



Köszöntjük éttermünkben!

Üdvözlöm!

Vörös Krisztián vagyok, mesterszakács. Már gyerekkoromban belém ivódott a főzés szeretete, sokszor álltam a nagymamám mellett a konyhában aki sok mindenre megtanított. Nem volt kérdés a pályaválasztásom, a szekszárdi vendéglátóipari szakképző iskolában végeztem el a szakács szakmát. Pályafutásom során sok kiváló séftől tanulhattam a szakma fortélyait, melyet az évek alatt hasznosítottam és továbbfejlesztettem saját ízlésem és stílusom kialakítására. 2015-ben sikeres mestervizsgát tettem, mely további kapukat nyitott meg előttem így az oktatásban és vizsgáztatásban is kamatoztathattam tudásom. Három évtizednyi szakács szakmai tapasztalaton túl lehetőségem adódott, hogy egy saját étterem nyitásában és vezetésében is megmértessem magam. Igyekszünk olyan szolgáltatást nyújtani vendégeinknek, hogy ismét betérjenek hozzánk.

Vörös Krisztián +36-30/7375-643

Az étteremről...

Egy testvérvárosi kapcsolat gyermekeként született meg Szekszárdon egykor a Szász Söröző, melyre a helyi közélet szereplői csak úgy emlékeznek, hogy mindig is volt...

Innovatív szemlélettel, kőbevésett tradíciókkal, a Szász Étterem ma is garancia. Az étel- és ital kínálat hűen őrzi eleink ízeit, de teret ad a kezdeményező újításoknak, a gasztronómia aktuális lendületeinek. Így a válogatott, minőségi alapanyagokból, kiváló séfek keze által kerül a tányérokra az a harmónia, amit kellően megfűszerez a vidéki báj...

Az étterem nagyterme 60, kistermei 12-20 főig alkalmasak zártkörű rendezvények lebonyolítására.



Szász Catering

Ha a Szász Étterem garanciája jól jönne családi körben, vagy barátokkal, netán üzleti partnerekkel, munkatársakkal, ne habozz, vidd magaddal... Külső helyszínen zárt és szabad térben is számíthatsz ránk, a létszám akár 1000 fő is lehet. Eszközök, bútorok, dekoráció, kreatív ötletek – semmiben sem szenvedünk hiányt.



Belvárosi Kávéház

A kávé és a tea kultúrája, a Szász Étterem mellett, 2003 óta. Az olasz Illy új szelek szárnyán repíti a kávé szerelmeseit. Ha tea hívó vagy, Kövecses Olivér kínai csodáival és Varga Mariann teatermesztő különlegességeivel oldódhatsz, frissülhetsz. Kísérőként vagány reggelik, formabontó szendvicsek, házias sütemények, könnyed ebédek dobják fel a napodat. Amennyiben az élet úgy hozza, a kávézó 20-30 fős zártkörű eseményeknek is teret ad.



Belvárosi Vendégház

Tökéletes helyszín ahhoz, hogy egy, vagy akár több éjszakát is a tolnai megyeszékhelyen tölts. A kényelmes, minimalista stílusú szobák jól megférnek Szekszárd óvárosi bájával. A vendégház 2011-től a városközpont része. A komfortszintet hangulatos teakonyha növeli. A szép álmok előtt, csak a szomszédba kell menned, a Belvárosi Kávéházig, vagy a Szász Étteremig, hogy gasztronómiai élményekkel is gazdagodj.

REDCHEF KFT.

H-7100 Szekszárd, Garay tér 18.

Ájánlatkérés: Vörös Krisztián · Telefon: +36-30/7375-643 · E-mail: vosza0603@gmail.com

Előételek

Tatár beefsteak zöldségekkel és pirítóssal	1, 3, 7, 10	4 350 Ft
Füstölt lazac salátával sajtkémmel grissinivel	1, 4, 7	4 650 Ft

Levesek

Marha PHO leves fürjtojással	3, 6	3 450 Ft
Ököruszály leves tormával és paradicsom szósszal	1, 3	2 850 Ft
Zeller-Kápiapaprika krémleves garnélával és baconnal	2, 7, 9	2 450 Ft
Sütőtök krémleves füstölt kacsamell és pirított magvakkal	7, 8	2 450 Ft
Babgulyás	1, 3	3 250 Ft

Étlapunkon az előforduló allergéneket vörös számmal jelöltük:

1. Glutént tartalmazó gabonafélék	7. Tej és az abból készült termékek
2. Rákfélék és a belőlük készült termékek	8. Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőle készült termékek
3. Tojás és a belőle készült termékek	9. Zeller és a belőle készült termékek
4. Hal és a belőle készült termékek	10. Mustár és a belőle készült termékek
5. Földimogyoró és a belőle készült termékek	11. Szezám és a belőle készült termékek
6. Szójabab és a belőle készült termékek	

Az átváltoztatás jogát fenntartjuk. • Fél adag rendelése esetén 70%-os árat számítunk fel.
 Árunk forintban értendőek és tartalmazzák az áfát.
 Helyszíni fogyasztás esetén a megadott árakon felül 10% szervizdíj kerül felszámításra!



Tészták

Lazacos papardelle tejszínes paradicsommal, téli zöldség szalmával	1, 3, 4, 7	3 950 Ft
Csirkés-spenótos penne fetával	1, 3, 7	3 850 Ft
Bolognai spagetti	1, 3, 7	3 250 Ft

Sertésből készült ételek

Szűzpecsenye Pankómorzsás bundában cheddarsajtos burgonyapürével	1, 3, 7	4 850 Ft
BBQ oldalas mézes-chilis szósszal hagymás tört burgonyával és darabos vegyes savanyúsággal		4 950 Ft
Házias karaj sült burgonyával	1, 3, 7	3 950 Ft
Rántott velő jázmin rizzsel tartármártással	1, 3, 7, 10	3 600 Ft
Borskérges fokhagymás tarja hasáhbургonyával csalamádéval		4 250 Ft

Szárnyasból készült ételek

Kukoricapelyhes csirkefalatok steak burgonyával fűszeres tejföllel	1, 3, 7	3 650 Ft
Rose kacsamell sáfrányos risotto-val hóborsóval	7	4 750 Ft
Cordon Bleu hasáhburgonyával	1, 3, 7	3 950 Ft
Kakastaréj pörkölt túrós csuszával szalonna pörccel	1, 3, 7	4 950 Ft
Ropogós kacsasült párolt lilakáposztával és hagymás tört burgonyával		4 950 Ft



Tálaink

Szász tál 1, 3, 7 10 900 Ft

(cigánypecsenye, házias karaj, cordon bleu, rántott sajt, rántott gomba, jázmin rizs, házi steak burgonya)

Gourmet tál 1, 3, 4, 7 13 500 Ft

(szűzpecsenye pankómorzsába, gombafejek fetasajttal töltve, harcsafilé roston sütve, rántott velő, cheddarsajtos burgonyapüre, grill zöldség)

Marhából készült ételek

Marhapörkölt galuskával 1, 3 4 550 Ft

Marha szeggy lassan sütve hagymás tört burgonyával és salátával 5 450 Ft

Lyoni hátszín steak 1 5 750 Ft

Lávaköves steak választék

Házi steak burgonya, hóhorszó, saláta és tejszínes gombamártás minden steak mellé.

Chateaubriand 7 20 500 Ft

Bélszín steak 7 10 250 Ft

Surf and Turf (Bélszín és garnéla kombináció) 2, 7 12 850 Ft

T-bone steak 7 15 250 Ft

Rib-eye steak 7 9 650 Ft

Garnéla nyárs 2, 7 7 950 Ft

Tonhal steak 4, 7 8 250 Ft



Halakból készült ételek

Harcsafilé roston sütve roppanó színes zöldségekkel	1, 3, 4, 7, 9, 10	5 500 Ft
Branzino filé vajon sütve édesburgonyával és zellerpürével	4, 7	5 900 Ft
Fogasfilé parmezános bundában narancsos zöldsalátával mézes dresszinggel	4, 7, 10	5 450 Ft

Vegetáriánus ételek

Grillezett Montagnolo kék sajt zöld salátával, karamellizált körtével és magvakkal	1, 7, 8	4 250 Ft
Rántott sajt hasáburgonyával tartármártással	1, 3, 7	3 350 Ft
Gombafejek fetasajttal töltve rántva jázmin rizzsel, tartármártással	1, 3, 7	3 650 Ft

Gyerekmenü

Rántott pipifalatok hasáburgonyával ketchuppal	1, 3	2 150 Ft
Halrudacsák hasáburgonyával tartármártással	1, 3, 4, 7	2 150 Ft



Saláták

Feketeerdősonka saláta (saláta mix, alma, dió, mandarin, dressing)	1, 3, 8, 10	3 850 Ft
Garnéla nyárs galambsalátával mangóval és avokádóval fokhagymás fűszervajas kétszersülttel	1, 2, 7	4 250 Ft
Cézár saláta fokhagymás fűszervajas kétszersülttel	1, 4, 7, 10	2 350 Ft
Csirkemellel	1, 4, 7, 10	3 650 Ft
Garnélával	1, 2, 4, 7, 10	3 850 Ft

Köreték

Jázmin rizs	1 050 Ft	Grill zöldség	1 450 Ft
Házi steak burgonya	1 050 Ft	Édes burgonya	1 450 Ft
Hasábburgonya	1 050 Ft	Rizi-bizi	1 050 Ft
Hagymás tört burgonya	1 050 Ft	Burgonyapüré	7 1 150 Ft
Petrezselymes burgonya	7 1 050 Ft		

Savanyúságok

Csemegeuborka	890 Ft	Tejfölös uborkasaláta	7 890 Ft
Ecetes almapaprika	890 Ft	Házi vegyes káposztasaláta	890 Ft



Hamburgerek.....

Szaftos Angus marha Burger baconnal 1, 3, 7 4 850 Ft

(angus marhahúspogácsa 200 g, ropogós bacon, jégсалáta, házi hamburger szósz, paradicsom, cheddar, lilahagyma chatni)

Fullos Burger 1, 3, 7 4 950 Ft

(angus marhahúspogácsa 200 g, jégсалáta, paradicsom, cheddar, ropogós bacon, jalapeno paprika, pirított gomba, lilahagyma chatni, házi hamburger szósz)

Vega Burger 1, 3, 7 4 150 Ft

(grill sajt, saláta, paradicsom, lilahagyma chatni, házi hamburger szósz)

Hamburgereinket hasábhurgonyával és coleslaw salátával tálaljuk!

Desszertek.....

Somlói galuska 1, 3, 7, 8 1 650 Ft

Csokoládé mousse házi kekszmorzsa és friss gyümölcs 1, 3, 7, 8 1 650 Ft

Tiramisu 1, 3, 7, 8 1 850 Ft

Sajttorta eperöntettel 1, 3, 7, 8 1 650 Ft

Profiterol 1, 3, 7, 8 1 850 Ft

Gundel palacsinta 1, 3, 7, 8 1 850 Ft

Palacsinta variációk (nutellás, kakaós, lekváros, fahéjas, túrós) 1, 3, 7, 8 850 Ft/db



Tradíció, harmónia, innovatív szemlélet



- szászos életérzés

Italok

Kávék.

Eszpresszó	720 Ft	Latte Macchiato	1 050 Ft
Cortado	720 Ft	Cappuccino	1 150 Ft
Ristretto	720 Ft	Jegeskávé	1 450 Ft
Hosszú kávé/Americano	720 Ft	Jegeskávé fagyival	1 750 Ft
Eszpresszó Macchiato	950 Ft	Flat White (dupla esszpresszó tejhabbal)	1 800 Ft

Forró italok

Tea	950 Ft	Forró csokoládé (több féle ízben)	1 350 Ft
-----	--------	-----------------------------------	----------

Limonádék

Ízesített limonádé	1 100 Ft/0,5 l
(klasszikus friss citrusos, málna, rózsza, mojito, erdei gyümölcs, eper, bodza, zöldalma, mangó)	



Szénsavmentes üdítők

Cappy juices (alma, őszibarack, eper, ananász, narancs, körte)	720 Ft/0,25 l	
Fuztea (barack, citrom, zöld tea)	680 Ft/0,25 l	
Flowater (szénsavmentes)	450 Ft/0,33 l	850 Ft/0,75 l
Römerquelle (szénsavmentes ásványvíz)	450 Ft/0,33 l	850 Ft/0,75 l

Szénsavas üdítők

Coca-Cola	680 Ft/0,25 l	Kinley gyömbér	680 Ft/0,25 l
Coca-Cola zero	680 Ft/0,25 l	Tonic	680 Ft/0,25 l
Sprite	680 Ft/0,25 l	Fanta narancs	680 Ft/0,25 l

Flowater (szénsavas)	450 Ft/0,33 l	850 Ft/0,75 l
Römerquelle (szénsavas ásványvíz)	450 Ft/0,33 l	850 Ft/0,75 l

HELL Energy drink 620 Ft/0,33 l





Alkoholos italok

Csapolt sör

Carlsberg	650 Ft/0,25 l	990 Ft/0,4 l	Budweiser	790 Ft/0,33 l	1 290 Ft/0,5 l
1664 Blanc	700 Ft/0,25 l	1 490 Ft/0,5 l	Brooklyn IPA		1 490 Ft/0,4 l

Üveges sörök

Grimberger (double ambrée)	1 350 Ft	Budweiser (alkoholmentes)	1 350 Ft
Miller	1 350 Ft	Dreher (alkoholmentes)	1 150 Ft
Peroni	1 350 Ft	Dreher citromos (alkoholmentes)	1 150 Ft
Gyömbérsör	1 450 Ft	Garage (citrom, sárgadinnye, eper)	1 250 Ft
Somersby	1 150 Ft		

(alma, áfonya, passion fruit, dinnye)

Röviditalok

Bitterek és likőrök

	2 cl	4 cl		2 cl	4 cl
Jägermeister	550 Ft	1 100 Ft	Unicum orange	620 Ft	1 200 Ft
Jägermeister orange	550 Ft	1 100 Ft	Unicum barista	620 Ft	1 200 Ft
Unicum	550 Ft	1 100 Ft	Baileys	550 Ft	1 100 Ft
Unicum szilva	620 Ft	1 200 Ft	Molinari Limoncello	650 Ft	1 300 Ft

Tradíció, harmónia, innovatív szemlélet



- szászos életérzés

Gin

	2 cl	4 cl
Beefeater Gin	550 Ft	1 100 Ft
Agárdi Chameleon gin	1 100 Ft	2 200 Ft
Monkey 47 gin	1 350 Ft	2 700 Ft

Vodka

	2 cl	4 cl Ft
Russian Standard orig.	550 Ft	1 100 Ft
Russian Standard Plat.	700 Ft	1 400 Ft
Belveder	1 450 Ft	2 900 Ft

Rumok

	2 cl	4 cl Ft
Havanna rum 3 y	650 Ft	1 300 Ft
Diplomatico reserved	1 200 Ft	2 400 Ft
Bumbu original	1 150 Ft	2 300 Ft
Ching Shih	1 350 Ft	2 700 Ft
Bumbu XO	1 600 Ft	3 200 Ft

Whisky

	2 cl	4 cl Ft
Sir Edward's	500 Ft	1 000 Ft
Sir Edward's smooky	500 Ft	1 000 Ft
Sir Edward's beer res.	500 Ft	1 000 Ft
Jack Daniels	700 Ft	1 400 Ft
Jim Beam	650 Ft	1 300 Ft
Four Roses whiskey	650 Ft	1 300 Ft
Makker's Mark	1 100 Ft	2 200 Ft
Jameson	700 Ft	1 400 Ft
Chivas Regal	850 Ft	1 700 Ft

Tequila és Mezcal

	2 cl	4 cl Ft
Jose Cuervo	700 Ft	1 400 Ft
(Tequila Silver, Gold)		
Jose Cuervo reposado	650 Ft	1 300 Ft
1800 Anejo	850 Ft	1 700 Ft
Don Ramoz Mezcal	1 500 Ft	3 000 Ft

Cognac

Hennessy	800 Ft	1 600 Ft
----------	--------	----------



Tradíció, harmónia, innovatív szemlélet



- szászos életérzés

Pezsgők

1838 Pezsgőpincészet	8 900 Ft/palack	Törley Gála	4 200 Ft/palack
Hungaria extra dry	7 800 Ft/palack	Törley Alkoholmentes	4 200 Ft/palack
Asti Martini	8 400 Ft/palack	Gyerek pezsgő	2 400 Ft/palack

Ház borai.

Vesztergombi Rosé	550 Ft/dl	Vesztergombi Merlot	550 Ft/dl
Vesztergombi Királylányka	550 Ft/dl		



Koktélok.....

Mojito (fehér rum, cukorszirup, lime, menta, szóda)	2 850 Ft
Tequila Sunrise (tequila silver, narancslé, gránátalma szirup)	2 850 Ft
Ladys Gin tonic (Chameleon gin, prémium tonic)	3 980 Ft
Monkey tonic (Monkey 47 gin, prémium tonic, fűszerek)	3 980 Ft
Bumbu mule (Bumbu rum, lime, gyömbérsör, angostura)	3 980 Ft
Sex on the Beach (vodka, baracklikőr, feketeribizli-lé, narancslé)	2 850 Ft
Aperol Spritz (Aperol, prosecco, narancs, szóda)	2 150 Ft
Limoncello spritz (Limonchello, pezsgő, szóda)	2 150 Ft
HUGO (prosecco, menta, lime, bodzaszörp)	2 150 Ft
Pina Colada (fehér rum, kókusz szirup, tejszín, ananászlé)	2 850 Ft

Párlatok.....

	2 cl	4 cl
Pannonhalmi		
Pannonhalmi Gyömbér likőr	550 Ft	1 100 Ft
Vaníliás Rumos Gesztenyelikőr	550 Ft	1 100 Ft
Meggyes-Mákos likőr	550 Ft	1 100 Ft
Szamócapálinka	900 Ft	1 800 Ft
Feketeribizli pálinka	900 Ft	1 800 Ft
Barackpálinka	900 Ft	1 800 Ft
Szilvapálinka	900 Ft	1 800 Ft
Birspálinka	900 Ft	1 800 Ft

