



pont gasztro

Ízek, illatok, zamatok Szolnokon



SzolnokApp

A város a kezében



Ingyenes alkalmazás **Töltsd le Te is!**

tartalom

Szolnoki tepsis csülök	4
Szolnoki gulyás	5
Szolnoki halászlé	6
Szolnoki halkolbász	7
Szolnoki habos isler	8
Aranylakat Bisztró	10
Árkád Étterem	11
Bajnok Étterem	12
Balalajka Orosz Bisztró	13
Bicskás Székely Fogadó	14
Centrum Önkiszolgáló Étterem és Kávézó	15
Dreher Étterem Söröző	16
Evezős Csárda	17
Fekete Tyúk Csárda	18
Galéria Étterem	19
Garden Hotel Wellness és Konferencia	20
Halászcsernye Étterem	21
Heaven Bistro étterem és kávézó	22
HUGO Étterem	23
Liliomfi Étterem Kávézó	24
Lugas Vendéglő	25
RepTár Étterem	26
Róza Vendéglő	27
Tiszti Klub Étterem	28
Black Cat Cafe	29
Édes Titok Cukrászda és Fagyizó	30
Fincsi Free	31
Gyurma Napi Cuki	32
Marcipán Cukrászda	33
Puncs Desszertműhely	34
Szatmári Cukrászda	36
Zagyva Cukrászda	37
Agóra Bisztró	38
Black Sheep	39
Cafe Frei Szolnok	40
Korzó Kávéház	41
Magister products kávézó	42
Mimóza Café	43
New York café & bistro	44
Park Bistro	45
TISZApart Café	46
Szolnok kedvenc menüje	47

polgármesteri köszöntő



A gasztronómia pontosan úgy része egy közösség múltjának, mint bármely más kulturális, illetve építészeti emlék. Az ízek, az étkezési szokások talán mindennél többet árulnak el az adott városban élőkéről, hiszen a zamatok, a tálalás, az ételek változatossága és egyedisége mind-mind lélekből fakad.

Éppen ezért döntöttünk úgy, hogy Szolnok gasztronómiai kínálatát egy csokorba szedjük, s egyben próbáljuk megmutatni: milyen nagyszerű is az itteni éttermek konyhaművészete. Aki remek halételekre vággyik, netán szereti az olaszos ízeket, a jó húsos magyar konyhát, az igazán ízletes gulyást, netán egy felejthetetlen tepsis csülökre vágyna, az biztosan megtalálja a neki tetsző éttermet.

Jöjjön, ismerje meg Szolnok kedvenc ételeit, ismerjen meg bennünket, szolnokiakat!

Szalay Ferenc
polgármester

Kiadó: Szolnok Megyei Jogú Város Önkormányzata, 5000 Szolnok, Kossuth tér 9. Minden jog fenntartva.

Előkészítés: Szolnok Megyei Jogú Város Önkormányzata, 5000 Szolnok, Kossuth tér 9.

Szerkesztő: Városmarketing és Turisztikai Osztály.

Fotók: Lescsinszky Zoltán, Sámson Réka, Szabó Levente és Szabó Róbert.

A kiadványban szereplő fotók és egyedi grafikai megoldások jogvédelem alatt állnak, azokat kiemelni, más célra felhasználni kizárólag a kiadó írásbeli engedélyével szabad. A kiadó a kiadványban szereplő adatok esetleges változásából adódó károkért nem vállal felelősséget.

Kézirat lezárása: 2022. 11. 01.

Szolnoki tepsis csülök

A Tisza fővárosa számos olyan gasztronómiai kincssel rendelkezik, melyek megfelelő gondoskodással, odafigyeléssel, törődéssel, igazán „szolnokiak” tudnak maradni.

A hagyományok lelkiismeretes ápolásával nagyanyáink, nagypapáink tudása így tovább élhet a jövő generációjában is.

Ha már Szolnok, ha már hagyomány, és ha már gasztronómia, akkor nem szabad elfelednünk a szolnoki tepsis csülköt sem, mely tradicionálisan az alábbi recept szerint készül:

Hozzávalók:

- 2 szelet ujjnyi vastag főtt-füstölt császárszalonna
- 4 szelet főtt-füstölt hátsócsülök
- 5 db közepes héjában főtt burgonya
- 4 dl tejföl
- 3 gerezd fokhagyma
- ételízesítő keverék
- őrölt bors
- vaj

Elkészítés:

A csülköt megfőzzük, kicsontozzuk. Egy tepsit kivajazunk, beletesszük a felvágott csülköt, majd ráhelyezzük a karikára vágott burgonyát.

A tejfölt összekeverjük a felaprított fokhagymával, borssal és az ételízesítővel, ezt követően ráöntjük a krumplira.

A császárszalonnát ujjnyi vastag szeletekre vágjuk, centinként a közepéig bevagdossuk, majd a szeleteket a tejfölös réteg tetejére helyezzük.

Az egészet kb. 20-25 percig, a szalonna és a tejföl pirulásáig sütjük.

Jó étvágyat!



A gulyás az Alföld egyik legjellegzetesebb, hagyományos magyar népi étele.

A külföldiek szemében a magyar gasztronómia középpontjában a gulyás áll, mely egy életmód öröksége is egyben. Ennek az életmódnak itt volt a központja, az itteni végtelen legelőkről hajtották Európa számos országába a gulyások a kiváló húsú magyar marhákat.

Bár a tradicionális gulyás hírnevét az utóbbi évszázadban elhomályosította a polgári konyha által megalkotott, a hétköznapjainkban is főzött gulyásleves, mégis azt valljuk, hogy a bogrács és a benne rotyogó gulyás a maga csodás ízvilágával egy falatnyi igazi alföldi, de legfőképpen szolnoki történelem.

Érdekességek, különlegességek

- Külföldi szakácskönyvben legelőször 1826-ban említették meg a gulyásételt Wiener oder Golasch-Fleisch, azaz bécsi- vagy gulyáshús néven. A gulyást azóta a világ számos országában készítik, de az igazi, hamisítatlan gulyás mindig a magyar bográcsokban fő meg.
- Készült már gulyásleves ízű fagyti is.
- Az első szakácskönyv, melyben a gulyás receptje megjelent, Rátz Zsuzsanna nevéhez, és az általa, 1816-1818-ban kiadott receptkönyvhöz fűződik.



Szolnoki gulyás



Sörgulyás recept

Hozzávalók:

- 1,5 kg marhalábszár
- 2 fej vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 db zöldpaprika
- 2-3 db paradicsom
- 2 liter világos sör
- 1 kg burgonya
- zsíradék
- só
- bors
- pirospaprika

Elkészítés:

A húst és a burgonyát kockákra, a zöldpaprikát és a paradicsomot szeletekre vágjuk, a fokhagymát összezúzzuk.

Egy kevés zsíradeon az apróra vágott vöröshagymát megpirítjuk, hozzáadjuk a pirospaprikát, a fokhagymát és elkeverjük.

Hozzá tesszük a húst, néhányszor megkeverjük, majd a saját levében rövid ideig pároljuk. Fűszerezzük, hozzáadjuk a paprikát és a paradicsomot is, sörrel felöntjük.

Amikor a hús már félig puha, jöhet a burgonya, és az egészet készre főzzük.

Jó étvágyat!

Szolnoki halászlé

A szolnoki gulyás mellett illendő szólni a szolnoki halászléről is, hiszen nem is oly rég a tiszai halászlé hungarikummá vált.

Fontos leszögezni, hogy nincs két egyforma halászlé, hiszen mindenhol más recept alapján főzik.

A szolnoki halászlé alapvetően tiszai halászlé, mely tészta nélkül készül. Az átpasszírozott alaplé sokféle halat tartalmaz, ponty, harcsa, keszeg, kárász, utóbbi kettő helyett esetleg süllő vagy törpeharcsa a klasszikus sorrend a bográcsban, sok vöröshagymával, nyakon öntve paprikával az alábbiak szerint:

Hozzávalók:

- 1 kg ponty
- 0,5 kg harcsa
- 0,25 kg keszeg
- 0,25 kg kárász
- 3 fej vöröshagyma
- őrölt paprika
- 2-3 db tv. paprika
- 2-3 db paradicsom
- só

Elkészítés:

A megtisztított harcsát és pontyot kifilézzük, a pontyfilét beirdaljuk, majd a harcsafilékkel együtt feldaraboljuk és besózzuk, s a hűtőbe félretesszük.

A visszamaradt halcsontokból, a halfejekből, a kárászból, a keszgeből és az összevágott vöröshagymából egy tartalmas alaplevet készítünk, melyet őrölt paprikával fűszerezünk és sóval ízesítünk.

Összevágott friss paprikát és paradicsomot teszünk hozzá, majd addig főzzük, míg a lé erőteljesen halízű nem lesz.

Ezután az alaplevet átpasszírozzuk, belefőzzük a lesózott ponty- és harcsafilét, illetve a haltejet és halikrát.

A tűzről levéve azonnal forrón tálaljuk.

Jó étvágyat!

Szolnoki halkolbász

A halkolbász kultusza tíz éve indult útjára Szolnokon, baráti kezdeményezésként, de mára már sikere túllépett a város, sőt az ország határain is, mondhatjuk, nem véletlenül.

A 2010-ben városunkban megalakult Magyar Halkolbász Lovagrend fő célja a magyar halfogyasztás és az ahhoz kapcsolódó gasztronómiai műveltség kutatása-fejlesztése, a halkolbász-kultúra, valamint a halászati-horgászati, vízgazdálkodási és természetvédelmi hagyományok ápolása, átadása a felnövekvő nemzedékek számára.

Hozzávalók:

- 1 kg halfilé (busa, ponty, harcsa – egyenlő arányban)
- 17 g só
- 15 g darált fokhagyma
- 20 g őrölt piros paprika (édes, csípős – ízlés szerint)
- 2 g darált kömény
- csipetnyi darált szerecsendió
- teáskanálnyi mustár

Elkészítés:

A friss, bőréről leválasztott halfilét 5-6 mm-es lyukátmérőjű rostélyos darálón ledaráljuk.

A darált halhúst a fűszerekkel egybegyúrjuk, majd hagyományos kolbásztöltővel sertés vékonybélbe vagy juhbélbe töltjük – a sertéshúshoz képest kissé lazábban.

A sertéskolbászhoz viszonyított alacsonyabb hőfokon történő sütés előtt a kolbászt célszerű tűvel megszurkálni, hogy a magasabb víztartalom könnyebben távozzon.

A halkolbász felhasználható több hagyományos ételhez is, mint például a paprikás- és rakott krumpli, a kolbászos lecsó, de számos leves kiváló kiegészítőjeként is szolgálhat.

A halkolbász vákuumtasakban fagyasztva 4-6 hónapig megőrzi minőségét, de a hűvösebb évszakokban langyos füstön is tartósítható.

Jó étvágyat!



Szolnoki habos isler

A szolnoki habos isler igazi magyar találmány, mely már több, mint százéves múltra tekint vissza.

Itt, a Tisza fővárosában készült islernek nem sok köze van formáján és csokis bevonatán kívül a közismert, osztrák lekváros süteményhez, a hagyományos islerhez.

A különleges habos édességet Hegedűs László szolnoki cukrász álmolta meg és készítette el elsőként. A helyi különlegességnek számító desszert, egy kakaós linzer lapok közé töltött, főzött, habos, cukormázzal bevont magas sütemény, melyet az egykori Kádár Cukrászdában árusítottak először.

Napjainkban is kizárólag Szolnokon és még néhány környékbeli cukrászdában készítik el, csakúgy, mint száz évvel ezelőtt.

A habos isler mára már nemcsak a szolnokiak kedvence lett: egyre népszerűbb, nagyon sokan jönnek el megkóstolni az ország különböző részeiből és külföldről is, hiszen valóban nem lehet máshol ehhez a kincshez hozzájutni.

Hozzávalók:

A tésztához:

- 58 dkg finomliszt
- 32 dkg margarin
- 16 dkg porcukor
- 2 db tojássárgája
- Fél citrom reszelt héja
- 1 tk sütőpor
- 1 ek víz

A töltelékhez:

- 5 db tojásfehérje
- 150 ml víz
- 40 dkg porcukor
- 2 ek citromlé

A mázhoz:

- 50 dkg tortabevonó (vagy étcsokoládé)
- 6 ek napraforgó olaj

Elkészítés:

Omlós tésztát készítünk a hozzávalókból, és hideg helyen pihentetjük 1-2 órán át.

Ezt követően kinyújtjuk 3-4 mm vastagságúra, és kör alakú szaggatóval kiszúrjuk.

A tésztát sütőpapírral bélelt gáztepsiben világos sárgára sütjük, majd kihűtjük.

Közben a vizet a cukorral felforraljuk, hagyjuk kicsit kihűlni, de még melegen a citromlével ízesített tojásfehérjéhez adjuk, amit gőz felett kemény habbá verünk. Egy-egy kihűlt tésztakorongra nyomószák segítségével habot formázunk, és lefedjük egy másik koronggal. Felolvasztjuk a csokoládét, hozzákeverjük a napraforgó olajat a selymesebb állag elérése érdekében, melybe egyenként belemártjuk a sütitet.

Jó étvágyat!



Aranylakat Bisztró



Árkád Étterem

Finom ebéd vagy vacsora? Kávé? Koktél? Minőségi italok? Egyedül, barátokkal vagy céges ügyfelekkel? Bármelyik lehetőséget is választja, a páratlan látványt nyújtó Aranylakat Bisztróban nem fog csalódní.

A vendéglátóegység kitűnő választás, ha modern, igényes és kimagasló minőségre vágya, hiszen ez a három jelző tükrözi leginkább azt, amit képvisel ez a hely.

A Tisza folyóra néző ablakainak köszönhetően mindezekhez páratlan kilátás is társul, így biztosra mondhatjuk, hogy egy igazán kellemes élménnyel gazdagodnak az ide érkező vendégek.

Szolnok, Olajbányász sétány 1.
www.aranylakatbisztró.hu



Üzletük már több mint 10 éve működik a belváros közepén. A hagyományos, magyaros étlap mellett napi háromféle házas menüajánlattal várják kedves vendégeiket. Mindemellett nyitvatartási időn túl vállalják családi események, rendezvények lebonyolítását és hidegtálak készítését egyaránt.

Szolnok, Magyar utca 1.
www.arkadetterem.com

Bajnok Étterem



Szolnok belvárosában 1993 óta fogadja látogatóit a Bajnok Étterem.

Étlapjuk összeállítására különösen nagy gondot fordítanak, ezért évszaktól-évszakra megújulnak, és újdonsült ételspecialitásokat vonultatnak fel kínálatukban, eleget téve az idényszerűségnek, de szem előtt tartva a hagyományőrzést is.

A pincerészen egy 150 m²-es angol stílusú PUB és egy magyaros stílusú, hangulatos megvilágítású boltíves pinceétterem is helyet kapott, mely előbbinek része egy elkülöníthető rendezvényterem, kiváló helyszínéül szolgálva bankettek, üzleti tárgyalások, állófogadások, osztálytalálkozók színvonalas lebonyolításának egyaránt.

Megújult kerthelyiségük májustól az évszaknak megfelelő étlappal, kellemes környezetben fogadja vendégeit, melyet a szezonális látványkonyha tesz még hangulatosabbá.

Szolnok, Hősök tere 7.
uj.bajnoketterem.hu



Balalajka Orosz Bisztró



A legoroszabb orosz bisztró az országban.

Originális ételek folyamatosan megújuló étlapról a kazah mantitól a szovjet óvodások kedvencéig, a Volga mentéről és a tajgából. Tea, ahogy kell, szamovárból, tradicionális vodkavacsora zakuszkákkal és tósztokkal, élő balalajka műsorral...

Látogasson el Ön is Szolnokon a Balalajka Bisztróba, ha kedveli a családi hangulatot, a hagyományos orosz ételeket, vagy csak éppen szeretne megismerkedni az orosz konyha ízeivel!

Szolnok, Óvoda utca 7/B.
<https://balalajkaoroszbisztro.metro.rest>

Bicskás Székely Fogadó



Az étterem szép, csendes környezetben, Szolnok város egyik zöldövezetében, a Holt-Tisza ágtól mintegy 100 méterre található, mely közétkeztetéssel, ételkiszállítással foglalkozik.

Fogyassza el náluk ebédjét és válasszon mindennap változó, háziass menüajánlataik közül!

Szolnok, Tölgy utca 9.
www.alcsifood.hu



Centrum Önkiszolgáló Étterem és Kávézó



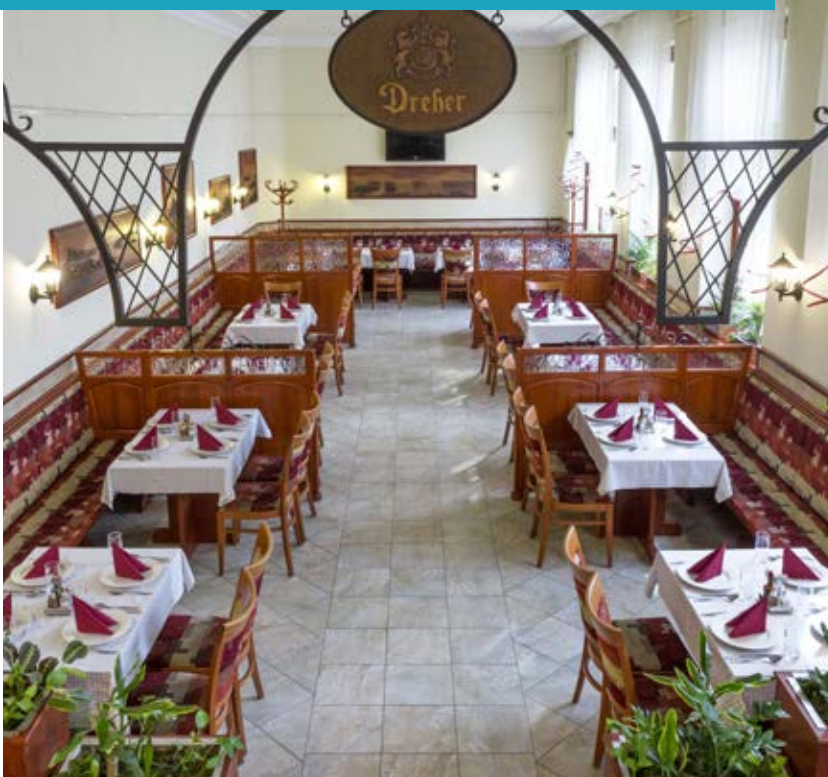
A Szolnok szívében található Centrum Étterem minőségi, gyors és elérhető árú kiszolgálással várja leendő vendégeit.

A kávézó különleges kávékkal és süteményekkel, pontos és udvarias kiszolgálással áll rendelkezésre.

Vállalják családi és céges rendezvények, fogadások lebonyolítását egyaránt.

Szolnok, Kossuth tér 5.

Dreher Étterem Söröző



Evezős Csárda



A Dreher Étterem Söröző több évtizedes múlttal rendelkező vendéglátóegység a Tisza fővárosa szívében.

Vendégeik a napi menü mellett a hagyományos magyaros ízelet és a nemzetközi konyhák ételkülönlegességeit is megkóstolhatják.

A Védnöki-táblás ház címmel is büszkélkedő étterem 100 fő befogadása alkalmas, s ideális helyszíne esküvők, bankettek, konferenciák, magán és céges találkozók megrendezésének.

Különtermük 10-12 fő részére biztosít lehetőséget megbeszélésekhez, tárgyalásokhoz.

Hétvégi estéken pedig hangulatos környezetben bárzongorista várja örökzöld melódiáival a szórakozni vágyókat.

Szolnok, Baross út 7.
www.dreheretterem.hu



A szolnoki Evezős Csárda a Holt-Tisza és a kajak-kenu versenypálya közvetlen szomszédságában várja a hazai ízek kedvelőit. Étlapján a magyar konyha jellegzetes ételei között válogathatnak a kedves vendégek. Fekvése és konyhája által, az Evezős Csárda a Magyar Kajak-Kenu társadalom kedvelt étterme. Magyaros, házias, gyors konyhájával méltán vívta ki a vendégeik elismerését.

A nyári szezonban a kerthelyiséggel bővített étterem 170 főnek biztosít kényelmes étkezési lehetőséget. Az étterem parkolójában a személygépkocsikon túl a buszok parkolása is biztosított. A hét minden napján, reggel 6-tól este 22-ig állnak vendégeik rendelkezésére.

Szolnok, Vízpart körút 1.
www.evezoscсарda.hu

Fekete Tyúk Csárda



Galéria Étterem



Miért jöjjön a Fekete Tyúk Csárdába? Mert hagyományos ízeket, házas ételeket kínálnak minden nap. Mert kiváló helyszín családi, baráti és céges rendezvények számára. Mert nem csak ínycsiklandó fogásokat és nedűket szolgálnak fel, de szállást is nyújtanak, ha szükség van rá.

Szolnok, Vörösmező út 109.
www.feketetyuketterem.hu



A magyaros ízeket kínáló Galéria Étterem csodálatos környezetben, közvetlenül a Tisza-partján, a Tiszai hajósok tere és a Szolnoki Galéria ölelésében található.

Az étterem három szinten szolgálja ki a hozzájuk betérő vendégeket: a földszinti éttermi részben, az első emeleti kávézóban és egy 160 m²-es különteremben, illetve egy 20-30 fő befogadására alkalmas pincehelyiségben.

A késő tavaszi és a nyári hónapokban megnyitják kerthelyiségüket, ahonnan a Tisza folyó nyújt szemet gyönyörködtető látványt.

A Galéria kiválóan alkalmas családi és céges rendezvények lebonyolítására egyaránt.

Szolnok, Szapáry út 1.
www.galeriaetterem.hu

Garden Hotel Wellness és Konferencia



Halászcserda Étterem



A szálloda I. osztályú légkondicionált, szeparálható étterme magas színvonalú kiszolgálással kínál kitűnő lehetőséget üzleti és családi ebédek, vacsorák, valamint különböző rendezvények, állófogadások, eljegyzések, esküvők, ballagási ebédek lebonyolítására 150 főig.

Éttermünk kiegészítéseként két különtermünk kisebb családi rendezvények, üzleti ebédek kiváló helyszínéül szolgál.

Az étlap a magyaros és a nemzetközi ízeket kedvelőknek egyaránt kínál gasztronómiai élvezeteket, az itallap széles választéka pedig a legmagasabb elvárásokat támaztató vendégek igényeit is kielégíti.

Hangulatos kerthelyiségük nyári programjai felejthetetlen élményekkel ajándékozzák meg a szórakozni vágyó vendégeket.

Szolnok, Tiszaligeti sétány
www.gardenhotel.hu



Az Alföld szívében, a Tisza-partján várja kedves vendégeit a Halászcserda Étterem.

Hazai ízekkel és családi környezetben a tradicionális halételek mellett számos tartalmas és ízletes étel várja a hozzájuk betérőket.

A helyiség adottságai alkalmasak családi, illetve baráti összejövetelek, osztálytalálkozók, üzleti vacsorák, de akár kisebb esküvők lebonyolítására is.

Szolnok, Damjanich utca 1.
www.halaszcsardaszolnok.hu

Heaven Bistro étterem és kávézó



HUGO Étterem



Hatalmas választék a város felett. A Heaven Bistro egy modern, igényes étterem, amely központi helyen, a Pelikán Bevásárlóközpont 3. emeletén található.

Tulajdonosa egy olyan helynek álmodta meg, ahol egy gyors ebéd elfogyasztására éppúgy lehetőség van, mint kiszakadni a hétköznapi forgatagból és egy jó étel vagy ital mellett kellemes időt eltölteni. Főként a magyar konyhát, házi ízlést képviselik, de ingyen ételek, valamint kézműves hamburger is szerepel az ajánlataik között.

Szolnok, Ady Endre út 15.
www.heavenbistro.webnode.hu



Az étterem egy szoros barátságnak köszönheti megszületését. A tulajdonosok álma egy elegáns, kifinomult, letisztult formavilágú környezet megteremtése volt, ahol nemcsak a milióval és a megjelenéssel szeretnének a közönség kedvében járni, de az otthonos, barátságos és közvetlen kiszolgálás mellett gyönyörű, látványos és annál finomabb ételekkel kiszolgálni vendégkörüket. Szeretnék, ha a nálunk töltött idő - legyen az egy ebéd vagy egy remek vacsora-, valóban élményt jelentene azoknak, akik hozzájuk látogatnak.

Jöjjenek el és élvezzék az itt töltött idő egész részét, fedezzék fel az étterem valódi hangulatát, komplexitását és minőségét!

Szolnok, Jókai út 12.

Liliomfi Étterem Kávézó



Ahogy az ember beül egy étterembe, rögtön eldönt számos dolgot.

A tudatalattinkban a hangulatnak, a színeknek, a villának, de még a sószórónak is hatása van az étel ízére. A Liliomfi Étterem tulajdonosa és mesterszakácsai úgy döntöttek, igyekeznek tökéleteset kínálni látványban, ízben és körítésben egyaránt.

A menüs- és a la carte étkeztetést kínáló étterembe lépve egy elegáns, visszafogott színekkel operáló, igényes anyagokból készült enteriőrbe jut a vendég.

A konyha alapvetően olasz és magyar gyökerekből táplálkozik, de más nemzeti konyhák nyomai is megtalálhatóak az étlapon.

Szolnok, Táncsics Mihály utca 15.
www.liliomfietterem.hu



Lugas Vendéglő



A Lugas Vendéglő megújult környezetben és étlappal, kibővült terasszal, kedves személyzettel, új arculattal, házias ízekkel várja leendő vendégeit.

Az étteremben nemcsak céges és magán rendezvények, de ballagások, eljegyzések, esküvők és születésnapok lebonyolítására is nyílik lehetőség.

Szolnok, Thököly út 95.
www.lugasvendeglo-szolnok.hu

RepTár Étterem



A RepTár, Szolnok város repülőmúzeuma, egyedülálló repüléstörténeti kiállítóhely Kelet-Európában. A múzeum több, mint 4 500 m² fedett kiállítóterével, és mintegy 60 000 m² alapterületével már mérete okán is figyelemre tarthat számot.

A RepTár nemcsak kiállítóhely, de élményeket és szórakozást kínáló tematikus park is, amely a repülés szerelmesei mellett remek kikapcsolódást kínál családoknak, baráti társaságoknak.

A RepTár hatalmas kiállítás, és bejárni bizony fárasztó lehet. Ezért az Indóház földszintjén étteremmel és kávézóval várnak mindenkit, ha megpihennének egy kicsit. A frissítők és szendvicsek mellett akár egy családi ebédet is elfogyaszthatnak itt, sőt, az étlapon egészséges gyermekmenü is szerepel.

Szolnok, Indóház út 4-6.
www.reptar.hu



Róza Vendéglő



A vendéglő dolgozói számára elsődlegesen fontos a hagyomány és az, hogy vendégeik minden ételük ízében megtalálhassák azt a bizonyos "Ez olyan finom volt, mint otthon" érzést.

Az étterem 1984 óta, a kor akkori első privát vendéglőjeként kezdte el működését. Egy családi házból alakították ki, így igazán otthonos, s ez is nagyban hozzájárul ahhoz, hogy az idelátogatók családi hangulatban tölthetik el náluk az időt.

A hazai alapanyagokból készült ételek helyben fogyasztása mellett vállalják születésnapok, névnapok, keresztelők, eljegyzések, esküvő utáni ebédek és más családi események lebonyolítását maximum 50 főig.

Szolnok, Konstantin utca 36.
www.roza-vendeglo.hu

Tiszti Klub Étterem



Menü? Vasárnapi svédasztalos ebéd? A la carte étkezés?

A Tiszti Klub Étteremben minden lehetséges! Teljeskörű esküvőszervezés akár 250 főig, de a téli időszakban egy egész napos disznóvágás megszervezése ebéddel, vacsorával sem okoz nekik problémát.

Szolnok, Táncsics Mihály utca 9.
www.tisztiklubetterem.hu



Black Cat Café



A múltat, a neves elődököt többféleképpen lehet tisztelni. Másolhatjuk őket, hűen őrizve, szinte konzerválva azt, amit ők létrehoztak. De léphetünk a nyomdokaikba úgy is, hogy megőrizzük szellemiségüket, miközben saját utunkat járjuk.

A Back Cat Café fiatal csapata ez utóbbit választotta, amikor nemrégiben megnyitotta új üzletét az egykori Tünde, illetve Kádár Cukrászda helyén Szolnokon.

Elegáns, egyedi környezetben fogyaszthatunk el náluk egy ízletes kávé, teát, illetve választhatunk a nagyszerű cukrászok keze munkájának köszönhetően akár mentes sütemények közül is, de nyaranta is érdemes betérni hozzájuk, hiszen ízletesebbnél-ízletesebb fagyaltokat is kóstolhatunk a „Tündében”.

Szolnok, Szapáry út 28.

Édes Titok Cukrászda és Fagyizó



Az Édes Titok Cukrászda és Fagyizó édes apró, friss sós, szeletelt sütemények és torták széles kínálatával várja kedves vendégeit.

Tortáikból mindenki megtalálhatja a kedvére valót, változatos ízvilágban készítik el az esküvői, figurális és a hagyományos tortákat is, sőt, megrendelők kívánsága szerint egyedi elképzeléseket is szívesen megvalósítanak.

A kávé, tea, üdítők választéka mellett – a jó idő beköszöntével – saját készítésű olasz kézműves fagyalattal is vendégül látják a hozzájuk betérőket.

Szolnok, Kossuth Lajos út 9.
www.edestitok.hu



Fincsi Free



Finomat, egészségesen!

A Fincsi Free-ételallergiások és tudatosan táplálkozók üzlete már a nevében is összefoglalja mindazt, amit képvisel. Szolnok egyik „mentes” cukrászdája, ahol cukor-, glutén-, tejfehérje-, és tojásmentes sütemények és torták széles választékával és finom olasz kézműves kávéval várják vendégeiket.

Termékeiket nyugodt szívvel ajánlják cukorbeteg, fogyókúrászok, sportolók, szépkorúak, gyermekek, tudatosan gondolkodók és az egészséges életmódot követők számára. Glutén-, tej és tojásmentes édességeiket pedig biztonságosan fogyaszthatják a különféle táplálékallergiában szenvedő vásárlók is.

Szolnok, Szántó körút. 41.



Gyurma Napi Cuki



Marcipán Cukrászda



Szolnok belvárosában, igényes környezetben, édes- és sós sütemények széles palettájával várja meglévő és leendő édesszájú vendégeit a Gyurma Napi Cuki.

Szolnok, Kossuth Lajos út 9.



Minőség és tradíció.

Ez az a két szó, mely leginkább jellemzi a város egyik legpatinásabb cukrászdáját.

A Marcipán Cukrászda 1952 óta létezik Szolnokon, mely első emeletén kiállító teremmel, udvarán pedig egy gyönyörű gyermekbarát kerthelyiséggel bővült.

A Móra László és felesége vezette cukrászda az elsők között kapott Védnöki Táblát az országban, dolgozói hosszú évek óta egy csapatként elkötelezetten dolgoznak azon, hogy a hagyományok megőrzésével mindig a legkiválóbb minőséget és kiszolgálást nyújtsák a vendégeiknek.

Szolnok, József Attila út 126.

Puncs desszertműhely



A Puncs desszertműhely a belvárosban, elegáns környezetben várja vendégeit, ahol helyben készült süteményekkel és tortákkal kedveskedik mindazoknak, akik tojástól, cukortól, laktóztól, szójától vagy éppen gluténtól mentes édességre vágnak.

Szolnok, Lengyel Légyó utca



Szatmári- és Zagyva Cukrászda



Bemutatni egy cukrászdát, egy kávéházat valójában nem lehet. A megismeréshez élmény kell: megállni egy pillanatra, megnyugodni, leülni, belélegezni a kávé és a sütemények illatát, időt tölteni beszélgetésbe merülve vagy a gyermekek játékát szemlélve.

Ezt tartják szem előtt a tulajdonosok, akik a Szatmári- és Zagyva Cukrászdák széles kínálatával várnak minden édesszájú vendéget.

Elkészítenek mindent, „mi szem, száznak ingere”: édes és sós süteményeket, tortakülönlegességeket, sőt, tavasztól kora őszig pedig ízletes fagyaltokat is - mely utóbbit a Zagyva Cukrászdában vásárlók közvetlenül a csodálatos Zagyva-parton is elfogyaszthatnak.

Szolnok, Dr. Sebestény Gyula út 2.
Szolnok, Széchenyi István körút 16.



Agóra Bisztró



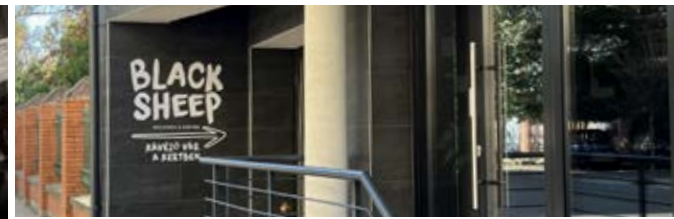
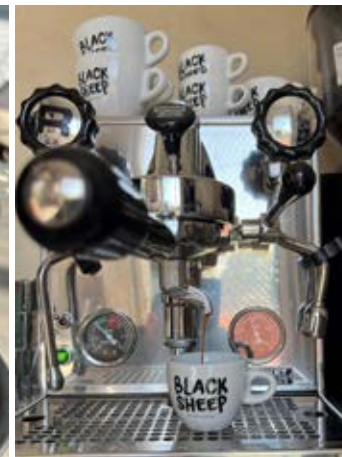
Szolnok kulturális közösségi életének meghatározó helyszíne az Aba-Novák Agóra Kulturális Központ, mely többek között koncertek, előadások, rendezvények kiváló helyszíne. Európai színvonalú kiállítótér, megtekintése akár több órát is igénybe vehet.

A kínálózó programok közepette bizony jó megpihenni egy kicsit, így, ha ellátogat az Agórába, várja Önt a földszinten működő bisztró, ahol minőségi kávék, limonádék, illetve ízletes ételek közül választhat.

Szolnok, Hild János tér 1.



Black Sheep



A Black Sheep kávézó a Sóház Apartman és Panzió földszintjén található, gyönyörű, csendes környezetben, a belvárosban, a Tisza-part közelében.

Minőségi, finom kávé kínálat és szívélyes fogadtatás várja a vendégeket.

Szolnok, Sóház utca 4.

Cafe Frei Szolnok



A Cafe Frei kávéházaiban a vendégek termékeiken keresztül „megköszönhetik” a világot, hiszen mindig frissen pörkölt, arabica ültetvény-kávé ritkaságokból készülnek a kávéitalok.

A kávézóknál különböző receptek alapján készített kávéremek mellett jeges hűsítők, sütemények és teakülönlegességek is szerepelnek a kínálatban.

Szolnok, Hild János tér 1.
www.cafefrei.hu



Korzó Kávéház



A megyeszékhely főterén, a Kossuth téren, a Verseyhy Ferenc Könyvtár szomszédságában szellős, a jó idő beköszönésével napernyőkkel és fákkal övezett kényelmes terrasszal, hangulatos egyedi belső térrel, minőségi és ritka kávékülönlegességekkel és sörökkel várnak mindenkit.

Szolnok, Kossuth tér 2.

Magister products kávézó



A Magister elegáns környezetben, a belvárosban található, ahol nemcsak a natúrkozmetikumok, hanem a mentes sütemények is saját receptúráik alapján készülnek. Igazi büszkeségük a pistáciás MAGISTER torta, az ILLYSCHLER, vagy az ILLYTORTA. Erősségük az egyedi illy kávé-különlegességek készítése, így a Tisza fővárosában kívülről és belülről is felfrissülhet!

Szolnok, Móra Ferenc út 1. fszt. 2.
www.magisterproducts.hu



Mimóza Café



A Mimóza Café Szolnok egyik legkedveltebb parkjában, az Ormos Imre parkban található.

A kávézó közvetlen környezetében minden megtalálható, mely az aktív kikapcsolódást szolgálja. Finom kávékülönlegességek, sütemények és kedves kiszolgálás az, ami várja az ide érkező vendégeket.

Szolnok, Ormos Imre Park,
Városmajor út

New York café & bistro



A New York café & bistro Szolnok belvárosában, a Kossuth téren helyezkedik el.

Étlapjukon az amerikai konyha legkedveltebb gyorsételei találhatóak, itallapjuk kínálatából kedvükre válogathatnak az üdítők, borok, kávék, sörök sokaságából.

Szolnok, Kossuth tér 3.
www.newyorkbistro.hu



Park Bistro



A Park Bistro a Tisza-parti sétány mellett lévő Verseggy park területén található, gyönyörű zöld környezetben, a Tisza folyó szomszédságában, ahol a minőségi kávé kínálat mellett kézműves fagyaltok, glutén-, laktóz-, tej-, hozzáadott cukor- valamint tojásmentes cukrászsütemények közül válogathatnak az ide érkező vendégek.

Szolnok, Verseggy park

TISZApART Café



A megyeszékhely art mozija, a TISZApART Mozi az európai és magyar filmek-, valamint a gazdag irodalmi, képzőművészeti és zenei programkínálat mellett kávézóval is várja a klasszikus- és művészfilm kedvelő közönséget.

Ha megszemjárnának mozi előtt vagy a film megtekintése után, akár a hangulatos kerthelyiségben is elfogyaszthatnak náluk egy ízletes kávé, de számos frissítő is szerepel az itallapon.

Szolnok, Templom út 4.
www.tiszamozi.hu



Szolnok kevinc menüje



Szolnok önkormányzata komoly energiákat fordít a turizmus fejlesztésére, a város értékeinek megismertetésére a város határain túl is. Ezt példázza a helyi gasztronómia kiválóságait összesítő színvonalas képes kiadványunk is, melyet Ön a kezében tart.

Túl kívántunk lépni a megszokott reklámanyagokon, s egy olyan gasztronómiai kínálatot szerettünk volna bemutatni, mely kellően közönségcsalogató lehet.

Városunk lakosságát kértük, hogy segítsenek összeállítani Szolnok kedvenc menüjét és írják meg részünkre, milyen szolnoki levest, főételt, illetve desszertet ajánlanának a városba érkezőknek, kik ezáltal belekóstolhatnak a szolnoki ízekbe, s egy kicsit megismernék ilyen formában is a Tisza fővárosát.

A beérkezett javaslatok alapján az alábbi menüsört ajánljuk a hozzánk érkező kedves vendégeinknek:

Előétel: Haltepertő

Leves: Szolnoki gulyás

Desszert: Szolnoki habos isler

Jó étvágyat!



lásd



éld



ízleld



maradj