

GAZDAKÖR  
VENDÉGLŐ

• ÉTLAP •

# LEVESEINK

---

---

## **Tyúkhúsleves finommetélttel**

**870 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**

**870 Ft**

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

## **Hagymakrémleves cipóban**

**990 Ft**

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

## **Jókai bableves**

**870 Ft**

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

## **Tárkonyos raguleves**

*jelenleg nem rendelhető*

*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 870 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**

*jelenleg nem rendelhető*

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

## **Rántott camembert**

**2990 Ft**

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

## **Rántott trappista hasáburgonyával**

**2990 Ft**

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

## **Őszibarack füstölt sajttal grillezve**

*jelenleg nem rendelhető*

*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”.*

## **Sajtós túrógombóc paraj ágyon**

*jelenleg nem rendelhető*

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

## **Három sajt rántva balzsamecetes salátával**

**2990 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**

**1790 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** **3980 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** **3980 Ft**

### **Harcsapaprikás túrós galuskával** **3650 Ft**

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

### **Parajkrémes harcsa** **3650 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** **8450 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** **3750 Ft**

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

### **Afrikai harcsafilé rántva citromos salátával** **3650 Ft**

*Egy kicsit másként készítjük, mint máshol.*



# FŐÉTKEK CSIRKEHÚSBÓL

---

## Csobánkai csípős csirke

2890 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

2890 Ft

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

## Görög csirkemell

*jelenleg nem rendelhető*

*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

2990 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

*jelenleg nem rendelhető*

*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

2890 Ft

*Ahogy megszoktuk, tejjel.*



# FŐÉTKEK PULYKAHÚSBÓL

---

---

## Göngyölt pulykamell

**2990 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

**2990 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

*jelenleg nem rendelhető*

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

## Roqueforttal töltött pulykamell

**2990 Ft**

*A szenge pulyka mellét megkenem roqueforttal ízesített besamellel, rudakká tekerem, bundázom és kisütöm. Rizzsel, befőtt társaságában adom asztalra.*

## Pulykamell aszalt szilvával

**2990 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

**2850 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

**2990 Ft**

*Nagy szelet pulykamell kirántva.*

# FŐÉTKEK SERTÉSHÚSBÓL

---

---

## Deákok öröme

2850 Ft

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

## Szepe bácsi kedvence

2990 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

2990 Ft

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

## Erdei gombás szűzragu

3550 Ft

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

## Manyi néném turpissága

3550 Ft

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

## Falusi rántott borda

2990 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

**4850 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

**4850 Ft**

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

## Gombaszedő bélszínszelete

**4850 Ft**

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

## Bélszínszelet borkereskedő módra

**4850 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

**4850 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

12 390 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

6990 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

3720 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

1850 Ft

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

### Roston sült pulykamell

1850 Ft

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

### Csirkemell Orly módra

1850 Ft

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

### Rántott trappista

1850 Ft

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

## SALÁTAFÉLESÉGEINK

---

---

<b>Görög saláta</b>	<i>jelenleg nem rendelhető</i>
<b>Uborkasaláta</b>	<b>690 Ft</b>
<b>Paradicsomsaláta</b>	<b>690 Ft</b>
<b>Házi káposztasaláta</b>	<b>690 Ft</b>
<b>Nyári saláta roqfortos öntettel</b>	<b>790 Ft</b>

## ÉDESSÉGEINK

---

---

<b>Túrógombóc</b>	<b>1050 Ft</b>
<i>Csak egy darabot adok, de az jó nagy.</i>	
<b>Mákos túrógombóc</b>	<b>1050 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>	<i>jelenleg nem rendelhető</i>
<i>Ez sem fogyókúra édesség, de nagyon finom.</i>	
<b>Fagylaltkelyhek</b>	<b>1050 Ft</b>
<i>Többfajta is van belőle, ezekről kérdezze pincérünket!</i>	
<b>Profiterol</b>	<b>1050 Ft</b>
<i>Ez egy olasz édesség. Könnyű csoki krémes golyócskák, amihez még csoki öntet is jár.</i>	
<b>Gyümölcsös túrókrém</b>	<i>jelenleg nem rendelhető</i>
<i>A vaníliás túrókrémet elhalmozom a jó ízű gyümölcs darabokkal.</i>	
<b>Brownie</b>	<b>1050 Ft</b>
<i>Isteni csokis édesség!</i>	

## **GOPPION KÁVÉ AJÁNLATUNK**

---

---

*Goppion Presszó kávé* *620 Ft*

---

*Goppion Capuccino* *730 Ft*

---

*Goppion Koffeinmentes kávé* *620 Ft*

---

*Goppion Tejjel* *730 Ft*

---

*Goppion Tejszínhabbal* *730 Ft*

---

*Forró csoki* *jelenleg nem rendelhető*

---

## **TEA**

---

---

*Teákat válasszon teásdobozunkból!* *550 Ft*

---

## **RÖVIDITALOK (4 CL)**

---

---

*Ágyas szilva* *920 Ft*

---

*Finlandia* *620 Ft*

---

*Gordon's Gin* *650 Ft*

---

*Pálinka lapunkat kérje pincérünktől!*

## **ÉTVÁGYGERJESZTŐK (4 CL)**

---

---

*Unicum* *780 Ft*

---

*Jägermeister* *780 Ft*

---

## HÖLGYEKNEK

---

---

*Martini (1 dl)* **550 Ft**

---

*Baileys (4 cl)* **890 Ft**

---

*Gazda koktél (2 dl)* **890 Ft**

---

*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* **790 Ft**

---

*Metaxa* **750 Ft**

---

*Henessy V.S* **1850 Ft**

---

## WHISKY (4 CL)

---

---

*Johnnie Walker* **850 Ft**

---

*Ballantines* **850 Ft**

---

## LIKÖRÖK (4 CL)

---

---

*Baileys* **950 Ft**

---

*Curacao* **jelenleg nem rendelhető**

---



## CSAPOLT SÖRÖK

---

---

*Stiegl pohár 0,2 l* *380 Ft*

---

*Stiegl korsó 0,5 l* *950 Ft*

---

## PALACKOZOTT SÖRÖK

---

---

*Tuborg 0,33 l* *550 Ft*

---

*Heineken 0,33 l* *550 Ft*

---

*San Miquel alkoholmentes 0,25 l* *890 Ft*

---

*Edelweiss szüretlen 0,5 l* *jelenleg nem rendelhető*

---

*Krombacher barna 0,33 l* *jelenleg nem rendelhető*

---

## BOROK

---

---

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

## PEZSGŐK

---

---

*Henkel dry 0,75 l* *5400 Ft*

---

*Cinzano asti 0,75 l* *5400 Ft*

---

*B.B. édes 0,75 l* *3200 Ft*

---

*B.B. száraz 0,75 l* *3200 Ft*

---

*Törley Alkoholmentes Pezsgő 0,75 l* *3200 Ft*

---

## ÜDÍTŐITALOK

<i>Naturaqua szénsavas ásványvíz 0,25 l</i>	<i>490 Ft</i>
<i>Naturaqua szénsavmentes ásványvíz 0,25 l</i>	<i>490 Ft</i>
<i>Coca-cola 0,2 l</i>	<i>490 Ft</i>
<i>Fanta 0,2 l</i>	<i>490 Ft</i>
<i>Sprite 0,2 l</i>	<i>490 Ft</i>
<i>Gyömbér 0,25 l</i>	<i>490 Ft</i>
<i>Tonic 0,25 l</i>	<i>490 Ft</i>
<i>Sió almalé 0,25 l</i>	<i>520 Ft</i>
<i>Sió baracklé 50% 0,25 l</i>	<i>520 Ft</i>
<i>Sió narancs juice 100% 0,25 l</i>	<i>520 Ft</i>
<i>Sió ananászlé 100% 0,25 l</i>	<i>520 Ft</i>
<i>Limonádé 0,3 l</i>	<i>520 Ft</i>
<i>Limonádé 0,5 l</i>	<i>790 Ft</i>
<i>Málna- vagy bodzaszörp 0,3 l</i>	<i>520 Ft</i>
<i>Málna- vagy bodzaszörp 0,5 l</i>	<i>790 Ft</i>



*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)