

Kedves Vendégeink !

Az ételárak a köreteket is tartalmazzák.

Levesekből, tésztákból, desszertekből, salátákból kisadagot nem értékesítünk.
Főételeinknél kisadagot csak az árral jelzett ételekből szolgálunk fel.

A feltüntetett árak a forgalmi adót tartalmazzák és forintban értendők.

Az ételek csomagolására külön díjat nem számolunk .

Jó étvágyat és kellemes időtöltést kíván a Gourmandia Étterem személyzete!

Gáspár András
konyhafőnök

Szeli Sándor
üzletvezető

Liebe Gäste!

Die Preise der Beilagen sind bei der Fleischgerichten mit eingerechnet.

Kleine Portionen von Gerichten sind nur bei diesem fall möglich, wo es extra angezeigt ist. Halbe Portionen können wir nicht bei Suppen, Pasta, Salaten, Desserten servieren.

Die Preise sind in Huf, und enthalten Mehrwertsteuer.

Für die Verpackung von Gerichten berechnen wir keinen Preis extra.

Guten Appetit und angenehme Zeit wünschen ihnen die Angestellten des Gourmandia Restaurants!

Gáspár András
Küchenchef

Szeli Sándor
Geschäftsführer

LEVESEK
Suppen – Soups

Ízletes kapros-csirkeraguleves <i>Feiner Hühnerragoutsuppe mit Dill</i> <i>Fine chicken ragout soup with dill</i>	400 Ft
Csontleves házi májgaluskával vagy cérnametélttel <i>Knochenbrühe mit hausgemachtem Leberknödel oder mit Fadennudeln</i> <i>Bone soup with home-made liver dumpling or with vermicelli</i>	400 Ft
Burgonyás-zellerkrémleves, fűszerolajjal és mozzarella sajttal <i>Kartoffel-Selleriecreme-Suppe mit Mozzarella Käse und Gewürzöl</i> <i>Potato-celery cream soup with Mozzarella cheese and spicy oil</i>	400 Ft
Tejszínes erdei gombaleves <i>Waldpilzsuppe mit Sahne</i> <i>Wild mushroom soup with cream</i>	400 Ft
Somogyi karfiolleves, fokhagymával és szalonnával gazdagítva <i>Blumenkohlsuppe auf Somogyer Art mit Knoblauch und Speck</i> <i>Cauliflower soup Somogy style with garlic and bacon</i>	400 Ft

HAGYOMÁNYOS ÉTELEINK

Unsere traditionellen Gerichte – Our traditional dishes

		kisadag
<p>Szalontüdő pirított zsemlegombóccal tálalva <i>Saures Beuschel mit gerösteten Semmelknödeln serviert</i> <i>Sour lights with bread dumplings</i></p>	1000 Ft	700 Ft
<p>Pacalpörkölt, főtt burgonyával tálalva <i>Kuttelfleckgulasch mit Salzkartoffeln serviert</i> <i>Hungarian stew of tripe with boiled potatoes</i></p>	1300 Ft	
<p>Vörösboros marhapörkölt, főtt burgonyával tálalva <i>Rindgulasch in Rotwein, mit Salzkartoffeln serviert</i> <i>Stew of beef in red wine with boiled potatoes</i></p>	1300 Ft	900 Ft
<p>Tihanyi barátok eledele, sült burgonyával és párolt rizzsel tálalva (roston karajszeletek, májas, gombás, velős raguval) <i>Speise der Tihanyer Mönche mit Pommes Frites und mit gedünstetem Reis</i> <i>(Schweinekotelett vom Rost mit Champignons-, Leber-, und Hirnragout)</i> <i>Food of Tihany monks with fried potatoes and steamed rice</i> <i>(Pork cutlets with liver, mushroom and brain ragout)</i></p>	1500 Ft	1100 Ft
<p>Rántott sertésborda, sült burgonyával tálalva <i>Gebackenes Schweinekotelett mit Pommes Frites</i> <i>Fried pork cutlets with fried potatoes</i></p>	1300 Ft	800 Ft
<p>Trappista sajt rántva, párolt rizzsel tálalva <i>Gebackener Trappista-Käse mit gedünstetem Reis</i> <i>Fried cheese with steamed rice</i></p>	1300 Ft	800 Ft

HALÉTELEK

Fischgerichte – Fish dishes

kisadag

Lazacfilé roston, tejszínes tengergyümölcssei mártással, burgonyakrokettel tálalva <i>Lachsfilet vom Rost, Meeresfrüchte in Sahnesoße mit Kartoffelkroketten</i> <i>Grilled filets of salmon in seafood-sauce with cream and potato croquettes</i>	1800 Ft	1300Ft
Párolt pangasius-harcsafilé fehérbormártással, burgonyalángossal és paradicsommal csőben sütve <i>Gedünstetes Pangasius-Welsfilet in Weißweinsauce überbackt mit Kartoffelfladen und Tomatenscheiben</i> <i>Steamed Pangasius-catfish in white wine sauce, gratinated with potato fritters and tomato slices</i>	1600Ft-	1100Ft
Sült lazacfilé mustáros-szójamártással, mandulás rizskörettel tálalva <i>Lachsfilet vom Rost mit Senf-Sojasoße, mit Reis und mit Mandeln serviert</i> <i>Grilled filets of salmon in mustard-soy-sauce, with almond rice</i>	1600Ft	1100Ft
Szezámagos bundázott pangasius-harcsafilé csíkok, zöldsalátával és joghurtos öntettel <i>Gebackenes Pangasius-Welsfilet in Sesammantel mit grünem Salat und Joghurtdressing</i> <i>Fried pangasius-catfish in sesame seed jacket with green salad and yogurt dressing</i>	1600Ft	1100Ft
Fogasfilé roston, baconos zöldspargával, citromos mártással és párolt rizzsel tálalva <i>Zanderfilet vom Rost, grüner Spargel mit Bacon in Zitronensoße und mit gedünstetem Reis</i> <i>Grilled filet of pike-perch, asparagus with bacon in lemon-sauce and steamed rice</i>	1600Ft	1100Ft
Párolt fűszeres fogasfilé, vajás zöldségágyon tálalva <i>Würziges Zanderfilet gedünstet, mit Gemüse in Butter</i> <i>Steamed spicy filet of pike-perch, with vegetables in butter</i>	1600Ft	1100Ft
Pisztráng egészben ropogósra sütve, párolt zöldségekkel tálalva <i>Forelle vom Rost im Ganzen, mit gedünstetem Gemüse</i> <i>Whole grilled trout with steamed vegetables</i>		45Ft/dkg

TÉSZTÁK
Pasta – Pasta

Paradicsomos-sonkás gnocchi, parmezán sajttal <i>Gnocchi in Tomatensoße mit Schinken, Parmesankäse</i> <i>Gnocchi in tomato sauce with ham and parmesan cheese</i>	1000Ft
Tejszínes olajbogyós tonhalas gnocchi <i>Gnocchi in Sahnesoße mit Oliven und Thunfisch</i> <i>Gnocchi with cream, olives and tuna</i>	1400 Ft
Zöldséges sajtmártásos (3 féle sajtból) penne tészta <i>Penne mit Gemüse in Käsesoße (mit 3 Käsesorten)</i> <i>Penne with vegetables in cheese sauce (With 3 kinds of cheese)</i>	1000 Ft
Penne tészta, ízletes erdeigombás-bazsalikomós mártásban <i>Penne in köstlicher Waldpilzen-Basilikum-Soße</i> <i>Penne in delicious wild mushroom sauce with basil</i>	1000 Ft

HÚSÉTELEK

Fleischgerichte – Meat dishes

kisadag

Sült libamell tejszínes-borsmártással, burgonyalángossal tálalva 2600 Ft
Gebratene Gänsebrust mit cremiger Pfeffersosse, mit Kartoffelfladen serviert
Roast goose breast in creamy pepper sauce with potato fritters

Sült libamell, narancsos gyümölcsmártással, burgonyakrokettel tálalva 2600 Ft
Gebratene Gänsebrust mit Orangen-Fruchtsoße, mit Kartoffelkroketten serviert
Roast goose breast in orange fruit sauce with potato croquettes

Csirkemellragu, majoránnás, paradicsomos tejfölös mártással, párolt rizzsel tálalva 1400 Ft 1000 Ft
Hühnerbrustragout mit Majoran-Tomaten-Sauerrahmsoße, mit gedünstetem Reis
Chicken breast ragout with marjoram-tomato cream sauce and steamed rice

Töltött csirkemell Kijevi módra, sült burgonyával tálalva 1500 Ft
Gefüllte Hühnerbrust auf Kijev Art, mit Pommes Frites
Stuffed chicken Kiev with fried potatoes

Pulykamellfilé, sonkával, paradicsommal, sajttal egybesütve, sült burgonyával és párolt rizzsel tálalva 1500 Ft 1100 Ft
Putenbrustfilet mit Schinken, Tomaten, und mit Käse zusammen gebraten, mit Pommes Frites und mit gedünstetem Reis serviert
Grilled breast of turkey gratinated with ham, tomato and cheese with fried potatoes and steamed rice

HÚSÉTELEK

Fleischgerichte – Meat dishes

kisadag

**Bundázott pulykamellrolád, zöldségekkel töltve,
mandulás rizskörettel tálalva**

1400 Ft

*Panierte Putenbrust-Roulade mit Gemüse gefüllt, Reis mit Mandeln
Fried roll of turkey breast stuffed with vegetables, with almond rice*

**Szüzérmék roston, hagymás-vörösbabraguval,
burgonyakrokkettel tálalva**

1600 Ft 1200 Ft

*Jungfernmedaillons vom Rost mit Zwiebeln und mit roten Bohnen-Ragout,
mit Kartoffelkroketten serviert
Filet mignon of pork with onion and red beans ragout and potato croquettes*

Sertésszűzből készült aprópecsenye, hasáburgonyával összeforgatva

1600 Ft 1200 Ft

*Jungfernfriskassee mit Pommes Frites zusammen geröstet
Fricassée of mignon of pork with fried potatoes*

**Velővel töltött sertésborda rántva, sült burgonyával
és párolt rizzsel tálalva**

1400 Ft

*Schweinekotelett mit Hirn gefüllt, paniert, mit Pommes Frites und mit gedünstetem Reis serviert
Fried pork cutlets stuffed with brain, with fried potatoes and steamed rice*

**Sült sertéskaraj, tejszínes erdeigomba-mártással,
burgonyakrokkettel tálalva**

1400 Ft 1000Ft

*Schweinekotelett vom Rost mit Waldpilzen-Sahnesoße, mit Kartoffelkroketten serviert
Grilled pork cutlets with wild mushrooms and cream, with potato croquettes*

SALÁTÁK

Salat – Salads

Vegyés saláta joghurtos-sajtos öntettel	600 Ft
<i>Gemischter Salat mit Joghurtdressing und Käse</i>	
<i>Mixed salad with yogurt dressing and cheese</i>	
Konyhakert saláta joghurtos öntettel	500 Ft
<i>Frischer Frühlingssalat mit Joghurtdressing</i>	
<i>Fresh spring salad with yogurt dressing</i>	
Paradicsomsaláta	400 Ft
<i>Tomatensalat</i>	
<i>Tomato salad</i>	
Uborkasaláta	400 Ft
<i>Gurkensalat</i>	
<i>Cucumber salad</i>	
Káposztasaláta	300 Ft
<i>Krautsalat</i>	
<i>Cabbage salad</i>	
Csemege uborka	300 Ft
<i>Delikates Gurken</i>	
<i>Pickled gherkins</i>	
Céklasaláta	300 Ft
<i>Rotrübensalat</i>	
<i>Beetroot salad</i>	
Almapaprika	300 Ft
<i>Essigpaprika</i>	
<i>Pickled green pepper</i>	

KÖRETEK, MÁRTÁSOK
Beilagen, Soßen – Garnishes, Sauces

Burgonyakroket <i>Kartoffelkroketten</i> <i>Potato croquettes</i>	350 Ft
Hasábburgonya <i>Pommes Frites</i> <i>Fried potatoes</i>	350 Ft
Petrezselymes-vajas burgonya <i>Petersilienkartoffeln in Butter</i> <i>Potatoes with parsley in butter</i>	350 Ft
Párolt zöldségek <i>Gedünstetem Gemüse</i> <i>Steamed vegetables</i>	350 Ft
Párolt rizs <i>Gedünstetem Reis</i> <i>Steamed rice</i>	350 Ft
Tartár mártás <i>Sauce Tartar</i> <i>Sauce Tartar</i>	150 Ft
Ketchup, Áfonya <i>Ketchup, Blaubeersosse</i> <i>Ketchup, Cranberry sauce</i>	150 Ft
Joghurtos öntet <i>Joghurtdressing</i> <i>Yogurt dressing</i>	150 Ft

DESSZERTEK

Dessert – Sweets

Túrós rétes vörösboros áfonya öntettel 450 Ft
Topfenstrudel in Blaubeersosse mit Rotwein
Cottage Cheese Strudel in Cranberry Sauce with Red wine

Somlói galuska 450 Ft
Somlauer Nockerln
„Somló” Sponge Cake

Csokoládés vaníliafagylalt gyümölcsökkel 450 Ft
Vanilleeis mit Schokolade und Früchten
Vanilla ice with chocolate and fruit

Gyümölcskocktél 450 Ft
Fruchtcocktail
Fruit Coctail

ITALLAP**Alkoholmentes italok**

0,2	Coca Cola	ü	220,-
0,2	Coca Cola light	ü	220,-
0,2	Fanta narancs	ü	220,-
0,2	Fanta citrom	ü	220,-
0,25	Kinley tonic, gyömbér	ü	220,-
0,33	Naturaqua ásványvíz	ü	220,-
0,33	Naturaqua szénsavmentes	ü	220,-
0,33	Theodora ásványvíz	ü	220,-
0,2	Nestea őszibarack, citrom	ü	240,-
0,2	Cappy multivitamin 50%	ü	240,-
0,2	Cappy alma 20%	ü	240,-
0,2	Cappy ananász 100%	ü	240,-
0,2	Cappy meggy 27%	ü	240,-
Sió	Őszibarack nektár 50%	dl	80,-
Sió	Narancslé 100%	dl	80,-
	Szódavíz	dl	25,-

Sörök

0,5	Gösser Spezial	ü	420,-
0,33	Gösser Spezial	ü	320,-
0,5	Aranyfácán	ü	420,-
0,5	Heineken	ü	420,-
0,33	Heineken	ü	320,-
0,5	Soproni	ü	320,-
0,5	Gösser Bock	ü	420,-
0,5	Edelweiss	ü	600,-
0,5	Soproni Szűz alkoholmentes	ü	320,-

Borok – Varga pincészetből

0,75	Balaton Olaszrizling	ü	1000,-
0,75	Chardonnay	ü	1000,-
0,75	Szürkebarát	ü	1000,-
0,75	Balaton Kékfrankos	ü	1000,-
0,75	Balaton Zweigelt	ü	1000,-
	Palackozott borok kimérve	dl	140,-

Aperetifek

		5 cl	3 cl
Johnnie Walker		600,-	400,-
Ballantines		600,-	400,-
Jim Beam		600,-	400,-
Bacardi Razz		600,-	400,-
Bacardi		600,-	400,-
Baileys		600,-	400,-
Zwack Kosher szilvapálinka		650,-	400,-
Zwack Kosher barackpálinka		650,-	400,-
Zwack Vilmoskörte ital		480,-	300,-
Zwack Vilmoskörte ital mézes		480,-	300,-
Zwack Unicum		480,-	300,-
Jägermeister		480,-	300,-
Metaxa 7*		900,-	550,-
Metaxa 3*		480,-	300,-
Tequila		480,-	300,-
Finlandia vodka		480,-	300,-
Cherry Brandy		300,-	200,-
Marine Gin		300,-	200,-
Martini		1 dl	400,-
Campari		1 dl	750,-

Pezsgők

BB pezsgő édes	ü	1600,-
BB pezsgő félszáraz	ü	1600,-

Kávé		200,-0,75
Cappuccino		240,-
Tea		240,-

GETRAENKEKARTE**Alkoholfreie Getraenke**

0,2	Coca Cola	Fl	220,-
0,2	Coca Cola light	Fl	220,-
0,2	Fanta Orange	Fl	220,-
0,2	Fanta Zitrone	Fl	220,-
0,25	Kinley Tonic, Ginger	Fl	220,-
0,33	Naturaqua Mineralwasser	Fl	220,-
0,33	Naturaqua Still	Fl	220,-
0,33	Theodora Mineralwasser	Fl	220,-
0,2	Nestea Pfirsich, Zitrone	Fl	240,-
0,2	Cappy Multivitamin 50%	Fl	240,-
0,2	Cappy Apfelgetraenk 20%	Fl	240,-
0,2	Cappy Ananas 100%	Fl	240,-
0,2	Cappy Kirsche 27%	Fl	240,-
Sió	Pfirsich Nectar 50%	dl	80,-
Sió	Orangensaft 100%	dl	80,-
	Sodawasser	dl	25,-

Bier

0,5	Gösser Spezial	Fl	420,-
0,33	Gösser Spezial	Fl	320,-
0,5	Zlaty Bazant	Fl	420,-
0,5	Heineken	Fl	420,-
0,33	Heineken	Fl	320,-
0,5	Soproni (Ungarisch)	Fl	320,-
0,5	Gösser Bock	Fl	420,-
0,5	Edelweiss	Fl	600,-
0,5	Soproni Alkoholfrei	Fl	320,-

Aperetifen

		5 cl	3 cl
Johnnie Walker		600,-	400,-
Ballantines		600,-	400,-
Jim Beam		600,-	400,-
Bacardi Razz		600,-	400,-
Bacardi		600,-	400,-
Baileys		600,-	400,-
Zwack Pflaumenschnaps		650,-	400,-
Zwack Aprikosenschnaps		650,-	400,-
Zwack Wilhelmsbirne		480,-	300,-
Zwack Wilhelmsbirne mit Honig	480,-		300,-
Zwack Unicum		480,-	300,-
Jägermeister		480,-	300,-
Metaxa 7*		900,-	550,-
Metaxa 3*		480,-	300,-
Tequila		480,-	300,-
Finlandia vodka		480,-	300,-
Cherry Brandy		300,-	200,-
Marine Gin		300,-	200,-
Martini		1 dl	400,-
Campari		1 dl	750,-

Sekten

BB Sekt Süss	Fl	1600,-
BB Sekt Halbtrocken	Fl	1600,-
Kaffee		200,-
Cappuccino		240,-
Tee		240,-

Wein

0,75	Balatoni Olaszrizling(Weiss, Trocken)	Fl	1000,-
0,75	Balatoni Chardonnay(Weiss, Trocken)	Fl	1000,-
0,75	Balatoni Szürkebarát(Weiss, Lieblich)	Fl	1000,-
0,75	Soproni Kékfrankos(Rot, Halbtrocken)	Fl	1000,-
0,75	Balatoni Zweigelt(Rot, Lieblich)	Fl	1000,-
	Aus der Weinflasche	dl	140,-

Die Preise sind in Huf. inclusive MwSt. angegeben.