

GAZDAKÖR  
VENDÉGLŐ

• ÉTLAP •

# LEVESEINK

---

---

## **Tyúkhúsleves finommetélttel**

**590 Ft**

*Az idei begyes tyúkból sok zöldséggel és fűszerrel levest főzök, ahogy a Nagytól láttam és hogy tartalmas legyen, a végén belevetek egyadagnyi metélttészta.*

## **Erdei gombaleves**

**620 Ft**

*A kerek erdő legszebb részéről összegyűjtött illatozó gombákból ízes levest főzök.*

## **Hagymakrémleves cipóban**

**790 Ft**

*Nagyon sok hagymát vajon megpárolok, átpasszírozom és jó ízű krémlevest főzök, amivel tálaláskor megtöltök egy cipót és elhalmozom reszelt sajttal.*

## **Jókai bableves**

**650 Ft**

*Friss kenyérral, száraz fröccsel és régi emlékekkel a legjobb.*

## **Tárkonyos raguleves**

**650 Ft**

*A húst kevés hagymán megpirítom, ezután hozzá dobok mindenféle zöldséget, felöntöm vízzel és ízesítem tárkonyecettel, borssal. Amikor minden megpuhult benne, besűríttem, tejszínt borítok hozzá és ellenőrzöm az ízeket, majd forrón tálalom is.*

## **Nagyi füstölt húsos bablevese, savanyú káposztával 650 Ft**

*Isteni bablevest főzött az én Nagyikám, akkor még igazi házi füstölt hússal, amit nyakon csapott még egy kis savanyú káposztával, hogy nehezebben mozogjunk. Ezt próbálom én utánozni. (A mozgást már sikerült!)*

### ***Kedves Vendégeink!***

***Ételeink többségéből fél adagot is rendelhetnek,  
ebben az esetben az ár 70%-át számoljuk.***

***Az ételárak a köretet is tartalmazzák.***

***Áraink Forintban értendők és tartalmazzák az áfát.***

# ELŐÉTELEINK, HÚSNÉLKÜLI ÉTELEINK

---

---

## **Cézár saláta**

**1250 Ft**

*Jégsaláta csirkehússal, leöntve Cézár öntettel, amire pirított kenyér kockát szórok.*

## **Rántott camembert**

**2150 Ft**

*A sajtot szeletelem majd nagy odaadással panírozom, hogy a forró olajban nehogy szétfolyjon. Rizs halom mellé tálalom és némi áfonyalekvárral teszem még izgalmasabbá.*

## **Rántott trappista hasáburgonyával**

**2150 Ft**

*Keresek a hűtőben egy szép szelet sajtot, majd kirántom, hogy a hasáburgonyával és a tartármártással jó ízűen falatozhasson.*

## **Őszibarack füstölt sajttal grillezve**

**960 Ft**

*Az őszibarackot füstölt sajttal befedem, és a grillsütőben hagyom, míg a sajt megpirul, hogy ne tűnjön szegényesnek, egy kis rizst formázok mellé. Ezt az ételt akkor ajánlom mikor olyanunk van, hogy „ennék is meg nem is”.*

## **Sajos túrógombóc paraj ágyon**

**1150 Ft**

*A remegősre sikerült, sajtokkal készült túrógombócot ráhelyezem a paraj ágyra, no meg a tányérra. Az ízeokről, mondjon Ön véleményét!*

## **Három sajt rántva balzsamecetes salátával**

**2150 Ft**

*Ízelítőnek kirántok egy szelet Trappistát, egy szelet Füstölt sajtot és egy szeletet a Camambertből. A friss saláta mellé küldök egy kis tartármártást is.*

## **Erdei gombás metélt, parmezánnal szórva**

**1150 Ft**

*Tejszínnel, sok petrezselyemmel készítek erdei gombákkal egy sima mártást, amibe beleforgatom a kifőtt metélt tésztát. A tálalásnál megszóróm parmezán sajttal.*



## HAL KÜLÖNLEGESSÉGEINK

---

---

### **Roston sült lazac parajos galuskával** **2980 Ft**

*A parajt fokhagymával, megpirítom, tejszínnel a kifőtt galuskával összekeverem, addig hagyom szikkadni, míg a lazac megsül, és együtt tálalom.*

### **Lazac szelet erdei gombás metélttel** **2980 Ft**

### **Harcsapaprikás túrós galuskával** **2650 Ft**

*A harcsából napról-napra finomabb paprikást készítek, (a mai már tényleg fenséges) amit forró túrós galuskával tálalok.*

### **Parajkrémes harcsa** **2650 Ft**

*Sűrű besamelmártásba parajt és sajtot keverek, ez alá dugom a sült harcsa szeletet, amit ezután a forró sütőbe rejtek egy kis pironkodásra és rizzsel küldöm a pincérrel.*

### **Halas tál 2 személyre** **6850 Ft**

*A tálra teszek Tengeri halat rántva, Kéksajtos Lazacot és Parajkrémes Harcsát. Rizzsel és burgonyával tálalom. Kettesben egy üveg borral, két pohárral!?*

### **Garnéla nyárs fokhagymás, paradicsomos metélttel** **2580 Ft**

*A garnélákat nyársra húzom, majd megsütöm és fokhagymát meg petrezselymet szórok rá. Fűszeres paradicsomba forgatott metéltet adok mellé.*

### **Afrikai harcsafilé rántva citromos salátával** **2650 Ft**

*Egy kicsit másként készítjük, mint máshol.*



# FŐÉTKEK CSIRKEHÚSBÓL

---

## Csobánkai csípős csirke

2150 Ft

*A négyféle hagymát kevés olajon egymásnak ereszttem, rádobom a kockákra vágott húst és nyakon csapom egy kis chilivel, hogy tudják ki az erősebb. Egy kevés fűszerrel igazítok, rajta és jól megizzasztom őket. Rizs és legalább két fröccs illik hozzá. Jó izzadást kívánok!*

## Csirkemell zöldségbundában rizzsel

2150 Ft

*Cukkinit, sárgarépat, zellert lereszelem, összekeverem tojással, fűszerrel, liszttel, tejjel, majd ebbe a masszába forgatva rostlapon megsütöm a melleket.*

## Görög csirkemell

2050 Ft

*A csirke mellét a hozzá illő fűszerekkel megszórom, gyorsan megsütöm. A tányéron eligazítom a görög salátát, mellé terítem az illatozó húsokat, amit megpakolok olívbogyóval és feta sajttal. Ettől még az álmunk is nyugodt lesz.*

## Erdei gombás csirkemell

2320 Ft

*A roston sült csirkemellhez készíték az erdei gombából, a tejszínből, a fűszerekből és a parmezán sajtból egy takarónak valót, majd a rizzsel tányérra fektetem.*

## Brokkolis fetás csirkemell

2150 Ft

*A csirkemelleket felaprítom, vajon megpirítom, hozzáteszem a brokkoli darabokat, ízesítem, tej színnel mártást adok neki és belemelegítem a kockára vágott feta sajtot. A sajtól igazán kellemes ízt kap a csirke, amit krokettal javasolok mártogatni.*

## Paprikás csirkemell galuskával

2150 Ft

*Ahogy megszoktuk, tejjel.*



# FŐÉTKEK PULYKAHÚSBÓL

---

---

## Göngyölt pulykamell

2230 Ft

A kisebb szelet húsokat illően fűszerezem, majd bacon szalonnába öltöztetem. Forró rostlapon addig sercegettem, míg a szalonna megpirosodik. Közben fokhagymát pirítok, amit tejszínnel a sült fűszeres burgonyához keverek. A tányér felére burgonyát borítok, mellé pedig a húsokat fektetem.

## Tuti néni finomsága

2250 Ft

A pulykamellét klopfolás után gazdagon betöltöm bacon szalonnával, camembert sajttal, bepanírozom, és olajban kisütöm. Rizzsel, sültburgonyával körítem, és feltétlenül adok mellé a vörösboros áfonyamártásból, amit csak finomabb falatokhoz használok.

## Parmezános pulykamell

1950 Ft

A zsemlemorzstát összekeverem a reszelt parmezánnal, ebben meghempergetem a pulykám mellét, és roston megsütöm, aztán rizzsel küldöm is a mi drága pincérünkkel.

## Roqforttal töltött pulykamell

2250 Ft

A zsenge pulyka mellét megkenem roqforttal ízesített besamellel, rudakká tekerem, bundázom és kisütöm. Rizzsel, befőtt társaságában adom asztalra.

## Pulykamell aszalt szilvával

2250 Ft

A formásra kivert pulykamellre ráteszem a sonkát, sajtot, és a mag nélküli aszalt szilvát. Felgöngyölöm, panírozom, és bő olajban kisütöm. Rizs és sült krumpli való hozzá.

## Dijoni pulykamell

1950 Ft

A sűrű majonézhez keverek sajtot, dijoni mustárt, fehérborsot. Mikor az ízek már összeszoktak bőven, bekenem vele a megsült pulyka mellett. Fokozva a finomságot szórok rá sajtot, és egy pirulásért bedugom a forró sütőbe. Rizs és sültburgonya mellé teszem egy kis díszítéssel.

## Pulyka bécsi hasáburgonyával

2250 Ft

Nagy szelet pulykamell kirántva.

# FŐÉTKEK SERTÉSHÚSBÓL

---

---

## Deákok öröme

2150 Ft

*Két szelet karajt kirántok, úgy, mint otthon, de én fokhagymás tejföllel is meglocsolom. Héjában sült burgonyával adom (1848-ban a Deákok örömeire sütötték ki).*

## Szepe bácsi kedvence

2250 Ft

*Két szelet karaj közé rejtek egy darab sonkát és kevés párolt savanyú káposztát. Ezt megforgatom a reszelt burgonyával készített bundában, és forró olajban kisütve burgonyával tálalom.*

## Sajttal, sonkával töltött sertésborda

2100 Ft

*Én is úgy készítem, mint máshol, csak jobban. Rizst és burgonyát tálalok mellé.*

## Erdei gombás szűzragu

2550 Ft

*A szűz darabokat megpirítom, az erdei gombával, paprikával, paradicsommal friss ízű ragut készítek a rizs mellé.*

## Manyi néném turpissága

2550 Ft

*A már régebb óta befűszerezett szűzerméket beöltöttem bacon szalonnába és rádobom a vasrostélyra, hadd süljenek. Tálaláskor megágyazok nekik a már elkészített vörösboros áfonyamártással. Párolt rizzsel tálalom.*

## Falusi rántott borda

2100 Ft

*Addig forgolódom a kamrában, míg nem találok jóízű füstölt kolbászt, belekarikázom a két szelet hús közé egy darab vöröshagymával, bepanírozom, kirántom és egy kis burgonyával, azonnal megeszem (azért jut belőle a vendégnek is). Egy nagy korsó hideg sör mindig kívánkozik utána.*



# FŐÉTEK MARHAHÚSBÓL

---

---

## Spenótos, kéksajtos bélszíncsíkok

3550 Ft

*Vajra teszem a parajt, szórok rá fokhagymát, borsot, kéksajtot és összeemelegítem őket, majd tejszínnel mártássá alakítgatom. Közben a csíkokra vágott bélszínt hirtelen megpirítom, és az egészet összeforralom. Tálaláskor, úgy, mint magamnak krokettet dobálok mellé, mert így az igazi!*

## Cordon bleu

3550 Ft

*Az érett bélszínszeletre sonkát és sajtot tesztek, összegöngyölöm, és panírozás után megsütöm. Rizzsel, sült krumplival tálalom.*

## Gombaszedő bélszínszelete

3550 Ft

*A barna mártásomat erősítem, vörösborral, mazsolával, erdei gombával, majd ehhez sütök csinos bélszínszeletet és krokettet tesztek mellé.*

## Bélszínszelet borkereskedő módra

3550 Ft

*A barnamártásba úsztatott gombát és csirkemájat ráborítom a rostélyon sült bélszínszeletekre. Mellé dobok néhány krokettet, hogy legyen mivel a szaftot kitunkolni.*

## Bélszínszelet ördögünk kedvére

3550 Ft

*Ez úgy kezdődik, hogy (meg kell rendelni) készíték egy finom barnamártást, amibe dobok néhány darab erős paprikát és főzök egy tál galuskát. A tejszínt a sajttal, sóval, borssal felmelegítem és beleborítom, a nokedlit, majd hagyom a tűzhely szélén melegedni. Mivel az ördög soha nem alszik jobb, ha a roston sercegő bélszínekről egy percre sem veszem le a szemem, s amint megsült a tányéron lévő sajtos galuska mellé teszem és ráborítom a mártást.*





# TÁLAINK

---

---

## Bőségek bősége 4 személyre

9660 Ft

*Előkerítem a legnagyobb tálat és telepakolom 4 személyre. Falusi rántott bordával, göngyölt pulykával, Orly módon készült csirkemellel, rántott füstölt sajttal és rántott sonkával. Rizzsel és sült krumplival tálalom.*

## Vörösvári finomságok 2 személyre

5240 Ft

*Egy kisebb (nem kicsi!) tálra formásan elrendezem a Tuti néni finomságát, a Zöldség bundás csirkemellet, és az Erdei gombás szúragut, majd megdízítem, vegyes köretet teszek mellé, és Önökre bízom.*

## Gazda tál sörhöz, borhoz 1 személyre

2950 Ft

*Előveszek a hűtőből egy szelet szűzermét, egy szelet bélszínt és egy szelet füstölt sonkát, majd rostlapon megsütöm őket és párolt savanyú káposztával, valamint burgonyával tálalom, hogy az asztaltársaság sörözését, borozását elősegítsem.*

# GYEREKEK KEDVENCEI

---

---

## Rántott sertésborda

1350 Ft

*Úgy, mint Anyu otthon én is sütök Neked egy szelet húst és sült krumplit. Akár kérheted csirkéből vagy pulykából is!*

## Roston sült pulykamell

1350 Ft

*Ha nem szereted a bundás húst, a kedvedért megsütjük nélküle is. Mit kérsz hozzá köretnek? Más húsból is kérheted.*

## Csirkemell Orly módra

1350 Ft

*Ezt a husit egy sörös palacsinta tésztába bundázom a kedvedért, és persze ehhez is sült krumpli jár.*

## Rántott trappista

1350 Ft

*Keresek a hűtőben egy szép szelet sajtot, majd kirántom, hogy a sült krumplival és a tartármártással jóízűen falatozhass.*

## SALÁTAFÉLESÉGEINK

---

---

<b>Görög saláta</b>	<b>750 Ft</b>
<b>Uborkasaláta</b>	<b>480 Ft</b>
<b>Paradicsomsaláta</b>	<b>480 Ft</b>
<b>Házi káposztasaláta</b>	<b>450 Ft</b>
<b>Nyári saláta roqfortos öntettel</b>	<b>590 Ft</b>

## ÉDESSÉGEINK

---

---

<b>Túrógombóc</b>	<b>780 Ft</b>
<i>Csak egy darabot adok, de az jó nagy.</i>	
<b>Mákos túrógombóc</b>	<b>780 Ft</b>
<i>Ki hinné, hogy a mák, az eper és a túró így megfér egy helyen? És mégis! De ebből is csak egyet adok.</i>	
<b>Somlói galuska</b>	<b>780 Ft</b>
<i>Ez sem fogyókúra édesség, de nagyon finom.</i>	
<b>Fagylaltkelyhek</b>	<b>780 Ft</b>
<i>Többfajta is van belőle, ezekről kérdezze pincérünket!</i>	
<b>Profiterol</b>	<b>780 Ft</b>
<i>Ez egy olasz édesség. Könnyű csoki krémes golyócskák, amihez még csoki öntet is jár.</i>	
<b>Gyümölcsös túrókrém</b>	<b>780 Ft</b>
<i>A vaníliás túrókrémet elhalmozom a jó ízű gyümölcs darabokkal.</i>	
<b>Brownie</b>	<b>780 Ft</b>
<i>Isteni csokis édesség!</i>	

## **GOPPION KÁVÉ AJÁNLATUNK**

---

---

*Goppion Presszó kávé* **450 Ft**

---

*Goppion Capuccino* **580 Ft**

---

*Goppion Koffeinmentes kávé* **510 Ft**

---

*Goppion Tejjel* **550 Ft**

---

*Goppion Tejszínhabbal* **550 Ft**

---

*Forró csoki*

---

## **TEA**

---

---

*Teákat válasszon teásdobozunkból!* **450 Ft**

---

## **RÖVIDITALOK (4 CL)**

---

---

*Ágyas szilva*

---

*Finlandia*

---

*Gordon'gin*

---

*Pálinka lapunkat kérje pincérünktől!*

## **ÉTVÁGYGERJESZTŐK (4 CL)**

---

---

*Unicum*

---

*Jägermeister*

---

## HÖLGYEKNEK

---

---

*Martini (1 dl)*

---

*Baileys (4 cl)*

---

*Gazda koktél (2 dl)*

---

*A vodkát összekeverem curacao likőrrel és narancs juicevel, amitől a kék hirtelen zöld lesz. Lányok, asszonyok oda vannak ezért a gazdáért!*

## BORPÁRLATOK (4 CL)

---

---

*Maximilian*

---

*Metaxa*

---

*Hennessy V.S*

---

## WHISKY (4 CL)

---

---

*Johnie walker*

---

*Ballantines*

---

## LIKÖRÖK (4 CL)

---

---

*Baileys*

---

*Curacao*

---



## **CSAPOLT SÖRÖK**

---

---

*Stiegl pohár 0,2 l*

---

*Stiegl korsó 0,5 l*

---

## **PALACKOZOTT SÖRÖK**

---

---

*Tuborg 0,33 l*

---

*Heineken 0,33 l*

---

*San Miquel alkoholmentes 0,25 l*

---

*Edelweiss szüretlen 0,5 l*

---

*Krombacher barna 0,33 l*

---

## **BOROK**

---

---

*A borlapot kérje pincéreinktől, reméljük, kedvére válogat belőle!*

## **PEZSGŐK**

---

---

*Henkel dry 0,75 l*

---

*Cinzano asti 0,75 l*

---

*B.B.édes 0,75 l*

---

*B.B. száraz 0,75 l*

---

*Törley Alkoholmentes Pezsgő 0,75 l*

---

## ÜDÍTŐITALOK

---

---

*Naturaqua szénsavas ásványvíz 0,25 l*

---

*Naturaqua szénsavmentes ásványvíz 0,25 l*

---

*Coca-cola 0,2 l*

---

*Fanta 0,2 l*

---

*Sprite 0,2 l*

---

*Gyömbér 0,25 l*

---

*Tonic 0,25 l*

---

*Sió almalé 0,25 l*

---

*Sió baracklé 50% 0,25 l*

---

*Sió narancs juice 100% 0,25 l*

---

*Sió ananászlé 100% 0,25 l*

---

*Limonádé 0,3 l*

---

*Limonádé 0,5 l*

---

*Málna- vagy bodzaszörp 0,3 l*

---

*Málna- vagy bodzaszörp 0,5 l*

---





*Csomagolási díj 80 Ft/db*

***Minimum rendelés összege: 1200 Ft***

***Erzsébet utalványt elfogadunk.***

*Áraink a köret árakat és az Áfa-t tartalmazzák.*

***Rendelésfelvétel: keddtől-szombatig 11-20:30 óráig***

*Tekintse át étlapunkat a ***www.gzadakor.hu*** weboldalunkon.*

*Az étlap és az árváltoztatás jogát fenntartjuk.*

III. osztályú üzlet

Nyitva tartás: naponta 12-22 óráig

Telefon: 06 26 334 304

Mobil: 06 20 934 2808

E-mail: [gazdakor@gazdakor.hu](mailto:gazdakor@gazdakor.hu)

[www.gazdakor.hu](http://www.gazdakor.hu)