**[Levesek](http://www.gulliveretterem.hu/index.php?oldal=etlap_hu" \l "collapseOne1)**

**Sajtkrémleves négyféle sajtból, fokhagymás pirított kenyérkockával 790 Ft**

Többféle sajtból krémlevest készítünk, tejszínnel dúsítjuk, csészében forrón tálaljuk. Fokhagymás, pirított kenyérkockával tálaljuk.

**Friss málnából készült hideg gyümölcskrémleves, fagylalttal 840 Ft**

Édes málnából hűsítő levest készítünk, hideg vanília fagylalttal és tejszínhabbal kínáljuk.

**Húsleves gazdagon (háziasan) 770 Ft**

Falusi tyúk húsából és rengeteg zöldségből gyógyító levest készítünk.   
Csigatésztával bőségesen kínáljuk.

**Tejfölös bableves füstölt, főtt tarjával 790 Ft**

Füstölt csülök levéből házi fűszerpaprikával tejfölös bablevest készítünk.   
Kockára vágott, füstölt, főtt tarjával és zöldségekkel tálaljuk.

**Tárkonyos pulykaragu leves 790 Ft**

Zöldséges pulykaragu levest készítünk, kevés friss tárkonnyal tesszük különlegessé. Tálaláskor tejszínnel dúsítjuk.

**Gulliver raguleves burgonyagombóccal 790 Ft**

Pulyka combból zöldséges ragulevest készítünk. Burgonya gombócot főzünk hozzá, tejszínnel dúsítva tálaljuk.

**Húsleves finommetélttel 560 Ft**

Gyöngyöző levesünket falusi tyúk húsából, friss kerti zöldségekkel készítjük.   
Tálaláskor finommetélttel kínáljuk.

[**Vegetáriánus ételek és saláták**](http://www.gulliveretterem.hu/index.php?oldal=etlap_hu#collapseOt)

**Grill camembert, extra salátával, alma chutney-val 1780 Ft**

Paradicsomból és zöldekből friss extra salátát készítünk, majd a tányér közepére halmozzuk. A camembert szeletet forró vaslapon pirosra sütjük és a saláta tetejére tálalva, fahéjas alma chutney-val kínáljuk.

**Rántott sajt jázmin rizzsel, tartármártással 1750 Ft**

Három szép szelet trappista sajtot hagyományos módon bundázzuk, majd forró olajban aranybarnára sütjük. Illatos jázmin rizset és tartármártást kínálunk mellé.

**Camembert rántva, áfonyával, jázmin rizzsel 1850 Ft**

Két szelet camembert sajtot lisztbe, tojásba és zsemlemorzsába forgatjuk, majd ropogósra sütjük. Illatos jázmin rizset és áfonyalekvárt kínálunk mellé.

**Friss kevert saláta pirított csirkemellel, rokfortmártással 1420 Ft**

Nap érlelte nyári zöldségeket tányérra halmozzuk, gyengén fűszerezett, roston sült csirkemellel és hideg rokfortmártással kínáljuk.

**Cézársaláta 1420 Ft**

Eredeti recept alapján jégsalátával, magos dijoni mustárral és szardellapasztával készítjük. Tálaláskor olasz parmezán sajttal gazdagítjuk.

**Tonhalas cézársaláta 1480 Ft**

Eredeti recept alapján jégsalátával, és magos dijoni mustárral készítjük.   
Tetejét prémium olajos tonhal falatokkal és olasz parmezán sajttal gazdagítjuk.

[**Előételek és tészták**](http://www.gulliveretterem.hu/index.php?oldal=etlap_hu#collapseKetto)

**Tatár beefsteak (12 dkg) 2650 Ft**

Pácolt marhabélszínt késsel apróra vágjuk, hagymával és fűszerekkel gazdagítva jól átkeverjük. Tálaláskor vajat, friss zöldségeket és forró pirítóst kínálunk mellé.

**Sztrapacska szalonnapörccel, tejföllel gazdagon 1220 Ft**

Reszelt burgonyás házi galuskát készítünk, sült szalonna zsírjával és juhtúróval átforgatva tejfölösen tálaljuk. Pirított pörccel díszítjük.

**Sajtos étvágy falatkák pizza szósszal vagy chilis szósszal 550 Ft**

Vékony pizzatésztát készítünk eredeti olasz recept alapján. Mozzarella sajttal pirítva vékony csíkokra vágjuk, és a főétel elkészültéig házi paradicsom vagy chili szósszal ajánljuk.

[**Halételek**](http://www.gulliveretterem.hu/index.php?oldal=etlap_hu#collapseNegy)

**Rántott harcsa petrezselymes burgonyával, tartármártással 2580 Ft**

Afrikai harcsaszeletet bécsi bundába forgatjuk, bő zsiradékban aranybarnára sütjük, petrezselymes burgonyát és házi tartármártást kínálunk hozzá.

**Fogas szelet vaslapon sütve, friss paradicsomos majonézes penne salátával 2950 Ft**

Fogas filét pikáns olajjal locsolgatva ropogósra sütjük, köretként friss paradicsommal, lime-al összeforgatott hideg, majonézes penne salátát tálalunk mellé.

**Roston sült harcsafilé rokfort sajttal grillezve, vegyes friss extra salátával 3020 Ft**

Harcsafilénk mindkét oldalát kevés zsiradékon ropogósra sütjük. Tetejére rokfort sajtot teszünk és összepirítjuk. Frissen kevert extra salátával kínáljuk.

**Norvég lazacfilé lávakövön sütve, tejszínes lime mártással, citromfüves forró almával és pirított újburgonyával tálalva 3060 Ft**

Pácolt lazacfilét enyhén sózzuk, kevés olívaolajon lassan sütjük. Citrus gyümölcsökből tejszínes mártást készítünk, forró rostlapon karamellizált almával és pirított újburgonyával tálaljuk.

[**Szárnyashúsos ételek**](http://www.gulliveretterem.hu/index.php?oldal=etlap_hu#collapseHat)

**Rántott csirkemell vegyes körettel 2280 Ft**

Szelet csirkemellet hagyományos módon bundázunk, majd forró olajban ropogósra sütve vegyes körettel tálaljuk.

**Baconos csirkemell falatok nyárson sütve, grillezett zöldségkörettel, ezersziget öntettel ajánlva 2680 Ft**

Csirkemellet falatokra vágjuk, grillfűszerekkel ízesítjük, majd baconnel, paprikával, lilahagymával felváltva kardra szúrjuk, és parázson lassan sütjük. Forró vaslapon hirtelen zöldségeket grillezünk, és a nyárssal együtt frissen tálaljuk. Külön ezersziget öntetet kínálunk hozzá.

**Rántott csirkemell tejszínes gombával egybesütve, rizibizivel 2490 Ft**

Hagyományos rántott csirkemellet készítünk, forró kemencében tejszínes gombaragut és reszelt sajtot sütünk rá. Zöldborsós jázmin rizs körettel forrón tálaljuk.

**Pisztáciás sajtkrémmel töltött csirkemell roston sütve, nyári zöldségekkel és burgonyával kínálva 2580 Ft**

Tört pisztáciás sajtkrémet készítünk, friss bazsalikommal és reszelt citromhéjjal ízesítjük. Pihentetjük, érleljük, majd a csirkemellbe töltve rostlapon pirosítjuk. Köretként nyári zöldségeket és héjas cikk burgonyát kínálunk.

**Marengói csirkemell falatok, illatos jázmin rizzsel 2360 Ft**

A nagyra vágott csirkemell darabokat forró serpenyőben hirtelen lepirítjuk, majd lilahagymával, gombával összeforgatjuk. Friss paradicsomot dobunk mellé, és kevés vörösborral fedő alatt készre pároljuk. Köretként illatos jázmin rizst kínálunk hozzá.

**Baracklekvárral bolondított roston sült baconos csirkemell steak, hasábburgonyával, friss kevert salátával 2520 Ft**

Csirkemellre bacont hajtogatunk, házi baracklekvárral vastagon megkenjük, és rostlapon lassan átpuhítjuk. Hagyományos hasábburgonyával, friss kevert salátával tálaljuk.

**Csirkemell házi sonkával, füstölt sajttal, bazsalikomos paradicsommal sütve, burgonyapürével 2520 Ft**

A fűszerezett csirkemellet és a házi sonka szeletet rostlapon pirosra sütjük, majd friss bazsalikomos paradicsomot és füstölt sajtot grillezünk rá. Igazi burgonyapürével tálaljuk.

**Sajtos-tejszínes csirkemell filé kemencében sütve, burgonyafánkkal és tzatziki salátával ajánlva 2580 Ft**

Csirkemellet sajttal-tejszínnel rétegezzük, kemencében pirosra összesütjük, házi burgonyafánkkal és tzatzikivel tálaljuk.

**Snidlinges tejfölben érlelt csirkemell rostlapon kérgesítve, pirosra sült burgonyával, kevert salátával 2590 Ft**

Snidlinget finomra vágjuk és tejföllel összekeverve a csirkemellre kenjük. Fűszerezzük és kevés olajon pirosra sütjük. Héjában sült cikk burgonyával és kevert salátával tálaljuk.

**Mézes-chilis mártásban forgatott rántott csirkemell csíkok, ananászos jázmin rizzsel 2620 Ft**

Csirkemell csíkokat szezámmagos morzsába bundázva forró olajban frissen kisütjük, majd mézes-chilis mártásba forgatva a tányérra halmozzuk. Ananászos, illatos jázmin rizzsel tálaljuk.

**Metélőhagymás, juhtúrós bundában sült csirkemell, grillezett zöldségekkel és füstölt sajtmártással 2660 Ft**

Csirkemellünket négy szép szeletre vágjuk, metélőhagymás juhtúrós párizsi masszába mártva pirosra sütjük. Izzó serpenyőben sült grill zöldség köretet és füstölt sajtmártást kínálunk mellé.

**Gyömbérrel pácolt csirkemell szezámmagos bundában sütve, jázmin rizzsel és narancs raguval tálalva 2570 Ft**

Szeletelt csirkemellet friss reszelt gyömbérrel és narancslével pácoljuk, majd szezámmagos morzsába forgatva bundázzuk. Frissen sütve, jázmin rizzsel tálaljuk. Friss narancs levéből és húsából készült ragut kínálunk mellé.

[**Sertéshúsos ételek**](http://www.gulliveretterem.hu/index.php?oldal=etlap_hu#collapseHet)

**Rántott borda vegyes körettel 2320 Ft**

Kétszeletes sertésbordát liszttel, tojással és zsemlemorzsával bundázzuk, majd frissen sütve hasábburgonyával és párolt rizs körettel tálaljuk.

**Cigánypecsenye hasábburgonyával 2420 Ft**

Sertéskaraj szeleteket fűszerezzük, friss fokhagymával, vaslapon készre sütjük. Forró hasábburgonyával kínáljuk és tálaláskor kakastaréj szalonnával díszítjük.

**Vasi pecsenye hasábburgonyával, ropogós lyoni hagyma halommal takarva 2670 Ft**

Sertéskarajt fokhagymás tejben áztatjuk, paprikás lisztbe forgatva kevés zsiradékon hirtelen ropogósra sütjük. Hasábburgonyával és aranyszínűre sült hagymakarikával tálaljuk.

**Bécsi szelet vegyes körettel 2450 Ft**

A bécsiesen bundázott ételünket sertéskarajból készítjük. Puhára, omlósra sütjük, majd köretként hasábburgonyát és illatos jázmin rizset kínálunk hozzá.

**Burgonyaköntösben sült sertéskaraj „Borzaska” tejföllel, sajttal, steakburgonyával 2570 Ft**

Sertéskarajt reszelt burgonyás bundába forgatjuk, majd forró, bő olajban aranybarnára sütjük. Tálaláskor tejföllel és reszelt sajttal gazdagítjuk. Fűszeres steakburgonyát kínálunk mellé.

**Cordon bleu, vegyes körettel 2620 Ft**

Sertéshúsunkat sonkával, sajttal töltjük, és hagyományos módon bundázzuk. Forró olajban frissen sütve jázmin rizzsel és hasábburgonyával kínáljuk.

**Óriás mustáros flekken pirosra sütve, héjában pirított burgonyatallérokkal, friss paradicsommal, uborkával kevert kerti salátával körítve 2630 Ft**

Mustárban pácolt óriás tarját fokhagymás olajjal kenegetjük és gyenge parázson pirosra sütjük. Köretnek grillezett héjas burgonyát és színes kevert salátát kínálunk hozzá.

**Füstölt csülök sztrapacskával egybesütve 2460 Ft**

Füstölt sertéscsülköt zöldségekkel, kevés babérlevéllel sütőben puhára gőzölünk. Tetejére nagy adag juhtúrós sztrapacskát halmozunk, hogy bőre is ropogós legyen, kemencében füstölt sajttal összepirítjuk.

**Kemencében sült barbecue oldalas, hagymákkal sült Pékné burgonyával 2480 Ft**

Az egészben fűszerezett sertésoldalast, sok hagymával és zöldséggel, kemencében puhára sütjük. Szeleteljük, és barbecue mártástól nem kímélve rostlapon jól átpirítjuk. Hagymás Pékné burgonyával tálaljuk.

**Grillen sült sertéstarja kakukkfüves mézes pácban, hagymával pirított burgonya körettel 2560 Ft**

Sertés tarját mézzel, szójaszósszal, paradicsommal és kakukkfűvel pácoljuk, majd kevés pihentetés után hirtelen készre sütjük. Hozzá illő köretként hagymával pirított grill burgonyát ajánlunk.

**Tanyasi karaj Gulliver módra, kevert salátával, grill burgonyával 2820 Ft**

A karajszeletet fűszeres, mustáros, pirított baconnel, kockára vágott paradicsommal, friss korianderrel és reszelt sajttal töltjük. Rostlapra téve kevés zsiradékon mindkét oldalát pirosra sütjük. Köretnek friss kevert salátát és grill burgonyacikkeket kínálunk.

**Óvári sertéskaraj, vegyes körettel 2780 Ft**

A sertéskarajt rostlapon átforgatjuk, majd fűszeres pirított gombával, sonkával és sajttal betakarva pirosra sütjük. Köretnek illatos párolt rizst, és ropogós hasábburgonyát kínálunk hozzá.

**Brassói szűzpecsenye 2790 Ft**

Házi füstölt szalonnát zsírjára pirítunk, majd rátéve a szűzcsíkokat friss fokhagymával, vöröshagymával hirtelen átforgatjuk. Tört borssal fűszerezett burgonyával összelángolva, forrón tálaljuk.

**Baconbe tekert sertés szűz rostlapon sütve, grillezett burgonyával, salátával 2820 Ft**

Fűszeres sertés szűzet érmékre vágjuk és baconbe tekerve nyársra húzzuk. Forró rostlapon puhára sütjük. Grill burgonyával és kevert salátával tálaljuk.

[**Marhahúsos ételek**](http://www.gulliveretterem.hu/index.php?oldal=etlap_hu#collapseNyolc)

**Vörösboros marhapörkölt 2290 Ft**

Marhacombból hagymával, jó féle fűszer paprikával szaftos pörköltet készítünk. Nyári paprikával, paradicsommal gazdagítjuk, és kevés vörösborral bolondítjuk.

**Bélszín steak lyoni hagymával gazdagon, steak burgonyával 3670 Ft**

Pácolt érlelt marhabélszínt sózzuk, borsozzuk és kívánság szerinti módozatban roston sütjük. Ha elkészült, keményítőbundában sült forró, ropogós hagyma halommal takarjuk, és steak burgonyával kínáljuk.

**Roston bélszín zöldbors mártással, krokettel és rizzsel 3740 Ft**

Pácolt, érlelt marhabélszínt sózzuk, borsozzuk, és a rostlapon kívánság szerinti módozatban megsütjük. Puhára főtt zöldbors töretből tejszínes mártást készítünk, kevés mustárral, paradicsompürével bolondítva a steak mellé tálaljuk. Burgonyakrokettet és párolt rizst ajánlunk mellé.

[**GYEREKSAROK (16 év alatti gyerekek részére)**](http://www.gulliveretterem.hu/index.php?oldal=etlap_hu#collapseTizenNegy)

**Kukori kedvence 460 Ft**

Házi tyúkhúsleves, finom cérnametélttel.

**Miki egér kedvence 920 Ft**

Fél adag trappista sajtot hagyományos módon bundázunk. Frissen forró olajba aranybarnára sütjük, illatos jázmin rizzsel és tartármártással tálaljuk.

**Kalózok tallérjai 880 Ft**

A panírozott halrudakat frissen kisütjük, igazi burgonyapürével és tartármártással tálaljuk.

**Csibefutam 1220 Ft**

Csirkemellet hagyományos módon bundázzuk és forró olajban ropogósra sütve hasábburgonya körettel tálaljuk.

**Pinocchio pizza 790 Ft**

Vékony pizzatésztát készítünk eredeti olasz recept alapján. Paradicsommal, sonkával, kukoricával és sajttal egybesütve tálaljuk.

[**Desszertek**](http://www.gulliveretterem.hu/index.php?oldal=etlap_hu#collapseTiz)

**A klasszikus: Gesztenyepüré tejszínhabbal, rumos meggyel díszítve 670 Ft**

Gesztenyénket kevés tejszínnel, rummal áttörjük, pürésítjük, habbal rétegezve, meggyel díszítve tálaljuk.

**Fagylalt kehely 690 Ft**

Háromféle hideg gombóc válogatott gyümölcsökkel, friss tejszínhabbal kínáljuk.

**Csokoládés brownie vanília fagylalttal 840 Ft**

Kakaóval, étcsokoládé darabokkal könnyű habos tésztát készítünk, majd forró sütőben készre sütjük. Vanília fagylalttal tálaljuk.

**Somlói galuska 840 Ft**

Kakaós piskótalapot készítünk, és igazi darált dióval, főzött vaníliakrémmel rétegezzük. Csokoládéöntettel és tejszínhabbal tálaljuk.

**Madártej az eredeti recept alapján 680 Ft**

Vaníliás, krémes sodót készítünk, majd tojásfehérjéből laza, édes habot főzünk, visszahűtjük és hidegen tálaljuk.

**Házi krémes sajttorta erdei gyümölcsraguval 790 Ft**

Édes, darált kekszmorzsából omlós talpazatot készítünk, lágy, citromos sajtkrémmel sütőben összesütjük és gyümölcsraguval tálaljuk.

**Krém karamell pirított tört dióval 540 Ft**

Diós karamellel, vaníliával házi gőzölt pudingot készítünk. Hűtőben pihentetve hidegen tálaljuk.

[**Házi savanyúságok**](http://www.gulliveretterem.hu/index.php?oldal=etlap_hu#collapseKilenc)

**Káposztasaláta 350 Ft**

**Csemegeuborka 350 Ft**

**Almapaprika 350 Ft**

**Csípős Pepperoni 350 Ft**

**Uborkasaláta 450 Ft**

**Tejfölös uborkasaláta 450 Ft**

**Vegyes saláta 400 Ft**

káposztasaláta, almapaprika, csemegeuborka, pepperoni

**Paradicsomsaláta 450 Ft**

**Házi káposztával töltött almapaprika 350 Ft**

[**Köretek**](http://www.gulliveretterem.hu/index.php?oldal=etlap_hu#collapseTizenegy)

**Grillburgonya 300 Ft**

**Párolt rizs 300 Ft**

**Rizibizi 300 Ft**

**Burgonyapüré 300 Ft**

**Steakburgonya 300 Ft**

**Hasábburgonya 300 Ft**

**Vegyes köret 300 Ft**

**Grillzöldség 550 Ft**

**Párolt kukorica 550 Ft**

**Burgonyakrokett 550 Ft**

**Majonézes házi káposztasaláta reszelt sárgarépával gazdagítva 700 Ft**

**Friss paradicsomos, majonézes penne saláta 700 Ft**

friss paradicsommal, lime-al összeforgatott hideg, majonézes pennesaláta

**Nyári, friss kevert saláta 700 Ft**

jégsaláta, uborka, paradicsom, paprika, sárgarépa, lilahagyma

**Extra, friss kevert saláta 700 Ft**

rukkolával, kukoricával gazdagítjuk nyári salátánkat

**Juhtúrós sztrapacska szalonnapörccel, tejföllel 850 Ft**