

# Tisztelt Vendégeink!

Éttermünk 1995. január 14-én nyitotta meg először kapuit  
Kékfrankos Étterem és Borozó néven.

Több mint 25 éve járunk kedvükben a minket választó vendégeinknek.

Ezúton szeretnénk megköszönni bizalmukat irántunk,  
és természetesen újonnan betért vendégeinket üdvözöljük bízván abban,  
hogy megfelelő mennyiséget,  
minőséget és környezetet tudunk teremteni számukra.

Ételeink és szolgáltatásaink minőségét több évtizedes tapasztalattal rendelkező,  
friss alapanyagokból dolgozó szakácsok,  
valamint az Önök kívánságait mindenkor szem előtt tartó,  
udvarias pincérek biztosítják.

Éttermünk a város központjában található,  
nem messze a Polgármesteri Hivataltól, és a Művelődési Központtól.

Ebédidőben napi menünk házias és baráti áron kapható!  
Tavaszról- őszig éttermünk külső nagy terasszal biztosítja,  
a hozzánk érkező vendégek kényelmét, kellemes hangulatát.  
Az étterem szomszédságában 50-70 férőhellyel rendelkező,  
klimatizált, ízlésesen kialakított rendezvény termében  
vállaljuk családi események, rendezvények, biennálék lebonyolítását.



Jó Étvágyat és Kellemes Időtöltést Kívánunk!

# Kékfrankos Étterem és Pub

## Mátészalkai helyi specialitások

Van, aki forrón szereti"

5250Ft

Tüzes batyu, ahogy Tony Curtis szerette

(Tüzes batyu Steak burgonyával)

(Füstölt csülök, sajt, hagyma, erős pista ,rántva)

Az I. Világháborút követően egy mátészalkai szegény szabólegény, Schwartz Emanuel kivándorolt Amerikába, ahol megismerkedett egy gyönyörű lánytal, Klein Ilonával.

Az ismeretségből barátság, a barátságból szerelem, a szerelemből házasság lett.

Ebből a frigyből 1925-ben született egy gyönyörű gyerek, akit úgy hívtak, hogy Schwartz Bernát.

A minden nap történetet az teszi érdekessé, hogy ez a fiúcska később Tony Curtis néven vált világhíressé és írta be nevét a filmművészettel a legnagyobbak közé.

Kétszer Golden Globe-díjra, egyszer Oscar-díjra jelölték.

Magyar származására büszke volt! Többször Magyarországra látogatott, apja lábnyomait kereste a mátészalkai utcákon.

Közeli 150 filmben szerepelt.

Leghíresebb filmjei: Van, aki forrón szereti, Megbilincseltek, minden lében két kanál, Spartacus.

Tony 2010. szeptember 29-én hunyt el Hendersonban (Las Vegasban)

Gacsaly Pesta kedvenc betyársültje

5250Ft

(Fűszeres sertés tarja: hagyma, paprika, paradicsom, kakas tarély szalonna, kolbászrózsa vegyes körettel)

Legtöbben csak úgy emlegetik városunkat a közismertebb ballada kapcsán, hogy "Mátészalka gyászban van". De miért is van gyászban? Mert Gacsaly Pesta halva van.

De ki volt Gacsaly Pesta?

Az 1860-as évek Mátészalkájának egy jó kiállású, stramm legénye volt, akit a Jóisten hatalmas férfierővel áldott meg. Imádták a szalkai lányok, de hiszen ez így természetes.

A baj ott kezdődött, hogy hamar híre ment ennek a "nagy természetnek" és szalkai asszonyok is jogot formáltak Pestára.

Talán még ez is rendjén való, de az igazi galibát az okozta, hogy a bíró felesége is szerelmes lett Pestába.

De hamar a bíró fülébe jutott, hogy csorba esett a becsületen.

Ekkor megbízta a szalkai legényeket, hogy Pestát tegyék el láb alól.

És bizony Pestát a legények egy kocsmai mulatozás után meglesték és egy duplaélű késsel szíven szúrták, és a különös kegyetlenség okán egy rézfokost is a fejébe vágta.

Ez a balladában meg is jelenik eképpen: "...hazafelé mentében dufla kés a szívében, rézfokos a fejében...".

Mátészalka gyászba van,  
Gacsaly Pesta halva van.

Nem megtek én még haza,  
Vérben gázolok még ma.

Még vasárnap délután,  
Magya ment a lány után.

Hazafelé mentében,  
Dufla kés a szívében,  
Rézfokos a fejében.

Mondta neki az anyja,  
Pesta fiam, jer haza.

Lányok, lányok sírjatok,  
Gyöngykoszorút fonjatok!.

# Kékfrankos Étterem és Pub

## Fényes kacsamell grillezett körtével-édes hasábbugonya 7450Ft

A gyászban lévő Mátészalkából hogyan lett mégis a Fény városa?

1864-ben Schwarcz Mór és testvére Jakab, korszerű mezőgazdasági gyártelepet hoztak létre, gőzmalommal, szesz és likőrgyárral.

A Párizsi Világkiállításon járva megláttak egy egyenáramú dinamót, melyet megvásároltak cégek korszerűsítésére.

A gyártelepről a szalkai utcákon elvezették az áramot saját lakásukhoz is, így a mai Magyarországon elsőként hozták létre 1888-ban a közcélú világítást New York-kal egyidőben, Párizs után két évvel, és Budapestet öt évvel megelőzve.

A mai Mátészalkán a Kossuth utca 16. számú ház őrzi az első magyar villamosított lakóház emlékét.

## Szélhámos szelet Strassnoff Ignác módra 5250Ft (Kacsamájas gombás raguval töltött sertés karaj, lapcsánka masszában vegyes körettel)

A mátészalkai születésű Strassnoff Ignác (1868-1933) bűnfügyi aktái fél mázsát is nyomnak.

Ő volt az egyház és az arisztokrácia szellemes vámszedője, az élet színpadán rögtönzött szerepeket eljátszó zseniális kalandor. Sziporkázott az ötletektől.

Strassnoff Ignácnál nagyobb szélhámost talán még sosem hordott a hátán a Föld.

Európa számos országában, de még Amerikában is „fellépett” barátnőjével, Zelmával együtt.

Keleti Márton filmrendezőt is megihlette Strassnoff története, és 1966-ban háromrészes tévésorozatot forgatott az életéről Benkő Gyula főszereplésével.

Az Én, Strassnoff Ignác, a szélhámos című sorozat kasszasikert aratott.

Két évvel idősebb bátyja, az országos hírű színész és színházigazgató Szendrey Mihály azt mondta, ha Ignác a színpadon kamatoztatta volna a tehetségét, világsztár lehetett volna belőle. Csakhogy Strassnoff nem szeretett dolgozni.

Mottója így hangzott: „Ne vegyél el semmit, intézd úgy, hogy önszántukból adják!”

## Zukor Adolf kehely 1900Ft (sommói galuska, őszibarack, málnaöntet, tejszínhab)

A Fény városa mellett, némi túlzással nevezhetjük Mátészalkát Hollywood bölcsőjének is, ugyanis a Zemplén-megyei Ricsén 1873-ban született Zukor Adolf, korán árváságra jutott, és iskoláit Mátészalkán végezte a zsidóiskolában, 16 évesen innen indult Amerikába, ahol megismerkedett a mozi ősével, az un. vetítő bódékkal, amelyben megláttá az üzlet lehetőségét.

Létrehozta az első mozinállatot, majd azt követően megalapította a Paramount Pictures filmnállatot, mellyel Hollywood alapjait rakta le.

Zukor Adolf 1976-ban 103 éves korában Hollywood örökös elnökeként halt meg.

# Kékfrankos Étterem és Pub

## Házunk specialitása

### Kékfrankos tál (3 fő részére)

2db rántott szelet, 1 adag lacipcsenye-sült hagymakarika ,  
2db párizsi csirkemell, 4-5 db rántott karfiol,  
1 adag rántott sajt fűszeres gerezd / rizs köret

11500Ft

### Kékfrankos Bőség tál (5 fő részére)

1 adag rántott sajt, 1 adag sokmagvas csirkemellfilé,  
1 adag kapros juhtúróval töltött csirkemell, 1 adag souvid tarja,  
1 adag sajttal-sonkával töltött borda, rizzsel / párolt zöldség köret

16700Ft

### Tanyasi tál (5 fő részére)

1 adag konfitált kacsacomb, 1 adag tüzes tarja, 1 adag angyal szelet,  
1 db ropogós csülök, 1 adag velővel töltött karaj,  
fűszeres gerezd / rizs köret

19500Ft

### Csülök tál (2 fő részére)

2 db ropogósra sült csülök,  
fűszeres gerezd , párolt lilakáposzta

10900Ft

## Tradicionális ételek

Pirított kacsamáj

4350Ft

Ropogós csülök

4450Ft

Vörösboros marhapörkölt

4550Ft

Erdélyi fatányéros

6450Ft

Rántott karaj

3400Ft

## Előételek

Tatár beefsteak kerti javakkal

7300Ft

Padlizsánkrém sparthelten sült házi kenyérrel

2800Ft

Kacsamáj pástétom

3450Ft

# Kékfrankos

## Étterem és Pub

### Levesek:

	Csésze	Adag
Húsleves gazdag	1250Ft	2100Ft
Jókai bableves	1250Ft	2100Ft
Babgulyás	2500Ft	3200Ft
Kapros húsgombócleves	1250Ft	2100Ft
Harcsa halászlé /szürke harcsa/	2900Ft	3650Ft
Eperkrémleves	1250Ft	2100Ft

### Szárnyas húsból készült kínálatunk

Fokhagymás, baconos járcemell, füstölt sajtmártással	4250Ft
Zöldséges csirkés batyu	4250Ft
Hölgyek kedvence	4250Ft
Ropogós kukoricahegy bundában sült csirkemell, zöldfűszeres négy sajttal töltve	4250Ft
Görög csirkemell	4250Ft
Cézár saláta	4550Ft
Konfitált kacsacomb – párolt lila káposztával	5450Ft
Rozé kacsamell, vörösboros grillezett körtével	5950Ft
Serpenyős kacsamell grillezett camembert, lila hagyma chatney	5950Ft
Roston libamáj – vajban sült almával	9150Ft

# Kékfrankos

## Étterem és Pub

### Sertés húsból készült kínálatunk

Cigány pecsenye	4250Ft
Tüzes tarja	4450Ft
Toszkán libamájas szűz- tagliatelle	9850Ft
Szűzérmék, erdei gomba mártással	4250Ft
Angyal szelet	4250Ft
Juhtúróval, aszalt paradicsommal töltött karaj, szezámos bundában	4250Ft
Kárpáti borzas	4250Ft
Velővel töltött sertésborda	4250Ft
Velőrózsa rántva, tartár mártással	4250Ft

### Borjú és Marha húsból készült kínálatunk

Bécsi szelet	6350Ft
Bánffy borjú borda	7400Ft
Pirított marhapofa gazdag mártással	4900Ft
Hagymás rostélyos	7400Ft
Bélszínjava bacon köntösben, borsmártással	7400Ft
Frankos bélsovintekány	7400Ft

# Kékfrankos

## Étterem és Pub

### Tésztás ételeink

Vito kedvence

4100Ft

Túrós csusza töpörtyűvel

2900Ft

### Vegetáriánus kínálatunk

Camembert sajt dió bundában - áfonya mártással

3900Ft

Rántott trapistasajt

3900Ft

Kapros juhtúróval töltött gomba

3900Ft

A vegetáriánus ételeinkhez köret igény szerint választható!

### Halak

Szürkeharcsa bakonyi gombamártásban - túrós csusza

5950Ft

Vajban sült lazac, pöréhagymás erdei gombamártásban

5400Ft

Lazac steak - tejszínes tagliatelle

6350Ft

Egészben sült süllő

6200Ft

Roston pisztráng

4950Ft

### Gyermekeknek kínáljuk

Bolognai spaghetti

3000Ft

Rántott csirkemell csíkok

3000Ft

# Kékfrankos

## Étterem és Pub

### Köretek:

Burgonyapüré	1000Ft
Főtt – sült burgonya	1000Ft
Hasáburgonya	1000Ft
Fűszeres steak burgonya	1200Ft
Édesburgonya hasáb	1500Ft
Jázmin rizs	1000Ft
Párolt rizs	1000Ft
Galuska	1000Ft
Fűszervajban párolt zöldségköret	1300Ft

### Saláták-savanyúságok

Friss uborka saláta	1200Ft
Paradicsom saláta	1200Ft
Káposzta saláta	1000Ft
Házi csemege uborka	1000Ft
Házi ecetes almapaprika	1000Ft
Görög saláta	1900Ft
Frankos kevert saláta	1700Ft

### Desszertek

Szatmári palacsinta	1900Ft
Túrókrémes palacsinta erdei gyümölcs öntettel	1900Ft
Gesztenye püré	1900Ft
Csokoládé szuflé fehércsoki mousse	1900Ft
Somlói galuska	1900Ft

Az allergén ételeinkkel kapcsolatban  
kérje pincéreink segítségét!

# Kékfrankos

## Étterem és Pub

### Rövid italok

2cl

4cl

Panyolai elixír	950Ft	1900Ft
Rézangyal család	950Ft	1900Ft
Royal vodka	650Ft	1300Ft
Finlandia vodka	650Ft	1300Ft
Finsbury Gin	650Ft	1300Ft
Johnnie Walker	650Ft	1300Ft
Ballentine's	650Ft	1300Ft
Jim Beam	650Ft	1300Ft
Jack Daniel's	750Ft	1500Ft
Napoleon	650Ft	1300Ft
ST Remy	750Ft	1500Ft
Hennessy	1025Ft	2050Ft
Metaxas*	700Ft	1400Ft
Unicum	650Ft	1300Ft
Unicum Next/szilva	650Ft	1300Ft
Unicum Riserva	950Ft	1900Ft
Hubertus	650Ft	1300Ft
Jágermeister	650Ft	1300Ft
Fütyülős család	650Ft	1300Ft
Berentzen alma	650Ft	1300Ft
El Jimador Tequila	650Ft	1300Ft
BP. Vilmoskörte	600Ft	1200Ft
Baileys	600Ft	1200Ft
Campari	1100Ft	1100Ft
Martini Bianco	1000Ft	1000Ft
Asti cinzano 6000Ft/ü		

1dl

# Kékfrankos

## Étterem és Pub

### Üdítő italok

	0,25l
Coca-cola	650Ft
Coca-cola zero	650Ft
Coca-cola light	650Ft
Kinley gyömbér-rozmarining	650Ft
Kinley tonic-citromfű	650Ft
Kinley pink	650Ft
Fanta narancs	650Ft
Sprite zero	650Ft
Cappy barack	700Ft
Cappy eper	700Ft
Cappy narancs	700Ft
Cappy körte	700Ft
Cappy ananász	700Ft
Cappy alma	700Ft

### Sörök

Borsodi	0.5l	700Ft
Soproni	0.5l	700Ft
Heineken alkohol m.	0.33l	850Ft
Heineken	0.5l	900Ft
Gösser citromos	0.33l	850Ft
Mort Subite	0.25l	1250Ft
Edelweiss	0.5l	1050Ft
Gösser csapolt	3dl	950Ft
Gösser csapolt	4dl	1160Ft
Mort Subite csapolt	0.25l	1035Ft
Mort Subite csapolt	0.4l	1660Ft
Aperol		1900Ft

### Teák

Fuzetea/citrom,barack/	0.25l	650Ft
Fuzetea /citrom/	0.5l	800Ft
Forró tea		480Ft
Házi készítésű limonádé	1dl	180Ft
Szörpök	0,66l	1100Ft

### Ásványvíz

Naturaqua savas	0.33l	550Ft
Naturaqua mentes	0.33l	550Ft
Naturaqua savas	0.75l	900Ft
Naturaqua mentes	0.75l	900Ft
383	0,383l	500Ft
383	0,766l	700Ft

### Energia ital

Burn	0.25l	800Ft
Bomba	0.25l	800Ft

### Long drink

Jack & Coke	2300Ft
Bacardi&Coke	2300Ft
Finlandia&Kinley tonic	2300Ft
Bombay& Kinley tonic	2300Ft

### Kávé

Espresso	550Ft
Cappuccino	600Ft
Latte Macchiato	700Ft