

Üdvözlük
a Dunaföldvári
Vár Étteremben

Nyitvatartás:

Vasárnaptól Csütörtökig: 11.00 – 20.00

Pénteken és Szombaton: 11.00 – 21.00



Étlap

Levesek

Húsleves cérnametéllel	890.-
Húsleves májgombóccal	890.-
Erőleves tojással	590.-
Tárkonyos szárnyas raguleves	890.-
Gulyásleves	970.-
Snidlinges sajtkrém leves	790.-
Török hagymaleves	870.-

Meleg előételek

Rántott gombaszirom libamájjal töltve	1.390.-
Rántott camamber őszibarackkal-áfonya dzsemmel	1.290.-
Zsírjában sült libamáj káposztalekvárral	1.690.-

Hideg előétel

Tatár beefsteak pirítóssal	2.190.-
----------------------------	---------

Vegetáriánus ételek

Francialecsó tócsnival	1.870.-
Füstölt sajt steak kefires kevert salátával	1.860.-
Brokkoli rántva sajtmártással zöldséges rizzsel	1.640.-
Grillezett sajt grillezett zöldséggel	1.860.-

Étlap

Konyhafőnök ajánlata

Földvári fatányéros (egy személyes tál) 2.890.-

Vártál (2 személy részére) 4.950.-
(Rántott karaj, libamájjal töltött pulykamell, roston sült tarja, szezámmagos csirkemell, rántott gomba, rántott sajt vegyes körettel)

A Szultán kedvence (2 személy részére) 4.950.-
(Mézes-mandulás csirkemell roston, rántott camamber áfonya lekvárral, rántott csirkecomb filé, rántott karfiol, párolt zöldségkörettel rizzsel)

Lovagi bőségtál (4 személy részére) 10.950.-
(Fokhagymás sült csirkemáj, baconba tekert szűzermék, kolbásszal, sajttal, lilahagymával töltött pulykamell, ördögszelet, párizsi szelet, sült virsli, rántott hagymakarikák, hagymás tört és steak burgonyával)

Marhahúsból készült ételek

Marhapörkölt galuskával 2.180.-

Érlelt hátszín sülthagyma mártással, pirított burgonyával 2.190.-

Torony bélszín 2.890.-
(füstölt karaván sajttal sült hagymakarikákkal, tükörtojással)

Bélszín „Rossini” módra libamájjal és barnamártással 3.390.-

Sertéshúsból készült ételek

Törökszelet rántva 1.890.-
(bacon, sajt, főtt-füstölt tarja)

Kanászpecsenye 1.890.-
(sertés tarja pirított hagymával, csirkemájjal)

Fokhagymás tarja tócsnival, fokhagymás tejföllel 1.990.-

Töltött sertésborda 1.890.-
(feta sajt, gépsonka, pritaminpaprika)

Óriások eledele 2.690.-
(Rántott szelet, tükörtojás, vegyes körettel, káposztasalátával)

Cigánypecsenye 1.890.-

Étlap

Halételek

Dunai halászlé	1.750.-
Filézett harcsahalászlé	1.870.-
Harcsafilé orly módra sörtésztás bundában	1.970.-
Rántott pontyfilé	1.790.-
Süllőfilé rántva	2.450.-
Süllőfilé roston bakonyi módra	2.140.-

Szárnyasból készült ételek

Várpince titka (Sajttal-mazsolával töltött csirkemell rántva)	1.990.-
Csirkemell szezámagba forgatva-rántva	1.750.-
Részezes csirkemell (Őszibarackkal, ananással, aszalt szilvával töltött csirkemell, vörösboros gyümölcs mártással)	1.890.-
Rántott pulykamell töltve (Sajt, gépsonka, fűszeres tejföl)	1.990.-
Rántott libamáj	2.590.-

Étlap

Gyermek menü

Húsleves	520.-
Rántott sajt rizibizivel	1.230.-
Rántott szelet vagy rántott csirkemell hercegnőburgonyával	1.230.-
Rántott hal rudacsák hasáb burgonyával	1.230.-

Köretek

Hasábburgonya	400.-
Steakburgonya	400.-
Hercegnőburgonya	400.-
Kroket	400.-
Tócsni	400.-
Petrezselymes burgonya	400.-
Rizibizi	400.-
Galuska	400.-
Grillezett zöldség	400.-
Juhtúrós sztrapacska	600.-

Saláták

Káposztasaláta	400.-
Almapaprika	400.-
Csemegeuborka	400.-
Kovászos uborka	400.-
Uborkasaláta	400.-
Tejfölös uborkasaláta	450.-
Paradicsomsaláta	450.-
Görögsaláta	650.-
Majonéz, ketchup, mustár, tejföl	250.-

Tészták

Túrós csusza pörccikével	980.-
Serpenyőben sült, zöldséges csirkemell csíkok spagetti tésztával	1.690.-
Penne tészta „Benedek” módra (Csirkemell falatkák cukkínivel, fokhagymával, reszelt füstölt sajttal, penne tésztával)	1.690.-
Tojásos galuska főtt-füstölt tarjával	1.690.-

Étlap

Desszertek

Túrógombóc	600.-
Gesztenyepüré	520.-
Gyümölcskehely	600.-
Túrós palacsinta	500.-
Nutellás palacsinta	600.-
Diós palacsinta	500.-
Kakaós palacsinta	500.-
Fahéjas palacsinta	500.-
Ízes palacsinta	500.-

Fél adag kérése esetén az étel árának a 75%-át számítjuk fel!
Az árak köret nélkül értendők, kivéve a körettel együtt feltüntetett ételeknél!
Minden kedves Vendégünknek jó étvágyat kívánunk!

Üzletvezető: Sipos Viktor
Rendelésfelvétel: 06 30 664 8328
www.varetterem.hu