

ÉTLAP

Bevezető fogások:

1-Tatár beefsteak piritóssal és zöldségekkel	4.600.-
2-Cézár saláta <i>/Jégsaláta, paradicsom, uborka, salátaöntet, sült csirkemell csíkok/</i>	3.200.-
3-Bazsalikomos zöld pesztós-tejszínes pappardelle . piritott csirkemellel, parmezánnal	3.800.-
4-Csőben sült töltött gombafejek jázmin rizzsel <i>/póréhagymás túros töltelékkel, sajttal, supreme mártással/</i>	2.800.-
5-Újházi tyúkhúsleves csigatésztával	1.600.-
6-Tárkonyos-tejszínes raguleves citrommal	1.600.-
7-Tradicionális gulyásleves	2.450.-
8-Szezonális gyümölcsleves vanília fagyalattal	1.400.-

Főételek:

9-Fogas szalagok ropogós morzsában burgonyapürével, Remulád mártással	4.750.-
10-Pirosra sült fogasfilé narancsos vajmártással, petrezselymes burgonyával	4.750.-
11-Lazacderék Sült királyrákkal koronázva grillezett zöldségekkel	5.700.-
12-Hölgyek kedvére, joghurtos kerti salátával és burgonyapürével <i>/sült libamáj, roston csirkemell, grillezett pulykamell/</i>	4.700.-
13-Csirkemell Bécsi balzsamkrémes salátával, sült burgonyával	4.100.-
14-Csirkemell császárok kedvére, vegyes körettel <i>/tejszínes-gombás, sonkás, libamájás ragu, csőben sütve/</i>	4.700.-
15-Római töltött csirkemell burgonyapürével <i>/aszalt paradicsommal, olivával, mozzarellával töltve, rostlapon sütve/</i>	4.400.-
16-Vasalt csirkecomb filé füstölt sajtmártással zöldséges gratin burgonyával	3.900.-
17-Pulykamell szeletek vörösboros aszalt szilva mártással, sült édesburgonyával	4.400.-
18-Ropogós kacsacombok áfonyás pároltkörtével és házi krokettel	4.800.-
19-Rántott libamájszeletek sült alma karikákkal, burgonyapürével	7.200.-
20-Rostonsült konyakos libamájszeletek karamellizált gyümölcsökkel	7.200.-
21-Makói kemencés libamáj piritott burgonyával	7.400.-

22-Ropogósra sült libacomb házi angol burgonyával, Lyoni hagymával	4.800.-
23-Óriás szűzszelet ropogós bundában hasábburgonyával, citromos kevert salátával	4.700.-
24-Batthyány szűzermék libamájjal grillezett zöldségekkel, ropogós hagymakazallal	5.600.-
25-Lúdvári kemencés flekken <i>/paprikával, paradicsommal, sonkával-sajttal csőben sütvve, tükörtojással, sültburgonyával/</i>	4.700.-
26-Cigánypecsenye omlós sertésstarjából, bélszínből, kakastaréjjal, pirított burgonyával	5.600.-
27-Urak kedvence fatálon tálalva, házi salátával és makói burgonyával <i>/roston szűzermék, bélszín érmék, bőrén sült csirkecomb ropogós szalonnával, bors mártással/</i>	5.400.-
28-Ropogós sertéscsülök hagymás pirított gombával, tepsis burgonyával	3.900.-
29-Bélszínjava Rossini módra <i>sült libamájjal, gombával, barnamártással, krokettel</i>	7.600.-
30-Bélszínjava Udvarmester módra <i>/petrezselymes fűszervajjal, fűszeres steak burgonyával</i>	7.200.-
31-Vörösboros marhapörkölt sós burgonyával	3.600.-
32-Kétszemélyes Gúnártál <i>(libamáj szeletek rántva, rántott sajt-gombafejek, ropogós kacsacomb, pulykamell divatosan, vasi pecsenye, fogas szeletek rántva és roston, sertésszűzermék sajtbundában, baconba göngyölt csirkecomb filé, párizsi köret, tartármártás, Budapest raguval)</i>	12.900.-
<u>Saláták:</u>	
33 (káposzta, uborka, paradicsom, csemegeuborka, ecetes paprika)	950.-
34-Görög parasztsaláta	2.400.-
<u>Desszert:</u>	
35-Házi somlói galuska pirított mandulával	1.550.-
36-Gundel palacsinta rumos csokoládémártással	1.550.-
37-Három Gúnár kehely <i>csümlöccsaláta, somlói, vanília fagyalt, csokoládé öntet, tejszínhab</i>	1.850.-
38-Sajttorta epervelővel, étcsokoládé forgáccsal	1.550.-

Az áraink HUF-ban értendők.

Éttermünk II. Kategóriás.

Érvényes: 2022 június 15től.

Étterem vezető: Vida József – Konyhafőnök: Lovász Zoltán



Három Gúnár Étterem