

Étlap



Garta
vendéglő

Szalai-Garta Vendéglő
Restaurant
Kapuvár
Rákóczi út 32.
Tel.: 96/242-555
III.kat.

Üzletvezető:
Szalai József

Konyhafőnök:
Szalai Józsefné

Jó étvágyat!-Guten Appetit!

Előételek - Vorspeisen

1. **Kapros Fitness-saláta 1300,-** (L)
Fitness-Salat mit Dill
2. **Tavaszi csirkésaláta 1800,-** (T, L, M)
Frühling Hünchen Salat
3. **Hortobágyi húsos palacsinta 1600,-** (T, L, G, Z)
Fleischpalatschinken nach Hortobagyer Art
4. **Tatárbeefsteak 3500,-** (T, M)
Beefsteak Tatar

Levesek – Suppen

5. **Csontleves májgaluskával 800,-** (T, G, Z)
Knochensuppe mit Leberknödel
6. **Húsleves cérnametélttel gazdaasszony módra 700,-** (T, G, Z)
Fleischsuppe mit Fadennudel nach Hausfrau Art
7. **Sertés raguleves (zöldséggel, sertéshússal, galuskával) 850,-** (T, G, Z)
Schweinsragout Suppe (mit Gemüse, Schweinefleisch, Nockerln)
8. **Tejfölös gombaleves zöldségekkel 800,-** (T, L, G, Z)
Sahne Pilzsuppe mit Gemüse
9. **Görög gyümölcsleves 900,-** (L)
Griechische Obstsuppe
10. **Fokhagymakrémleves 800,-** (L, G, Z)
Knoblauch-cremsuppe
11. **Szoljanka (Orosz leves különlegesség) 900,-** (Z)
Szoljanka (Russische Suppen-Spezialität)
12. **Joghurtos Málnaleves 900,-** (L)
Himbeer Suppe

Gulyás különlegességeink – Unsere Gulaschspezialitäten

13. **Jókai csülkösbab** (füstölt csülökkel, pirított debrecenivel) 1600,- (L, T, G, Z)
Bohnen mit Eisbein nach Jókai Art (mit geräuchertem Eisbein, gerösteten Debreciner)
14. **Gulyásleves Garta vendéglő módra** (marha-, sertéshússal, burgonyával) 1600,- (T, G, Z)
Gulaschsuppe nach Garta Restaurant Art (mit Rind, Schweinefleisch, Kartoffeln)
15. **Babgulyás** (sertéshússal, galuskával) 1600,- (T, G, Z)
Bohnengulasch (mit Schweinefleisch, Nockerln)
16. **Székegygulyás** (sertéshússal, savanyúkáposztával, tejföllel) 1600,- (L, T, G, Z)
Szekérgulasch (mit Schweinefleisch, Sauerkraut, Rahm)
17. **Bográcsgulyás** (ősi recept alapján) 1600,- (T, G, Z)
Kesselgulasch (nach häuslichem Rezept)

Hús nélküli ételek – Vegetarianische Speise

18. **Rántott sajt tartármártással** 1900,- (T, L, G, Z)
Backkäse mit Mayonese
19. **Rántott gombafejek tartármártással** 1600,- (T, G, M)
Backchampignons mit Mayonese
20. **Rántott brokkoli tartármártással** 1600,- (T, G, M)
Backbrokkoli mit Mayonese
21. **Rántott sajttál** 2000,- (T, L, G, M)
(Rántott trappista, rántott mozzarella, Rántott camambert) Gebackene Käseteller
(Gebackene Trappista, Gebackene Mozzarella, Gebackene Camambert)
22. **Rántott camambert áfonyával** 2300,- (T, L, G)
Gebackene Camambert mit Heubeere
23. **Vegetáriánus tál (Rántott gomba, Rántott Brokkoli, Rántott sajt tartármártással)** 1800,- (T, L, G)
Vegetarianische Platte (Backchampignons, Backkäse, Backbrokkoli mit Mayonese)

Főnök és a konyhafőnök ajánlatai - Chef und Der Küchenchef empfiehlt

24. **Fetával, baconnal, póréval töltött csirkemell rántva, vegyes körettel** 2700,- (L, G, T)
Gebäckene Hühnerbrust, mit Feta, Bacon, Porree gefüllt, Pommes Frites und Reis
25. **Hansági lacipecsenye** 2300,- (G)
(fűszerezett sertéshússzeletek, vegyes savanyúságágyon, hasábburgonyával)
Braten auf Hansager Art (gewürzte Schweinsschnitzel mit gemischtem Salat und Pommes Frites)
26. **Kapuvári bicskás** 3500,- (G, T)
(Natúr bélszín, sertéskaraj, baconszalonna, szalonna, tükörtojás, sült vöröshagyma, hasábburgonya)
Messerstecher nach Kapuvarer Art (Naturbeefsteak, Schweinsskarree mit Baconspeck, Spiegelei, Bratzwiebeln, Pommes Frites)
27. **Csirkemájjal töltött csirketekercs gazdagon körítve** 2700,- (G, T, Z)
(hasábburgonya, rizs, zöldségköret)
Mit Hühneleber gefüllte Hünchenrollen, reichlich garniert
28. **Szepe kedvence** (Natúr szelet, Sajt, Pirított hagymás burgonya, Tojás lepény) 2500,- (L, G, T)
Chef Lieblingsgericht (Natur Schweinsskotelett mit Käse, Kartoffeln mit gerösteten Zwiebel und Ei)
29. **Csirkemell csíkok tejszínes gombamártással, rizzsel** 2500,- (L, G)
Hühnerbruststreifen mit Rahm-Schwammsauce, Reis
30. **Jércemell szeletek szezámagos bundában, hasábburgonyával** 2500,- (Sz, G, T)
Hühnerbrustschnitzel in Sesamsamenmantel Pommes-Frites
31. **Aszalt szilvával, krémsajttal töltött csirkemell, mazsolás rizzsel** 2700,- (L, G, T)
Hühnerbrust gefüllt mit getrockneten Zwetschgen und Cremekäse, Rosinenreis
32. **Cotelette Perinette** 2700,- (L, G, T)
(sertéskaraj sonkás bundában, tejszínes, ketchupos mártással, reszelt sajttal, hasábburgonyával)
Cotelette Perinette (Schweinsskotelette in Schinken-Sauerrahm-Mantel, Ketchup-Sauce und geriebener Käse, Pommes Frites)
33. **Veszely bicskástál hasábburgonyával** 3500,- (L, G, T)
(Roston sült sertéskaraj, bélszín, rántott gombafejek, tojáslepénnyel burkolva, kakastaréj szalonnával)
Klappmesserteller nach Veszely-Art (Schweinsskarree gebacken auf Rost, Lendenbraten, gebackene Pilze, gebratene Eier, gebratener Speck, Pommes Frites)

Sertés- és Marhahús ételek - Schweins- und Rindsgerichte

- 34. Mecseki finomfalatok 2000,-** (G, T, Z)
(Sertéskaraj, fűszerezett, reszelt burgonyaköntösben sütve, meghintve reszelt sajttal)
Feine Stücke nach Mecseker-Art (Schweinskarree gewürzt, gebacken im Kartoffelteig, mit geriebenem Käse überstreut)
- 35. Kondáspecsenye 2000,-** (G, T, L)
(Sertéskaraj baconnal, füstölt sajttal töltve, bécsi bundában sütve)
Hitrenbraten (Schweinskarree mit Speck, mit geräuchertem Käse gefüllt, gebacken in Wiener Teig)
- 36. Zengővári sertéstekercs 2000,-** (G, T, L, Z)
(Sertéskaraj, trappistával, gépsonkával töltve, milánói bundában, tejfölös kapormártással)
Schweinsroulade nach Zengovärer-Art (Schweinskarree mit Käse und Schinken gefüllt, in Milanoer Teig gebacken, Sauerrahm-Dillsauce)
- 37. Garta göngyölt (sertéskaraj, gomba, bacon, kukorica)2000,-** (G, T, L)
Gebackene Schweinskarree mit Pilz, Bacon und Mais gefüllt
- 38. Velővel töltött sertéskaraj rántva 2000,-** (G, T, Z)
Gebackene Schweinskarree mit Hirn gefüllt
- 39. Milánói sertésborda (Rántott sertésszeletek milánói spagettivel körítve)2500,-**(G, T, L)
Milanoer Schweinskotelett (Gebackene Schweinskotlette mit milanoer Spagetti)
- 40. Óvári sertésborda (sonkával, pirított gombával, sajttal) 1900,-** (G, T, Z, L)
Ovarer Schweinskotelett (mit Schinken, gerösteten Pilzen, Käse)
- 41. Holstein borda (tükörtojással)1900,-** (G, T)
Holsteiner Kotelett (mit Spiegelei)
- 42. Vadász sertésborda (pirított csirkemájjal, championgombával) 1900,-** (G, Z)
Jäger Schweinskotelett (mit gerösteter Hühneleber, Champignon)
- 43. Öreghegyi csőzpecsenye 2100,-** (G)
(Füstölt szalonnával tűzdelt sertéshússzeletek roston sütve, sült gombával, sült vöröshagyma szeletekkel)
Feldwächterbraten Öreghegyi-Art (Schweinefleisch-Stücke gespickt mit geräuchertem Speck, gebackene Pilze und Zwiebelringe)
- 44. Bojtárpecsenye 2100,-** (G)
(Rostonsült sertéskaraj, füstölt szalonnás, vöröshagymás, lecsós, zöldborsós, kolbászos raguval)
Braten nach Bojtärer-Art (Schweinskarree gebacken auf Rost, mit Ragu aus geräuchertem Speck, Zwiebeln, Lecsó, Erbsen und Wurst)
- 45. Hansági göngyölt 2000,-** (G, T)
Gebackene Schweinskotelett mit Käse und Schinken gefüllt
- 46. Velős borda 1900,-** (G, Z)
Schweinskotelett mit Hirn
- 47. Natúr borda gombával 1900,-** (G, Z)
Schweinskotelett mit Pilz

48. **Cigánypecsenye** (rostonsült sertéskaraj, fokhagymamártás, szalonna) 1900,- (G, Z)
Zigeunerbraten (Geröstetes Schweinskarree mit Knoblauchsauce und Speck)
49. **Rántott sertésborda** 1700,- (G, T)
Wiener Schnitzel
50. **Sertéspörkölt** 1500,- (Z)
Schweinspörkölt
51. **Rábaközi sertéspaprikás** (gombával, tejföllel) 1900,- (L, Z)
Schweinspaprikasch nach Rábaközer Art (mit Pilzen und Rahm)
52. **Brassói aprópecsenye** 2500,- (G, Z)
Brassoer Kleinbraten
53. **Velős sertéscsülök** 2700,- (Z)
Eisbein mit Hirn
54. **Sertéscsülök parasztosan** 2700,- (G)
Bäurisches Eisbein
55. **Bácskai rizseshús** 2000,- (Z)
Reisfleisch nach Bácskaer Art
56. **Marhapörkölt** 1800,- (Z)
Rindspörkölt
57. **Bélszín konyhafőnök módra** (gombával, velővel, sült hagymával) 3800,- (G, Z, M)
Beefsteak nach Küchenchef Art (mit Pilzen, Hirn, Bratzwiebeln)
58. **Bélszín Budapest módra** 3800,- (Z)
(gombás, zöldborsós, lecsós raguval, csirkemájjal, barnamártással összefogva) Beefsteak nach Budapester Art (mit Pilz-, Erbsen-, Hünchenleber, Letschoragout in Braunsauce)
59. **Bélszín Stroganoff módra** 3800,- (G, L, Z)
Beefsteak nach Stroganoff Art
60. **Pincszeres Bélszíncsíkok** 3800,- (G, Z)
(Csíkokra vágott bélszín, gombával, zöldborsóval, barnamártással) Lendenbratenstücke nach Kellerei-Art (Lendenbraten in Streifen, Pilze, Erbsen, Braunsauce)
61. **Makói hagymás bélszínszelet** 4000,- (G)
(Roston süttött bélszín, aranysárgára sült hagymakarikákkal, törtburgonya talapzaton) Lendenbratenstücke nach Maköer-Art (Lendenbraten gebacken auf Rost, goldgelb gebackene Zwiebelringe, Kartoffeln zerdrückt)

Szárnyasok - Geflügelgerichte

62. **Csirke mell házi asan** (gyengén fűszerezve, natúron sütve) 1700,- (G, Z)
Hausgemachte Hühnerbrüstchen (naturgebraten, leicht gewürzt)
63. **Hawaii csirke** (ananással, reszelt sajttal) 1900,- (G, L)
Hawaier Hünchenbrüstchen (mit Ananas, geriebenem Käse)
64. **Kjevi csirke mell** (fűszervajjal, sajttal töltött) 2000,- (G, T, L, Z)
Kjever Hünchenbrüstchen (mit würziger Kräuterbutter)
65. **Cordon Bleu** (sajttal, sonkával töltött) 2000,- (G, T, L)
Cordon Bleu (mit Käse, und Schinken gefüllt)
66. **Rántott csirke mell** 1800,- (G, T)
Gebackene Hühnerbrust
67. **Egzsotikus csirke mell falatok** 1900,-
Egsotische Hühnerbrust
68. **Ószibarackkal töltött csirke mell rántva** 2000,- (G, T)
Gebackene Hühnerbrust mit Pfirsich gefüllt
69. **Bakonyi csirke mell** (natúr csirke mell gombás, szalonnás, tejfölös raguval) 1900,- (L, G, Z)
Hühnerbrust nach Bakonyer Art (Natur Hühnerbrust mit Pilz, Speck und Rahmsauce)
70. **Fokhagymás libamáj szeletek** (Roston süttött libamáj, fokhagymás sajt mártással) 4500,- (L, G, Z)
(Gänseleber gebacken auf Rost, Knoblauch und Käsesauce)
71. **Rántott libamáj** 4500,- (L, G)
(Gabackene Gänseleber)
72. **Mozzarellás, paradicsomos csirke mell** 2400,- (L, G)
Hühnerbrust mit Tomaten und Mozzarella

Halételeink – Fischgerichte

73. **Tengeri halfilé rántva** 1700,- (H, G, T)
Backseefischfilets
74. **Fogasfilé fokhagymás sajt mártással** 2700,- (H, L, G, Z)
Zanderfilets mit Knoblauch- und Käsesauce
75. **Fogasfilé rántva** 2700,- (H, G, T)
Backzanderfilets
76. **Fogasfilé Udvarmester módra** (natúr fogasfilé fűszervajjal) 2700,- (H, L, G, Z)
Zanderfilets auf Hofmeister Art
77. **Fogasfilé paprikás mártásban, galuskával** 3300,- (H, L, G)
Zanderfilets im Paprikasauce, Nockerln
78. **Pangasiusfilé mozzarella sajttal, sonkával sütve** 2000,- (H, L, G)
Pangasiusfilets mit Mozzarella und Schinken gebraten

Vendégváró Tálak - Bewirtungsplatten

- 79. Erdélyi fatányéros (2 személyre) 4500,-** (T, G, Z)
(Natúr sertésborda, párizsi szelet, rántott sertésborda, vegyes savanyúságágyon, vegyeskörettel)
Erdélyer Holzplatte Für 2 Personen (Natur Schweinskotelett, Gebackene Schweinskarree, Schweinskotelett nach Pariser Art, gemischtem salat und Mischbeilage)
- 80. Garta Bőségtál (2 személyre) 4800,-** (L, G, T, Z)
(rántott sertésvelő, hansági göngyölt, pirított csirkemell sült hagymával, vegyes savanyúságágyon, vegyeskörettel)
Garta Holzplatte Für 2 Personen (Backhörn, Hansager Rollfleisch, geröstetes Hühnerbrüstchen mit Brat Zwiebeln, gemischtem Salat, Mischbeilage)
- 81. Kapuvár tál (2 személyre) 6200,-** (L, G, T, Z)
(Garta göngyölt, rántott sajt, Gordon Blue, Vegyes köret, Házi vegyes, tartármártás)
Gebackene Schweinskarree mit Pilz, Bacon und Mais gefüllt, Backkäse mit Mayonese, Gordon Blue, gemischtem salat und Mischbeilage
- 82. Öt személyes lakoma-tál 15 000,-** (L, G, T, Z)
(Cordon Bleu, rántott gombafejek, rántott szelet, natúr csirkemell, sült sertéscsülök, natúrszelet vegyes körettel, házi vegyessavanyúsággal)
Holzplatte für 5 Personen (Cordon Bleu, Backfischampignons, Gebackene Schweinskarree, natur Hühnenbrust, gebratene Eisbein, natur Schweinskotelett, Mischbeilage, gemischtem Salat)

Belsősegek - Innereien

- 83. Rántott sertésmáj 1600,-** (G, T)
Backleber
- 84. Sertésmáj „Böllér” módra (ősi recept szerint) 2000,-** (Z)
Schweinsleber nach „Metzger” Art (nach uraltem Rezept)
- 85. Rántott sertés velőrózsák, tartármártással 1800,-** (L, G, T, Z)
Gebackene Hirnrosen, mit Sauce Tartar

Köreték - Beilagen

| | |
|---|-----|
| <i>Hasábburgonya - Pommes Frites</i> 500,- | |
| <i>Hercegkisasszony burgonya - Princessinnen Kartoffeln</i> 500,- | (L) |
| <i>Párolt rizs - Gedünsteter Reis</i> 500,- | |
| <i>Rizi-Bizi - Risotto</i> 500,- | |
| <i>Zöldségköret - Grüne Beilage</i> 500,- | |
| <i>Krokkett - Krokkett</i> 500,- | (G) |
| <i>Galuska - Fleckerln</i> 500,- | (G) |
| <i>Főtt burgonya - Brühkartoffeln</i> 500,- | |
| <i>Burgonyapüré - Kartoffelpüree</i> 500,- | (L) |
| <i>Fűszeres héjas burgonya - Gewürzte Kartoffeln</i> 500,- | |

Saláták - Salate

| | |
|--|--------|
| <i>Salátatál (kínai kel, uborka, paradicsom, lilahagyma, olívaolaj, almaecet, oregánó)</i> 500,- | |
| <i>Salatplatte (Chinakohl, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Apfelwein, Oregano)</i> | |
| <i>Káposzta - Krautsalat</i> 500,- | |
| <i>Vágott vegyes - Gemischter Salat</i> 500,- | |
| <i>Csemegeuborka - Essiggurken</i> 500,- | |
| <i>Ecetes almapirika - Essigapfelpaprika</i> 500,- | |
| <i>Paradicsomsaláta - Tomatensalat</i> 500,- | |
| <i>Cékfasaláta - Rote Rübesalat</i> 500,- | |
| <i>Házi vegyes - Hausgemachter, gemischter Salat</i> 500,- | |
| <i>Majonézes kukorica - Maissalat mit Mayonnaise</i> 500,- | (L, T) |
| <i>Téjfölös uborkasaláta - Gurkensalat mit Rahm</i> 500,- | (L) |
| <i>Burgonyasaláta - Kartoffelsalat</i> 500,- | |
| <i>Babsaláta - Bohnensalat</i> 500,- | |
| <i>Tartármártás - Tartar sauce</i> 450,- | (L, T) |

Desszertek - Desserts

| | |
|---|--------------|
| <i>Somlói galuska - Somlauer Nockerln</i> 1000,- | (G, L, T, D) |
| <i>Gundel palacsinta - Palatschinken a la Gundel</i> 1300,- | (G, L, T, D) |
| <i>Ízes palacsinta - Palatschinken mit Marmelade</i> 800,- | (G, L, T) |
| <i>Túrós palacsinta - Palatschinken mit Topfen</i> 1200,- | (G, L, T) |
| <i>Gesztenyés palacsinta - Palatschinken mit Kastanien</i> 1200,- | (G, L, T) |
| <i>Gesztenyepüré - Kastanienpüree</i> 900,- | (L) |
| <i>Fagylaltos palacsinta - Palatschinken mit Eis</i> 1500,- | (G, L, T) |
| <i>Fagylaltkehely - Eisbecher</i> 1300,- | (L) |

Üdítők Erfrischungsgetränke

Coca Cola termékek:

Cola, Fanta, Sprite, Tonic, Gyömbér

Cola Zero, Fanta bodza 0.25l 380,-

| | | | | | |
|----------------------------------|--------|--------|-------|-------|-------|
| | 1,25 l | 1l | 1dl | 2dl | 3dl |
| Coca Cola, Fanta Coca Cola light | 1875,- | 1500,- | 150,- | 300,- | 450,- |

Cappy Eper, Körte, Fekete ribizli, Multivitamin, Alma, Narancs, Ószibarack 0,25l 380,-

| | | | | |
|---------------------------------------|--------|-------|-------|-------|
| | 1l | 1 dl | 2dl | 3dl |
| Cappy Ószibaracklé, Almalé, Juice100% | 1500,- | 150,- | 300,- | 450,- |

Almdudler 0,25l 450,-

Ice Tea 0,25l 380,-

Burn energia ital 500,-

| | | | |
|--|---------|--------|--------|
| Limonádé Málna, Bodza, Citrom, Eper, Narancs | 1 L | 3 dl | 5dl |
| | 1400 Ft | 420 Ft | 700 Ft |

Ásványvíz Mineralwasser

| | |
|---|-------|
| Naturaqua mentes, szénsavas (0,33 l) | 380,- |
| Naturaqua / mentes, szénsavas/ (0,75 l) | 750,- |
| Szódavíz (1,00 l) | 400,- |

Tea Tee

Téa / egy csésze 750,-

Kávék Kaffe

| | |
|--------------|-------|
| Presszó kávé | 400,- |
| Cappuchino | 600,- |
| Hosszú kávé | 400,- |
| Latte | 700,- |
| Melange | 700,- |

Sörök

Bier

| | |
|--|-------|
| - Soproni (0,50 l) | 500,- |
| - Soproni Szűz (0,50 l) | 500,- |
| - Borsodi (0,50 l) | 500,- |
| - Gösser (0,50 l) | 550,- |
| - Gösser (0,33 l) | 450,- |
| - Gösser citromos(0,33l,0%;2%) | 450,- |
| | |
| - Heineken (0,50 l) | 550,- |
| - Heineken (0,33 l) | 450,- |
| - Steffl (0,50 l) | 550,- |
| - Edelweis / világos búzasör/ (0,50 l) | 700,- |
| - Krusovice (0,50 l) | 600,- |

Pezsgők

Sekt

| | |
|---|--------|
| - Törley Édes I(0,75 l) | 2800,- |
| - Törley / édes/ (0,20 l) | 950,- |
| - Törley alkoholmentes (0,75 l) | 2600,- |
| - Hungária pezsgő / száraz /édes (0,75 l) | 3000,- |
| - Hungária pezsgő / száraz / (0,20 l) | 1100,- |

Röviditalok

Schnaps

| | 3 cl | 5 cl | 1 l |
|------------------------------------|----------|--------|----------|
| <i>St. Hubertus likőr</i> | 420,- | 700,- | 14.000,- |
| <i>Zwack Unicum</i> | 420,- | 700,- | 14.000,- |
| <i>Szilvás Unicum</i> | 420,- | 700,- | 14.000,- |
| <i>Zwack Vilmoskörte</i> | 420,- | 700,- | 14.000,- |
| <i>Zwack Mézes Vilmos</i> | 420,- | 700,- | 14.000,- |
| <i>Roster Eristoff Vodka</i> | 420,- | 700,- | 14.000,- |
| <i>Fütyülős mézes barack</i> | 420,- | 700,- | 14.000,- |
| <i>Fütyülős mézes bodza</i> | 420,- | 700,- | 14.000,- |
| <i>Fütyülős mézes málna</i> | 420,- | 700,- | 14.000,- |
| <i>Jagermeister</i> | 420,- | 700,- | 14.000,- |
| <i>Sierra Tequila</i> | 420,- | 700,- | 14.000,- |
| <i>Baileys Krémlikőr</i> | 420,- | 700,- | 14.000,- |
| <i>Metaxa Brandy</i> | 420,- | 700,- | 14.000,- |
| <i>Finsbury Gin</i> | 420,- | 700,- | 14.000,- |
| <i>Jim Beam</i> | 420,- | 700,- | 14.000,- |
| <i>Jonny Walker</i> | 420,- | 700,- | 14.000,- |
| <i>Jack Daniels</i> | 420,- | 700,- | 14.000,- |
| <i>Bacardi</i> | 420,- | 700,- | 14.000,- |
| <i>Finlandia Vodka</i> | 420,- | 700,- | 14.000,- |
| <i>Birkás körte pálinka</i> | 600,- | 1000,- | 20.000,- |
| <i>Birkás szilva pálinka</i> | 600,- | 1000,- | 20.000,- |
| <i>Birkás kajszibarack pálinka</i> | 600,- | 1000,- | 20.000,- |
| <i>Birkás fürtös meggy pálinka</i> | 600,- | 1000,- | 20.000,- |
| <i>Birkás bodza pálinka</i> | 600,- | 1000,- | 20.000,- |
| <i>Martini (száraz, édes)</i> | 650,-/dl | | |

Ételeink nyomokban tartalmazhatnak adalékanyagot, aromát vagy enzimet!

Ételeink egy részét glutén,- és laktóz mentesen is el tudjuk készíteni, ennek felára adagonként +200 Ft.

Az allergén anyagokat kezdőbetűjűnkkel jelölve tüntettük fel, úgy, mint:

L - laktóz

G - glutén

T - tojás

M - mustár

Z - zeller

H - hal

D - dió

Csomagolási díjak:

Menübox: 150 Ft

Műanyag salátás kicsi: 80Ft

Fehér habtálca, ezüst színű tálca kicsi: 200 Ft

Fehér habtálca, ezüst színű tálca nagy: 300 Ft

Leveses nagy: 80 Ft

Leveses kicsi: 80 Ft

Áraink a köretek árát nem tartalmazzák!

Unsere Preise beinhalten die verschiedenen Beilagen nicht!

A kisadag ételeink ára, a teljes adag árának 70 %-a ! Die Preise der kleinen

Portionen ist 70 % der Preise der ganzen Portionen!

Áraink forintban értendőek és az ÁFÁ-t tartalmazzák!

Szalai József üzletvezető

Jó Étvágyat ! - Guten Appetit !

Garta Vendéglő borlapja

Fehér borok:

| | | |
|---|--------|--------|
| <i>Pannonhalmi Irsai Olivér, Cseri Pince</i> | 0,75 l | 3000,- |
| <i>Pannonhalmi Sauvignon Blanc, Hangyál Balázs</i> | 0,75 l | 3500,- |
| <i>Pannonhalmi Chardonnay, Herold Pince</i> | 0,75 l | 3400,- |
| <i>Balatonfüred-Csopaki Olaszrizling, Figula Mihály</i> | 0,75 l | 3200,- |
| <i>Somlói Juhfark, Kancellár Birtok</i> | 0,75 l | 3200,- |
| <i>Tokaji Késői szüretelésű Furmint, Sárga Borház</i> | 0,75 l | 3200,- |

Rosé borok:

| | | |
|---|--------|--------|
| <i>Pannonhalmi Rosé, Hangyál Balázs</i> | 0,75 l | 3000,- |
| <i>Villányi Rosé, Bock József</i> | 0,75 l | 3200,- |

Vörösborok:

| | | |
|---|--------|--------|
| <i>Pannonhalmi Cabernet Franc, Tar Pince</i> | 0,75 l | 3400,- |
| <i>Soproni Merlot Classic, Pfneiszl Pince</i> | 0,75 l | 3000,- |
| <i>Szekszárdi Kadarka Classic, Mészáros Pál</i> | 0,75 l | 3000,- |
| <i>Villányi Cabernet Sauvignon, Tiffán Ede</i> | 0,75 l | 4500,- |

| Házi borok: | 1,5 l | 1l | 1dl | Kisfröccs | Nagyfröccs |
|---------------------------------------|--------------|-----------|------------|------------------|-------------------|
| <i>Balatoni Olaszrizling</i> | 3000,- | 2000,- | 200,- | 240,- | 440,- |
| <i>Balatoni Muskotály, félédes</i> | 3000,- | 2000,- | 200,- | 240,- | 440,- |
| <i>Balatoni Rosé</i> | 3000,- | 2000,- | 200,- | 240,- | 440,- |
| <i>Balatoni Kékfrankos</i> | 3000,- | 2000,- | 200,- | 240,- | 440,- |
| <i>Balatoni Kékryulander, félédes</i> | 3000,- | 2000,- | 200,- | 240,- | 440,- |

Jó Étvágyat ! - Guten Appetit !