

A photograph of a dining table with a red tablecloth. On the left is a bottle of wine with a label that reads 'Hajósi Cabernet Sauvignon 1998'. To the right is a white plate with a piece of cooked fish. In the foreground is a white bowl filled with a red soup and spaghetti. A glass of red wine is partially visible on the left. The background is a dark red curtain.

Bajai
Kalászsárda

1121 Budapest, Hollós utca 2.

Telefon: 06-1/275-5245

Fax: 06-1/275-5246

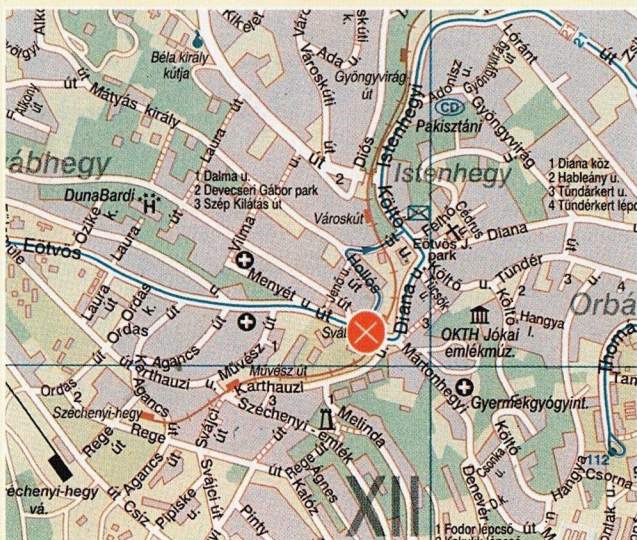


Egyre többen tudják Pesten és Budán, hogy igazi dunai halászlét a Bajai Halászcárdában lehet kóstolni. Tegyen egy próbát Ön is! Elsősorban a pontyból készül halászlét ajánlanánk, remek, égg piros, fűszerpaprikával, és gyufatésztával. Ezután következhet a kiváló húsu pikkelyesekből készült sültes tál. És persze sok tucát, más, ízlés-kérés szerint elkészített étel. A délvidéki asztal ízeivel, az alapanyagok és az elkészítési technikák változatosságával nyeri meg a gasztronómia szerelmeseit. A köretek, édességek, különleges tésztafélék sokfélesége is hozzátartozik nálunk az ételkoronás terített asztalhoz. Italkínálatunk az ország legkitűnőbb boraival teremt kedves perceket a svábhegyi kirándulók ebédjéhez, vacsorájához. Nyáron 350 főt tudunk megvendégszolgálatot, mert a közkedvelt kerthelyiségben is fogadunk látogatókat. A különtermünkben nyolcvan, az étterem részben százhuszan találnak nyugodt helyet a kellemes órák eltöltéséhez. Nap mint nap élőzene gazdagítja a hangulatot. Együttesen szeretnénk kínálni ételt, italt, barátságot – mindazt ami jó....

More and more people know it all over the city on the two banks of the river Danube in the capital, both in Pest and in Buda that the real Danube fish soup can be tasted in the Fishermen's Inn of Baja. Try and taste it! We recommend mainly the fish soup made of carp seasoned with dark red pepper and noodles. Then you can taste the excellent fried fish and several other different dishes, of course. Gourmets can meet a large variety of dishes from the southern regions with a large variety of ingredients and technologies of cooking. Th many different types of garnish, desserts and specialties are also made with due care. The drinks we recommend are the most excellent wines of the country that assure pleasant atmosphere to the lunch or dinner of those who visit Svábhegy. We can serve 350 people at a time in summer as we also serve our kind guests at the sidewalk restaurant. We have also got a separate hall where we can serve eighty people at a time and our restaurant can seat one hundred and twenty people in a peaceful, pleasant atmosphere. We have got live music so that everybody could be in fine feather. We would like to offer good dishes, drinks and friendship - everything that is good....

Immer bekannter ist es in Pest und Buda, dass man eine richtige Donau-Fischsuppe in der Bajai Halászcárda (Bajaer Fischrestaurant) bekommen kann. Machen Sie auch einen Versuch! Wir empfehlen vor Allem die Fischsuppe aus Karpfen mit ausgezeichnetem, flammend rotem Gewürzpaprika und Streichholznudeln. Danach kann eine Bratenplatte mit Schuppentieren folgen, deren Fleisch hervorragend schmeckt, und selbstverständlich duzenderweise auch andere, nach Geschmack und Wunsch zubereitete Speisen. Mit dem Geschmack südländischer Tafel, der Vielfältigkeit von Zutaten und Zubereitungstechniken werden die Liebhaber der Gastronomie überzeugt. Auch abwechslungsreiche Beilagen, Süßspeisen, spezielle Mehlspeisen gehören bei uns zu einem speisengekrönten, gedeckten Tisch. Unser Getränkeangebot garantiert mit besten Weinen des Landes angenehme Minuten bei einem Mittag- oder Abendessen der Ausflügler auf dem Svábhegy. Im Sommer können wir 350 Personen bewirten, weil auch im beliebten Gartenlokal Gäste empfangen werden können. In unserem Sonderraum haben wir einen ruhigen Platz für 80 und im Restaurant für 120 Personen zum Verbringen schöner Stunden. Die Stimmung wird Tag für Tag durch Livemusik gesteigert. Wir möchten Speisen, Getränke, Freundschaft - alles was gut ist - zusammen anbieten....





Nyitva tartás:
mindennap
11.30 – 23.00 óráig