

Tisztelt Vendégeink!

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

Közel 25 éve járunk kedvükben a minket választó vendégeinknek.

Ezúton szeretnénk megköszönni bizalmukat irántunk,
és természetesen újonnan betért vendégeinket üdvözljük 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!

2010 nyarán megnyitottuk filagóriánkat,

ahol vendégeink minden évben, április 1-től november 1-ig élvezhetik

a kültéri étkezés sajátos hangulatát,

a belső tér színvonalával és azonos technikai felszereltségével,

25 kényelmes férőhellyel.

átalakítottuk étteremünk külső és belső arculatát, ezzel is garantálva

a hozzánk érkező vendégek kényelmét, kellemes hangulatát.

Az étterem szomszédságában 80-90 férőhellyel rendelkező,

klimatizált, izléseesen kialakított különtermében

vállaljuk családi események, rendezvények lebonyolítását.



Kérjük tisztelettel Önöket, hogy fogadják bizalommal!

Jó Étvágyat és Kellemes Időtöltést Kívánunk!

Kékfrankos Étterem és Pub

Mátészalkai helyi specialitások

I. Van, aki forrón szereti"

Tüzes batyu, ahogy Tony Curtis szerette (Tüzes batyu Steak burgonyával)(Füstölt csülök, sajt, hagyma, erős pista ,rántva) 3200.-Ft

Az I. Világháborút követően egy mátészalkai szegény szabólegény, Schwartz Emanuel kivándorolt Amerikába, ahol megismerkedett egy gyönyörű lánnyal, 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 mindennapi történetet az teszi érdekessé, hogy ez a fiúcska később Tony Curtis néven vált világhíressé és írta be nevét a filmművészetbe a legnagyobbak közé. Kétszer Golden Globe-díjra, egyszer Oscar-díjra jelölték. Magyar származására büszke volt, többször Magyarországra látogatott. Először 1985-ben, amikor Mátészalkára is hazautazott, majd 1988-ban újra szülei hazájába jött. Apja lányomait kereste a mátészalkai utcákon. Közel 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)

2. Gacsaly Pesta kedvenc betyársültje (Fűszeres sertés tarja:hagyma, paprika, paradicsom, kakas tarély szalonna kolbászrózsa vegyes körettel) 3200.-Ft

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 kiállítású, 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. A mai jog nyelvén ez így hangzik: szerelemfáltásból, előre megfontolt szándékkal, különös kegyetlenséggel, csoportosan elkövetett életellenes tevékenységre való felbujtás, melynek következménye széles rétegeket hátrányosan érint. És bizony Pestát a legények egy kocsmái mulatozás után meglesték és egy duplaélű késsel szíven szúrták, és a különös kegyetlenség okán egy rézfokost is a fejébe vágtek. Ez a balladában meg is jelenik eképpen: "...hazafelé mentében dufla kés a szívében, rézfokos a fejében...".

Mátészalka gyászba van,
Gacsaly Pesta halva van.

Még vasárnap délután,
Maga ment a lány után.

Mondta neki az anyja,
Pesta fiam, jer haza.

Nem megyek én még haza,
Vérben gázolok még ma.

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

Lányok, lányok sírjatok,
Gyöngykoszorút fonjatok!.

Nékyfrankos Étterem és Pub

3. Fényes Lángos (burgonyás lángos házi szilvalekvárral) 950.-Ft

A gyászban lévő Mátészalkából hogyan lett mégis a Fény városa? 1864-ben Schwarz Mór és testvére Jakab, korszerű mezőgazdasági gyártelepet hoztak létre, gőzmalommal, szesz és likőrgyárral. A Párizsi Világkiállításon járva megláttak egy egyenáramú dinamót, melyet megvásároltak cégük 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. A dolog érdekessége, hogy az utolsó villamosított település Magyarországon, a Mátészalkától alig 20 kilométerre lévő Bátorliget, ahol 1963. augusztus 20-án gyulladt ki a villanyvilágítás.

4. Zukor Adolf kehely (somlói galuska, őszibarack, málnaöntet, tejszínhab) 950.-Ft

A Fény városa mellett, némi túlzással nevezhetjük Mátészalkát Hollywood bölcsőjének is, ugyanis a Zemplén-megyei Ricsén 1873-ban született Zukor Adolf, korán árvaságra jutott, és iskoláit Mátészalkán végezte a zsidóiskolában, 16 évesen innen indult Amerikába, ahol megismerkedett a mozi ősével, az ún. vetítő bódékkal, amelyben meglátta az üzlet lehetőségét. Létrehozta az első mozivállalatot, majd azt követően megalapította a Paramount Pictures filmvállalatot, mellyel Hollywood alapjait rakta le. Zukor Adolf 1976-ban 103 éves korában Hollywood örökös elnökeként halt meg.

5. Szélhámos szelet Strassnoff Ignác módra (Kacsamájás gombás raguval töltött sertés karaj, lapcsánka masszában) vegyes körettel 3200.-Ft

6. Csirkefogó pörkölt Strassnoff Ignác módra: 3200.-Ft

Csirkepörkölt erdei gombával, tojásos galuskával
A mátészalkai születésű Strassnoff Ignác (1868-1933) bűnügyi 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. A világlapok foglalkoztak eseteivel, a németek könyvet írtak róla, egyik-másik hajmeresztő történetét színdarabban vitték a közönség elé.

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 forgatókönyve hivatalos dokumentumok alapján íródott.

Fergeteges jó színész volt, kasszasikert aratott. Kár, hogy minden teátrum kicsinek bizonyult számára, így kénytelen volt az élet színpadán fellépni.

Két évvel idősebb bátyja, az országos híres színész és színházigazgató Szendrey Mihály azt mondta, ha Ignác a színpadon kamatoztatta volna a tehetségét, világsztár lehetett volna belőle. Csakhogy Strassnoff nem szeretett dolgozni, igazi szélhámosként inkább kicsalta mások pénzét, és pontosan addig herdálta, amíg tartott. 64 évet élt, amiből 34-et töltött rács mögött.

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

Kezdő fogások:

7. Bruschetta	1900Ft
8. Padlizsán krém, tortillával, friss kerti zöldségekkel	2100Ft
9. Kaviár, pirítóssal, friss zöldségekkel	2700Ft
10. Tatár beefsteak saláta ágyon	5300Ft
11. Csirkehúsos palacsinta batyu, paprikás krém mártásban	1600Ft
12. Kékfrankos Snack tál :pepperónis grillezett csirkemell, fűszeres csirke szárny, grillezett rákfarok, Kaviár padlizsán krém, grill zöldség, burgonya lepény, zöldfűszeres sajtmártás	6300Ft
13. Irma mama tálkája: padlizsánkrém, fűszeres sajtkrém, tojás saláta, zöldségek, pirítós	4800Ft

Levesek:

	Csésze	Adag
14. Húsleves gazdagon ahogy Krúdy szerette, cénametélttel (főtt hús, gomba, zöldségek)	780Ft	1300 Ft
15. Csontleves csigatésztával	540Ft	900 Ft
16. Orja leves csigatésztával	780Ft	1300 Ft
17. Kapros húsgombóc leves	780Ft	1300 Ft
18. Babgulyás	780Ft	1300 Ft
19. Jókai bableves (Cipóban)	780 Ft	1300 Ft
20. Gulyásleves Kékfrankos módra (marhagulyás, julienne zöldségek, gomba, mustáros habarás, tejföl)	780Ft	1300 Ft
21. Vaníliás eperkrém leves Raffaello golyókkal, vanília fagyalattal	780Ft	1300 Ft
22. Brokkoli krém leves	780Ft	1300 Ft

Házunk specialitása

22. Két személyes Kékfrankos tál
(4db rántott szelet, 2 db párizsi csirkemell, 4-5 db rántott karfiol,
5-6 db rántott gombafej,
1 db rántott sajt, főtt-sült burgonya, rizs körettel.) 5950Ft
23. Kékfrankos Bőség tál
(1 ad: Sajttal-sonkával töltött borda,
1 ad: Szezámagos csirkemell csíkok,
1 ad: Kapros juhtúróval töltött csirkemell,
1 ad: Rántott brokkoli,
1 ad: Mandula bundás harcsafilé, burgonyapürével,
grillezett zöldség körettel) 9450Ft
24. Kékfrankos Tanyasi tál 9900Ft
1 adag Cigány pecsenye, 1 adag fűszeres csülök Pékné módra,
1 adag tanyasi borda, 2 db kolbász rózsa, 1 adag Krúdy, 1 adag rántott hagyma
karika, hagymás tört burgonya, kocka burgonya körettel
25. Hal tál (roston sült harcsa szelet, rántott pisztráng,
harcsafilé sörbundában) 4750Ft
26. Frankos titok/összetevőit lekódoltuk 3350Ft
a tányéron lévő étel magáért beszél/
27. Erdélyi fatányéros, sült burgonya 4300Ft
(1 db roston sült bélszín, 1 db sertésborda rántva,
1db sertés borda párizsi
bundában, 1 db kakastaréj szalonna)
28. Kékfrankos Vega tál: (1db rántott trapista sajt,
1db rántott füstölt sajt,
1db dióba forgatott camambert, 3-4 db rántott karfiol,
5db mozzarellával töltött gombafej rántva, köret: zöldség köret) 4750Ft

Tradicionalis ételek:

29. Pirított kacsamáj, petrezselymes főtt burgonyával 2950Ft
30. Vasárnapi ebéd (Rántott sertés szelet, sült burgonyával) 2950Ft
31. Gombával, sajttal, sonkával töltött sertésborda vegyes körettel 3350Ft
32. Csülök Pékné módra 3350Ft

Kis kedvenceink menüje:

- | | |
|---|--------|
| 33. Csibeleves (Húsleves csigatésztával) | 700Ft |
| 34. Macskafogó (Rántott sajt sült burgonyával, ketchuppal vagy tartárral) | 1800Ft |
| 35. Némó kedvence (Rántott halacska burgonyapürével, tartárral) | 1800Ft |
| 36. Pinocchio kedvence (Spagetti Bolognese) | 1800Ft |
| 37. Csibefutam (Párizsi pipimell rizibizivel) | 1800Ft |
| 38. Palacsinta (kakaós, ízes, túrós) 1db. | 700Ft |

Csirkemellből készült kínálatunk

- | | |
|--|--------|
| 39. Farfalle aszalt paradicsomos-tejszínes vargánya mártással, fűszeres csirkemell szalagokkal, parmezán forgáccsal | 3450Ft |
| 40. Csirkemell saláta gazdagon, kapos joghurtos öntettel, parmezán forgáccsal | 3450Ft |
| 41. Ropogós kukorica pehely bundában, sült jércemell filé, zöldfűszeres négy sajt variációval töltve, vajas-sajtos fóliás héjas burgonyával tálalva. | 3450Ft |
| 42. Dijoni mustárral kengetett csirke steak, héjas burgonyával és baconos zöldbabbal tálalva | 3450Ft |
| 43. Baconba csomagolt libamáj, grillezett pulykamellel, kapos-paprikás mártással, jázmin rizzsel | 3450Ft |
| 44. Spárgával sült jércemell, grillezett cukkínivel, bazsalikomos paradicsomos salsa-val, burgonya lepénnyel | 3450Ft |
| 45. Márványos csirkemell, burgonya pürével (sajt, sonka, petrezselyemzöld, tejföl szalamander sütőben sütve) | 3450Ft |
| 46. Fokhagymás, baconos jércemell, füstölt sajtmártással, steak burgonyával | 3450Ft |
| 47. Csemegés jércemell, burgonyapürével (csemegeuborkás, sonkás, sajtos töltelékkel van megtöltve, bacon-be göngyölve, és megsütve) | 3450Ft |
| 48. Csirkés Tócsni batyu (csirkemell csíkok roston sültve, hagymával gombával, lapcsánka köntösben)szalmaburgonyával | 3450Ft |
| 49. Roston csirkemell, zöldfűszeres sajtkrém mártással, párolt rizzsel | 3450Ft |
| 50. Póréhagymás fűszeres juhtúróval töltött csirkemell, párolt rizzsel | 3450Ft |

Kékfrankos Étterem és Pub

51. Csirkemell barackkal és libamájjal rakva, füstölt mozzarellaival grillezve, burgonyapürével 3450Ft
52. Grillezett csirkemell laskagombás kacsamáj raguval, jázmin rizzsel 3450Ft
53. Csirkés Quesadillas (avokádó szósz, fokhagymás tejföl, zöldséges-sajtos csirke csíkok tortillában, jégsaláta) 3450Ft
54. Hölgyek kedvence (mandulás köntösben kisütött aszaltszilvás-camembertes csirkemell tekercs, burgonyapürével és gyümölcsmártogatóssal) 3450Ft
55. Bacon's csibe spagetti (fokhagyma, csirkehús, kukorica, pepperone, görögfűszeres olívaolaj, sült bacon, lilahagyma, tejföl) 3450Ft

Sertés húsból készült kínálatunk

56. Sertés bordák fűszerkéregben, szalonnás, kolbászos burgonya raguval 3450Ft
57. Magyaros sertés szűzermék, grillezett spárgával lecsós óburgonyával 3450Ft
58. Szuvidált currys sertés szűzpecsenye kapros joghurt szósszal, p.rizzsel 3450Ft
59. Velőrózsa rántva vegyes körettel, tartár mártással 3450Ft
60. Cigány pecsenye, hagymás törtburgonyával (Roston sült tarja fokhagymával, kakastaréj szalonnával) 3450Ft
61. Fűszeres szűzpecsenye bundázott hagymakarikával, sült burgonyával 3450Ft
62. Szűzermék, erdei gomba mártással, párolt rizzsel 3450Ft
63. Kárpáti borzas vegyes körettel (sertésborda, lapcsánka bundában, fokhagymás snidlinges tejföllel és reszelt sajttal) 3450Ft
64. Csípős karaj főtt-sült burgonyával (pritaminpaprikával, füstölt sajttal, gombával, bacon-el töltve megspékelve erős Pistával, rántva) 3450Ft
65. Baconos-medvehagymás, sajtkrémmel töltött sertés karaj, vegyes körettel 3450Ft
66. Bőrös mangalica karaj sörös dijoni mustáros pecsenyelével, baconos burgonyapürével, olivás salátával 5090Ft

- | | |
|---|---------|
| 67. Füstölt házi kolbással, juhtúróval és lilahagymával töltött mangalica borda rántva, sült burgonyáva | 5090Ft |
| 68. Holstein mangalica borda, vegyes körettel | 5090Ft |
| <u>Liba-Kacsa húsból készült kínálatunk</u> | |
| 69. Rozé kacsamell, meggyes diós mártással, wasabi pürével | 4550Ft |
| 70. Grillezett kacsamell narancsmártással, illatos jázminrizzsel | 4550Ft |
| 71. Kacsasteak, fűszeres vörösboros grillezett körtével, burgonya lepénnyel. | 4550Ft |
| 72. Ropogós kacsacomb, párolt káposztával, vajás-sajtos fóliás héjában sült burgonyával | 4550Ft |
| 73. Roston sült libamáj tokaji raguval, párolt rizzsel | 6250Ft |
| 74. Libamáj roston, fokhagymás erdei gomba pörkölttel vegyes körettel | 6250Ft |
| 75. Libamáj, rántva, steak burgonyával | 6250Ft |
| <u>Marha-Vad húsból készült kínálatunk</u> | |
| 76. Vörösboros marhapörkölt, vajás-petrezselymes galuskával | 4150Ft |
| 77. Zöldspárgával, ceruzababbal és csiperkegombával pirított bélszíncsíkok, burgonya krokettal | 5650Ft |
| 78. Bélszín érmék, pirított gombával lyoni hagymával, krokettal | 5650Ft |
| 79. Bélszín érmék Budapest módra (rostlapon sült borjú bélszín csirkemájas, zöldborsós, gombás raguval) | 5400Ft |
| 80. BBQ füstös mázzal sült Bélszín java, jázmin rizzsel | 5650Ft |
| 81. Bélszín:bacon köntösben libamájjal és borsmártással, burgonya lepénnyel | 5650Ft |
| 82. Dupla bélszín, sült burgonyával | 10250Ft |
| 83. Őzpörkölt, petrezselymes vajás burgonyával | 4850Ft |
| 84. Frankos burger (érelt marhahúspogácsa házi recept szerint, cheddar sajt, jégسالáta, csemegeuborka, dijoni mustár, házi majonéz, ketchup, pirított hagyma, uborka, paradicsom, buciba zárva) | 3850Ft |

Vegetáriánus ételek:

- | | |
|--|---------|
| 88. Camambert sajt dió bundában, aszalt szilvás forró áfonya mártással | 3200 Ft |
| 89. Rántott trappista sajt | 3200 Ft |
| 90. Mozzarellával töltött gombafej, rántva | 3200 Ft |
| 91. Grillezett, nyári zöldségek, Hollandi mártással | 3200 Ft |
| 92. Cukkini lepény, saláta, zöldfűszeres mártással | 3200 Ft |

A vegetáriánus ételeinkhez köret igény szerint választható!

Halak-Tengeri herkentyűk:

- | | |
|---|---------|
| 93. Harcsa halászlé | 2400 Ft |
| 94. Harcsa filé mandula kéregben, sült burgonyával | 3450 Ft |
| 95. Kapros fetával, töltött harcsa, bacon köntösben, tricolor mártással, jázmin rizzsel | 3450 Ft |
| 96. Harcsafilé bakonyi gombamártásban, töpörtyűs túrós csuszával | 3450 Ft |
| 97. Roston fogasfilé, tejszínes parajágyon, kaviáros mártással, párolt rizzsel | 4150 Ft |
| 98. Grillezett fogasfilé, illatos gombával, garnélával és o burgonyával | 4150 Ft |
| 99. Pisztráng rántva, Steak burgonyával, tartármártással | 3850 Ft |
| 100. Bőrén sült lazacfilé, medvehagymás sajtos tésztával | 4150 Ft |
| 101. Roston sült süllő filé, tejszínes erdei gombás rákraguval, rizzsel | 4150 Ft |

Köretek:

- | | |
|---|--------|
| 102. Párolt rizs | 500 Ft |
| 103. Vajas petrezselymes főtt burgonya | 500 Ft |
| 104. Burgonya püré | 500 Ft |
| 105. Vajas-sajtos héjában sült burgonya | 500 Ft |
| 106. Burgonya krokett | 500 Ft |
| 107. Hasáb burgonya | 500 Ft |
| 108. Fokhagymás rösti | 500 Ft |

109. Fűszeres Steak burgonya	500 Ft
110. Fűszervajban párolt zöldség köret	500 Ft
111. Galuska	500 Ft
112. Jázmin rizs	500 Ft
113. Grill zöldség	700 Ft

Saláták-savanyúságok:

114. Friss uborka saláta	500 Ft
115. Paradicsom saláta	500 Ft
116. Hagymás paradicsom saláta	500 Ft
117. Káposzta saláta	400 Ft
118. Csípős káposzta saláta	400 Ft
119. Görög saláta	600 Ft
120. Frankos saláta(friss zöldségek, sonka csíkok, kapros joghurtos öntettel)	600 Ft
121. Házi csemege uborka	400 Ft
122. Házi ecetes almapaprika	400 Ft
123. Házi vegyes vágott	400 Ft
124. Cékla	400Ft

Kékfrankos Étterem és Pub

Befejező fogások:

- | | |
|---|--------|
| 125. Túrós csusza, töpörtyűvel | 1100Ft |
| 126. Juhász lapcsánka
(tejföl, túró, sült császár szalonna, lapcsánka köntösben) | 1100Ft |
| 127. Szatmári palacsinta
(almával töltve, dióba forgatva, rántva,
vaníliahab, csokoládéöntet, tejszínhab) | 900Ft |
| 128. Somlói galuska | 900Ft |
| 129. Frankos palacsinta
(somlóival töltve, házi tejszínhab, öntetek) | 900Ft |
| 130. Túró krémes, kakaós palacsinta | 900Ft |
| 131. Vanília krémes kakaós palacsinta falatok, málna mártással | 900Ft |
| 132. Gundel palacsinta | 900Ft |
| 133. Gesztenyepüré | 900Ft |
| 134. Barackos-ricotta /gyümölcs öntettel tálalva/ | 1000Ft |
| 135. Paleo erdei gyümölcs torta /csokoládé öntettel tálalva/ | 1000Ft |
| 136. Csokoládés szuflé (vanília fagyalattal,
csokoládé öntetes sült banánnal, házi tejszínhabbal tálalva) | 1000Ft |