## [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