

# CSALOGATÓ VENDÉGLŐ

1145 Budapest, Amerikai út 64.  
Telefon: 06-20-381-4445  
E-mail: csalogato@lukats.hu

[www.csalogato.hu](http://www.csalogato.hu)

Üzletvezető: Lukáts Tibor  
Üzletvezető helyettes: Lukáts Barbara

III. osztály

Nyitva tartás: 11.30–22.00 óráig

Kedves vendégeink! A számla szétbontását kérjük előre jelezzék, mert ezt már később a fizetéskor nincs módunkban megtenni. Köszönjük!

Ételeinket frissen készítjük, ezért forgalmasabb időszakban kérjük szíves türelmüket!  
We prepare our dishes on the spot therefore we ask for your kind patience in the busy periods!

*Kedves Vendégeink a számla végösszege 10% szervlzdíjat tartalmaz.*

*Az ételek ára köret nélkül értendők, és 5% áfá-t tartalmaznak.  
Az italok ára 27% áfá-t tartalmaznak, kivétel kávé, cappuccino, latte, tea és limonádék, melyek 18% áfá-t tartalmaznak.*

*Pénztárgép száma: AP AO1429688*

Éljenek a szép leányok,  
Éljenek a jó barátok,  
Éljen minden hazafi,  
Aki a „csalít” szereti.

Legyen örökké e házban,  
Színüktig a pohár.  
A rosszat mindig űzze el,  
Ha erre vendég jár.

# Étlap

## Levesek

Húsleves grízgaluskával (csészében)	1.550,-
Húsleves tésztával (csészében)	1.300,-
Húsleves tojással (csészében)	1.300,-
Húsleves gazdagon (csészében) <i>(finom húsleves sertéshússal, zöldséggel, tésztával csészében tálaljuk)</i>	1.950,-
Babgulyás (tálban)	2.050,-
Bableves csipetkével (tálban)	1.750,-
Bableves csipetkével, csülökkel (tálban)	2.450,-
Orjaleves (tálban) <i>(a sertésarja húsos csontját zöldséggel megfőzzük, tésztával tálban tálaljuk)</i>	2.450,-

## Előételek

Gombafejek rántva	1.950,-
Juhtúróval töltött gombafejek rántva	2.650,-
Hirtelen sült szezámagos zöldségek <i>(TV paprika, cukkini, padlizsán, gomba, póréhagyma, paradicsom, sárgarépa)</i>	2.300,-
Rántott sajt	2.950,-
Rántott camembert áfonyalekvárral	2.800,-
Kapros juhtúróval töltött gombafejek rántva	2.650,-

Mártások és szószok a 8. oldalon.

## A ház ajánlata

Csirkehúsos tortilla	3.200,-
Zöldséges tortilla	2.800,-
Kertésznő salátája, fűszeres csirkemell csíkokkal <i>(natúr kevert vegyes saláta, joghurtos vagy kapros-joghurtos öntettel)</i>	3.400,-
Sós mogyoró, stb.	400,-/csomag

# Étlap

## Friss szárnyas ételeink

---

Görög csirkemell <i>(rántott csirkemell, melyet lilahagymával, pár csepp citromlével és Feta-sajttal töltünk)</i>	2.720,-
Mézes-csípős jércemell salátaágyon	2.450,-
Csirkemell Cordon Bleu módra <i>(rántott csirkemell sajttal, sonkával töltve)</i>	2.800,-
Bakonyi csirkemell <i>(a natúron megsütött csirkemellre tejfölös-paprikás gombát halmozunk)</i>	2.730,-
Rántott csirkemell	2.450,-
Párizsi csirkemell	2.450,-
Hawaiii csirke <i>(natúr pipimell sonkával és ananással, melynek tetejére sajtot olvasztunk)</i>	2.820,-
Csirkefalatok Indiai módra <i>(a csíkokra vágott csirkehúst zöldborsóval, gombával, curryvel pároljuk össze)</i>	2.630,-
<i>Magyaróvári csirkemell</i> <i>(sonkát és gombát a natúrszeletre halmozzuk, majd sajtot olvasztunk reá)</i>	2.770,-
Hárommagos csirkemell rántva <i>(hagyományos panírunkat szezám-maggal, napraforgóval és mandulával egészítjük ki, s ebbe forgatjuk a sütésre váró csibemelleket)</i>	2.620,-
Roston csirke hideg kapormártással	2.570,-
Áfonyával és almával töltött csirkemell rántva	2.680,-

# Étlap

## Friss szárnyas ételeink

---

Hamvas csirkemell <i>(natúr csirkemellre őszibarackot helyezünk, melyre sajtmártást halmozunk)</i>	2.730,-
Csirkemell rockfortos sajtmártással	2.730,-
Rockforttal lilahagymával töltött rántott csirkemell	2.950,-
Camemberttel-dióval töltött csirkemell rántva	3.100,-
Zöldséges csirkefalatok <i>(A csirkemellet csíkokra vágjuk, majd paradicsommal, paprikával, hagymával, padlizsánnal, cukkinivel és a megfelelő fűszerekkel együtt olajon készre sütjük.)</i>	2.650,-
„Burgundi” csirkemell <i>(A barnamártást gyöngyhagymával, gombával megbolondítjuk és a natúron sült csirkemellre halmozzuk)</i>	2.830,-
Ínyenc csirkemell <i>(A camambert sajtot fokhagymával elegyítjük, majd az előkészített csirkemellbe töltjük, zsemlemorzsába panírozzuk és kirántjuk)</i>	2.790,-
Aszaltszilvával töltött csirkemell, különleges bundában	2.850,-
Mézes, mustáros csirkefalatok	2.750,-
Pankó morzsás csirkemell	2.600,-

## Készételek

---

Sertéspörkölt galuskával	3.550,-
Marhapörkölt galuskával	4.250,-
Bácskai rizseshús	3.550,-

# Étlap

## Friss sertéshús ételeink

---

Töltött sertésszelet Csalogató módra <i>(a sajttal, sonkával, gombával megtöltött sertéshúst kirántjuk, szeletelés után reszelt sajttal megszórjuk)</i>	3.250,-
Csőben sült spárga, roston sült karajszeleten	2.760,-
Garádi sertésszelet <i>(gombás-sonkás-hagymás ragut készítünk, melyet a natúron megsütött sertésszeletre halmozunk)</i>	2.880,-
Manó szelet <i>(apróra vágott bacont sajttal, hagymával társítunk, ezzel megtöltött sertéshúsunkat kirántjuk)</i>	2.860,-
Cordon Bleu <i>(rántott szelet, melybe sajtot-sonkát csempészünk)</i>	2.870,-
Magyaróvári sertésszelet <i>(natúron kisütött húsról gombát és sonkát halmozunk, végül sajtot olvasztunk a tetejére)</i>	2.870,-
Kinizsi pecsenye <i>(mustárosan, fűszeresen pácoljuk a tarját, majd kisütjük és vegyes savanyúsággal tálaljuk)</i>	2.890,-
Marosmenti sertésborda <i>(kaporral bolondítjuk a paprikás szószot, melyet a natúrszeletekre öntünk)</i>	2.820,-
Rántott sertésszelet	2.500,-
Párizsi sertésszelet	2.500,-
Tarjaszelet cigányosan	3.100,-
Cigánypecsenye (tarja) sztrapacskával	5.250,-

# Étlap

## Friss sertéshús ételeink

---

Kisbojtár kedvence <i>(a juhtúrót kaporral bolondítjuk, húsba töltjük, s azonnal kirántjuk)</i>	2.880,-
Baconban vasalt, pácolt natúr tarjaszelet, csülkös lilahagymás csuszával	3.840,-
Sertésborda Vadász módra <i>(A barnamártáshoz töröttborsot, tárkonyt, fehérbort, petrezselymet keverünk, no és egy kis gombát és paradicsomot, majd pedig...)</i>	2.880,-
Kaszás pecsenye <i>(Zöldborsót, hagymát, szalonnát, zöldpaprikát, gombát, kolbászt, csülköt, paradicsomot elegyítjük, előtte a tarjaszeletet előkészítjük... a többi meglepetés)</i>	3.270,-
Pilseni sertésborda <i>(A füstölt sajtot fűszerezük, majd natúr szeletek közé helyezük, lisztben megforgatjuk, majd hirtelen kisütjük, húsos szalonnán dinsztelt tojásos burgonyával tálaljuk)</i>	3.190,-

## Tészta ételeink

---

Bolognai spagetti	3.000,-
Erdei gombás tagliatelle	3.100,-
Rockfortos csirkés gnocchi	3.300,-
Carbonara spagetti	2.800,-
Túrós csusza tepertővel	2.700,-
Juhtúrós sztrapacska	3.150,-
Juhtúrós sztrapacska csülökkel és lilahagymával	3.500,-
Tojásos galuska	1.850,-

## Halételeink

---

Sült heck	3.200,-
Sült, édesvízi pisztráng	190,-/dkg+köret

# Étlap

## CSAK CSÜTÖRTÖKÖNKÉNT

---

Halászlé (halszelet és belsőség nélkül)	2.450,-
Pontyhalászlé (halszelettel)	3.050,-
Pontyhalászlé (halszelettel és belsőséggel)	3.950,-
Rántott ponty	3.250,-

## Kétszemélyes tálak

---

Vegetáriánus tál <i>(adag rántott sajt - gomba - cukkini - padlizsán - tartármártással)</i>	6.300,-
Csalogató bőségtál <i>(1 szelet tarja tükörtojással, adag sajttal-sonkával töltött sertésszelet-rántva -párizsi csirkemell-rántott gombafejek tartárral)</i>	8.700,-

## Féladagos ételeink

---

Rántott sertésszelet	1.950,-
Párizsi sertésszelet	1.950,-
Rántott csirkemell	1.950,-
Párizsi csirkemell	1.950,-
Babgulyás	1.300,-
Marhapörkölt galuskával	2.400,-
Sertéspörkölt galuskával, Bácskai rizses hús	2.000,-
Túrós csusza tepertővel	1.800,-
Juhtúrós sztrapacska	1.900,-
Juhtúrós sztrapacska+csülök+lilahagyma	2.000,-



# Étlap

## Köreték

---

Párolt rizs	1.200,-
Galuska	1.200,-
Rizi-bizi	1.200,-
Sültburgonya	1.200,-
Nem fűszeres burgonyagerezd	1.200,-
Burgonyakrokkett	1.200,-
Vegyes zöldköret	1.200,-
Burgonyapüré (porból)	1.200,-

## Öntetek-mártások

---

Tartármártás	600,-
Hideg kapormártás	600,-
Áfonya szósz - áfonyalekvár	600,-
Ketchup	600,-
Mustár	600,-
Rockfortos sajtmártás	800,-
Tejföl	600,-

## Desszertek

---

Mandulás túrógombóc, áfonya szósszal (3 db)	2.500,-
Tejfölös túrógombóc (3 db)	2.100,-
Gesztenyepüré	1.500,-
Diós/mákos guba Csalogató módra	1.800,-

Friss lágy kenyér 20,-

Tál (étel elviteléhez) 250,-/db

Elviteles tasak 200,-/db

# Étlap

## Saláták

---

Csalamádé	950,-
Almapaprika	950,-
Paradicsomsaláta	1.050,-
Csemege uborka	950,-
Uborkasaláta	1.050,-
Tejfölös uborkasaláta	1.200,-
Juhtúrós vegyes saláta <i>(kockára darabolt kígyóuborkát és paradicsomot finomravágott vöröshagymával keverjük össze, tetejét juhtúróval koronázzuk)</i>	1.700,-
Vegyes saláta <i>(paradicsom, uborka, fejessaláta)</i>	1.300,-
Csalogató saláta <i>(paradicsom, kígyóuborka, fejessaláta, tartármártás, reszelt sajt)</i>	1.700,-
Görög saláta <i>(paradicsom, uborka, hagyma, fetasajt, olívbogyó)</i>	1.900,-

## Idénysaláták

---

Cékla	950,-
Kovászos uborka	950,-
Fejessaláta (jégsaláta)	950,-
Káposztasaláta	950,-



# Itallap

CSALOGATÓ VENDÉGLŐ

## Palackos üdítők

Pepsi Cola	0,25 l	830,-
Pepsi Cola Zero	0,25 l	830,-
Mirinda Narancs	0,25 l	830,-
7UP, Canada Dry, Tonik	0,25 l	830,-
Ásványvíz (szénsavas, szénsavmentes)	0,33 l	640,-
Bubis ásványvíz (szénsavas, szénsavmentes)	0,5 l	960,-

## Üdítők

Alma (100%), Paradicsom (100%), Őszibarack (50%)	0,1 l	400,-
Narancs (100%)	0,1 l	400,-

## Jeges Tea

Tea (citrom, őszibarack)	0,1 l	400,-
--------------------------	-------	-------

## Kávéféleségek

Espresso	700,-
Hosszú kávé	700,-
Cappucino	800,-
Latte	850,-
Koffeinmentes kávé	700,-
Tej, tejszínhab, méz	120,-

## Tea - Szódavíz

Tea - Hall of Tea (gyümölcsös és sima)	0,3 l	1200,-
Szódavíz	0,1 l	100,-
Limonádé	0,5 l	1.500,-

# Itallap

## Csapolt sörök

---

Edelweiss szüretlen búzasör

- pohár 0,3 l	930,-
- korsó 0,5 l	1.550,-

Soproni

- pohár 0,3 l	575,-
- korsó 0,5 l	960,-

Krusovice

- pohár 0,3 l	720,-
- korsó 0,5 l	1.200,-

Mort Subite - Belga meggyes sör

- pohár 0,25 l	950,-
- korsó 0,4 l	1.580,-

## Palackos sörök

---

IPA Soproni (alk. 4,8%)	0,5 l	1.050,-
Soproni 1895 (alk. 5,3%)	0,5 l	1.050,-
Soproni Démon - barna (alk. 5,2%)	0,5 l	1.050,-
Soproni ízesített alkoholmentes - dobozos (alk. 0,0%)	0.4 l	950,-
Alkoholmentes sör (alk. 0,0%)	0.33 l	950,-
Gösser alkoholmentes sör (alk. 0,0%) citromos	0.33 l	950,-

Kézműves dobozos sör	1.490,-
----------------------	---------

## Gyomorkeserűk

---

	2 cl	4 cl
Zwack Unicum - Zwack Unicum Szilvás	520,-	1.040,-
Jägermeister	510,-	1.020,-



# Itallap

CSALOGATO VENDÉGLŐ

## Whisky

	2 cl	4 cl
Jack Daniel's	660,-	1.320,-
Jim Beam	545,-	1.090,-
Jameson	660,-	1.320,-

## Pálinkák

	2 cl	4 cl
Panyolai Mák likőr (30%), Dió (30%) (50%)	590,- 700,-	1.180,- 1.400,-
Panyolai Elixír pálinkák Szatmári szilva (42%), Fekete cseresznye (42%), Birsalma (40%), Vilmoskörte (40%)	780,-	1.560,-
Nobilis pálinkák Irsai Olivér (55%), Kajsziбарack (40%), Érelt alma (40%)	850,-	1.700,-

## Rövid Italok - likőrök, koktélok

	2 cl	4 cl
Aperol	435,-	870,-
Tequila	510,-	1.020,-
Finlandia Vodka	470,-	940,-
Metaxa	510,-	1.020,-
Bailey's	480,-	960,-
Gin	435,-	870,-
Martini 8 cl (Szárász-Édes)		1.030,-
Aperol Spritz 0,5l (Aperol, Prosecco, szóda)		1.940,-
Cseles szóda (Meggy, Áfonya) Felnőtt szörp		1.190,-