

Étlap és Itallap

Nyitva tartás:

Hétfőn: Zárva

Keddőtől- Szombatig, 12-21 óráig,

Vasárnap 12-20 óráig

Ügyvezető: Benke Dávid

Üzletvezető: Horváth Ákos

Cím: 2360 Gyál Némediszőlő

Telefon: +3620/3430080

+3629/340444

E-mail: info@galoppmajor.hu

***Esküvőre, családi- és céges
rendezvényekre kérjen tőlünk egyedi
ajánlatunkat!***

*Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy fél adag étel rendelése esetén, 70%-os árat
számítunk fel!*

Csomagolás esetén 50 Ft/doboz felárat számítunk fel!

Áraink forintban értendők és az áfa-t tartalmazzák!



Allergén élelmiszer összetevők listája

1. Glutént tartalmazó

Gabona (búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamut-búza vagy ezek hibrid változatai) és azokból készült termékek, kivéve a) búzából készült glükózsirup, beleértve a dextrózt is.

b) búzából készült maltodextrin(*),

c) árpából készült glükózsirup, d) gabonafélék, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják.

2. Rákfélék és azokból készült termékek.

3. Tojás és abból készült termékek.

4. Halak és azokból készült termékek, kivéve a) vitaminok vagy karotinoidok hordozójaként használt halenyv,

b) a sör és a bor derítéséhez használt halenyv és vizahólyag.

5. Földimogyoró és abból készült termékek.

6. Szójabab és abból készült termékek, kivéve

a) finomított szójabab olaj és zsír(*),

b) szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E 306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol szukcinát,

c) a szójabab növényi olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol észterek,

d) a szójabab növényi olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter.

7. Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is), kivéve a) tejsavó, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják,

b) laktit.

8. Diófélék, azaz mandula (*Amygdalus communis* L.), mogyoró (*Corylus avellana*), dió (*Juglans regia*), kesudió (*Anacardium occidentale*), pekándió [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], brazil dió (*Bertholletia excelsa*), pisztácia (*Pistacia vera*), makadámia és queenslandi dió (*Macadamia ternifolia*) és azokból készült termékek, kivéve a) diófélék, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják.

9. Zeller és abból készült termékek.

10. Mustár és abból készült termékek.

11. Szezámag és abból készült termékek.

12. Kén-dioxid és SO₂-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben.

13. Csillagfürt és abból készült termékek.

14. Puhatestűek és abból készült termékek.

Az 1169/2011/EU rendelet alapján megváltozott az allergének elnevezése. Elalaponként a termékek mellett tüntetjük fel az egyes ételekben előforduló allergének számát. Az ételek neve mellett megtalálhatja jelölésüket.

Előételek Starters / Vorspeisen

Vitaminbomba

1190,-

Az apróra vágott salátát zöldségekkel, hagymával bolondítjuk meg. Miután gondosan összeforgattuk, pár csepp olívaolajjal és balzsamecettel locsoljuk meg.

Fresh salad mix with balsamic vinegar and olive oil

Frischer grüner Salat mit Balsamico- Essig und Olivenöl

Major Saláta

3,7

1690,-

Két nagy maréknyi friss salátát majonézes öntettel keverünk össze, majd a tetejére Jércemell csíkokat rakunk.

Green salad with chicken stripes with mayonnaise dressing .

Gemischter Salat mit gegrilltem Hünchen, Mayonnaise Dressing

Zöldséges Palacsinta

1,3,7,9

1890,-

Házi palacsintánkat zöldségekkel töltjük meg, majd sajtmártással ízesítjük.

Hungarian pancake filled with vegetables, served with cheese sauce .

Palatschinken mit Gemüse gefüllt unter Paprika-Soße .

Rántott Sajt

1,3,7

1990,-

Rántott trappista sajtunkat párolt jázminrizzsel és tartármártással kínáljuk.

Fried cheese, served with rice and tartare sauce

Gebackener Käse, serviert mit Reis und Sauce Tartare

Túrós Csusza

1,3,7

1290,-

Csusza tésztaunkra tehéntúrót, tejjölt, és a füstölt íz kiemeléséért, házi pirított szalonnát teszünk.

Cottage cheese noodle with bacon and sour cream

Ungarische Quarknudel mit Speck und Sauerrahm

Rántott Zöldség kavalkád

1,3,7

1990,-

Rántott zöldségeinket párolt jázminrizzsel és sajtmártással kínáljuk.

Fried vegetables, served with rice and cheese sauce.

Gebackener Käse, serviert mit Reis und Sauce Tartare



Levesek Soups/Suppen

Tálban (big, groß)/Csészében (small, klein)

Húsleves gazdagon

1,3,9

1090,-/790

Háztáji húsleves, melyet 6 órás lassú lángon való főzéssel készítünk. Vendégeink kérésére akár tojás-, illetve gluténmentesen is elkészítjük.

Bouillon Soup

Bouillon mit Fleisch, Gemüse und Nudeln

Májgombóc leves 1,7,8

1290,-

Májgombóc levesünkbe csirkemájat, sárgarépát, levesthúst teszünk.

Bouillon soup with liver dumplings, carrots, meat

Leberknödelsuppe

Gulyás

1,3,9

1190.-/890.-

A gulyásleves lelke a jó minőségű magyar marhacomb. Burgonyával és házi galuskával tesszük tartalmasabbá. Egy igazi magyar ételt, mi másban kínálhatnánk, mint bográcsban. Vendégeink kérésére akár tojás-, illetve gluténmentesen is elkészítjük.

Beef Goulash Soup

Rindgulasch

Halászlé

1,4,

1490.- (Csak tálban)

Éttermünk specialitásának számító halászléünkbe filézett harcsát és pontyot teszünk. Ha tartalmasabb halászlére vágya (490.-Ft) feltét ellenében halbelsőséggel tálaljuk. A szálkákra fokozottan figyeljen fogyasztáskor!

Hungarian fish soup with Catfish and Carp fillet

Ungarische Fishsuppe von Wels und Karpfen

Tárkonyos szarvas raguleves 1,3,9

1490.-/990.-

Pikáns szarvas ragulevesünket erdei gombával tesszük tartalmasabbá.

Spicy venison-ragout soup

Pikanter Hirschragoutsuppe



Halételek

Fishes / Fischgerichte



Harcsa Paprikás

1,3,4,7

2590.-

Harcsapaprikásunkat túrós tésztával, tejjel és pörccel kínáljuk

Catfish in paprika sauce with cottage cheese noodles

Wels in Paprikasauce mit Quarknudeln

Roston Harcsa

4

2590.-

Szakácsunk roston sült harcsát készít, melyet grillzöldségekkel ajánl.

Grilled catfish fillet served with grilled vegetables

Gegrillter Wels serviert mit gegrillten Gemüse

Csőben sült harcsa

1,3,7

2990.-

Roston harcsa filénket gombamártással, füstölt sajttal csőben sütjük, majd párolt jázmin rizsszel, krokettel tálaljuk.

Grilled catfish fillet, with mushroom, smoked cheese, served with steamed Jasminerice and croquette

Gegrillter Wels mit Pilze und geräucherte Käse, serviert mit gedünsteter Jasminreis und Krokette

Szalajka pizstrángja

4,7

3190.-

Szilvásváradí pizstrángunkat kapros-fokhagymás fűszervajjal dörzsöljük be, mellé petrezseles burgonyát ajánlunk.

Whole baked trout served with dill and garlic flavoured butter and parsley potato

Gebackene Forelle serviert mit Dill-Knoblauch-Butter und Petersilienkartoffel



Szárnyasételek

Poultry dishes / Geflügelgerichte



Jércenyárs

1,7

2490.-

Csirke mell filéből nyársat készítünk, melyre vöröshagymát, paprikát, bacont, fűzünk, majd fokhagymás tejjel, illetve házi burgonya chippsel.

Grilled chicken breast fillet on skewer served with homemade potato chips and fresh salad

Hähnchen auf Spiess, serviert mit hausgemachtem Kartoffelchips und frischen Salat

Kijevi jércemell

1,3,7,10

2390.-

Sajtos fűszervajjal töltjük meg a csirkemellet, bepanírozás után megsütjük, majd petrezselymes burgonyával tálaljuk.

Fried chicken filled with cheesy buttercream, served with parsley potato

Gebackene Hähnchenfillet, mit Käsebutter gefüllt, serviert mit Petresiliekartoffeln

Csibefürdető

1,3,7,

2590.-

Bacon-be tekerjük a jércemell-csikokat, majd sajtmártással, tócsnival tálaljuk.

Chicken stripes in bacon served with cheese sauce and hash browns

Hähnchenstreifen in Bacon mit Käsesoße und Rösti

Almás kacsamell

1,3,12,

3390.-

Rozéra sült kacsamellünket mézes fahéjas dióval töltött sült almával, narancsmártással, illetve burgonya ropogóssal kínáljuk.

Baked duckbreast with baked apple wich is filled with chestnut, honey, cinnamon, orange souce, served with croquette

Gebackene Entenbrust serviert mit Honig und Walnüssen gefüllte Bratäpfel und, Orangensauce und Krokette



Sertés ételek
Pork dishes / Schweingerichte

Sercegő serpenyő (csak nagyétkezőknek)_{1,3,12}

2690.-

Három különböző módon készítjük el a csülköt: füstölve babosan, „Pékne” módra hagymás burgonyával és tésztabundában párolt káposztával. Tálaláshoz forró öntöttvas serpenyőt használunk.

Three arts of Knuckle: with beans, with steak fries and onion and fried with braised cabbage, all served on iron pan

Schweinehaxen drei Arten: geräuchert mit Bohnen, gebraten mit Zwiebelkartoffeln und Gebacken auf gedünstetes Kraut serviert in heißer Eisenpfanne

Bécsi szelet

_{1,3,7,10}

2490.-

Sertés szűzből egy jókora szeletet kirántunk és házi majonézes burgonyasalátával kínáljuk.

Wiener Schnitzel of pork medallions served with potato salad

Wiener Schnitzel aus Schweinsjungfer, serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Lecsóval töltött

_{1,3,7}

2390.-

Rántott sertés karajunkat tojasos lecsóval töltjük meg, snidlinges burgonya pürével tálaljuk.

Fried pork fillet stuffed with scrambled eggs, paprika and tomato, served with mashed potato
Gebackene Schweinefillet gefüllt mit Rührei, Paprika und Tomaten, serviert mit Kartoffelpüree

Brassói

_{9,10}

2290.-

Sertés lapockából „Brassóit” készítünk, melybe gyöngyhagymát is forgatunk. Füstölt szalonnával és főtt-sült burgonyával tálaljuk.

Roasted pork chops served with potato cubes

Kleingehackter Braten serviert mit gekochter-gebratener Kartoffeln



Aszalt szilvás Borda 1,3,7,12

2490.-

Borban áztatott aszalt szilvával töltjük a sertéskarajt, melyet baconnel grillezünk, tálaláskor sajtmártással és burgonya pürével kínáljuk.

With Wine soaked prunes stuffed pork fillet grilled in bacon, served with mashed potatoes with cheese sauce

Gegrillte Kotelette gefüllt mit im Rotwein getränkten Pflaumen, in Bacon umhüllt; serviert mit Käse-Sauce und Kartoffelpüre

Betyár steak

1,3,

2490.-

Alacsony hőmérsékleten 5 órán keresztül zsírban sült tarjánkat, grillezve, tükörtojással, steak burgonyával, sült hagymával kínáljuk

Spicy roasted pork served with fried egg (sunny side up) and steak fries

Pikanter, mariniertes Schweinekamm, serviert mit Spiegelei und Steakkartoffeln

Ropogós Csülök

1,9

2490.-

Sütés közben a séf sörrrel kengette a csülköt, ezáltal kelően ropogós lett. Párolt káposztával, steak burgonyával és pecsenyelével kínáljuk

Knuckle of pork baked in beer served with steak fries, braised cabbage and gravy sauce

Knusprige, mit Bier gebratene Schweinehaxe, serviert mit gedünstetes Kraut und Steakkartoffeln

Vargányás Sertés szűz 1,7,

2990.-

Egészben sült sertés szűzpecsenye, vargányás erdei gombamártással, valamint házi burgonya fánkkal.

Whole baked pork tenderloin with forest mushroom, porcini. Served with homemade potato donuts,

Im ganzen gebackene Schweinjunger, Porcinisaße und Kartoffelkrapfen



Marhaételek /Beef dishes / Rindgerichte

Marhapörkölt

1,3,9,12

2190.-

Marhapörköltünket marha combbal, lecsós alappal készítjük, házi galuskával tálaljuk.

Beef stew served with noodles (traditional Hungarian food)

Rinde "pörkölt" (Ragout) serviert mit ungarischen Spätzle

Marha Pecsénye

1,3,12

2590.-

A marha fehérpecsenyét alacsony hőmérsékleten sütjük több órán át, vörösborral itatjuk meg, majd gombás mártással és burgonya pürével kínáljuk.

Beef fillet with mushrooms in red wine sauce, served with mashed potatoes

Rindfilet serviert mit Rotwein-Pilz-Soße und Kartoffelpüree.

Vadas

1,3,7,10

2590.-

A marha fehérpecsenyét alacsony hőmérsékleten sütjük majd mustáros, sárgarépas öntettel összefőzzük. Házi zsemlegombóccal kínáljuk.

Beef fillet served with mustard, carrot sauce with bread dumplings.

Roastbeef serviert mit pikanten Wurst-Pilz Soße und Semmelknödel

Bélszín Lángos

1,3,7,10,12

3690.-

Hagyományos lángost készítünk, melyet lecsós öntettel kenünk meg. Ezt követően rukkolával, sült paprikával és bélszíncsíkokkal kínáljuk.

Beef tenderloin with Lángos (Hungarian fried noodles) served with rocket salad, grilled paprika,

Lenden auf Lángos mit Frischem Salat



Tálak két személynek



Galopp Major

Plates for two / Platten für Zwei

Galopp Tál

1,3,7,

5190.-

Egészben sült csülök, fokhagymás tarja, fűszervajjal töltött csirkemell, rántott sajt, rántott gomba, párolt jázmin rizzsel, steak burgonyával, tartármártással tálalva.

Whole baked pork knuckle, pork steak with garlic, fried chicken filled with cheesy buttercream fried cheese, fried mushrooms, served with jasmine rice, with steak potatoes, and tartare sauce

Ganze Haxe, gebackene Hähnchenfillet, mit Käsebutter gefüllt, Schweinekotlett, gebackener Käse, gebackene Pilzköpfe, serviert mit gedünsteter Jasminreis, Steakkartoffel und Sauce Tartare

Ínyenc Tál

1,4,7,10

7190.-

Bélszín érmék (a sütés mértékét kérjük, jelezze), Sertés szűz érmék, Rántott sertés karaj, Baconbe tekert csirkemell csíkok, rántott cukkini. Köretnek grillzöldségeket, steak burgonyát, lyoni hagymát, 3 féle mártást (Sajtmártás, Barnamártás, gombamártás) adunk.

Beef tenderloin, pork tenderloin, with breaded meat, Chicken breast rolled bacon, Breaded courgette, served with steak potato, fried onion and grilled vegetables, 3 sauces (Cheese, Brown, Mushroom)

Gegrillte Lenden, Schweinjunger gegrillt, gebackene Kotelette Hähnchen in Baconmantel und gebackene Zucchini serviert mit Steakkartoffeln, gebackene Zwiebeln und gegrillten Gemüse

Gyermekételek /

Meals for children / Speisen für Kinder

Halacska

1,3,4,

1290.-

Harcából halrudacska-t készítünk, amit hasáburgonyával tálalunk.

Fish-fingers with French fries

Fischfingers mit Pommes-frites

Pipifalatok

1,3,7

1290.-

A Csirke csíkokat kirántjuk, és burgonya pürével kínáljuk.

Fried chicken stripes with mashed potato / Gebackene Hähnchenstreifen mit Kartoffelpüree



Desszertek

Desserts / Nachspeise

Somlói galuska

1,3,5,7,8,

890.-

Az egyik leghíresebb tradicionális magyar sütemény a somlói galuska. Ami egy jó sütemény ízéhez szükséges, mind megtalálható benne. Csokoládéból, mogyoróból, mazsolából, vaníliakrémből, és piskótából tevődik össze. A tetejére tejszínhabbot teszünk tálaláskor.

Sponge cake with chocolate and white cream topping

Somlauer Biskuit mit Schokosoße und Schlagsahne

Mákos palacsinta, szilvaöntettel, mákhabbal 1,3,7

890.-

Mákos palacsintánkat szilva öntettel, mákhabbal tálaljuk.

Pancake filled with Poppy-seeds, served with plum sauce, poppy-seeds foam

Pfannkuchen gefüllt mit Mohn, serviert mit Pflaumensauce und Mohnsahne

A nagymama fánkja is lehetne 1, 3, 7

990.-

Frissen sült turofánk, csokoládé reszelékkel könnyű erdei gyümölcskrémmel.

Cottage cheese Donuts with orest fruit cream, chocolate spill.

Quarkkrapfen mit Waldfruchtecreme Schokostreusel

Csokoládé vulkán

1, 3, 7

1190.-

Akár csokoládé felfújtnak, akár szuflénak is nevezhetjük. A desszert felvágásakor a csoki láva elönti a tányért, melyre vanília fagyaltot helyezünk.

Chocolate souffle with vanilin ice-cream

Schokoauflauf mit Vanille-Eis

Jó étvágyat kívánunk!



Saláták / Salades / Salate



Galopp Major

Házi uborkasaláta (akár tejszínessel is) Cucumber salad (also with sour cream) / Hausgemachter Gurkensalat (auch mit Sauerrahm)	7	450.-
Vöröshagymás-olívás paradicsomsaláta Tomato salad with onion and olives / Tomatensalat mit Zwiebel und Olivenöl		450.-
Káposztasaláta Cole salad / Krautsalat		450.-
Csemege uborka Pickled gherkin / Gewürzgurke		450.-
Kovászos uborka Leavened cucumber / Ungarische Sauerteig-gurke	1	450.-
Vecsési vegyes savanyú, Mixed sour vegetables / Gemischte eingelegte Sauergemüse		450.-
Majonézes burgonyasaláta Potato salad with mayonnaise / Kartoffelsalat mit Mayonaise	3,7	550.-
Ketchup, mustár, majonéz, tartármártás	3,10	90.-

Egyéb termékeink



Betyárpohár
Pálinka folk glass / Palinkaglas 1490.-

Házi Paradicsomlé csatos üvegben / Tomatengetränk
690.-

Székely Zakuszká dunsztos üvegben / Eggplants-crème / Aunerginekrème 1590.-

Házi Sütőtök lekvár / Pumpkin jam / Kürbis-Marmelade 990.-



Itallap

Drinks / Getränke



Üdítők, ásványvizek / Soft drinks / Alkoholfreie Getränke

Házi limonádé 1 dl	120.-
Pepsi Cola, Pepsi Light, Seven Up, Canada dry gyömbér, 2,5dl	390.-
Schweppes tonic, narancs, citrus mix 2,5dl	390.-
Toma (barack, alma, narancs, eper, körte) 2,5dl	390.-
Lipton Ice tea (citrom, barack) 2dl	390.-
Kristályvíz (szénsavas, szénsavmentes) 3,3dl	290.-
Kristályvíz (szénsavas, szénsavmentes) 7,5 dl	580.-

Sörök / Beers / Bier,

Galopp Major csapolt házi sör	Korsó (0,5l) 590.- / Pohár (0,3l) 450.-
Zipfer csapolt	Korsó (0,4l) 590.- / Pohár (0,2l) 450.-
Dreher 24 (alkoholmentes)	490.-
Krombacher barnasör 0,33l	590.-
Krombacher búzasör 0,5l	650.-

Borok / Wines / Wein,

Ház bora (Cabernet, Rizé, Irsai Olivér, Merlot – Öregbaglós pincészet) 1 dl	190.-
---	-------

Palackozott bor kínálatunkat kérje el felszolgálóinktól!

Pezsgők / Champagnes / Sekt

Törley Gála (száraz), Fortuna (édes) és alkoholmentes pezsgő 0,75l	2590.-
Asti Cinzano (édes pezsgő) 0,75l	4590.-



Kávék, teák / Coffee, teas / Heisse Getränke

Ristretto, Espresso, hosszú kávé	350.-
Cappuccino, Café latte, Melange	470.-
Művész kávé (Café latte fahéjjal)	490.-
Filteres teák	320.-
Forró Csokoládé (Classic, Fehér)	590.-

Pálinkák, likőrök / Spirits / Palinkas

	4cl	2cl
Panyolai Elixír pálinkák (szatmári szilva, fürtös meggy,	920.-	520.-
Fekete cseresznye, vilmoskörte)	920.-	520.-
Panyolai Birs, Aranyalma, Rubinmeggy, Kajsziarack, SQ sorozat	1190.-	620.-
Panyolai mézes meggy, mézes fahéjas alma	890.-	550.-

Digestive italok / Digestive drinks / Digestive Getränke

Zwack Unicum	750.-	490.-
Zwack Unicum szilva	750.-	490.-
Jägermeister	710.-	450.-

Párlatok, égetett szeszek / Shots / Schnapse

Johnny Walker,	710.-	420.-
Jim Beam	710.-	420.-
Jack Daniels	750.-	490.-
Finlandia vodka	750.-	490.-
Kalinka vodka	670.-	390.-
Bacardi fehérrum	810.-	520.-
Finsbury Gin	770.-	490.-
Bailey's	750.-	470.-
Békésti 12 éves (Single Malt) Magyar Whiskey	1190.-	690.-

