

Szőlőskert étlap



Szombathely, Szőlősi sétány 11.

Tel.: 94/394-100

info@godorvendeglo.hu

KEDVES VENDÉGEINK!



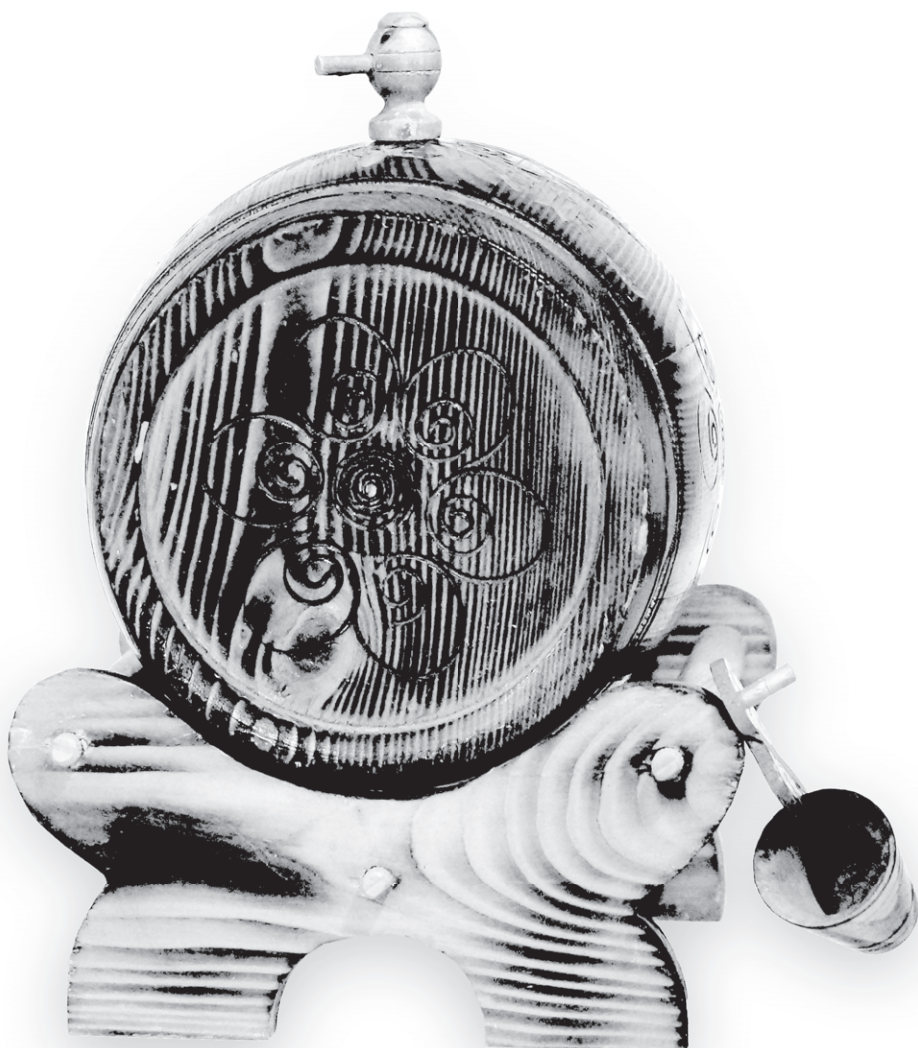
Az étlapon szereplő ételek ára mellett
a vékonyan szedett számok a kis adag ételek árait jelentik.
Ha nem igazán éhes, válasszon a feltüntetett kis adag ételekből.



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) ... 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!	1.900,-
Dödölle háziasan, sok hagymával (1) ... Vas és Zala megye specialitása.	1.900,-
Rántott „Trapp Pista” (1, 3, 7, 10) ... Fiatalok kedvence. Rizzsel és tartármártással kínáljuk.	3.500,- 2.400,-
Camembert dióbundában (1, 3, 7, 8) ... Áfonyalekvár meg rizs dukál hozzá!	4.500,- 3.100,-
Sült zöldség (allergén összetevőt nem tartalmaz)	1.900,-
Milánói spagetti (1, 3, 7) ... Ennek talán több köze van a napfényes Itáliához, mint a húsos változatnak – ezt úgy készítjük, ahogy mindenki ismeri és szereti...	2.500,-

AMI A FAZÉKBÓL KIKERÜL



Húsleves gazdagon (1, 9) ... Tésztával, répával és főtt levesthússal	1.400,- 900,-
Húsleves májgaluskával (1, 3, 9) ... Apró májnokedli és répa a csészében	1.400,- 900,-
Fokhagymakrémleves cipóban tálalva (1, 7) ... vagy ugyanaz az adag csészében tálalva, fűszeres kenyérkockákkal (1, 7) ... kevesebb levessel	1.800,- 1.400,- 900,-
Leves a gyümölcsfáról (áprilistól szeptemberig) (7) ... Tejszínhabbal megbolondítva.	1.700,- 1.200,-
Gulyásleves (1, 3) ... Kis bográcsban, marhahúsból... Így jól néz ki, és finom is! ... Vagy kis adag, csészében	1.900,- 1.300,-
Jókai bableves (1, 3, 7) ... A nemzetinek tekinthető ételeink egyike a különleges csülkös bableves magyaros rántással (hagymával, fokhagymával, fűszerpaprika őrleménnyel), csipetkével elkészítve, az idők folyamán mindig módosulva és finomodva, az éttermek étlapjain átkeresztelődött Jókai-bableves névre, s ma már ahány receptkönyv és vendéglátóhely van, éppen annyi elkészítési módja létezik. A „nagy mesemondó” azonban a leves mai változatára rá sem ismerne: A legendák szerint Jókai Mór egyszer Balatonfüreden tartózkodva, a saját ízlése szerint főtt bablevest – nagy szemű bab malackörömmel (költői nevén görögolvasó aranybakancssal, a malac csülkén rajtahagyták a körmöt is) – rendelt, amely kedvence volt, amit édesanyja is és felesége, Laborfalvi Róza is sokszor elkészített számára. A magyar konyhát ekkoriban forradalmasította a zsíron enyhén pirított hagyma és fűszerpaprika felhasználása. A legenda más változata szerint nem is a saját ízlése szerint rendelte a „bablevest füstölt malackörmivel” a füredi vendéglőben, hanem az ott malackörömmel és paprikás rántással készült bableves annyira ízlett neki, hogy azontúl csak az úgy készült bablevest volt hajlandó megenni otthonában is. A később róla elnevezett eredeti étel, a „füstölt malacköröm babba főzve” receptje akkor még nem tartalmazott sem zöldséget, sem csipetkét, sem pedig csülköt, különlegességét a nagyszemű lóbab, a sűrű, paprikázott rántás és a levesben kocsonyássá főtt füstölt disznókörmök képezte.	1.900,- 1.300,-

AZ AKVÁRIUM AJÁNLATA



Fogasfilé Kárpáti módra (4, 7)

4.200,-

... A Kárpáti fogas – vagy fogasfilé Kárpáti módra – készítésének története nagy valószínűséggel az Osztrák-Magyar Monarchia korába nyúlik vissza, és abban az időben vált igazán közkedvelt csemegévé. Ez a készítési mód azt jelentette, hogy az ételt kapros rákraguval gombával, tejszínnel, és rákvajjal tálalták. Nos, icipicit egyszerűsítve, de ugyanolyan finomra elkészítve kínáljuk. Petrezselymes krumplival.

2.900,-

Fogasfilé rántva szezámmagos köntösben (1,3,4,7,11) 4.200,-

... A fehér húsú halfilét szezámmagos bundába öltöztetjük, majd bőséges olajban aransárgára sütjük. Rizst és tartárt javallunk hozzá.

2.900,-

Pikáns fogascsíkok serpenyőben (1, 3, 4, 7, 10)

4.900,-

... Az akváriumból kifogott fogas csíkokra vágjuk, citromlével és pincénk legfinomabb fehérborával meglocsoljuk. Lassú tűzön sütjük, majd tojás-sárgájával és mustárral pikánssá tesszük. Megszórjuk az egészet reszelt sajttal, pár percig a sütőben hagyjuk. Hercegnőburgonyát adunk hozzá.

Halacska krumpli (1, 4)

1.900,-

... IGLO kapitány fogásából: 4 darab halrúd hasábbal. Kimondottan gyerekeknek!!

BELSŐSÉGEINK



Pacalpörkölt főtt burgonyával (allergén összetevőt nem tartalmaz) 3.200,-

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

Velős vagy csülkös pacal (allergén összetevőt nem tartalmaz)

3.300,-

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

Szalontüdő zsemlegombóccal (1, 3, 10) 2.900,-

... 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) 3.000,-

... A vékonyra szelt jófajta sertésmájakat 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!

2.100,-

Rántott velő (1, 3, 7, 10) 3.000,-

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

2.100,-

Pirított sertésmáj héjas burgonyával (1) 3.000,-

... „Belsőséges” hangulatú vacsora elengedhetetlen kelléke...

2.100,-

Böllérmáj (1) 3.300,-

... 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 ... Ígyenceknek!

„SZÁRNYASOKAT ADUNK VÁGYAINAK”

– SZÁRNYASÉTELEINK –



Viczákné titka (1, 3, 7, 10) 4.900,-

... A haspártiak első számú kedvenc étke lett mára ez a finomság. Hogy is kezdődött: pulykamellre készítettünk egy ízletes töltelékkel 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 hasábburgonyát meg majdnem lefelejtettük!

3.400,-

Rántott pulykamell (1, 3) **3.700,-**
... Méretei imponálóak... Emberes adag. Hasábburgonyával. Finom! 2.600,-

Micimackó kedvence (1, 7) **4.800,-**
... A pulykamellet mézzel vastagon megkenjük, rostosra 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. 3.300,-

Sajtmártásos csirkemell (1, 3, 7) **4.200,-**
... Ez most ilyen egyszerű: a rostosra sült csirkemell szeleteket nyakon öntjük az ízletes sajtmártással, így kerülnek az Önök tányérjára, rösztyivel! 2.900,-

Magyaróvári csirkemell (7) **4.800,-**
... Csirkemell apróra vágott gombával, sonkával, sajttal.
Klasszikus finomság a mi szájízünk szerint. Vegyesen körítve mindenkinek ízlik. 3.300,-

Kijevi csirkemell (1, 3, 7) **4.800,-**
... 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. 3.300,-

Csibe futóműve kirántva (1, 3) **3.300,-**
... 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.

Csirkepörkölt nokedlivel (1, 3)

3.900,-

... A pörkölt nevét, mint jellegzetes alföldi pásztorétel, parasztétel, egykorú szerzők az 1780-as évektől folyamatosan megemlítették és sajátos vonásának tartották, hogy őrölt fűszerpaprikával készítik – a gulyások ételéből fejlődött magyar nemzeti étellé. A paprikával készült és a magyarországi gasztronómiában tipikusnak tekinthető pörkölt ismertsége és népszerűsége eleinte az Alföldön megrekedt és nem terjedt tovább a legközvetlenebb magyar területek kivételével, csak az 1860-as évektől szólnak írások a halmozott alkalmazásáról: a leggyakoribb húsetel, ugyanakkor minden lehetséges ünnepi alkalom legbiztosabb étele. „Nem vasárnap, ha nincs pörkölt” – mondta a csongrádi szólás. A „pörkölés” a magyaros konyhatechnika egyik fontos művelete volt, lényege, hogy hagymás zsírban pörkölték a darabolt húst, és addig keverték, míg vizét elvesztve zsírjára pirult. Tűzről levéve paprikázták, és utána kevés vízzel felöntve tovább párolták – ahogy mi is ezt a hagyományos, vérbeli magyar ételt. Hagyomány szerint nokedlivel kínáljuk, úgy ismeri és szereti mindenki.

2.700,-

DISZNÓSÁGOK ÉS MARHASÁGOK



„Kirántotthús” (1, 3)

3.500,-

... Két szép (vagy esetleg három kevésbé szép) szelet rántott hús karajból, kívánságra jó fokhagymásan. Vegyes körettel.

2.400,-

Sertésborda Bakonyi módra (1, 3, 7)

4.200,-

... Engedjék meg, hogy valamiről meséljünk (megint). Hajdanában tényleg létezett a bakonyi sertésborda. Nem a bakonyi módra, hanem az igazi sertéshús. Híres exportcikk volt, valamikor a XVII.-XIX. században. A Bakony bőséges makktermése garantálta a különleges fajta, mangalicára hasonlító disznónak az ízét, hírnevét. A fajta idővel elvadult, kipusztult, de a technológia a mai napig ismert. Nem véletlenül rikongatott a nótában a kanász, mert a bakonyi sertés nagyon keresett áru volt, egész Európában. Spanyolországban, a magyar tölgyek termésével etetik a híres Iberico sertéseket, melyekből világhírű sonkákat készítenek. Képzeljék! Képesek voltak honosítani a tölgyfáinkat is, a cél érdekében. Nos, mi csak sima mezei sertést használunk az étel elkészítéséhez: tejfölös-tejszínes-gombás ragu, őrölt pirospaprikával, hagymával, fokhagymával, paprikával, paradicsommal, erdei gombával, esetleg kevés szalonnával. És a lényeg nálunk az erdei gombán van – a köretnek adott házi nokedli már csak az ízek teljessé tétele miatt van.

2.900,-

Tepsis rántott hús (1, 3, 7) 4.400,-

... Karikaburgonyát összekeverünk jóféle füstölt kolbásszal, sajtkrémmel és sonkával. Kényelmes fekhelyet készítünk a tepsiben ezekből, majd ráfektetünk egy jókora szelet rántott húst. Reszelt sajtot olvasztunk rá a sütőben, az így elkészült végeredménnyel igazán elégedettek lehetnek Önök is. Ezúttal már talán megehető mennyiségű krumplival!

Vasi kanászpecsenye (1) 4.200,-

... Roston sült sertéskaraj pirított sertésmájjal. Reméljük, héjas krumplival meg bírja enni! Ha nem, nyugodtan mondhatja: „Hát ez disznóság”!

2.900,-

Bozsoki sertésborda (3) 4.800,-

... 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!

3.300,-

Hannibal kedvence (1, 3) 4.800,-

... Dr. Hannibal Lecter étlapjáról csentük el ezt a finomságot. Tömören és velősen: velővel töltött sertéskaraj, rántva, rizzsel meg hasábbal. Ön legalább tudja, mit eszik. Jó étvágyat!

3.300,-

A Gödör basa gyengéje (1, 3) 4.800,-

... A füstől 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. Fogyókúrázóknak kifejezetten nem ajánljuk!

3.300,-

Bátrak eledele (7) 4.900,-

... A felgöngyölt, baconba tekert sertéskarajba jalapeno paprikát és csípős krémsajtot rejtünk. A bacon fontos összetevő, mert ez fogja össze a tölteléket, sőt, kívülről a sertéskarajt is, amibe ezt a tüzes tölteléket elrejtjük. Készre sütés után héjas krumplit és sült zöldséget adunk mellé.

3.400,-

Cigánypecsenye mifelénk (allergén összetevőt nem tartalmaz) 4.200,-

...Pácban érlelt, jó fokhagymás sertésstarja, roston kínálva. Hasábburgonyával körítjük, kakastaréjjal díszítjük. Elfogyasztása után azonban óvatosan: lehet, hogy az aznapi randit célszerű kihagyni!

2.900,-

Sertésborda Milánóból (1, 3, 7)

4.200,-

... A cotoletta alla milanese azaz a Milánói sertésborda ugyan létezik (borjúból készült, vajban sült, csontos, vastagabb szelet rántott hús) és igazi lombardiai, milánói étel, de a Magyarországon elterjedt és ismert borda milánói módra már nem egy olasz étel, soha nem is volt az, és Milánóban hiába is kérnék, mert nem ismerik. A milánóiak rántott húsával ugyanis az történt, hogy valaki, valahol „újragondolta”. Ezzel az újragondolással pedig megszületett a rántothús spagettivel, vagy makarónival. Ez az a jól ismert, sajttal megszórt, paradicsomos, sonkás, gombás mártással nyakon öntött tésztával tálalt osztrák stílusú rántothús, amit mindenütt sertésből készítenek, ezért „milánói sertésborda” néven találhatunk rá éttermek étlapján.

Füstös szűz (kormos apáca) (7)

4.800,-

... Nagypánk erős dohányos volt (sajnos). Füstös kiskocsmájában ez volt 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 krumplipürével ette, így kínáljuk mi is.

3.300,-

Fatányéros a'la Gödör (3)

4.800,-

Egy sertésállat háromfajta húsát használjuk eme ételremekben (lehet három sertés egyfajtáját, de az úgy bonyolultabb). A karajt, a szűzpecsenyét és a tarját roston megsütjük, s mivel jól megférnek egymás mellett, egy fatálra tálaljuk őket. A tojást tükrösítjük, a húsokat elhalmozzuk vele, vegyes körettel az oldalán mesés ételköltemény.

Marhapörkölt házi dödöllével (1, 3)

5.500,-

... Talán régebbi „találmány”, mint a csirkepörkölt – ha már a pörköltet a gulyásból eredeztetik – hisz a pásztorok előbb főztek marhahúsból, mint csirkéből... Mindegy, mi ugyan nem vagyunk pásztorok, de mi is jóféle marhahúst dolgozunk fel hozzá, viszont mellé dödöllét készítünk, amit ugye az Alföldön nem nagyon ismertek. S arra is rájöttünk, hogy ez milyen jó például ecetes paprikával! A salátás hűtőben bizonyára talál hozzá fogára valót!

3.800,-

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

5.500,-

... A főtt marha fehérpecsenyéből 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!

3.800,-

„AZ DISZNÓNAK CSÜLKEIBŐL”



Rózsa Sándor batyuja (1, 3, 7) 1.900,—
... Palacsinta ... darált csülökkel töltve

Rántott csülök (1, 3, 7, 10) 3.800,—
... Kirántotthús füstölt csülökből. Jól hangzik, nem?
Ráadásul vegyes köret meg hagymás tartár is jár hozzá.

Tepsis csülök (3, 7) 5.000,—
... Egy kis tepsibe rakottkrumplit, rá jó néhány szelet remegős, puhára főtt, füstölt csülköt teszünk, leöntjük enyhén fokhagymás, paprikás tejföllel és sütőben megsütjük.

Pikáns csülök (7, 10) 4.800,—
... 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.

Csülök cigány módra (allergén összetevőt nem tartalmaz) 5.000,—
„... Lopott disznó hátsó csülkét megperzszelem, 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)

Józsi bácsi töltött húsa (1, 3) 4.900,—
... 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.

TÖBBSZEMÉLYES ÉTKEINK

KIZÁRÓLAG BÁTOR EMBEREKNEK!



Egy fazék húsleves (1, 3, 9)

7.800,-

... Hat emberre gondolva, fazékban felszolgálva, benne minden finomsággal. Tésztával répával hússal, vagy kérhető májgaluskával is.

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

11.000,-

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

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

22.000,-

... 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)

33.000,-

... 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)

55.000,-

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



FINOMSÁGOK

... AMELYEK A LELKET IS MEGÉDESÍTIK



Somlói nokedli (1, 3, 7) 1.500,-

... Az egyetlen desszert, amit pincér talált fel: Gollerits Károly ételkreációja, 1.000,-
aki 16 évig volt a Gundel étterem vezető főpincére.

Gundel palacsinta (1, 3, 7, 8) 1.500,-

... Kevesen tudják, hogy a Gundel-palacsintát eredetileg Márai Sándor 1.000,-
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???

Variációk egy palacsintára (1, 3) 1.300,-

... Mogyorókrémes (1, 3, 5)
... Lekváros (1, 3)
... Csokis (1, 3)
... Kakaós (1, 3)

Variációk egy túrógombócra (1, 3, 7) 2.200,-

... Pirított zsemlemorzssával, tejföllel és porcukorral behavazva (1, 3, 7) 1.500,-
... Fahéjas porcukorral (1, 3, 7)
... Eperöntettel, csokiöntettel (1, 3, 7)
... Reszelt almával és baracklekvárral (1, 3, 7)
... Meztelenül (1, 3, 7)

Gesztenyepüré (7) 1.300,-

KEDVES VENDÉGEINK!

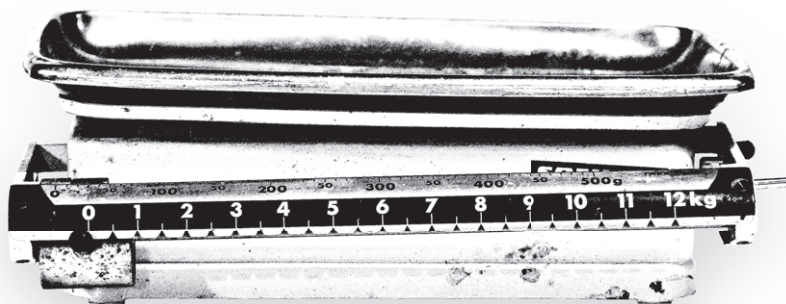
AZ ÉTLAPUNKON NEM TALÁLHATÓ ÉTELEK
ELKÉSZÍTÉSÉNEK MÓDJÁRÓL ÉS LEHETŐSÉGEIRŐL, AZOK ÁRAIRÓL
ÉRDEKLŐDJENEK FELSZOLGÁLÓINKTÓL!

SAVANYÁK

Igény és ízlés szerint a salátapultról 500,—
... Önkiszolgáló, így lehet mindenből egy keveset is, ami a tányérra ráfér

KÖRÍTÉSEK

Hasábburgonya (allergén összetevőt nem tartalmaz)	600,—
Hófehér rizshalom (allergén összetevőt nem tartalmaz)	600,—
Petrezselymes burgonya (allergén összetevőt nem tartalmaz)	600,—
Krokett (nyomokban tartalmazhat: 1, 3, 7)	600,—
Röszti (nyomokban tartalmazhat: 1, 3, 7)	600,—
Hercegnőburgonya (nyomokban tartalmazhat: 1, 3, 7)	600,—
Krumplipüré (7)	600,—
Zsemlegombóc (4 db) (1, 3, 7)	600,—
Nokedli (1, 3)	600,—
Mexikói zöldségköret (allergén összetevőt nem tartalmaz)	600,—



SZÓSZ VAGY NEM SZÓSZ

Tartármártás (3, 7, 10)	400,—
Tejföl (7)	400,—
Áfonyalekvár	400,—

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, Unicum Barista	1.000,—	500,—	25.000,—
Jägermeister	1.000,—	500,—	25.000,—
Finlandia vodka	1.000,—	500,—	25.000,—
Eristoff vodka (vörös)	1.000,—	500,—	25.000,—
Bacardi	1.000,—	500,—	25.000,—
Martini (1 dl)	800,—		8.000,—
Bailey's	1.000,—	500,—	25.000,—
Jim Beam	1.000,—	500,—	25.000,—
Metaxa 5 csillagos	1.000,—	500,—	25.000,—

KEDVES VENDÉGEINK!

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



A legnemesebb, legfinomabb magyar pálinkákat
tartalmazza e válogatás.

	4 cl	2 cl	1 l
Birkás Szilvapálinka (40%)	1.400,—	700,—	35.000,—
Birkás Fekete cseresznyepálinka (40%)	1.400,—	700,—	35.000,—
Birkás Kajszipálinka (48%)	1.600,—	800,—	40.000,—
Birkás Körtepálinka (48%)	1.600,—	800,—	40.000,—
Birkás Vilmoskörte pálinka (56%)	2.000,—	1.000,—	50.000,—
Birkás Fürtös meggy pálinka (56%)	2.000,—	1.000,—	50.000,—
Birkás Fahéjas mézes almapálinka (30%)	1.200,—	600,—	30.000,—

PEZSGŐK

			1 liter
Törley Gala Sec – száraz	1 ü (0,75 l)	3.000,—	4.000,—
Törley Charmant Doux – édes	1 ü (0,75 l)	3.000,—	4.000,—
Törley – alkoholmentes	1 ü (0,75 l)	3.000,—	4.000,—
Törley Charmant Doux, Gala Sec	1 ü (0,2 l)	1.000,—	5.000,—

FOLYÉKONY KENYÉR

„Inkább legyen sörhasam, mint vízfejem!”

A CSAPBÓL FRISSEN ERESZTVE		1 liter
Dreher Classic	korsó (5 dl)	1.100,— 2.200,—
	pohár (3 dl)	660,— 2.200,—

ÜVEGES SÖRÖK		1 liter
Arany Ászok	... „a frankó sör”	0,5 l 1.000,— 2.000,—
Soproni	... a „klasszikus”	0,5 l 1.000,— 2.000,—
Dreher Bak	... a barna	0,5 l 1.000,— 2.000,—
Kozel	... a cseeeh reeemek	0,5 l 1.000,— 2.000,—
Heineken	... a kicsi	0,33 l 1.000,— 3.030,—
Edelweiss	... a szűretlen búza	0,5 l 1.300,— 2.600,—
Dreher 24	... az alkoholmentes	0,5 l 1.000,— 2.000,—
Dreher	... a citromos mentes	0,33 l 1.000,— 3.030,—

BOROK

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

FOLYÓBOROK		1 dl	1 liter
Nemesgulácsi Olaszrizling	12,1 M°	280,—	2.800,—
Nemesgulácsi Szürkebarát	12,1 M°	280,—	2.800,—
Vaskeresztesi Kékfrankos Mittl	12 M°	330,—	3.300,—
Balatonboglári Rosé Bujdosó	12 M°	350,—	3.500,—

ÜVEGES BOROK		1 liter
Varga Merlot (édes)	0,7 l	2.300,— 3.285,—
	1 dl	330,— 3.300,—

ÜDÍTŐK

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

SZÉNSAVAS NEDŰK			1 liter
Coca Cola, Coca Cola Zero,	0,25 l/ü	700,—	2.800,—
Fanta narancs, Sprite			
Kinley Tonic, Gyömbér			
Almdudler	0,25 l/ü	800,—	3.200,—
TE ROSTOS ÉLET! (rostos és szűrt italok)			1 liter
Cappy narancslé, őszilé, ananászlé,	0,25 l/ü	700,—	2.800,—
almalé, eper			
Fuzetea citromos, barackos	0,25 l/ü	700,—	2.800,—
Ízesített limonádé (eper, málna, bodza,	0,3 l	600,—	2.000,—
áfonya, körte, gránátalma, akác-menta,	0,5 l	1.000,—	2.000,—
citromfű-bodza, meggy, homoktövis, levendula)			
ÁSVÁNYVIZEK			1 liter
Natur Aqua ... a szénsavas / mentes	0,33 l	700,—	2.100,—
Natur Aqua ... a nagy dús / mentes	0,75 l	1.100,—	1.466,—
Szódavíz	0,1 l	50,—	500,—

KÁVÉK, TEÁK

			1 liter
Espresso		700,—	8.800,—
Capuccino		800,—	8.800,—
Koffeinmentes		700,—	8.800,—
Teák (Dilmah fekete, zöld vagy ízesített)		700,—	2.800,—
Tej	0,1 l	100,—	1.000,—
Csomagolás	doboz / táska		100,—

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

www.szoloskertetterem.hu

Nyitva tartás:

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