pont gasztro

ízek, illatok, zamatok **Szolnokon**

VÁROSHÁZA

Vendégünk!

Kedves

Szalay Ferenc
polgármester

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 élőkről, 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 vágyik, netán szereti az olaszos ízeket, a jó húsos magyar konyhát, az igazán ízletes gulyást vagy egy felejthetetlen tepsis csülökre vágyna, esetleg házi főzésű sörök mellett töltené szívesen az estéjét, az biztosan megtalálja a neki tetsző éttermet.
Jöjjön, ismerje meg Szolnok kedvenc ételeit, ismerjen meg bennünket, szolnokiakat!

szolnok app

A szolgáltatás kiváló lehetőséget ad a városba érkezőknek arra, hogy csupán telefonjukat a kezükben tartva elérjék a város turisztikai kínálatát, a helyi idegenforgalmi vállalkozások aktuális ajánlatait és a programokat. Az applikáció iOS (iPhone) és Android platformon működő okostelefonon használható.

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. Tervező: All in One Nyomda Kft. Fotók: Lescsinszky Zoltán és Szabó Levente.
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: 2018. 05. 31.

tartalom

Szolnoki tepsis csülök 5
Szolnoki gulyás 6
Szolnoki halászlé 8
Szolnoki halkolbász 9
Szolnoki habos isler 10
Szolnok kedvenc menüje 12
Éttermek, cukrászdák, kávézók Szolnokon 13
Bajnok Étterem 14
Balalajka Orosz Bisztró 15
Bicskás Székely Fogadó 16
Centrum Önkiszolgáló Étterem és Kávézó 17
Drake Kapitány Étterem 18
Dreher Étterem Söröző 19
Galéria Étterem 20
Garden Hotel Wellness és Konferencia 21
Halászcsárda Étterem 22
Honey restaurant & club 23
Hotel Tisza Étterem 24
Hozam Wellness és Apartman 25
Jazz Borétterem és Söröző 26
Liliomfi Étterem Kávézó 27
Lugas Vendéglő 28
RepTár Étterem 29
Sörkultusz a Tisza fővárosában 30
Sörárium Szolnoki Interaktív Sörmúzeum 31
CukiStop Cukormentes Cukrászda 32
Édes Titok Cukrászda és Fagyizó 32
Marcipán Cukrászda – Kis Marcipán Fagyizó és Cukrászda 33
Szatmári- és Zagyva Cukrászda 34
Agóra Bisztró 35
Arabica Kávézó 35
Black Cat Cafe 36
Cafe Frei Szolnok 36
Korzó Kávéház 37
New York café & bistro 37
TISZApART Café 38
Wanted Cafe & Bar 38
A térség gasztronómiája – Hazánk cseresznyéskertje, Nagykörű 39

Szolnoki tepsis csülök

A Tisza fővárosa számos olyan gasztronómiai kinccsel rendelkezik, melyek megfelelő gondoskodással, odafigyeléssel, törődéssel, igazán „szolnokiak" tudnak maradni.
A hagyományok lelkiismeretes ápolásával nagyanyáink, nagyapáink 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!

Szolnoki gulyás

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 bográcsés 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 fagyi 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
- zsiradék
- só
- bors
- pirospaprika

Elkészítés:
A húst és a burgonyát kockákra, a zöldpaprikát és a paradicsomot szeletekre vágjuk, a fokhagymát összezúzzuk.
Egy kevés zsiradékon az apróra vágott vöröshagymát megpirítjuk, hozzáadjuk a pirospaprikát, a fokhagymát és elkeverjük.
Hozzátesszük 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 pontyfiléket beirdaljuk, majd a harcsafilékkel együtt feldaraboljuk és besózzuk, s a hűtőbe félre tesszük.
A visszamaradt halcsontokból, a halfejekből, a kárászból, a keszegből 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 hal ízű nem lesz.
Ezután az alaplevet átpasszírozzuk, belefőzzük a lesózott ponty- és harcsafiléket, 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!

Magyar Halkolbász Lovagrend

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 álmodta 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.

Szolnoki habos isler

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 nyomózsák segítségével habot formázunk, és lefedjük egy másik koronggal.
Felolvasztjuk a csokoládét, hozzákeverjük a napraforgó olajat a selymesebb állag elérése érdekében, melybe egyenként belemártjuk a sütiket.

Jó étvágyat!

Szolnok kedvenc menüje

Szolnok Megyei Jogú Város 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 belekóstolhatnának a szolnoki ízekbe, s egy kicsit megismernék ilyen formában is a Tisza fővárosát.

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

Előétel: Haltepertő
Leves: Szolnoki gulyás
Desszert: Szolnoki habos isler

Jó étvágyat!

Éttermek, cukrászdák, kávézók Szolnokon

Éttermek

Árkád Étterem – Magyar utca 1.
Bajnok Étterem – Hősök tere 7.
Balalajka Orosz Bisztró – Óvoda utca 7/B.
Bár-Ka Étterem – Baross út 52.
Bicskás Székely Fogadó – Tölgy utca 7-9.
Café Merci Gourmet House – Szapáry út 3.
Centrum Önkiszolgáló Étterem – Kossuth tér 5.
Dandár Étterem - József Attila út 83.
Drake Kapitány Étterem – Jókai utca 12/a.
Dreher Étterem Söröző – Baross út 7.
Evezős Csárda – Vízpart körút 1.
Galéria Étterem – Szapáry út 1.
Garden Hotel Wellness és Konferencia – Tiszaligeti sétány
Halászcsárda Étterem – Damjanich utca 1.
Honey restaurant & club – Baross út 1.
Hotel Tisza Étterem – Verseghy park 1.
Hozam Wellness és Apartman – Mária út 27.
Jazz Boréterem és Söröző – Sóház utca 8.
Kápolna Étterem – Kápolna út 5.
Kis Tisza Étterem – Verseghy park 1.
Liliomfi Étterem Kávézó – Táncsics Mihály utca 15.
Lugas Vendéglő – Thököly út 95.
RepTár Étterem – Indóház út 4-6.
Róza Vendéglő – Konstantin utca 36.
Sólyom Étterem és Bár – Sólyom utca 1.
Sörárium Szolnoki Interaktív Sörmúzeum – Kossuth tér 9.
Tiszti Klub Étterem – Táncsics Mihály utca 7-9.

Cukrászdák

Adria Fagyizó Cukrászda – Jászkürt utca 1.
CukiStop Cukrászda – Szántó krt. 41.
Édes Titok Cukrászda és Fagyizó – Kossuth Lajos út 9.; Simon Ferenc utca
Gyurma Napi Cuki - Kossuth Lajos út 9.; Baross út 45-51.
Kis Marcipán Cukrászda – Mártírok útja 43.
Marcipán Cukrászda – József Attila út 126.
Szatmári Cukrászda – Széchenyi István körút 16.
Zagyva Cukrászda – Dr. Sebestény Gyula út 2.

Kávézók

Agóra Bisztró – Hild János tér 1.
Arabica Kávézó – Ady Endre út 28.
Black Cat Cafe – Szapáry út 15.
Cafe Frei Szolnok – Hild János tér 1.
Centrum Kávézó – Kossuth tér 5.
Heaven Bistro étterem és kávézó – Ady Endre út 15.
Korzó Kávéház – Kossuth tér 2.
New York café & bistro – Kossuth tér 3.
Rosso Kávézó – Ady Endre út 28/A.
TISZApART Café – Templom út 4.
Wanted Cafe & Bar – Szapáry út 16.

Bajnok Étterem

Szolnok belvárosában 1993 óta fogadja látogatóit a Bajnok Étterem.
Étlapjuk összeállítására különösen nagy gondot fordítanak, ezért évszakról-évszakra megújulnak, és újdonsült ételspecialitásokat vonultatnak fel kínálatukban, eleget téve az idényszerűségnek, de szem előtt tartva a hagyományőrzést is.
A pincerészben 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.

5000 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 családias hangulatot, a hagyományos orosz ételeket, vagy csak éppen szeretne megismerkedni az orosz konyha ízeivel.

5000 Szolnok, Óvoda utca 7/B.

Bicskás Székely Fogadó

Az étterem szép, csendes környezetben, Szolnok város egyik zöldövezetében, a Holt-Tisza ágtól mintegy 100 méterre található.
A Bicskás Székely Fogadó közétkeztetéssel, ételkiszállítással, rendezvények, céges és családi összejövetelek megszervezésével és lebonyolításával foglalkozik.
Vacsorák, kerti partik megszervezését is vállalják kemencében készített ételekkel, valamint faszénen sült ételkülönlegességeikkel 30 főtől 220 főig.
130 fős éttermükben reggeli, ebéd, vacsora igényelhető, 220 fős konferenciatermük pedig nagyobb rendezvények, lakodalmak lebonyolítására is alkalmas.

5000 Szolnok, Tölgy utca 7-9.
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.

5000 Szolnok, Kossuth tér 5.

Drake Kapitány Étterem

A belvárosban található étterem Sir Francis Drake angol kalózról kapta nevét, ki 1567 és 1572 között számos zsákmányoló expedíciót vezetett a Karib-tenger partján.
A vendéglő napi kínálata mellett alkalmas színvonalas rendezvények lebonyolítására is változatos formában, legyen az akár esküvő, születésnapi parti, vagy céges rendezvény, esetleg osztálytalálkozó.
24 fős különtermük pedig elegáns és lazább hangulatú rendezvények lebonyolításának is kiváló helyszíne.

5000 Szolnok, Jókai utca 12/a.
www.drakeetterem.hu

Dreher Étterem Söröző

A Dreher Étterem Söröző több évtizedes múlttal rendelkező vendéglátóegység a Tisza fővárosa szívében. Vendégeik a napi menü mellett a hagyományos magyaros ízeket és a nemzetközi konyhák ételkülönlegességeit is megkóstolhatják.
A Védnöki-táblás ház címmel is büszkélkedő étterem 100 fő befogadására alkalmas, és ideális helyszíne esküvők, bankettek, konferenciák, magán és céges találkozók megrendezésének.
Különtermük 10-12 fő részére biztosít lehetőséget diszkrét megbeszélésekhez, tárgyalásokhoz. Rendezvénytermük 200 fő befogadására alkalmas, emellett külső helyszínen is vállalnak „party service" ellátást létszámtól függetlenül.

5000 Szolnok, Baross út 7.
www.dreheretterem.hu

Galéria Étterem

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.

5000 Szolnok, Szapáry út 1.
www.galeriaetterem.hu

Garden Hotel Wellness és Konferencia

A szálloda I. osztályú légkondicionált, szeparálható étterme magas színvonalú kiszolgálással ad kitűnő lehetőséget üzleti és családi ebédek, vacsorák, valamint különböző rendezvények, állófogadások, eljegyzések, esküvők, ballagási ebédek lebonyolítására 150 főig.
Éttermük kiegészítéseként két különtermük 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 támasztó vendégek igényeit is kielégíti.
Hangulatos kerthelyiségük nyári programjai felejthetetlen élményekkel ajándékozzák meg a szórakozni vágyó vendégeket.

5000 Szolnok, Tiszaligeti sétány
www.gardenhotel.hu

Halászcsárda Étterem

Az Alföld szívében, a Tisza-partján várja kedves vendégeit a Halászcsárda Étterem.
Hazai ízekkel és családias 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.

5000 Szolnok, Damjanich utca 1.
www.halaszcsardaszolnok.hu

Honey restaurant & club

A Honey restaurant & club a megyeszékhely központjában helyezkedik el, mely modern hangulatú étterem és pub jellege miatt közkedvelt minden korosztály számára.
Az étteremben a vendégeknek nemcsak menü-, hanem á la carte fogyasztásra is lehetősége nyílik.

5000 Szolnok, Baross út 1.
www.honeyrestaurant.hu

Hotel Tisza Étterem

A Hotel Tisza Étterem közvetlenül a Tisza-parti sétányon fekszik, így egy-egy étkezés során a szőke folyó látványa szolgáltat gyönyörű hátteret.
A visszafogott színeknek, finom kiegészítőknek és a változatos megvilágításnak köszönhetően kellemes élményben lehet része az ide látogató vendégeknek.
Naponta megújuló séfajánlatuk változatos fogásokat kínál, de minőségi étel- és italválasztékok széles kínálata is szerepel étlapjukon.

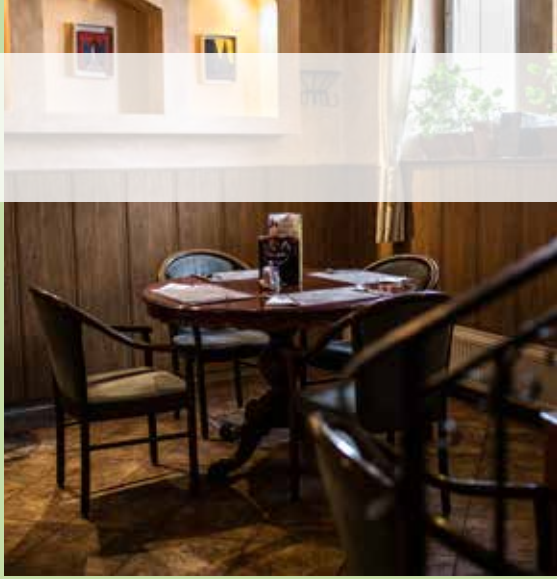
5000 Szolnok, Verseghy park 1.
www.hoteltiszaetterem.com

Hozam Wellness és Apartman

A szállodával egy épületben található Védnöki Táblás Étterem kiválóan alkalmas állófogadások, konferenciák, megbeszélések, zártkörű ebédek, vacsorák lebonyolításához.
Az étterem a magyar és nemzetközi konyha széles kínálatával, borkülönlegességekkel, menüs- és á la carte étkeztetéssel várja leendő vendégeit.

5000 Szolnok, Mária út 27.
www.hozamhotel.hu

Jazz Borétterem és Söröző



A Jazz Borétterem színvonalas konyhával és válogatott borokkal áll a vendégek rendelkezésére. Az étlapon hagyományos magyar ételek és nemzetközi fogások egyaránt szerepelnek, a konyha egyedi különlegességeket is kínál.

A boros szortiment mintegy félszáz tételt ajánl a borszeretők számára, magyar és külföldi palackokat ugyancsak szerepeltetve a borlapon.

A Jazz Söröző arculatát pedig egyetlen egyszerű elv határozza meg: kizárólag kiemelkedő minőségű söröket kínálnak vendégeiknek.

Céljuk, hogy a megye első kézműves sörözőjeként olyan magyar és külföldi kézműves söröket ajánljanak, melyek kóstolása korábban nem tapasztalt élményt jelent a vendégek számára, kik örömmel térnek vissza, hogy megismerjék a teljes kínálatot, megízleljék a szezonális söröket és más újdonságokat.

A Jazz Borétterem és Söröző vállalja zártkörű rendezvények, bankettek, vacsorák, borbemutatók, osztálytalálkozók, családi rendezvények, születésnapi bulik, szalagavató bankettek szervezését és lebonyolítását is.

5000 Szolnok, Sóház utca 8.
www.jazzpub.hu

Liliomfi Étterem Kávézó

Ahogyan 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 á 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.

5000 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.

5000 Szolnok, Thököly út 95.
www.lugas-vendeglo.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.

5000 Szolnok, Indóház út 4-6.
www.reptar.hu

Sörkultusz a Tisza fővárosában

A feljegyzések szerint Szolnok városában egykoron is állt egy serfőzde:
A török ostromot követően a sok elpusztított épület között a korabeli serfőzde különös módon teljesen épen maradt, 1722-re pedig már három sörüzem is működött a településen.
A megyeszékhelynek innentől kezdve az 1960-as évekig folyamatosan volt helyben készült söre.

Ennek a hagyománynak állít emléket a Sörárium is, ahol számos magyar kisüzemi sörkülönlegesség is elérhető, sőt, van, amit helyben főznek.

Sörárium Szolnoki Interaktív Sörmúzeum

A Sörárium interaktív sörmúzeum, sörfőzde és gasztropub is egyben. Olyan turisztikai és vendéglátóhely, mely szellemiségét átjárja a sörkultúra iránti tisztelet, és ezt a megbecsülést Magyarországon egyedülálló gasztrokulturális tér létrehozásával fejezi ki. A sörmúzeum és étterem a városháza hűvös, hangulatos, steampunk stílusban kialakított pincéjében található.

Ez az exkluzív milió nem csak a sörkedvelők, baráti társaságok, de családok számára is kiváló kikapcsolódási lehetőség. A Sörárium nem csupán egy egyedi hangulatú és kínálatú söröző, hanem teljes értékű kiállítás a sör felfedezéséről, fejlődéséről, a sör kultúrtörténeti hatásairól. A kiállításon túl továbbá számos interaktív eszköz, gyerekfoglalkoztató, látványfőzde és söröző is várja a látogatókat.

5000 Szolnok, Kossuth tér 9.
www.sorarium.hu

CukiStop Cukormentes Cukrászda

Finomat, egészségesen!
A CukiStop Cukrászda Szolnok első cukormentes cukrászdája, ahol cukor-, glutén-, tejfehérje-, és tojásmentes sütemények, torták széles választékával, valamint finom olasz kézműves kávéval várják vendégeiket.
Termékeiket nyugodt szívvel ajánlják cukorbetegek, fogyókúrázók, sportolók, szépkorúak, gyermekek, tudatosan gondolkodók és az egészséges életmódot követők számára. Glutén-, tej és tojásmentes édességeiket pedig biztonsággal fogyaszthatják a különféle táplálék allergiában szenvedő vásárlók is.

5000 Szolnok, Szántó körút 41.

Édes Titok Cukrászda és Fagyizó

Az Édes Titok Cukrászda és Fagyizó mindkét üzletében 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, megrendelőik kívánsága szerint egyedi elképzeléseket is szívesen megvalósítanak.
A kávé, tea, üdítők választéka mellett – a jó idő beköszöntével – saját készítésű olasz kézműves fagylalttal is vendégül látják a hozzájuk betérőket.

5000 Szolnok, Kossuth Lajos út 9.
5000 Szolnok, Simon Ferenc út
www.edestitok.hu

Marcipán Cukrászda - Kis Marcipán Fagyizó és Cukrászda

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.
A cukrászda „kistestvére", a Kis Marcipán Cukrászda 2017-ben nyitotta meg kapuit, s a jó idő beköszöntével várja a RepTár Interaktív Repülőmúzeummal szemben a Marcipán Cukrászdában megszokott minőséggel leendő és meglévő vendégeit egyaránt.

5000 Szolnok, József Attila út 126.
5000 Szolnok, Mártírok útja 43.
www.marcipanszolnok.com

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 tartja szem előtt Szatmári Imre tulajdonos és kollégái is, kik a Szatmári- és Zagyva Cukrászdák széles kínálatával várnak minden édesszájú vendéget.

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

5000 Szolnok, Dr. Sebestény Gyula út 2.
5000 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 kínálkozó 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.

5000 Szolnok, Hild János tér 1.

Arabica Kávézó

Nyitott könyvespolc, kézműves és helyi termékek, rengeteg kávé, tea és személyesség. Többek között ezek jellemzik Szolnok egyik legrégebben működő, s egyben legkisebb kávézóját, mely már sok-sok éve várja vendégeit.
Amennyiben egy csendes helyre, egy kis különlegességre vágyik, netán régi fényképezőgépeket nézegetne, könyvet olvasna kávézás közben, mezőtúri sós perecet vagy akár homoktövis italokat, csokoládékat kóstolna, időzzön el Ön is a város egyik ékszerdobozában, az Arabica Kávézóban.

5000 Szolnok, Ady Endre út 28.

Black Cat Cafe

A Kávékorzó Magazin 2017-ben a legkedveltebb kávézónak ismerte el a szolnoki helyet, mely a város szívében, frekventált helyen található, barátságos környezetben.
Az újhullámos hangulatot a pult mellett található megvásárolható kávék, kávédeszszertek, alternatív kávékészítési eszközök és teával teli polc tovább fokoznak.
Többek közt bőséges választék, tökéletes kávés italok, cukor-, laktóz, és gluténmentes, paleo- és vegán süteménykülönlegességek, okleveles baristák, kedves kiszolgálás az, amit e remek kávézó kínál a vendégeinek.

5000 Szolnok, Szapáry út 15.

Cafe Frei Szolnok

A Cafe Frei kávéházaiban a vendégek termékeiken keresztül „megkóstolhatják" a világot, hiszen mindig frissen pörkölt, kézzel többször átválogatott, arabica ültetvény–kávé ritkaságokból készülnek az italok.
A kávézókban különböző receptek alapján több, mint 70 kávéféleséget kínálnak a vendégek részére, s az összes jelentős „kávé–konyha" (olasz, francia, japán, arab, amerikai, latin) megtalálható náluk.

5000 Szolnok, Hild János tér 1.
www.cafefrei.com

Korzó Kávéház

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

5000 Szolnok, Kossuth tér 2.

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.

5000 Szolnok, Kossuth tér 3.
www.newyorkbistro.com

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

5000 Szolnok, Templom út 4.
www.tiszamozi.hu

Wanted Cafe & Bar

Szolnok szívében egy igazi western stílusú kávézó és bár vár minden kedves vendéget a napszakhoz igazodó kínálattal: napközben eredeti olasz kávéval, friss péksüteményekkel, szendvicsekkel, gyümölcsös turmixokkal, esténként pedig kellemes borokkal, változatos koktélokkal, illetve kézműves sajt- és sonkaválogatásokkal.
Számukra a vendégek elégedettsége a legfontosabb, ezért a lehető legmagasabb minőséget kínálják, elérhető áron.
Kulcsfontosságú szerepet tulajdonítanak a környezetvédelemnek, így természetes alapanyagokkal, környezetvédő megoldásokkal dolgoznak.

5000 Szolnok, Szapáry út 16.

A térség gasztronómiája – Hazánk cseresznyéskertje, Nagykörű

Napjaink utazói nemcsak az alföldi tájtól teljesen szokatlan, lágy, dimbes-dombos lankái miatt látogatják hazánk cseresznyéskertjét, hanem a paraszthá zak egyszerű szépségéért, a Tisza homokos partjáért, a vadregényes ártérért, de mindenekelőtt a zamatos cseresznyéért.

Nagykörű büszkesége Magyarország legnagyobb egybefüggő, több, mint száz hektáros cseresznyése, ahol a 19. században Petrovay György földbirtokos honosította meg az immár Petrovay nevét viselő, Germersdorfihoz hasonló, ám csak itt fellelhető tájfajtát.

Egyedülállóan gazdag cseresznyefa-gyűjtemény található a templomkertben, ahol közel 100 fajtája terem a világ egyetlen szív alakú gyümölcsének.

Nagykörű turizmusa olyan egyedi, csak itt átélhető élményeket kínál, ami a helyi történeti múltra, táji adottságokra épül. Ősgyümölcsösök, legelők, élő vizek, és az itt élők tudása csodálatos gasztronómiát szült, mely végigkíséri rendezvényeiket.

RÉPTÁR

SZOLNOKI REPÜLŐMÚZEUM

www.reptar.hu