



“Már liba koromban hallottam e napnak
Hírét, hogy innepe van Mártony papnak.
Rég tudom, hogy ilyenkor a torkos babona
Eleitől fogva nyársra ludat vona,
Mert apám, anyám is mikor megölettek,
E nyalánk szokásnak áldozati lettek”



MÁRTON-NAPI LIBASÁGOK 2017. november 10-től 19-ig

ZILELE GÂȘTELOR DE SFÂNTUL MARTIN

MÁRTON-DAY GOOSE MEAL

ELŐÉTEL – APERITIV – APPETIZER

Friss ropogós libatepertő, lilahagymával és kerti zöldségekkel

1 500 HUF

Jumări de găscă cu ceapa roșie și legume

Goose cracklings with purple onion and vegetables

Libamáj pástétom, pirítóssal

2 500 HUF

Pate din ficat de găscă cu pâine prăjită

Foie Gras with toast

LEVES – SUPĂ – SOUP

Szárnyas erőleves libamájgombóccal

1 700 HUF

Supă de pasăre cu găluște de ficat

Fowl consommé with goose liver dumplings

FŐÉTELEK – FELUL DOI – MAIN COURSES

2 embőrös libás tál (kemencés libacomb ropogósra sütve, tüzes libaszárnytő, libaszírban párolt hízott libamajszeletek, párolt lilakáposztával, steak burgonyával)

9 500 HUF

Platou „Sf. Martin” pentru 2 persoane (pulpa de găscă, aripioare picante, felii de ficat de găscă prăjit în untura de găscă, varza roșie călită și cartofi steak

Goose platter for two persons (crispy goose legs baked in the oven, spicy goose wing root, goose liver slices steamed in goose-fat, with steamed cabbage, potato puree and steak potatoes)

Libaszírban párolt hízott libamajszeletek ideai rozéborral bolondítva, habos burgonyapürével, karamellizált gyömbéres sütőtökkel

5 500 HUF

Felii de ficat de găscă prăjit în untura proprie cu un pic de vin rosé, piure de cartofi și dovleac caramelizat cu ghimbir

Goose liver slices steamed in goose-fat with a little rosé wine and with potato puree and caramelized pumpkin with ginger

Rosé libamell erdei gomba konfittal, rozmaring chipsszel, póréhagymás szalvétagombóccal, új rozés hecsedli mártással

4 200 HUF

Piept de găscă cu ciuperci de pădure confiate, rozmarin prăjit, găluște și sos de măceșe
Rosé goose breast with wild mushroom confit, fried rosemary, dumplings with rose hips sauce

Roosevelt téri Halászcserda

6720 Szeged, Roosevelt tér 14.

Telefon: +36 62 555 980

www.sotarto-halaszcsarda.hu

sotarto@t-online.hu



Szegedi Halászcserda

1056 Budapest, Belgrád rakpart hrsz. 23817/2

Telefon: +36 1 235 0865

www.szegedihalaszcsarda.hu

info@szegedihcs.hu



“Már liba koromban hallottam e napnak
Hírét, hogy innepe van Mártony papnak.
Rég tudom, hogy ilyenkor a torkos babona
Eleitől fogva nyársra ludat vona,
Mert apám, anyám is mikor megölettek,
E nyalánk szokásnak áldozati lettek”



MÁRTON-NAPI LIBASÁGOK 2017. november 10-től 19-ig

ZILELE GÂȘTELOR DE SFÂNTUL MARTIN

MÁRTON-DAY GOOSE MEAL

Kemencés libacomb májával, ropogósra sütve, párolt lilakáposztával és rösztli burgonyával	4 500 HUF
<i>Pulpa și ficat de găscă la cuptor, varză roșie călită și cartofi „rösztli” Crispy goose legs baked in the oven, with liver, with steamed cabbage and rösti potatoes</i>	
Tüzes liba szárnytó, párolt lilakáposztával és habos burgonyapürével	3 000 HUF
<i>Aripioare de găscă, picante cu varza roșie călita și piure de cartofi Spicy goose wing root, with steamed red cabbage and potatoes puree</i>	
DESSZERT – DESERT – DESSERT	
Gesztenyés-körtés lúdláb palacsinta, tejszínes karamellöntettel	1 200 HUF
<i>Clătite umplute cu crema de piure de castane și pere, sos de caramel Pancakes with chestnut and pear, with caramel sauce</i>	

MÁRTON NAPI BORKÍNÁLAT

OFERTA DE VIN

WINES

Vylyan Bogyólé	0,75 L	3 800 HUF
	0,1 L	540 HUF
Frittmann Kékfrankos Rosé	0,75 L	2 900 HUF
	0,1 L	420 HUF
Frank Rosé	0,75 L	2 100 HUF
	0,1 L	300 HUF

Roosevelt téri Halászcserda
6720 Szeged, Roosevelt tér 14.
Telefon: +36 62 555 980
www.sotarto-halaszcsarda.hu
sotarto@t-online.hu



Szegedi Halászcserda
1056 Budapest, Belgrád rakpart hrsz. 23817/2
Telefon: +36 1 235 0865
www.szegedihalaszcsarda.hu
info@szegedihcs.hu