

Szőlőskert étlap



Szombathely, Szöllősi sétány 11.

Tel.: 94/394-100

info@godorvendeglo.hu

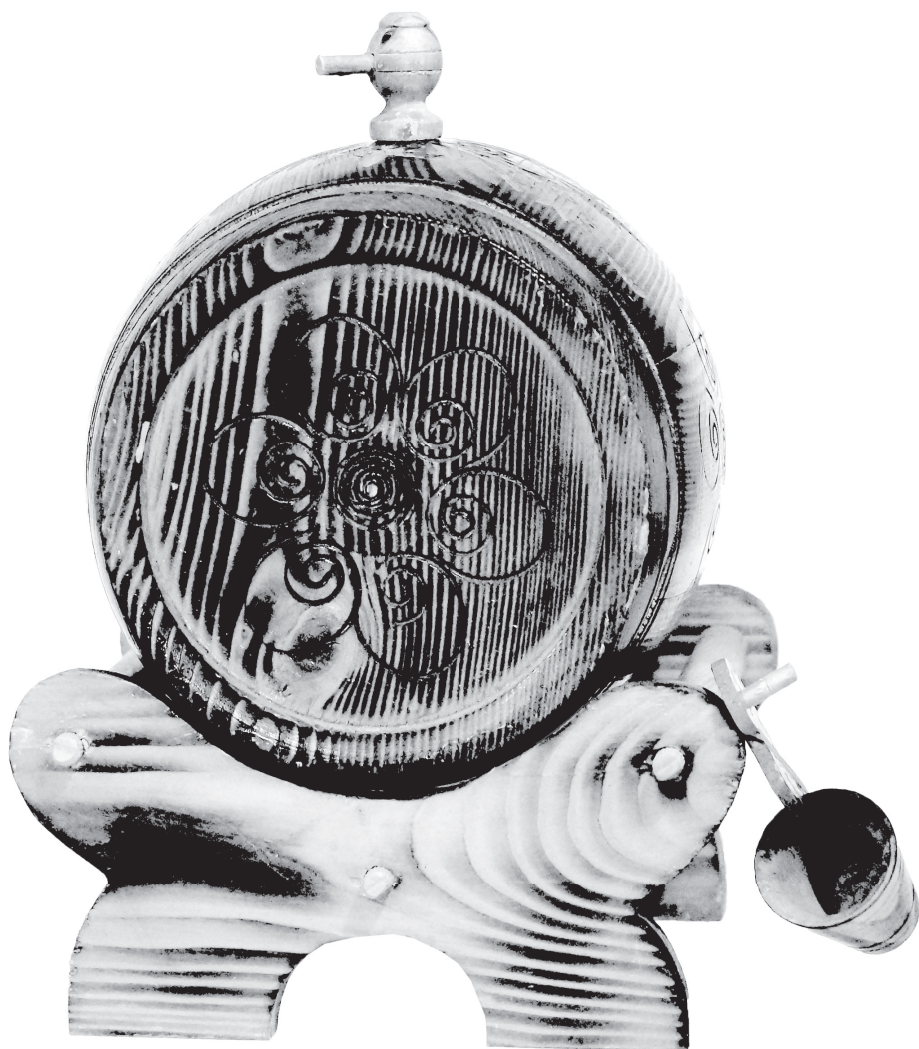
KEDVES VENDÉGEINK!



Az étlapon szereplő ételek ára mellett
a vékonyan szedett számok a kis adag ételek árait jelentik.
Ha nem igazán éhes, válasszon a feltüntetett kis adag ételekből.



Biztosan sokan vannak Önök között olyanok,
akiknek sajnos mindenféle nyűge-baja van az allergén összetevőkkel.
Étlapunkban kicsit segíünk ezek között eligazodni,
az ételek elnevezése melletti számok az adott kajában fellelhető
ilyen anyagok előfordulhatóságát jelzik.
A számokhoz való magyarázatot a 19. oldalán soroljuk fel.



SÖRKORCSOLYÁK, NYUGTATÓK ÉS HÚS NÉLKÜLI FINOMSÁGOK



Palacsinta a Hortobágyról (1, 3, 7) 990,-

... Eredetileg sincs semmi köze a Hortobágyhoz (csupán az 1958-as világkiállításra készített magyar ételhez kellett egy marketing név), mi ráadásul nem is borjúhúsból készítjük, ahogy azt anno kitalálták, hanem csirkepörköltből – de így is nagyon finom!

Dödölle háziasan, sok hagymával (1) 990,-

... Vas és Zala megye specialitása.

Rántott „Trapp Pista” (1, 3, 7, 10) 1.690,-

... Fiatalok kedvence. Rizzsel és tartármártással kínáljuk.

1180,-

Camembert dióbundában (1, 3, 7, 8) 2.190,-

... Áfonyalekvár meg rizs dukál hozzá!

1830,-

AMI A FAZÉKBÓL KIKERÜL



Húsleves gazdagon (1, 9) ... Tésztával, répával és főtt levesthússal	690,- 480,-
Húsleves májgaluskával (1, 3, 9) ... Apró májnokedli és répa a csészében	690,- 480,-
Fokhagymakrémleves cipóban tálalva (1, 7) ... Vagy csészében tálalva, fűszeres kenyérkockákkal (1, 7)	890,-
Leves a gyümölcsfáról (áprilistól októberig) (7) ... Tejszínnel megbolondítva.	790,- 550,-
Gulyásleves (1, 3) ... Kis bográcsban... Így jól néz ki, és finom is! ... Vagy kis adag, csészében	1.190,- 830,-

AZ AKVÁRIUM AJÁNLATA



Roston fogasfilé burgonyapürével (4, 7) ... Igazán könnyű és kímélő...	2.190,- 1.530,-
Fogasfilé rántva szezámmagos köntösben (1,3,4,7,11) ... A fehérhúsú halfilét szezámmagos bundába öltöztetjük, majd bőséges olajban aranyárgára sütjük. Rizst és tartárt javallunk hozzá.	2.190,- 1.530,-
Pikáns fogascsíkok serpenyőben (1, 3, 4, 7, 10) ... Az akváriumból kifogott fogast csíkokra vágjuk, citromlével és pincénk legfinomabb fehérborával meglocsoljuk. Lassú tűzön sütjük, majd tojássárgájával és mustárral pikánssá tesszük. Megszórjuk az egészet reszelt sajttal, pár percig a sütőben hagyjuk. Hercegnőburgonyát adunk hozzá.	2.390,-

BELSŐSÉGEINK



Pacalpörkölt főtt burgonyával (allergén összetevőt nem tartalmaz) **1.590,-**

... No, ezt vagy szereti valaki, vagy utálja. Az előbbieik számára kínáljuk ezt az ételt. Egy újabb hazai íz az étlapunkon...

Velős vagy csülkös pacal (allergén összetevőt nem tartalmaz) **1.790,-**

... Avagy élmény a négyzeten. Kívánságára a pacalpörköltbe pirított velőt és/vagy kockázott füstölt csülökkockákat keverünk, így rotytantjuk össze őket. Főtt burgonyával az igazi!

Szalontüdő zsemlegombóccal (1, 3, 10) **1.490,-**

... A szalontüdő, más néven pejsli, valamikor nemcsak a szegények eledele volt, még alig száz éve is minden valamire való korcsma étlapján ott volt a helye. Mi pedig pont annak tarjuk magunkat: hát mi is kínáljuk ezt az igazán jóízű, tartalmas, laktató ételt.

Sertés mája rántva kínálva (1, 3) **1.590,-**

... A vékonyra szelt jófajta sertésmájat a változatosság kedvéért ezúttal bundázva kínáljuk Önöknek! Nálunk nemcsak a vastartalma miatt van jótékony hatása, hanem jelentősen csillapítja az éhségüket is! Hasábkrumplival az oldalán meg aztán pláne!

1.110,-

Rántott velő (1, 3, 7, 10) **1.590,-**

... Sok ember szereti, hát immár mi is kínáljuk. Rizzsel és tartármártással, ahogy szokás. De ha finom is, a velőtrázó sikolyokat kérjük mellőzni!

1.110,-

Pirított sertésmáj héjas burgonyával (1) **1.590,-**

... „Belsőleges” hangulatú vacsora elengedhetetlen kelléke...

Böllérmáj (1) **1.790,-**

... Ez nem ám a böllér mája! Úgyhogy tessék nyugodtan megkóstolni! Pirított máj és pirított velő keveredése a héjas krumpli oldalán. Így hangzatosabb név lett volna, csak hosszabb ... Ínyenceknek!

„SZÁRNYASOKAT ADUNK VÁGYAINAK”

– SZÁRNYASÉTELEINK –



Viczákné titka (1, 3, 7, 10)

2.690,-

1.880,-

... A haspártiak első számú kedvenc étke lett mára ez a finomság. Hogy is kezdődött: pulykamellre készítettünk egy ízletes töltelékét fűszervajból (titkos fűszerekkel), sonkából, kukoricából, majd felgöngyöltük a húst, prézlibe burkoltuk (hogy titkos maradjon a tölteléke), aztán bő forró olajban pirosra sütöttük. A titok elszállt, mert mára már sokan kóstolták és készítik, de az íze megmaradt a régi! Hohó! A hasáburgonyát meg majdnem lefelejtettük!

Rántott pulykamell (1, 3)

1.990,-

1.390,-

... Méretei imponálóak... Emberes adag. Hasáburgonyával. Finom!

Micimackó kedvence (1, 7)

2.690,-

1.880,-

... A pulykamellet mézzel vastagon megkenjük, roston pirosra sütjük. Egy szelet Camembert sajtot teszünk a tetejére, majd pár percre a sütőbe dugjuk, míg a sajt ráolvad. Rizzsel és burgonyalángossal adjuk fel az asztalra.



Sajtmártásos csirkemell (1, 3, 7)

2.290,-

... Ez most ilyen egyszerű: a roston sült csirkemell szeleteket nyakon öntjük az ízletes sajtmártással, így kerülnek az Önök tányérjára, rösztyivel!

1.600,-

Magyaróvári csirkemell (7)

2.690,-

... Csirkemell apróra vágott gombával, sonkával, sajttal. Klasszikus finomság a mi szájízünk szerint. Vegyesen körítve mindenkinek ízlik.

1.880,-

Kijevi csirkemell (1, 3, 7)

2.690,-

... Hogy ki és mikor csinált először kijevi csirkét, az a múlt homályába vész. Valószínűleg francia eredetű, az első írásbeli említése egy chicagói YAR nevű étterem étlapjáról származik, még 1937-ből, aminek a tulajdonosa a cári hadsereg egykori tisztviselője volt. Mindenesetre az biztos, hogy az étel a II. Világháború után a szovjet vendéglátás egyik remeke lett, s a vendég szinte minden akkori étterem étlapján találkozott vele. Állítólag kezdetben nem volt a töltelékben sajt sem, az csupán a különféle séfek kreativitása folytán került bele – ahogy nálunk is: a csirkemellbe mi is fűszervajat és reszelt sajtot rejtünk, prézlibe gurgatjuk, úgy sütjük meg. Kikísérleteztük, vegyes körettel nálunk is garantáltan finom.

1.880,-



Csibe futóműve kirántva (1, 3)

1.290,-

... Tekintve, hogy egy csirkének is csak két combja van, kicsit változtatunk a dolgon: ebből nincs kis adag, mert egy lábú csirke sincs. Kicsontozva, hogy jobban átsüljön, és kicsit várni is kell rá, hogy mindig friss legyen – petrezselymes krumplival a falusi vasárnapi ebédek hangulatát idézi.

DISZNÓSÁGOK ÉS MARHASÁGOK



„Kirántotthús” (1, 3)	1.990,-
... Két szép (vagy esetleg három kevésbé szép) szelet rántott hús karajból, kívánságra jó fokhagymásan. Vegyes körettel.	1.390,-
Vasi kanászpecsenye (1)	2.190,-
... Roston sült sertéskaraj pirított sertésmájjal. Reméljük, héjas krumplival meg bírja enni! Ha nem, nyugodtan mondhatja: „Hát ez disznóság”!	1.530,-
Bozsoki sertésborda (3)	2.690,-
... Egy finomság a közelből... A natúr sertéskarajokat elhalmozzuk pirított gombával, jófajta sült füstölt tarjával, aztán a tetejére meg tükörtojást sütünk. Kakastaréjjal igazán jól néz ám ki! Vegyes köret jár hozzá, mert úgy meg igazán finom!	1.880,-
Hannibal kedvence (1, 3)	2.690,-
... Dr. Hannibal Lecter étlapjáról csentük el ezt a finomságot. Tömören és velősen: velővel töltött sertéskaraj, rántva. Ön legalább tudja, mit eszik. Jó étvágyat!	1.880,-
A Gödör basa gyengéje (1, 3)	2.690,-
... A füstről frissen leakasztott tarját vékony szeletekre vágjuk. Tormával bekenjük, majd az egészet két vékonyra klopolt hússzelet közé dugjuk. Préslibe álcázzuk, bő, forró olajban ropogósra sütjük. Éhünk csökkentésére vegyes körettel halmozzuk el. Fogykúrázóknak kifejezetten nem ajánljuk!	1.880,-
Bátrak eledele (7)	2.690,-
... A felgöngyölt, baconba tekert sertéskaraj jalapeno paprikát és csípős krémsajtot rejtünk. A bacon szalonna fontos összetevő, mert ez fogja össze a tölteléket, sőt a kívülről a sertéskarajt is, amibe ez a tüzes tölteléket elrejtjük. Készre sütés után sült zöldségeket meg héjas krumplit adunk mellé. Aki igazán csípősen szereti, a sült zöldségbe kérhet még extra jalapenot is!	1.880,-

Cigánypecsenye mifelénk (allergén összetevőt nem tartalmaz)

...Pácban érlelt, jó fokhagymás sertéstarja, rostoson kínálva.

Hasábburgonyával körítjük, kakastaréjjal díszítjük. Elfogyasztása után azonban óvatosan: lehet, hogy az aznapi randit célszerű kihagyni!

1.990,-

1.390,-

Füstös szűz (kormos apáca) (7)

... Nagypánk erős dohányos volt (sajnos). Füstös kiskocsmájában

ez volt egyik kedvenc finomsága. Hozzávalók: füstölt sajt, füstölt bacon

szalonna, pepperoni, no meg a szűzpecsenye (amit, ha elégetnénk,

szintén füstös lenne, de nem égetjük el!). Az öreg krumplicipürével ette, így

kínáljuk mi is.

2690,-

1880,-

Fatányéros a'la Gödör (3)

(Lehet három sertés egyfajtáját, de az úgy bonyolultabb). A karajt,

a szűzpecsenyét és a tarját rostoson megsütjük, s mivel jól megférnek

együtt, egy fatálra tálaljuk őket. A tojást tükrösítjük, a húsokat

elhalmozzuk vele, vegyes körettel az oldalán mesés ételköltemény.

2.690,-

Marhapörkölt házi dödöllével (1, 3)

... Hogy ez milyen jó például ecetes paprikával! A salátás hűtőnkben

bizonyára talál hozzá fogára valót...

2.690,-

1.880,-

Kannibál pecsenye (1, 3, 7)

... Egy véletlen folytán született eme brutális ételköltemény: egy szelet

fokhagymás lében áztatott cigánypecsenyét két szelet sertéskaraj közé

dugtuk, úgy forgattuk lisztbe tojásba és prézlibe. Már első olvasatra

is keménynek tűnik, de ha meglátja hozzá a köretként adott rakott

krumplit, lehet, már a látványtól jól lakik. Ja, és technikai, valamint

jóllakadási okokból kifolyólag ebből nem tudunk kis adagot kínálni!

2.890,-

Vadas marha zsemlegombóccal (1, 3, 7, 9, 10)

... A főtt marhahúsból ujjnyi szeleteket vágunk, majd erre öntjük

a zsenge zöldségekből, tejfölből, finom fűszerekből, citromból készült

mártást. Zsemlegombóccal adjuk fel az asztalra. Marha nagy és marha

finom!

2.890,-

2.020,-



„AZ DISZNÓNAK CSÜLKEIBŐL”



Csülökpörkölt (1) ... Mi, magyarok aztán tényleg mindenből tudunk pörköltet készíteni: marha, sertés, csirke, zúza, pacal, gomba. Ezúttal a sertésállat hátsó csülkeit használjuk erre a nemes célra. Így lesz egy kicsit zsírosabb, laktatóbb a kaland, de véleményünk szerint talán az egyik legfinomabb variációban. Köretnek a hagyományos nokedli helyett héjas krumplival – hogy nálunk véletlenül se maradjon éhes!	2.190,- 1.530,-
Rántott csülök (1, 3, 7, 10) ... Kirántotthús füstölt csülökből. Jól hangzik, nem? Ráadásul vegyes köret meg hagymás tartár is jár hozzá.	1.990,- 1.390,-
Tepsis csülök (3, 7) ... Egy kis tepsibe rakottkrumplit, rá jókora szelet remegős, puhára főtt, füstölt csülköket teszünk, leöntjük enyhén fokhagymás, paprikás tejföllel és sütőben megsütjük.	2.990,- 2.090,-
Pikáns csülök (7, 10) ... A disznó felső hátsó lábát hagymás gombával takarjuk be és egy pikáns mártással nyakon öntjük. (Bocsánat, lábon öntjük.) Reszelt sajtot szórunk rá, sütőben pirítjuk, míg a sajt ráolvad. Hercegnőburgonyával körítve adjuk az asztalra. A pikantéria, no meg a látvány kedvéért.	2.690,-
Csülök cigány módra (allergén összetevőt nem tartalmaz) „... Lopott disznó hátsó csülkét megperzselem, hogy ne legyen szőrös. Aki erre lusta, az lopjon borotvált disznót. Perzselés után füstölt szalonnával beborítom, kevés majoránnával, köménnyel, bazsalikommal meghintem. Lassú tűzön sütöm, gyakran locsolgatom. Tízpercenként fél-fél deci édes fehérborral bolondítom. Amikor a hús megpuhult, hagymás sült héjas burgonyával összekeverve tálalom. (Kadlott Károly nyomán)	2.690,- 1.880,-
Józsi bácsi töltött húsa (1, 3) ... A jól átdarált füstölt csülköt összekeverjük a finoman fűszerezett pirított gombával. Egy nagy halmot teszünk ebből a húsokra, majd összegömbölygetjük őket. Bundázzuk – hogy télen meg ne fázzanak –, majd forró olajban ropogósra sütjük őket. Vegyes köret tetején trónolva érkezik asztalukra Józsi bácsi töltött húsa.	2.790,- 1.950,-

TÖBBSZEMÉLYES ÉTKEINK

KIZÁRÓLAG BÁTOR EMBEREKNEK!



Egy fazék húsleves (1, 3, 9)

4.140,-

... Hat emberre gondolva, fazékban felszolgálva,
benne minden finomsággal.

Ünnepi lakoma két főnek (1, 3, 7, 9, 10)

6.400,-

... Mi szem szájnak ingere (Arany után szabadon)...
Azaz egy adag Vasi kanászepcsenye, egy kis Rántott sajt, egy kis
Cigánypecsenye meg egy kis Viczákné. Körettel, egy kis salátával...

Töltött teknő négy személyre (1, 3, 7, 9, 10)

12.800,-

... Húskavalkád az egész családnak... (Mi az anyósra is gondolunk!)
Viczákné titka, Rántott csirkemell, Bozsoki sertésborda, Cigánypecsenye,
a csülök, no meg a köret meg a saláta!

Hattagú család tála (1, 3, 7, 9, 10)

19.200,-

... Mindig van valami családi alkalom, amikor ezt lehet rendelni...
„Kirántotthús”, Kijevi csirkemell, Gödör basa gyengéje, Rántott sajt,
Magyaróvári csirkemell, Bozsoki sertésborda, egy egész füstölt csülök,
körettel és salátával.

Óriástál tíz fő részére (1, 3, 7, 9, 10)

32.000,-

... Vagy egy óriásnak...
Kijevi csirkemell, Rántott camembert, Bátrak eledele, Micimackó
kedvence, Vasi kanászepcsenye, Gödör basa gyengéje, „Kirántotthús”,
Sokmagos fogasflé, Viczákné titka, Cigánypecsenye, egy egész füstölt
csülök, körettel és salátával.



FINOMSÁGOK

... AMELYEK A LELKET IS MEGÉDESÍTIK



Somlói nokedli (1, 3, 7)

... Az egyetlen desszert, amit pincér talált fel: Gollerits Károly ételkreációja, aki 16 évig volt a Gundel étterem vezető főpincére.

690,-

480,-

Gundel palacsinta (1, 3, 7, 8)

... Kevesen tudják, hogy a Gundel-palacsintát eredetileg Márai Sándor felesége, Matzner Lola találta ki. Egy Márai-darab premierjét követően a Gundelben tartottak bankettet, Lola pedig egy régi családi receptet felújítva elkészítette saját desszertjét, a dióval, mazsolával, cukrozott narancshéjjal töltött csokoládés palacsintát. Megkóstolja???

690,-

480,-

Variációk egy túrógombócra (1, 3, 7)

... Pírtott zsemlemorzsával, tejjöllel és porcukorral behavazva (1, 3, 7)

... Fahéjas porcukorral (1, 3, 7)

... Eperöntettel, csokiöntettel (1, 3, 7)

... Reszelt almával és baracklekvárral (1, 3, 7)

... Meztelenül (1, 3, 7)

790,-

550,-



KEDVES VENDÉGEINK!

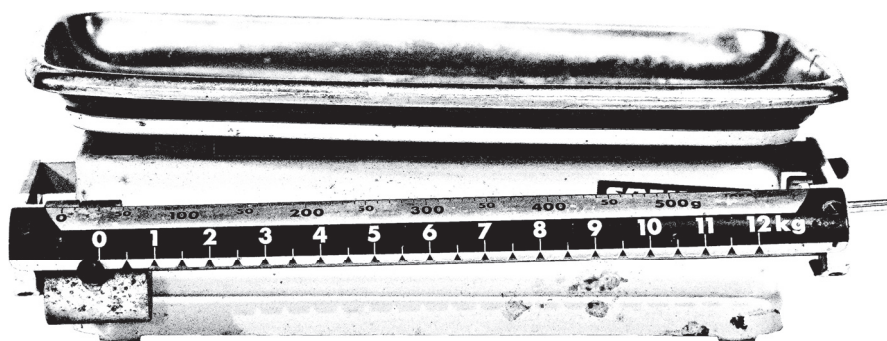
AZ ÉTLAPUNKON NEM TALÁLHATÓ ÉTELEK
ELKÉSZÍTÉSÉNEK MÓDJÁRÓL ÉS LEHETŐSÉGEIRŐL, AZOK ÁRAIRÓL
ÉRDEKLŐDJENEK FELSZOLGÁLÓINKTÓL!

SAVANYÁK

Igény és ízlés szerint a salátapultról 400,—
... Önkiszolgáló, így lehet mindenből egy keveset is, ami a tányérra ráfér

KÖRÍTÉSEK

Hasábburgonya (allergén összetevőt nem tartalmaz)	300,—
Hófehér rizshalom (allergén összetevőt nem tartalmaz)	300,—
Petrezselymes burgonya (allergén összetevőt nem tartalmaz)	300,—
Krokkett (nyomokban tartalmazhat: 1, 3, 7)	300,—
Röszti (nyomokban tartalmazhat: 1, 3, 7)	300,—
Hercegnőburgonya (nyomokban tartalmazhat: 1, 3, 7)	300,—
Krumplipüré (7)	300,—
Sült zöldség (allergén összetevőt nem tartalmaz)	300,—
Zsemlegombóc (4 db) (1, 3, 7)	300,—
Mexikói zöldségköret (allergén összetevőt nem tartalmaz)	300,—



SZÓSZ VAGY NEM SZÓSZ

Tartármártás (3, 7, 10)	150,—
Tejföl (7)	100,—

NE CSAK EGYÜNK, IGYUNK IS!

(AZ ÖREG KISS)



ÉTVÁGYGERJESZTŐ ITALOK

„... Nem lehetsz elég részeg,
ha kapaszkodás nélkül tudsz feküdni a padlón...”

	4 cl	2 cl	1 l
Zwack Unicum és Unicum szilva	720,—	360,—	18.000,—
Jägermeister	720,—	360,—	18.000,—
Finlandia vodka	720,—	360,—	18.000,—
Eristoff vodka (vörös)	720,—	360,—	18.000,—
Bacardi	720,—	360,—	18.000,—
Martini (1 dl)	500,—		5.000,—
Bailey's	720,—	360,—	18.000,—
Jim Beam	720,—	360,—	18.000,—
Metaxa 5 csillagos	720,—	360,—	18.000,—

KEDVES VENDÉGEINK!

AMENNYIBEN DEGESZRE TÖMÖTT POCAKJUK RAKONCÁTLANKODIK,
ÉS AZ ITT FELSOROLT FOLYÉKONY GYÓGYMÓDOK NEM HATNAK,
KÉRÉSÜNKRE BILAGITOT SZOLGÁLUNK FEL!



RÉZANGYAL – JELLEM A PALACKBAN

A legnemesebb, legfinomabb magyar pálinkákat
tartalmazza e válogatás.

Azokat, amelyekre mi magunk – sokat látott pálinkakóstolók –
is azt mondjuk: a Rézangyalát!

	4 cl	2 cl	1 l
Rézangyal ágyas vilmoskörte pálinka (40%)	800,—	400,—	20.000,—
Rézangyal ágyas fürtös meggy-pálinka (40%)	800,—	400,—	20.000,—
Rézangyal mézes barackpálinka (33%)	800,—	400,—	20.000,—
Rézangyal 55 szilvapálinka (55%)	960,—	480,—	24.000,—

PEZSGŐK

			1 liter
Törley Gala Sec – száraz	1 ü (0,75 l)	2.400,—	3.200,—
Törley Charmant Doux – édes	1 ü (0,75 l)	2.400,—	3.200,—
Törley Charmant Doux, Gala Sec	1 ü (0,2 l)	750,—	3.750,—

FOLYÉKONY KENYÉR

„Inkább legyen sörhasam, mint vízfejem!”

A CSAPBÓL FRISSEN ERESZTVE			1 liter
Dreher Classic	korsó (5 dl)	650,—	1300,—
	pohár (3 dl)	390,—	1.300,—

ÜVEGES SÖRÖK			1 liter
Arany Ászok	... „a frankó sör”	0,5 l	490,— 980,—
Dreher Bak	... a barna	0,5 l	590,— 1.180,—
Kozel	... a cseeeh reeemek	0,5 l	490,— 980,—
Dreher Classic	... a kicsi	0,33 l	450,— 1.363,—
HB búza	... a szűretlen búza	0,5 l	850,— 1.700,—
Dreher 24	... az alkoholmentes	0,5 l	490,— 980,—
HB	... a citromos (csak nyáron)	0,5 l	890,— 1.180,—
Gösser	... a citromos mentes	0,33 l	490,— 1.485,—

BOROK

„Reggel tisztán szeretem a bort, este meg piszkosul...” (X. Y.)

FOLYÓBOROK		1 liter
Nemesgulácsi Olaszrizling	12,1 M°	1.500,—
Nemesgulácsi Szürkebarát	12,1 M°	1.500,—
Vaskeresztesi Kékfrankos Mittl	12 M°	2.000,—
Balatonboglári Rosé Bujdosó	12 M°	2.200,—

ÜVEGES BOROK		1 liter
Balatoni Kisburgundi Kék (édes)	0,7 l	1.400,— 2.000,—
	1 dl	200,— 2.000,—

ÜDÍTŐK

... Sofőröknek, kis- és nagymamáknak, betegeknek és gyerekeknek
– mindenkinek, aki megkívánja

SZÉNSAVAS NEDŰK			1 liter
Coca Cola, Coca Cola Zero,	0,25 l/ü	400,—	1.600,—
Fanta narancs, Sprite	0,25 l/ü	500,—	2.000,—
Kinley Tonic, Gyömbér, Almdudler			
Coca Cola	1 liter	1.000,—	
TE ROSTOS ÉLET! (rostos és szűrt italok)			1 liter
Cappy narancslé, őszilé,	0,25 l/ü	400,—	1.600,—
ananászlé, almalé			
Fuzetea citromos, barackos	0,25 l/ü	400,—	2.000,—
Limonádé	0,3 l	300,—	1.000,—
	0,5 l	500,—	1.000,—
Ízesített limonádé	0,3 l	360,—	1.200,—
	0,5 l	600,—	1.200,—
Méhes-mézes és gyógynövény szörpök	0,3 l	300,—	1.000,—
	0,5 l	500,—	1.000,—
ÁSVÁNYVIZEK			1 liter
Natur Aqua ... a szénsavas / mentes	0,33 l	400,—	1.212,—
Natur Aqua ... a nagy dús / mentes	0,75 l	700,—	933,—
Szódavíz	0,1 l	30,—	300,—

KÁVÉK, TEÁK

			1 liter
Espresso		300,—	6.000,—
Capuccino		350,—	3.500,—
Koffeinmentes		300,—	6.000,—
Teák (Dilmah fekete, zöld vagy ízesített)		250,—	1.000,—
Tej	0,1 l	50,—	500,—
Csomagolás	doboz / táska		50,—

A 1169/2011 EU rendelet II. melléklete szerinti 14 allergén:

1. Glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza (például tönkölybúza vagy khorasan búza), rozs, árpa, zab illetve hibridizált fajtáik, valamint a belőlük készült termékek, kivéve:
 - búzából készült glükózsirup, beleértve a dextrózt is
 - búzából készült maltodextrin
 - árpából készült glükózsirup;
 - alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt gabonafélék.
2. Rákfélék és a belőlük készült termékek
3. Tojás és a belőle készült termékek
4. Hal és a belőle készült termékek, kivéve:
 - vitaminok vagy karotinoidkészítmények hordozójaként használt halenyv;
 - a sör és a bor derítőanyagaként használt halenyv vagy vizahólyag
5. Földimogyoró és a belőle készült termékek
6. Szójabab és a belőle készült termékek, kivéve:
 - teljes mértékben finomított szójababolaj és zsír;
 - szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol-szukcinát;
 - szójabab olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol-észterek;
 - szójabab olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter.
7. Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt), kivéve:
 - alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt tejsavó;
 - lakit
8. Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia- vagy queenslandi dió és a belőlük készült termékek, kivéve az alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt csonthéjasok
9. Zeller és a belőle készült termékek
10. Mustár és a belőle készült termékek
11. Szezámmag és a belőle készült termékek
12. Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben; a számítást a fogyasztásra kész termékekre vagy a gyártó utasítása alapján elkészített termékekre vonatkozóan kell elvégezni
13. Csillagfürt és a belőle készült termékek
14. Puhatestűek és a belőlük készült termékek

II. KATEGÓRIA



JÓ ÉTVÁGYAT ÉS KELLEMES IDŐTÖLTÉST KÍVÁNNAK:

Tóth Tamás
és a vendéglő összes munkatársa,
a Csipet Csapat.

Munkánkkal azon fáradozunk,
hogy a magyar vendéglátás jó hírnevét öregbítsük,
és hogy Ön jó érzéssel távozzon tőlünk.

REMÉLJÜK, NEM MARADT ÉHES!

Szombathely, Szöllősi sétány 11.

Tel.: 94/394-100

info@godorvendeglo.hu

Nyitva tartás:

- hétfő–szombat: 11.00–22.00
- vasárnap: 11.00–15.00