. Fél adagban történő rendelés esetén az étel árának 70%-át számoljuk fel.

Allergén anyagokat részletesen feltüntetett étlapunkat kérje a személyzettől!

Főszakács: Zacsik Tibor. Üzletvezető: Takács Norbert.

[www.vendiofacsarda.hu](http://www.vendiofacsarda.hu) wifi jelszó: vendiofa

## Meleg italok

Ristretto	390,-
Espresso kávé	390,-
Cappuccino	450,-
Caffé latte	490,-
Latte macchiato	560,-
Teák fekete, zöld, gyümölcs	400,-
Forró csokoládé fehér, barna	520,-
Tej	80,-
Tejszínhab	70,-
Méz	130,-

## Alkoholos kávékoktélok

Bailey's café	1050,-
Irish café	1050,-

## Szénsavas üdítők

	0,25 l	1 l
Coca-Cola	410,-	1640,-
Coca-Cola light	410,-	1640,-
Fanta narancs	410,-	1640,-
Kinley gyömbér	410,-	1640,-
Kinley tonic	410,-	1640,-
Sprite	410,-	1640,-

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. Fél adagban történő rendelés esetén az étel árának 70%-át számoljuk fel.

Allergén anyagokat részletesen feltüntetett étlapunkat kérje a személyzettől!

Főszakács: Zacsik Tibor. Üzletvezető: Takács Norbert.

[www.vendiofacsarda.hu](http://www.vendiofacsarda.hu) wifi jelszó: vendiofa

## Ásványvizek

	0,33 l	1 l
NaturAqua <i>dús</i>	390,-	1180,-
NaturAqua <i>szénsavmentes</i>	390,-	1180,-
	0,75 l	1 l
NaturAqua <i>szénsavas, szénsavmentes</i>	590,-	786,-

## Gyümölcslevek

	üveg	
	0,25 l	1 l
Cappy <i>alma 22%</i>	410,-	1640,-
Cappy <i>narancs 100%</i>	410,-	1640,-
Cappy <i>őszibarack 45%</i>	410,-	1640,-
Cappy <i>eperkoktél 33%</i>	410,-	1640,-
Cappy <i>körte 33%</i>	410,-	1640,-
Cappy <i>ananasz 100%</i>	410,-	1640,-
Cappy <i>multifruit 45%</i>	410,-	1640,-
Cappy <i>paradicsom 100%</i>	410,-	1640,-

## Jeges teák

	üveg	
	0,25 l	1 l
Nestea Ice Tea <i>citromos</i>	410,-	1640,-
Nestea Ice Tea <i>barackos</i>	410,-	1640,-

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. Fél adagban történő rendelés esetén az étel árának 70%-át számoljuk fel.

Allergén anyagokat részletesen feltüntetett étlapunkat kérje a személyzettől!

Főszakács: Zacsik Tibor. Üzletvezető: Takács Norbert.

[www.vendiofacsarda.hu](http://www.vendiofacsarda.hu) wifi jelszó: **vendiofa**



## Energiaital

	doboz	
	0,33 l	1 l
Red Bull	825,-	2500,-

## Whiskyk

	2 cl	4 cl	1 l
Johnnie Walker Red	500,-	1000,-	25000,-
Ballantines	500,-	1000,-	25000,-
Jim Beam	500,-	1000,-	25000,-
Jack Daniel's	540,-	1080,-	27000,-
Chivas Regal	700,-	1400,-	35000,-
Jameson	600,-	1200,-	30000,-

## Gin

	2 cl	4 cl	1 l
Gordon's	500,-	1000,-	25000,-

## Rumok

	2 cl	4 cl	1 l
Bacardi white	350,-	700,-	17500,-
Portorico	400,-	800,-	20000,-

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. Fél adagban történő rendelés esetén az étel árának 70%-át számoljuk fel.

Allergén anyagokat részletesen feltüntetett étlapunkat kérje a személyzettől!

Főszakács: Zacsik Tibor. Üzletvezető: Takács Norbert.

[www.vendiofacsarda.hu](http://www.vendiofacsarda.hu) wifi jelszó: vendiofa

## Tequilák

	2 cl	4 cl	1 l
Sierra Silver	440,-	880,-	22000,-
Sierra Gold	500,-	1000,-	25000,-

## Likőrök

	2 cl	4 cl	1 l
St. Hubertus	240,-	480,-	12000,-
Bailey's	450,-	900,-	22500,-
Berentzen alma	280,-	560,-	14000,-
Berentzen körte	280,-	560,-	14000,-

## Pezsgők

	palack	
	0,75 l	1 l
Törley Charmant Doux	2700,-	3600,-
Törley Sec	2700,-	3600,-
Asti Martini	5100,-	6800,-

		1 l
Forrált bor 0,3 l	870,-	2900,-
Limonádé 0,4 l	400,-	1000,-
Ízesített limonádé 0,4 l	700,-	1750,-
Szódavíz 1 dl	45,-	450,-
Strongbow Gold 0,3 l	550,-	1833,-

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. Fél adagban történő rendelés esetén az étel árának 70%-át számoljuk fel.

Allergén anyagokat részletesen feltüntetett étlapunkat kérje a személyzettől!

Főszakács: Zacsik Tibor. Üzletvezető: Takács Norbert.

[www.vendiofacsarda.hu](http://www.vendiofacsarda.hu) wifi jelszó: vendiofa