



# Étlap

Három Gúnár Étterem



*Jó étvágyat kívánunk!*  
*Good appetite! ~ Guten Appetit!*



# Allergének ~ Allergens ~ Allergene



**Zeller**, (mag, gumó, szár, levél) - *jelölése számmal 1*  
Celery (seeds, tubers, stems, leaves) - *marked with a number 1*  
Sellerie, (Samen, Stängel, Knollen, Blätter) - *mit einer nummer gekennzeichnet 1*



**Rákfélék**, (rák, homár, garnéla) - *jelölése számmal 2*  
Crustaceans (crab, lobster, shrimp) - *marked with a number 2*  
Krebstiere (Krabben, Hummer, Garnelen) - *mit einer nummer gekennzeichnet 2*



**Glutént** tartalmazó gabona, (búza, rozs, árpa, zab) - *jelölése számmal 3*  
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats) - *marked with a number 3*  
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)  
- *mit einer nummer gekennzeichnet 3*



**Hal** - *jelölése számmal 4*  
Fish - *marked with a number 4*  
Fisch - *mit einer nummer gekennzeichnet 4*



**Mustár**, (folyékony mustár, mustárpor, mustármag) - *jelölése számmal 5*  
Mustard, (liquid mustard, mustard powder, mustard seeds)  
- *marked with a number 5*  
Senf, (flüssiger Senf, Senfpulver, Senfkörner)  
- *mit einer nummer gekennzeichnet 5*



**Tej** - *jelölése számmal 6*  
Milk - *marked with a number 6*  
Milch - *mit einer nummer gekennzeichnet 6*



**Diófélék**, (minden csonthéjas, mely bokron vagy fán terem) - *jelölése számmal 7*  
Nuts, (all nuts that grow on bushes or trees) - *marked with a number 7*  
Nüsse (alle Nüsse, die an Büschen oder Bäumen wachsen)  
- *mit einer nummer gekennzeichnet 7*



# Allergének ~ Allergens ~ Allergene



**Szezám**mag - jelölése számmal **8**  
Sesame - marked with a number **8**  
Sesam - mit einer Nummer gekennzeichnet **8**



**Földimogyoró** - jelölése számmal **9**  
Peanuts - marked with a number **9**  
Erdnüsse - mit einer Nummer gekennzeichnet **9**



**Puhatestűek**, (csigák, kürticsigák, kagylók, tintahalak) - jelölése számmal **10**  
Molluscs (snails, horned snails, mussels, squid) - marked with a number **10**  
Weichtiere (Schnecken, Hornschnecken, Muscheln, Tintenfische) - mit einer Nummer gekennzeichnet **10**



**Kén-dioxid** - jelölése számmal **11**  
Sulfur dioxide - marked with a number **11**  
Schwefeldioxid - mit einer Nummer gekennzeichnet **11**



**Szója** - jelölése számmal **12**  
Soy - marked with a number **12**  
Soja - mit einer Nummer gekennzeichnet **12**



**Tojás** - jelölése számmal **13**  
Egg - marked with a number **13**  
Ei - mit einer Nummer gekennzeichnet **13**



**Csillagfürt**, liszjavító, fehérjepótló anyag - jelölése számmal **14**  
Lupine, flour improver, protein substitute - marked with a number **14**  
Lupine, Mehlverbesserer, Proteinersatz - mit einer Nummer gekennzeichnet **14**

**Amennyiben egyéni igényüket előre jelzik, szakácsaink az ételeket az allergének nélkül is szívesen készítik.**





## *Hideg - Meleg előételek*

- 1. Tatár beefsteak**  
pirítóssal és zöldségekkel *3,5,6* **5.600.- Ft**
- 2. Cézár saláta**  
Jégсалáta, paradicsom, uborka, salátaöntet, sült csirkemell csíkok, fokhagymás-pirítós szeletek) *3,6* **3.800.- Ft**
- 3. Füstölt lazacrózsák**  
citromos kevert salátával, fűszervajjal *3,4,6* **4.200.- Ft**
- 4. Grillezett camembert**  
illatos saláta ágyon, mangó chutney-val *6* **3.800.- Ft**
- 5. Vörös pesztós-tejszínes pappardelle**  
grillezett lazaccal, parmezánnal *3,4,6* **5.400.- Ft**
- 6. Pirított erdei gombás gnocchi**  
tépett kacsahússal *3,6,13* **4.400.- Ft**







## Levesek

7. Újházi tyúkhúsleves csigatésztával *1,3,13,14* **2.050.- Ft**
8. Tárkonyos-tejszínes raguleves citrommal **2.050.- Ft**  
*1,3,5,6*
9. Tradicionális gulyásleves *1,3* **2.950.- Ft**
10. Szezonális krémleves Séfünk kedvére **1.850.- Ft**  
*1,3,6,12,14*

## Halak

11. Lazacjava ropogós királyrákkal  
Wokban sült zöldségekkel *2,3,4,13* **6.800.- Ft**
12. Pirosra sült fogasfilé  
lime mártással, jázminrizzsel *4* **5.800.- Ft**
13. Fogas szalagok ropogós köntösben  
parmezános burgonyapürével *3,4,6,13* **5.800.- Ft**



## Szárnyasok

14. **Jércemell szeletek ropogós morzsában**  
balzsamkrémes salátával, sült burgonyával  
*3,13* **4.900.- Ft**
15. **Csirkemell császárok kedvére,**  
(tejszínes-gombás, sonkás, libamájas ragu,  
csőben sütve) vegyes körettel *3,6* **6.200.- Ft**
16. **Aszaltszilvával-camemberttel**  
töltött pulykamell füstölt sajtmártással,  
szilvás krokettel *3,6* **5.400.- Ft**
17. **Sous vide csirkemell**  
édes burgonyapürével, sajt chipsszel *3,6* **5.200.- Ft**
18. **Pulykamell tekerics Szűcsmester kedvére**  
füstölt csülökkel, sajttal,  
csemege uborkával töltve, rösztivel *3,6,13* **5.400.- Ft**
19. **Kíméletesen sült kacsacomb**  
konyakos meggy mártással,  
hercegnő burgonyával *3,6* **5.800.- Ft**
20. **Omlós kacsamell**  
gorgonzolás gnocchival, pirított dióval  
*3,6,7,13* **5.800.- Ft**



## Szárnyasok

### 21. Kétszemélyes Gúnártál

libamájszeletek rostton, rántott sajt-gombafejek, ropogós kacsacomb, pulykamell divatosan, vasi pecsenye, fogas szeletek rántva, rostton, sertésérmék sajtbundában, baconba göngyölt csirkecomb filé, párizsi köret, tartármártás, Budapest raguval *3,4,5,6,13*

**15.200.- Ft**

### 22. Makói kemencés libamáj

pirított burgonyával *3*

**9.400.- Ft**

### 23. Roston sült konyakos libamájszeletek

vajon párolt gyümölcsökkel, burgonya rózsákkal *3,6*

**9.400.- Ft**

### 24. Kacsa javai kemencés libamájjal

(kacsacomb, kacsamell)

vele sült almával, párolt lilakáposztával, angol burgonyával *3,6*

**9.900.- Ft**







## Sertés- és marhahúsból készült ételek

25. **Óriás szűzszelet ropogós bundában**  
hasáburgonyával, friss kevert salátával *3,13* **5.700.- Ft**
26. **Batthyány szűzermék**  
baconban sült libamájjal,  
grillezett zöldségekkel,  
ropogós hagymakazallal *3* **6.800.- Ft**
27. **Sous vide sertésszűz**  
zöldfűszeres kéregben  
vajjas burgonyapürével, jus-vel *3,6* **5.900.- Ft**
28. **Cigánypecsenye konfitált**  
tarjából, bélszínből  
kakastaréjjal, pirított burgonyával *3* **6.800.- Ft**
29. **Lúdvári kemencés flekken**  
paprikával, paradicsommal,  
sonkával-sajttal csőben sütve,  
tükörtojással, sültburgonyával *3,6,13* **5.900.- Ft**



## Sertés- és marhahúsból készült ételek

- 30. Ropogós sertéscsülök**  
lilahagymán pirított gombával,  
tepsis burgonyával *3* **4.900.- Ft**
- 31. Vörösboros marhapörkölt**  
sós burgonyával *3* **4.600.- Ft**
- 32. Bélszín steak**  
konyakos zöldbors mártással,  
hagymás rösztivel *3,13* **8.200.- Ft**
- 33. Bélszínjava**  
hagymán pirított libamájjal  
madeira mártással, jázmin rizzsel *3* **9.600.- Ft**





## Saláták

34. **Kívánság szerint**  
uborka, paradicsom, káposzta,  
csemegeuborka, ecetes paprika... *5* **1.250.- Ft**
35. **Görög parasztsaláta**  
kockára vágott uborka, paradicsom, paprika,  
lilahagyma, fetasajt, olívbogyó *6* **2.800.- Ft**

## Desszertek

36. **Házi somlói galuska** **1.750.- Ft**  
pirított mandula forgáccsal *3,6,7,13*
37. **Gundel palacsinta rumos csokoládémártással** **1.750.- Ft**  
*3,6,7,13*
38. **Három Gúnár kehely gyümölcssaláta,**  
sommelói, vanília fagyalt, csokoládé öntet,  
tejszínhab *3,6,7,13* **1.950.- Ft**
39. **Csokis lávasüti erdei gyümölcsökkel** **1.750.- Ft**  
*3,6,7,13*

Az ételeinkből kis adagot is felszolgálunk a teljes ár 70%-ért.

A csomagolásért dobozonként 100.-Ft-ot számolunk fel.

Az áraink HUF-ban értendők.

ÉTTERMÜNK II. KATEGÓRIÁS

Érvényes: 2023. december 1-től

Étteremvezető: Vida József ~ Konyhafőnök: Lovász Zoltán, Fricska Csaba





## *Rendezvényház, kert és Goose Bár*



Ajánljuk figyelmükbe munkanapokon 11.30-14.30, vasárnaponként pedig 12.00-15.00 óra között szabadszedéses büféasztalunk, korlátlan fogyasztással.

Várjuk Önöket 400 fő befogadó képességű professzionális technikával felszerelt **Rendezvényházunkba**, ahol az elmúlt években számtalan nagyszerű konferenciának, üzleti- családi- és baráti eseménynek, esküvőnek és zenés estnek adtunk otthont, valamint Kecskemét elit klubjába a **Goose Bárba** is.