5. KIADÁS

ÁPRILIS-JÚNIUS
2024

THE GADO TIMES



KARAKTERES VÉLEMÉNYEK

1 DÓCI LÓRÁNT: A SEPSISZENTGYÖRGYI GADO GOURMET BISTRO ARS POETICÁJA

2 GRÉTA ÉS ORLANDO NÉGYKEZES NAPLÓJA A GADO ÚJ KOKTÉLJAIRÓL

3 ALFONZ: ÚJ KAJÁK A GADO MENÜBEN – EGY NOSZTALGIKUS ÍNYENC AJÁNLÁSAI

4 MINDENEK FÖLÖTT FRISS, MINDENEK ELŐTT HELYI



THE GADO TIMES

Gréta, Alfonz, Dalma, Orlando

**Kik ezek a GADO-karakterek?
Mit keres egy macska,
egy vaddisznó, egy egérke
és egy szarvas a GADO-ban?**

Amit mi mindannyian. A boldogságot.



Miért pont macska, miért pont vaddisznó, miért pont egérke, miért pont szarvas?

Erre ahány társalkotó, legalább annyi válasz lehetséges, de alapvetően a főbb pragmatikus elvek a következők voltak: legyenek őshonos szárazföldi állatok, és jól lehessen vizuálisan antropomorfizálni őket.

Mit akartok kommunikálni a GADO-karakterekkel?

Gréta, Alfonz, Dalma és Orlando karakterei szándékunk szerint kifejezik azt a sokféleségben is körvonalazódó egységet, ami a GADO-t életre hívta és élteti.

Akárcsak ők, mi és a vendégeink is kíváncsiak és nyitottak vagyunk, és – bár nagyon különböző élethelyzetekből érkezünk, más-más családi és gyerekkori sztorikat cipelünk, eltérőek lehetnek az erősségeink, vágyaink, terveink, fájdalmaink és örömeink. **A közös bennünk az, hogy kapcsolódni szeretnénk másokhoz, egy közösséghez, formálni azt, állandóan meg- és újrateremteni, hiszen így lesz élő, így lesz fenntartható.**

Gréta, Alfonz, Dalma és Orlando történetei folytatódnak: ezúttal ők mesélnek magukról, a GADO-hoz fűződő viszonyukról, a sörfőzésről, a helyi és nemzetközi értékekről, egy kis zenéről, séfek, baristák és bartenderek kulisszatitkairól. Történeteikből, ahogyan nevük kezdőbetűjéből, talán tovább kerekedik a GADO portréja. Talán Te is már benne vagy, vagy ha mégsem, csak rajtad múlik, hogy bekerülj. Jó olvasást!







Információk:
összetevők, nutricionális értékek, allergének

THE GADO TIMES

DÓCI LÓRÁNT: A SEPSISZENTGYÖRGYI GADO GOURMET BISTRO ARS POETICÁJA

GRÉTA TRIPADVISOR KRITIKÁJA A GADO-RÓL

Bejártam a világ nagyvárosait, és mindenhol kerestem az olyan helyeket, ahol közvetlen, nem erőltetett, fogyasztóbarát hozzáállást tapasztalhatok, és ahol a nemzetközi trendek kéz a kézben járnak a helyi gasztronómiai kultúrával. Ahol

A MINŐSÉG IRÁNTI IGÉNY OLYAN TERMÉSZETESEN JÖN, MINT A LEVEGŐVÉTEL,

és ahol az újdonságok mindig jól illeszkednek a meglévő felhozatalba. Ahol az étterem brandje mégsem hódol be állandóan a változó trendeknek, hanem van egy állandóság és következetesség abban, amit képviselnek, a gasztrodivatoktól és az aktuális hype-októl függetlenül.



Most, a nagy franchise uralom alatt, amikor minden városban sorra tűnnek fel a nagyon vagy kevésbé ismert országos brandek, még erősebbnek érzem azt a törekvést, gondolatot, hogy mennyire fontosak a helyi kis vállalkozások, ahol a tulajdonosok egyedi, kreatív ötleteikkel próbálják megőrizni a lokális értékeket.

Mi is ezen a vonalon gondolkodtunk mindig: a lehető legtöbb helyi alapanyagot felhasználni ételeinkben és italainkban. Persze a széles körben elfogadott éttermi, gyorséttermi szokásokat figyelembe véve, és ezzel párhuzamosan a nehézkes gasztronómiai törvénykezést tiszteletben tartva – ami egyáltalán nem könnyíti meg a munkánkat. Jó pár általunk is forgalmazott termék nem lehet helyi, bármennyire is akarnánk: vagy azért, mert nemzetközi brand, vagy mert a kistermelők nem tudják egész évben biztosítani a termék vagy alapanyag utánpótlását, állandó beszállítását, esetleg hiányzik a hivatalos papírforma. Mindezek ellenére, minden esetben, amikor tehetjük, akkor a környékről, a kistermelőktől szerezzük be a GADO-ban használt termékeket és alapanyagokat.

GYERMEKKORUNKBAN NAGYMAMÁNÁL A ZÖLDSÉGRŐL NEM IS FELTÉTELEZTÜK, HOGY NEM TERMÉSZETES, ÉS A KENYERET EL SEM TUDTUK KÉPZELNI KOVÁSZ NÉLKÜL.

Akkor még nem kellett ráírni a murokra, hogy bió, és a kenyérre, hogy kemencében sült, mert ez volt a norma. Pontosan ugyanezzel a természetességgel kezdtünk el mi is járni a vendéglátás útján. Nem is olyan régen még nem voltak ennyire felkapottak a most folyamatosan harsogott jelzők, mint a kézműves, handmade, bió, vagy a gasztronómiai irányvonalak, mint a seasonal food, slow food, B2B, slow table, farm to table, bean to bar vagy bean to cup. De nekünk mindig is természetesnek tűntek, anélkül, hogy ezt kifejezetten hangoztattuk volna.

Az első fontos pillanat, amikor megfogalmazódott bennünk konkrétan is ez az alapelv, olyan 2015 körül lehetett, amikor Gábor elkészítette a kakaslevesét a helyi gazda kakasából, helyi növényekkel füstölt fürjtojással. Az első GADO-címkével ellátott termék az egy szódavíz, szikvíz volt, amelyet Kézdivásárhelyen töltöttek nekünk. A szóda Jedlik Ányos találmánya, és az innen kibontakozó, mai napig tomboló magyar fröccskultúra mindig is közel állt hozzánk. A Szent György Palotában a lagzikban hajnalig elhúzódó fröccsözések olyan hangulatot teremtettek, ami tökéletes volt az álmodozáshoz. Persze, ekkor még a GADO fizikailag nem létezett, de az alapelvei már megszülettek.

A városunkban volt már jó étterem, teázó, minőségi borozó stb. – de mi ezt mind akartuk, egyben. Egy olyan laza, könnyed helyet álmodtunk meg, ahol egyszerű, de jó kaja, finom kávé, különleges koktélok, érdekes sörök, és rengeteg helyi termelő értékes

Információk:
összetevők, nutricionális értékek, allergének

munkája megtalálható, megkóstolható.

Miben is másak ezek a termékek? Mit is jelent nekünk az, hogy kézműves?

Röviden annyit, hogy

EZEK NEM EGY IPARI GÉPEZET TERMÉKEI, HANEM A HELYI GAZDÁK, A FÖLD ÉS A MI MUNKÁNK EREDMÉNYEI.

A burgereinkhez a helyi pékség süti frissen minden nap a zsemlét, a húspogácsához saját kezűleg válogatjuk a húst (helyi marhahúst, sertést és vadat). A reggelikhez Hargita megyéből hozzuk a kovászos kenyeret. Családi üzemben készülnek a felvágottaink, mint a különlegességnek számító nemes penészes szalámi helyi dióval/szarvasgombával, vagy a füstben, fűszerekkel és porcukorral érlelt kacsamell. Tésztaételeinkhez Ilyefalván készítik a kézműves laskát. Desszertjeinket helyi cukrászokkal közösen kísérleteztük ki.

Innen a falvakból gyűjtjük be a mézet, szezonban a salátát, koktélparadicsomot, fűszernövényeket, vagy a szörpjeinkhez használt gyümölcsöket, amelyekből a limonádéinkat, koktéljainkat is készítjük. Málnát a város széléről, ribizlit Szépmezőről és Szentlélekről hozunk, ahonnan a hidegen préselt alma- és céklaleveinket is. Levendulát Gidófalváról, forrásvizet a Bodoki-havasokból. Söreinket helyi mikrosörfőzdékben készítjük, saját receptúra alapján, lassan és türelemmel, mint egy igazán jó kovászos kenyeret.

Ezek mellett

HELYI PÁLINKÁK, HELYI KONYAK, HELYI GIN, HELYI BOROK ÉS SZÁMTALAN MÁS HAZAI ÉRTÉK VALÓSÁGOS TÉKÁJA A GADO.

Mint a viccben*, csak komolyan: könyvtár, sőt nyomda is vagyunk, ahol minőségi italokat kínálunk és készítünk. És ahogyan egy igazi könyvtárban sem csak erdélyi szerzők kötetei olvashatók, nálunk is fontos szempont lesz mindig, hogy megkóstolható legyen a GADO-ban a világ többi részének igényes és minőségi munkája is: a legkülönlegesebb whiskyk, a legnagyobb vörös- és fehérbor márkák.

Egyszóval minden, ami jobbá és élvezetesebbé teheti a mindennapjainkat. Mert

IGENIS AZ VAGY, AMIT MEGESZEL ÉS MEGISZOL!

*Ha valaki nem ismerné ezt a számtalan változatban keringő viccet, íme az egyik verzió:

Sepsikőröspatakra a 99 éves János bácsihoz kiszáll a tévéstáb, hogy a hosszú élet titkáról faggassa az öreg székelyt.

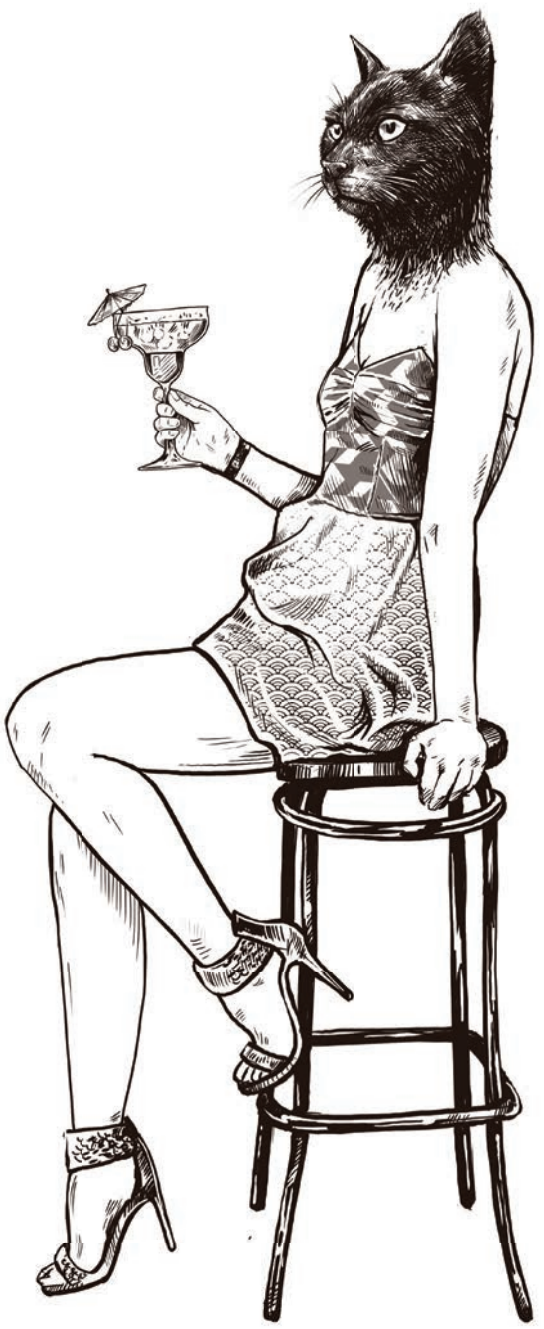
- Kérem, János bácsi, mondja el egy napját!

- Hát édes fiam, reggel felkelek, megeszek két jó nagy szelet szalonnát, az én disznómból, amit én vágtam le, én füstöltem. Vereshagymával, amit én termesztettem, kovászos kenyérrel, amit az asszony sütött a kemencénkben. Utána megiszok 1-2 kupica pálinkát...

- Na de János bácsi, ezt így nem lehet, mert nem szeretnénk a káros szokásokat népszerűsíteni. Mondja inkább, hogy könyvet olvas!

- Jól van, fiam. Tehát felkelek reggel, megeszem a reggelit. Elolvasok 1-2 könyvet, aztán addig dolgozok kinn a szántón, amíg annyira megnő a tudásszomjam, hogy 1-2 könyvet ismét el kell olvasnom. Ebédelek, utána elmegyek a könyvtárba. Pista már rendszerint ott vár. Együtt olvasunk, egészen addig, amíg a könyvtár bezár. Utána meg átmegyünk Józsihoz, mert neki meg nyomdája van!

A szerző a GADO Gourmet Bistro társtulajdonosa



Információk:
összetevők, nutricionális értékek, allergének

THE GADO TIMES

ALFONZ: ÚJ KA A GADO MENÜBEN – EGY NOSZTALGIKUS ÍNYENC A NLÁSAI

Amikor nekifogtam ennek az ajánlónak, egyből eszembe jutott, hogy éhes vagyok. Az ember nem tud üres gyomorral füstben érlelt kacsamellről meg mangalica tarjáról írni! Még jó, hogy csak szólok, és terülj-terülj asztalkám van. Ábel séf tudja, mi a kedvencem, néha jobban, mint én magam.

Elhelyezkedem a teraszon. Korán jött a tavasz 2024-ben, örülünk a napsütésnek, még a forgalom zaja is mintha elcsitulna. Bundás kenyeret kívánok, a gyerekkor ízét: volt, aki cukrosan, volt, aki sósan ette, én a második csapathoz tartoztam mindig, de most kipróbálom az édes-feketeribizlis krémmézet hozzá.

Hirtelen a kert végében állok, a patak mellett, ahol nagyapám ribizlitőkéi sorakoznak, vastag fűzfaágakból font kerítés védi őket. Kezemben bundás kenyér, frissen sült kovászos házikenyérből, házitojásból, házitejbe mártva sütés előtt. Még forró, pedig szaladtam vele, mert meg akartam nézni, érik-e már a ribizli. Számba gyömöszölöm, fekete a kezem a levétől. Biztosan maszatos is vagyok, de nem érdekel. Édes-savanykás-fanyar-telt íze még éhesebbé tesz. Le se nyelem rendesen a gyümölcsöt, tömöm is utána a bundás kenyeret. Már meghűlt, meleg, pont jó. Minden porcikámmal beszívom a kert, a patak, a fű, a ribizli és a bundás kenyér illatát, amíg az utolsó falatot is le nem nyeltem. Visszasétálok. A tornácon már vár egy nagy bögre mézes tea.

A GADO-BAN MINDIG IS FIGYELTEK ARRA, HOGY BÁRMENNYIRE IS FLANCOSNAK TŰNIK EGY F OGÁS, AZ ALAPJA EGY MINDENKI SZÁMÁRA ISMERT, EGYSZERŰ, ÍZLETES, KEDVELT, SŐT A FENTIHEZ HASONLÓAN NOSZTALGIKUS ÉLMÉNYEKET FELIDÉZŐ RECEPT LEGYEN.

Bundás kenyeret mindenki evett, a bundás kenyeret mindenki szereti. Amitől más a GADO bundás kenyere, hogy ténylegesen ez is kovászos kenyérből készült, mint gyerekkoromban!

Gyerekkorom másik kedvenc étele a melegszendvics volt. Nem a falusi nagymamánál, hanem a blokkban ettük általában vacsorára, mikor átmentünk játszani a szomszédba. Minél több ketchup volt rajta egyesek szerint, annál jobb... na, ez utóbbit mindig kihagytam, inkább rágtam hozzá zöldhagymát, az még a blokkban is akadt.

No, kedves barátaim:

A GADO SERRANO NEVŰ GRILLSZENDVICSE FELHŐKARCOLÓNYI SZINTET LÉPETT A SZEMERJAI BLOKK ÖTÖDIK EMELETÉHEZ KÉPEST.

6 hónapig érlelt Serrano sonkából, cheddar sajtból, kovászos házi kenyérből készül, jégsalátával, koktélparadicsommal és majonézzel. Kétpetéjű ikertestvére a Smoky Duck, ahol a Serranót füstben érlelt kézműves kacsamell váltja. Természetesen minden hozzávaló helyi termelőktől, családi gazdaságokból, manufaktúrákból származik!

A következő, amit kiemelek, nem gyerekkori kedvenc, sőt. A humuszt csak felnőttkoromban szerettem meg, amikor a késő kamaszkoron és a húst hússal korszakon túljutva elkezdtem nemcsak kipróbálni, hanem kívánni is egyre több növényi alapú fogást. Van, aki már hatévesen vegetariánus, más pedig huszonévesen lesz mindenevő: ilyenek vagyunk, sofélék. Ha a te életedben még nem jött el ez a korszak, inicializálhatod a Hummus Eggs nevű fogással: rendelj a GADO-ban pirított kovászos kenyeret tökmagos humusszal, tükörtojással és levélsalátával. Garantáltan nem fogod megbánni.

Végül egy ősi, közkedvelt főétel GADO-s verzióját ajánlom. Az olaszok már a 14. században ették a sajtos laskát, s szép lassan megfertőzték ezzel a nagyon laktató étel iránti imádattal lassan az egész világot. A domináns angolszász terminológiában mac & cheese (macaroni and cheese, makaróni és sajt) néven ismert fogást a GADO-ban rozé kacsamellel vagy mangalica tarjával kérheted!

Összegezve, máshol ilyet tuti ne m eszel: a jellegzetes GADO-recepteket Kovács Gábor séf és a GADO-csapat kísérletezte ki. Sajátos és egyedi az ételek neve, összetétele, elkészítési módja is.

Böngészd végig az új menüt, és válassz szíved szerint!

A szerző mikrosörfőzde-tulajdonos, ex-expat, motoros törzsvendég



THE GADO TIMES

Csomagolás (db.).....3.00 ron
Kiszállítás SEPSI.....4.99 ron
Szószok 70g.....6.00 ron
Krumpli 180g.....12.00 ron

GADO BRUNCH

*Együnk egy brancsban **10 és 12 óra** között!*

NAPINDÍTÓ ITALOK

VITALITY JUICE
alma, bébispenót, zeller
Alrg: 9

250ml **16.00 ron**

DETOX JUICE
narancs, sárgarépa, kurkuma, gyömbér

250ml **16.00 ron**

MIMOSA PROSECCO
frissenfacsart narancslé és habzóbor

250ml **22.00 ron**

TOJÁSOS SZENDVICS
helyi kovászos kenyér, két tojás, krémsajt, vaj, friss levélsaláta paradicsommal és édes chiliszósz, pirított magvak
Alrg. 1-3-7

320g **26.50 ron**

TOJÁSTEKERCS
császárszalonna, három tojás, krémsajt, rózsabors, csemegeuborka és kovászos kenyér
Alrg. 1-3-7

340g **32.00 ron**

NEW

HUMMUS EGGS
vajjal pirított kovászos kenyér, tökmagos hummusz, tükörtojás, levélsaláta
Alrg: 1-3-11

220g **32.00 ron**

BACON & EGGS
két tükörtojás , pirított bacon chips, friss levélsaláta paradicsommal és édes chiliszósz, pirított magvak, kovászos kenyér
Alrg. 1-3-7

320g **34.00 ron**

\+ **EXTRA TOJÁS**
(1 darab)

60g **5.00 ron**

FRENCH TOAST (BUNDÁS KENYÉR)
kovászos kenyér, tojás, tej, só, bors
Alrg: 1-3-7

NEW

\+ választható szósz 70gr
ÉDES- feketeribizlis krémméz *vagy*
PIKÁNS- zöldséges Salsa szósz

220g **28.00 ron**

\+ **RESZELT SAJT**
(frissen reszelt Gouda sajt)
Alrg. 7

40g **7.00 ron**

NEW

GADO „BLT” SENDO (GRILLSZENDVICS)

Alrg: 1-3-7-10

SERRANO
kovászos házi kenyér, hat hónapig érlelt Serrano sonka, olvasztott sajt cheddárral, jégsaláta, koktélparadicsom és majonéz

240g **22.00 ron**

5

SMOKY DUCK
füstben érlelt kézműves kacsamell, kovászos házi kenyér, olvasztott sajt cheddárral, jégsaláta, koktélparadicsom és majonéz

240g **22.00 ron**

\+ **EXTRA SÜLTKRUMPLI**

180g **12.00 ron**



THE GADO TIMES

FALATKÁK
(ELŐÉTELEK)

GADO ÍZELÍTŐ 2 FŐRE
kovászos kenyér, hat hónapos Serrano sonka, kézműves szalámi, füstölt kacsamell, cheddar sajt, camembert, gorgonzola dolce, lekvár, sajtcsipsz, dió, aszalt tőzegáfonya és pirított magvak

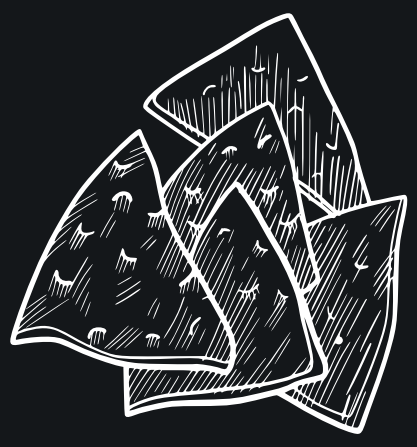
560g **68.00 ron**

SÜLT PARADICSOMOS FALATKA
fokhagymás sült paradicsom, pesztó, házi pirítós
Alrg. 1-7-8

380g **36.00 ron**

ROPPANÓS SAJTCHIPS
reszelt Gouda sajt kemencében sütve pirított magvakkal és sonkakrémmel
Alrg. 7

160g **28.00 ron**



KACSAMELL BRUSCHETTA
NEW

pirított házi kenyér, tökmagos hummusz, füstölt kacsamell, bébispenót, zöldfűszeres vaj
Alrg. 1-11

180g **26.00 ron**

SERRANO BRUSCHETTA
NEW

pirított házi kenyér, tökmagos hummusz, 6 hónapos érlelt Serrano sonka, bébispenót, zöldfűszeres vaj
Alrg. 1-11

180g **26.00 ron**

SZENDVICSEK ÉS TEKERCSEK

CSIRKEMELL WRAP
lepény kenyér, bundás csirkemell, zöldfűszeres majonéz, olvasztott cheddar sajt, koktélparadicsom, levélsaláta
Alrg. 1-3-7-10

+ sültkrumpli és majonéz

520g **39.60 ron**

BBQ TORTILLA
lepénykenyér, grillezett csirkemell, bbq szósz, kukorica, cukkini, kaliforniai paprika, olvasztott sajt, pirított hagyma
Alrg. 1-3-7-10

+ sültkrumpli és pikáns Salsa szósz

520g **36.00 ron**

MARHAHÚSOS SZENDVICS
szezámmagos zsemle, tépett marhahátszín, bacon, olvasztott cheddar sajt, levélsaláta, mézes mustár
Algr. 1-3-7-10-11

+ sültkrumpli és sajtszósz

480g **42.00 ron**

ZÖLDSÉGES TORTILLA
grillezett gomba, paprika, cukkini, kukorica, trappista sajt, pirított hagyma, zöldfűszeres szósz, majonéz , lepénykenyér
Alrg.1-7-11

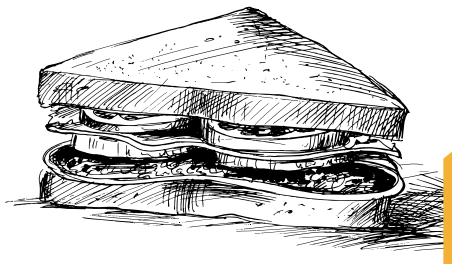
+ sültkrumpli és majonéz

350g **36.00 ron**

CSIRKEMELL SZENDVICS
szezámmagos zsemle, grillezett csirkemell, olvasztott sajt, pirított hagyma, koktélparadicsom, levélsaláta, majonéz
Alrg. 1-3-7-10-11

+ sültkrumpli és majonéz

480g **36.00 ron**



THE GADO TIMES

GOURMET BURGEREK

A hamburger és a gourmet hamburger közötti különbség az elkészítési módjában, az összetevők minőségében és a kínált ízekben rejlik. A hagyományos hamburger általában egy egyszerűbb, gyorséttermi étel, amelyet gyorsan és olcsón lehet elkészíteni. A gourmet hamburger azonban magasabb minőségű összetevőket használ, például prémium marhahúst, különleges szószokat, sajtokat és zöldségeket, és gyakran kézzel készítik el.

GADO BURGER

szezámmagos zsemle, marhahús, szarvashús, csemegeuborka, saláta, grillezett cheddar sajt, majonéz, pirított hagyma
Alrg. 1-3-7-10-11

+ aranyburgonya és pikáns szósz

520g **42.00 ron**

VEGA BURGER

szezámmagos zsemle, grillezett camembert, levélsaláta, körte, balzsamecet, méz
Alrg. 1-3-7-10-11

+ fűszeres steak burgonya és majonéz

400g **38.00 ron**

BLUE CHEESE BURGER

szezámmagos zsemle, marha és szarvas húspogácsa, gorgonzola dolce, pirított hagyma, bacon, olvasztott sajt, zöldhagyma, burger szósz
Alrg. 1-3-7-10-11

+ sültkrumpli

540g **44.00 ron**

SMOKEY BURGER

szezámmagos zsemle, marhahús, olvasztott sajt, csemegeuborka, pirított hagyma, burger szósz
Alrg. 1-3-7-10-11

+ aranyburgonya és majonéz

520g **38.00 ron**

PRÉMIUM KACSAMÁJAS BURGER

szezámmagos zsemle, marha és szarvas húspogácsa, grillezett kacsamáj, grillezett camembert dióval, rukkola, lekvár, balzsamecet, majonéz
Alrg. 1-3-7-10-11

+ aranyburgonya és sajtszósz

610g **78.00 ron**

Különleges, helyi marhából és vadhúsból készült igazán szaftos pogácsa és friss grillezett cheddar sajt. Talán nem is kellene több. De, igen, kell! Friss zöldfűszerek, melyek szuper könnyeddé teszik és Gábor séf imádott füstölt paprikája. Így lesz egy burger igazán harmonikus.

VÁLASZTHATÓ EXTRÁK

KRUMPLI

-szalmakrumpli
-arany burgonya (érem vagy kerek krumpli)
-fűszeres steak burgonya

180g **12.00 ron**

RESZELT SAJT

reszelt gouda sajt
Alrg. 7

40g **7.00 ron**

KOVÁSZOS KENYÉR

helyi pékségből
Alrg. 1

125g **5.00 ron**

SZEZÁMMAGOS ZSEMLE

helyi pékségből
Alrg. 1-7

100g **4.00 ron**

SZÓSZOK

- zöldfűszeres (majonéz alapú, friss fűszerekkel és fokhagymával) Alrg: 3-7-10
- cheddar szósz (krémes sajtszósz cheddar sajttal) Alrg: 7
- édes chiliszósz
- bbq szósz Alrg: 6-12
- pikáns Salsa-szósz Alrg: 10

50g **6.00 ron**

- zöldborsmártás (kemény sajttal és pikánsan fűszerezve) Alrg. 7

50g **7.00 ron**

Megjegyzés:

+ EXTRA SAJT 25g – **5.00 ron**
+ EXTRA BACON 25g- **7.00 ron**



THE GADO TIMES

FŐÉTELEK

PORK TENDERLOIN

grillezett sertésbélszín érmék, grillezett zöldség (kaliforniai paprika, csiperke gomba, cukkini, koktélparadicsom), levélsaláta, balzsamecet, zöldborsmártás, rózsabors
Alrg.7

380g **49.00 ron**

PORK MAC&CHEESE

NEW

grillezett mangalica tarja, kézműves tagliatelle kurkumával, tojás, főzőkrém, dupla adag Grana Padano kemény sajt, fekete bors
Alrg. 1-3-7

520g **68.00 ron**

TORPEDO GARNÉLARÁK

panko morzsában sült garnélarák, levélsaláta, koktélparadicsom és édes chiliszósz
Alrg. 1-2

+ aranyburgonya és édes chiliszósz

380g **49.00 ron**

CSIRKEMELL STEAK

grillezett csirkemell, levélsaláta, koktélparadicsom, édes chiliszósz és aranyburgonya
Alrg. 7

380g **38.00 ron**

DUCK MAC&CHEESE

NEW

grillezett rozé kacsamell, kézműves tagliatelle kurkumával, tojás, főzőkrém, dupla adag Grana Padano kemény sajt, fekete bors
Alrg. 1-3-7

520g **72.00 ron**

MARHA STEAK (MÉDIUM)

30 napig érlelt marhasteak közepesre sütve és vajban pihentetve, levélsaláta pirított hagymával és balzsamecettel
Alrg.7

Egy adag kb. 300-400 g.
Kérdezze felszolgálóját!

100g **28.00 ron**

KÖRET
fűszeres steakburgonya és zöldborsmártás
Alrg. 7

220g **17.00 ron**

BBQ OLDALAS

smokerben lassan sült fűszeres sertésoldalas , levélsaláta pirított hagymával és balzsamecettel
Alrg.12

Egy adag kb. 300-400 g.
Kérdezze felszolgálóját!

100g **18.00 ron**

KÖRET
fűszeres steakburgonya és BBQ szósz

Alrg. 10

220g **15.00 ron**

OMLÓS MARHAHÁTSZÍN

több mint tíz órán át puhított marhahátszín friss csiperkegombával, kézműves tagliatelle kurkumával és gyökérzöldségekkel (sárgarépa, petrezselyem, cukkini)
Alrg. 1-3-7

420g **58.00 ron**

LEVESEK

ZÖLDSÉG-KRÉMLEVES (VEGÁN)

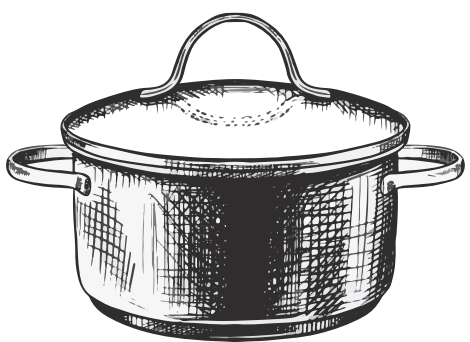
savanykás paradicsommal, gyökérzöldségekkel és magvakkal
Alrg. 7

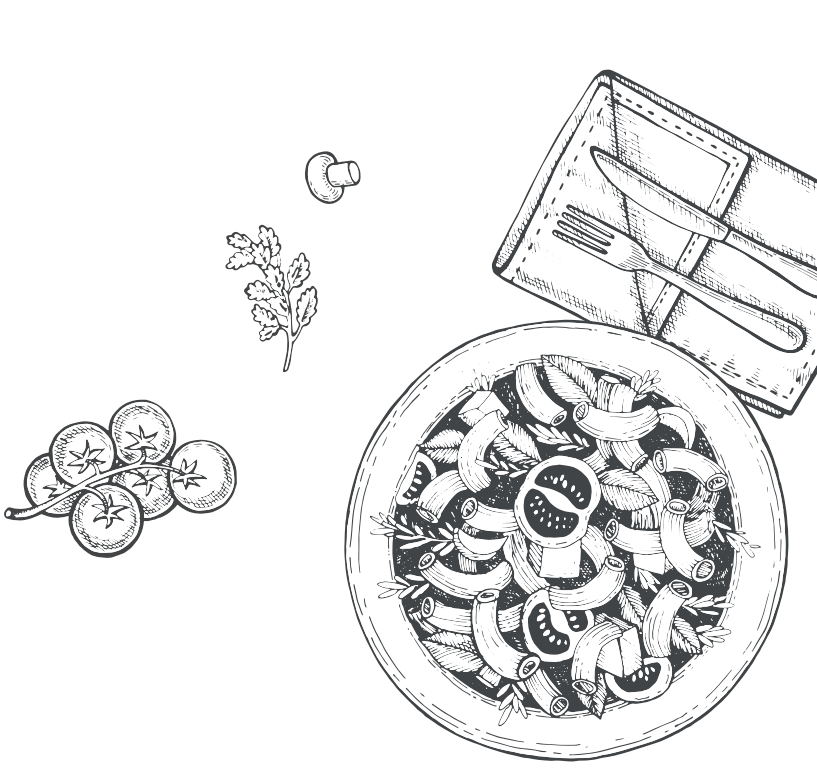
350ml **26.00 ron**

A HÉT LEVESE

(meglepetés)

350ml **26.00 ron**





Információk:
összetevők, nutricionális értékek, allergének

THE GADO TIMES

SALÁTÁK

PORK TENDERLOIN SALAD

grillezett sertésbélszín, jégsaláta, rukkola, bébispenót, madársaláta, balzsamecet, koktélparadicsom, Grana Padano kemény sajt
Alrg. 7-12

220g **38.00 ron**

CSIRKESALÁTA

grillezett csirkemell, jégsaláta, rukkola, bébispenót, madársaláta, koktélparadicsom, édes chiliszósz és pirított magvak
Alrg.7

250g **38.00 ron**

DIÓS CAMEMBERT

grillezett camembert, jégsaláta, dió, körte, balzsamecet, pirított magvak
Alrg. 7-8-12

180g **38.00 ron**

FÜSTÖLT KACSAMELL SALÁTA

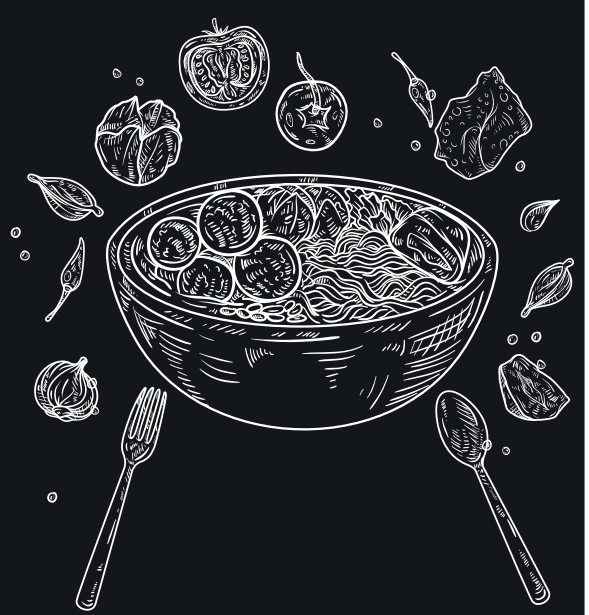
füstölt kacsamell, rukkola, körte, mézes mustár, balzsamecet, Grana Padano kemény sajt
Alrg.7-10-12

240g **42.00 ron**

WRAP SALÁTA

lepény kenyér, bundázott csirkemell, jégsaláta, rukkola, bébispenót, madársaláta, zöldfűszeres majonéz
Alrg. 1-3-7-10

320g **38.00 ron**



TÉSZTÁK (LASKÁK)

NEW

SZARVASGOMBÁS TAGLIATELLE

kézműves tagliatelle kurkumával, tojás, csiperkegomba, fekete szarvasgombás olívaolaj, főzőkrém, Grana Padano kemény sajt, rózsabors
Alrg.1-3-7

420g **38.00 ron**

BACON PASTA

kézműves tagliatelle kurkumával, tojás, pirított bacon, főzőkrém, Grana Padano kemény sajt, kaliforniai paprika
Alrg. 1-3-7

420g **42.00 ron**

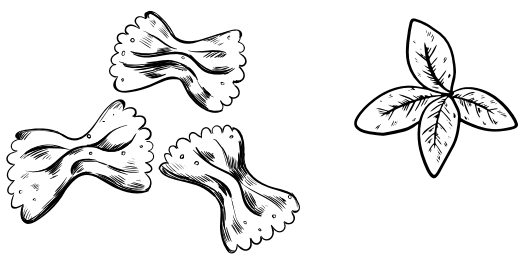
MAC & CHEESE

kézműves tagliatelle kurkumával, tojás, főzőkrém, dupla adag Grana Padano kemény sajt, fekete bors
Alrg. 1-3-7

320g **34.00 ron**

Megjegyzés:

+ EXTRA SAJT 40g – **7.00 ron**



Információk:
összetevők, nutricionális értékek, allergének

THE GADO TIMES

KLASSZIKUS KÁVÉK

Annak érdekében, hogy a legjobb tudásunk szerint tökéletes kávékat és kávékülönlegességeket készíthessünk, csészénként 11 gramm kávét használunk, hogy intenzív és telt ízű kávét kortyolhassunk.

ESPRESSO 35ml.....8.00 ron

GRANDE ESPRESSO 75ml.....9.00 ron

DOPPIO 70ml.....14.00 ron

CAFFE LATTE 250ml.....12.00 ron

LATTE MACCHIATO 250ml.....14.00 ron

DESSZERTEK

A HÉT DESSZERTJE

meglepetés - találékonyság és egyszerűség –

85g **23.00 ron**

GADO PANCAKE

amerikai palacsinta helyi feketeribizlis krémmézzel
Alrg. 1-3-5-7-8

220g **28.00 ron**

MOGYORÓ-KRÉMES PANCAKE

amerikai palacsinta mogyorókrémmel és dióval
Alrg. 1-3-5-7-8

230g **28.00 ron**

KÜLÖNLEGESSÉGEK

MATCHA LATTE

bio matcha tea, kókusztej

300ml **22.00 ron**

DOUBLE-NUT LATTE

dió, mogyoró eszencia, tejkrém, kávé

300ml **14.00 ron**

FRANCIA SÓS-KARAMELL LATTE

sós karamell esszencia, tejkrém, kávé

400ml **14.00 ron**

TIRAMISU LATTE

vanília esszencia, rum esszencia, kakaó, tejkrém, kávé

300ml **14.00 ron**

MANDULATEJ LATTE (LIL LATTE)

mandulatej, kávé

300ml **16.00 ron**

GADO LaETTE

étcsokoládé tartufo, tejkrém, kávé

280ml **20.00 ron**

DARK-CHILI CAPPUCCINO

180ml **12.00 ron**

COCONUT ICE LATTE

250ml **16.00 ron**

ESPRESSO TONIC

gyömbérszörp, tonic, lime, jég, kávé

150ml **16.00 ron**

ICE LATTE

250ml **14.00 ron**

ÉDES FAHÉJAS LATTE

vanília esszencia, fahéj, tejkrém, kávé

300ml **14.00 ron**

KÉZMŰVES FORRÓ CSOKI

csokoládé, kakaó, cukor, tej, pillecukor

250ml **16.00 ron**

THE GADO TIMES

GADO TEÁK

Tangerine Grapefruit
Original Chimney Fire
Nana Mint
Ginger Lemon
Green Diamond
Bio Matcha Zen

200ml **11.00 ron**

„BIO” TEA

friss gyümölcsökből és levelekből

300ml **14.00 ron**



MOKTÉLOK
(ALKOHOLMENTES)

ALKOHOLMENTES ROZÉ

kézműves ribizliszörp, lime, szódavíz

200ml **16.00 ron**

GREF & TONIC

tonik víz, grépfrút, barnacukor, citrom és lime-lé, uborka

300ml **22.00 ron**

CUBA LIBRE ZERO%

NEW

rebels 0,0% párlat, coca cola, lime

200ml **26.00 ron**

VIRGIN RASPBERRY HUGO

kézműves GADO málnaszörp, menta, lime, ásványvíz

370ml **24.00 ron**

GINTO ZERO%

NEW

Big Kahuna 0,0% ananász infuzió, tonik víz, ananász, bazsalikom

200ml **26.00 ron**

COCO BERRY

NEW

tőzegáfyonyalé, kókusz szörp, aszalt áfonya, kókusz csipsz

300ml **26.00 ron**

ÜDÍTŐK

COCA COLA

250ml **10.00 ron**

S. PELLEGRINO GINGER BEER

200ml **16.00 ron**

FRITZ KOLA

330ml **16.00 ron**



11

Információk:
összetevők, nutricionális értékek, allergének

ÁSVÁNYVÍZ

MATHILD BIO

helyi forrásvíz

330ml **8.00 ron**

SZÓDAVÍZ GADO

helyi

1000 ml **12.00 ron**

AQUA PANNA

mentes

250ml **8.50 ron**

AQUA PANNA

mentes

750ml **12.50 ron**

S. PELLEGRINO

szénsavas

250ml **8.50 ron**

S. PELLEGRINO

szénsavas

750ml **12.50 ron**

THE GADO TIMES

LIMONÁDÉK

MÁLNA
kézműves GADO málnaszörp, lime, citrom, szódavíz

300ml **16.00 ron**

KLASSZIKUS
citrom, lime, kézműves GADO barnacukor-szirup, ásványvíz

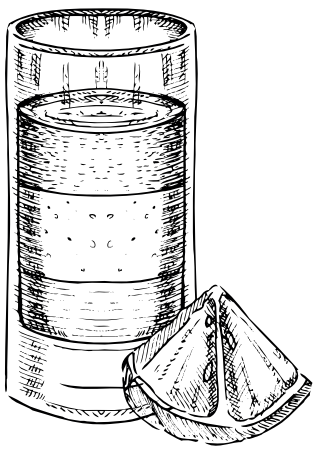
300ml **16.00 ron**

VÖRÖS RIBIZLI
citrom, lime, menta, kézműves GADO vörös ribizli szörp, ásványvíz

300ml **16.00 ron**

FENYŐ
citrom, lime, kézműves GADO fenyőszörp, ásványvíz

300ml **16.00 ron**



SMOOTHIE & FRESH



NARANCS
frissen facsart

250ml **14.00 ron**

ALMA
hidegen préselt

330ml **14.00 ron**

GRÉPFRÚT
frissen facsart

250ml **14.00 ron**

CÉKLÁS ALMA
hidegen préselt

330ml **14.00 ron**

MIX
narancs-grépfrút, frissen facsart

250ml **14.00 ron**

SPRING FOREST
almalé, feketeribizli, málna, eper

250ml **22.00 ron**

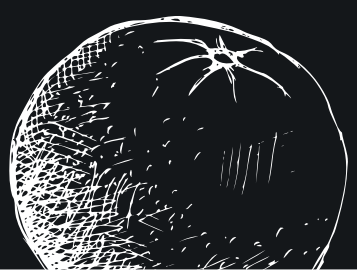
LOCH NESS-I SZÖRNY
hidegen préselt almalé, rukkola, dió

250ml **18.00 ron**



TROPICAL BASIL
ananászlé, ananász, mango, papaya, bazsalikom

250ml **22.00 ron**



Információk:
összetevők, nutricionális értékek, allergének

GINTO BY GADO

GIN

A GINTO kifejezés a klasszikus és jól ismert Gin&Tonic egybeolvadása. A GINTO a hedonista életérzése, aki újra meg újra a tökéletes harmóniát keresi a különleges ginek és kézműves tonikok között.

SCAPEGRACE BLACK

fekete berkenye (arónia), édesburgonya, pillangóborsó, sáfrány, ananász

50ml **29.00 ron**

SCAPEGRACE BLOOD ORANGE

vérnarancs, málna, kaffir lime

50ml **29.00 ron**

BIG KAHUNA PINEAPPLE

ananász, kajszibarack, koriander

50ml **22.00 ron**

CAORUNN RASPBERRY

málna, vanília, erdei gyümölcs

50ml **19.00 ron**

JODHPUR DRY

boróka, citrus, gyömbér

50ml **19.00 ron**

JODHPUR MANDORE

citrom, keserű narancs, mandarin

50ml **19.00 ron**

JODHPUR BAORI

levendula, jázmin, rózsa

50ml **19.00 ron**

JODHPUR SPICY

feketebors, chili, zöldpaprika, római kömény

50ml **19.00 ron**

MAGURA WOLFPACK (HAZAI)

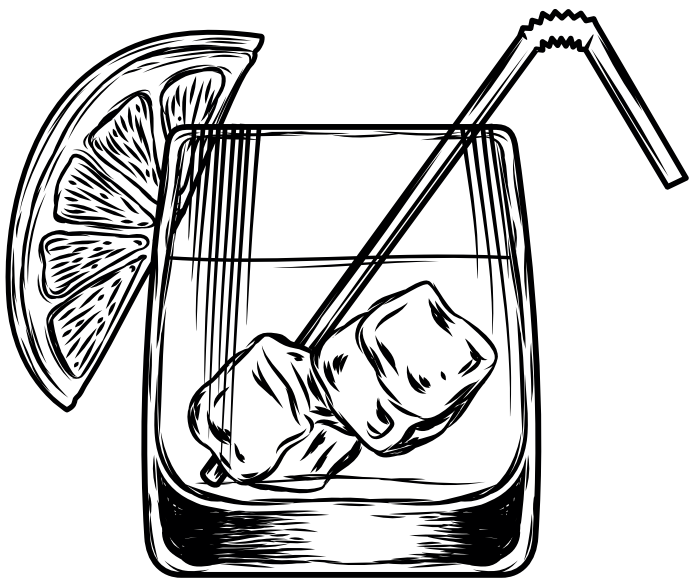
feketeribizli, koriander, narancs, gyömbér

50ml **29.00 ron**

MĂGURA ZAMFIREI NO.4 (HAZAI)

citrus, gyógynövények

50ml **29.00 ron**



Információk:
összetevők, nutricionális értékek, allergének

GINTO BY GADO

TONIK



FENTIMANS INDIAN TONIC

infuzionálva és fermentálva – borókabogyó, limelevél

200ml **2.00 r on**

FENTIMANS CONNOISSEURS

fermentálva – borókabogyó, limelevél, citromfű

200ml **2.00 r on**

FENTIMANS PINK GRAPEFRUIT

rubinvörös grapefruit és kinin, hibiszkuszlevél

200ml **2.00 r on**

FENTIMANS SPARKLING ELDERFLOW R

buborékos botanikus ital természetes bodza- és gyömbérkivonattal

275ml **6.00 r on**

FENTIMANS ROSE LEMONADE

természetes botanikus ital színtiszta rózsakivonattal

275ml **6.00 r on**

FENTIMANS ORANGE

valenciai narancs és vadkakukkfű

200ml **2.00 r on**

FENTIMANS NATURALLY LIGHT

30%-kal kevesebb cukrot tartalmaz limelevél, citromfű

200ml **2.00 r on**

Információk:
összetevők, nutricionális értékek, allergének

THE GADO TIMES

SÖR

HELYI ÉS KÉZMŰVES SÖRÖK

GADO BEER PILSNER

szűretlen és pasztőrözetlen kézműves sör

330ml **18.00 ron**

HÁZI RADLER

Gado Philsner, barnacukor, lime, rozmaring

400ml **22.00 ron**

MUSTAȚĂ IPA

szűretlen és pasztőrözetlen kézműves sör, American IPA

330ml **22.00 ron**

MÁLNÁS RADLER

Gado Philsner, málnaszörp, lime

400ml **22.00 ron**

GADO ATTL ROB IPA

szűretlen és pasztőrözetlen kézműves New England Ipa trópusi gyümölcsös és citrusos komlóval

330ml **22.00 ron**

HOPHEAD BREWING

szűretlen és pasztőrözetlen kézműves sör

330ml **22.00 ron**



ALKOHOLMENTES RADLER

alkoholmentes sör, lime, barnacukor, rozmaring

400ml **18.00 ron**

MÁLNÁS RADLER ZERO%

alkoholmentes sör, lime, málnaszörp

400ml **18.00 ron**

CLAUSTHALER N.A.

alkoholmentes német Pilsner

330ml **12.00 ron**

THE GADO TIMES

RÖVIDITALOK 50ml

Bitter:

A bitter, bitters, amer (a köznyelvben keserű vagy gyomorkeserű) kesernyés ízű szeszes ital – gyakran likőr –, amelyet hagyományosan gyógy- és fűszernövényekkel ízesítenek. Szesztartalmuk 15-50% között mozog fajtától függően.

CAMPARI.....19.00 ron
UNICUM.....18.00 ron
UNICUM SZILVA.....18.00 ron
UNICUM 1937 RISERVA.....28.00 ron

Likőrök: 50ml

A likőröket nagy mennyiségű hozzáadott cukorral édesítik, és különböző gyümölcsökkel, fűszerekkel ízesítik. Nem érlelik általában, csak pihentetik, hogy az aromák összeérjenek. Alkohol tartalmuk legalább 15%.

AMERIE (EPRES MÁLNALIKŐR).....28.00 ron
PER-SE.....18.00 ron
ST. PETRONI ROSSO.....18.00 ron

Rum: 50ml

Nádcukor-melaszból, vagy közvetlenül a cukornád levéből erjesztett és lepárolt égetett szesz. Bár lehettek elődei az ókori Kínában és Indiában, a cukornád őshazájában, de az első igazi, mai értelemben vett rumot egy Karib-szigeteki cukornádültetvényen, valószínűleg Barbadosban vagy Puerto Ricóban készítették a 17. században.)

TAMBOO SPICY.....19.00 ron
RELICARIO SUPERIOR (DOMINIKAI).....24.00 ron
RAZEL'S PEANUT BUTTER.....26.00 ron
CARACAS COFEE.....21.00 ron
REBELS ZERO 0.0%.....24.00 ron

Konyak: 50ml

A konyak tölgyfahordóban érlelt, eredetvédett borpárlat. Nevét előállítási helyéről, a franciaországi Cognac borvidékéről kapta. A borpárlatok gyűjtőneve a brandy, tehát minden konyak brandy, de nem minden brandy konyak!

MIORIȚA XO (HELYI BRANDY).....19.00 ron
CARDENAL MENDOZA (BRANDY DE JEREZ).....29.00 ron
HENNESSY VS.....24.00 ron
RÉMY MARTIN 1738 (FINE CHAMPAGNE COGNAC).....31.00 ron
TORRES 30.YO JAIME I (SOLERA SPANISH BRANDY).....60.00 ron



Információk:
összetevők, nutricionális értékek, allergének

THE GADO TIMES

WHISKEY:

A whisky (az amerikai angolban és ír dialektusban whiskey) gabonapárlatból készült, égetett szesz, amelyet fahordóban érlelnek. Őshazájában, Skóciában és Írországban eleinte sörből főzték a whiskyt. A bourbon whiskey jellegzetes amerikai whiskytípus, amit legalább 51% kukoricából erjesztenek, és belülről elszenesített tölgyfahordóban érlelnek.

Skót / Speyside:
(könnyed, nyári virágos és elegáns)

MACALLAN SINGLE MALT 12YO.....44.00 ron
GLENLIVET RESERVED.....22.40 ron

Skót / Islay:
(erősen tőzeges, gyógynövényes)

LAGAVULIN 16YO SINGLE MALT.....60.00 ron
LAGAVULIN 9YO.....45.00 ron
LAGAVULIN 8YO.....45.00 ron
LAPHROAIG 10YO SINGLE MALT.....32.00 ron
ARDBERG TEN.....41.00 ron

Skót / Islands:
(tengeri sósság és füst)

ARRAN 10YO SINGLE MALT.....24.00 ron

Skót / Highlands: (friss fű, füst és viaszosság)

OBAN 14YO GAME OF THRONES .....60.00 ron

Bourbon:

JACK DANIELS TENNESSEE.....19.20 ron
WOODFORD RESERVE.....32.00 ron

Ír:

BUSHMILLS BLACK BUSH.....19.00 ron
PROPER TWELVE.....26.00 ron
READBREAST 12YO POT STILL.....31.00 ron

Japán:

AKASHI RED..... 32.00 ron
TENJAKU..... 21.00 ron
NIKKA COFFEY GRAIN..... 36.00 ron

VODKA:

Bár a vodka szót a 16-17. század óta használják Orosz- és Lengyelország területén, a vodkaként ismert konkrét italfajta csak a 19. század során, az ipari alkoholfinomítás tökéletesedésével született meg. Hagyományosan gabonából vagy burgonyából készítik, de más cukor- vagy keményítőtartalmú terményből is készülhet.

CZECHOSLOVAKIA .....18.00 ron
BELUGA (OROSZ).....26.00 ron
CÎROC (FRANCIA).....26.00 ron
SCAPEGRACE.....26.00 ron

PÁLINKA POTIO NOBILIS:

A pálinka hagyományos magyar gyümölcspárlat, melyet kizárólag erjesztett gyümölcscefre, gyümölcsmust vagy gyümölcsvelő lepárlásával készítenek.

VILMOSKÖRTE.....20.80 ron
KAJSZIBARACK.....20.80 ron
MÁLNA.....39.20 ron

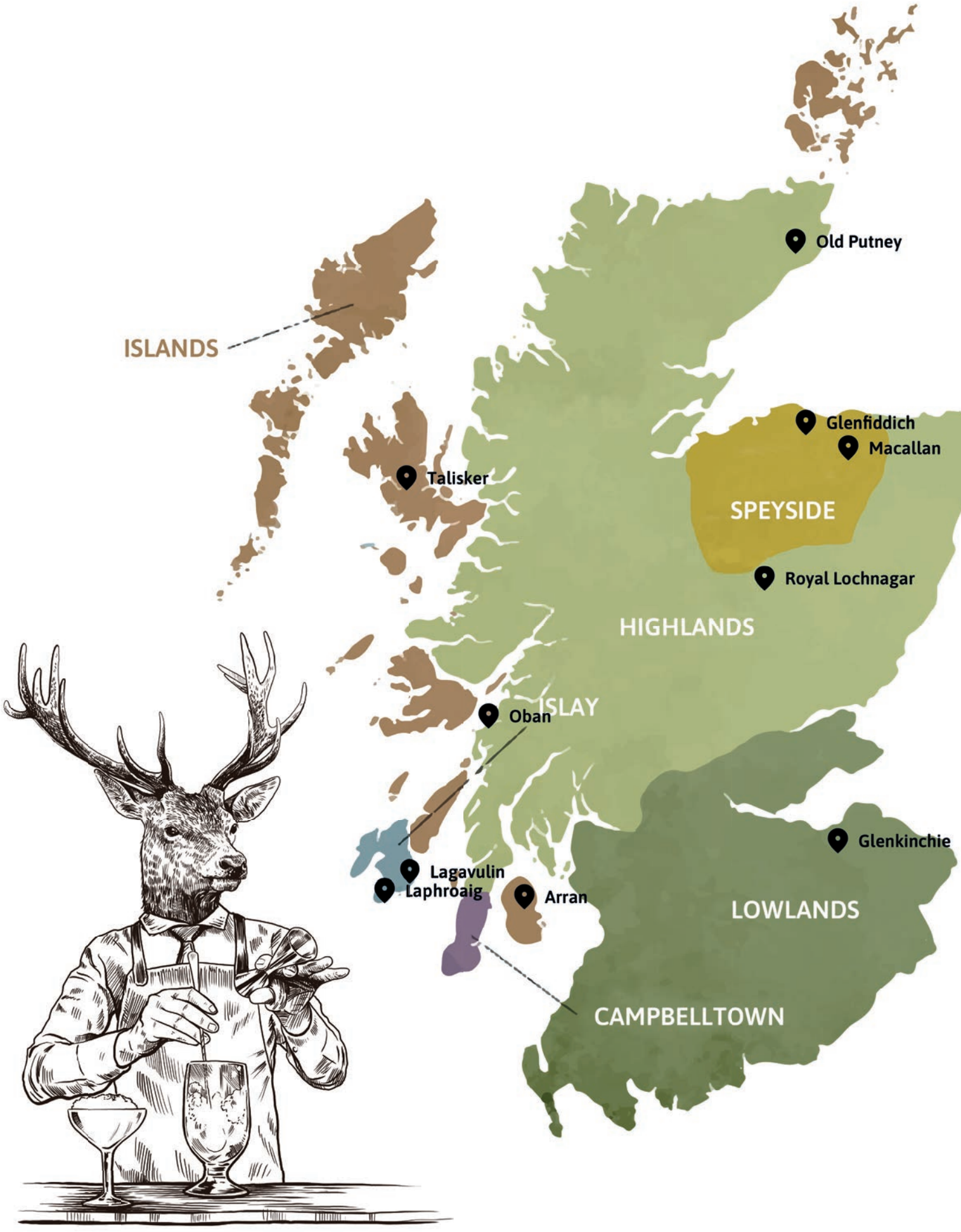
ÁGYAS PÁLINKA:

SZILVA.....20.80 ron



Információk:
összetevők, nutricionális értékek, allergének

THE GADO TIMES



KOKTÉLOK

TNT – ORANGE DYNAMITE

NEW

narancsos gyógynövénylikőr, narancs bitter, frisencsavart narancslé, narancs chipsz, kakukkfű

120ml **24.00 ron**

TRINITY

vodka, narancsos gyógynövénylikőr, szamócás málnalikör, narancshéj

110ml **34.00 ron**

PORNSTAR MARTINI

NEW

vodka, maracuja, limelé, karamellizált barnacukor, lime

120ml **34.00 ron**

BITTER TRUTH 1956

NEW

Unicum klasszik, mogyoróvajas rum, frissen csavart grépfruit, Angostura bitter, grépfrút chips

120ml **26.00 ron**

MARGARITA „DON JULIO”

Don Julio Reposado tequila, narancslikőr, limelé és lime-cukor

100ml **32.00 ron**

COSMOPOLITAN

vodka, narancslikőr, limelé, tőzegáfonyalé, narancshéj

120ml **28.00 ron**

LONG DRINK

STONEHENGE SUNDOWN

NEW

pikáns gin, tőzegáfonyalé, lime, aszalt áfonya

200ml **26.00 ron**

ANANAS-TIKI

NEW

fűszeres rum, ananászlé, maracuja püré, lime, ananász

200ml **26.00 ron**

AMSTERDAM SPICE

NEW

fűszeres rum, gyömbérsör, frissen csavart citromlé, lime, fahéj

200ml **32.00 ron**

PER-SE SPRITZ

NEW

narancsos gyógynövénylikőr, habzóbor, narancs

200ml **26.00 ron**

LIQUID GRAFVISION

málnás gin, maracuja püré, lime, menta, tonic víz

220ml **32.00 ron**

RASPBERRY HUGO

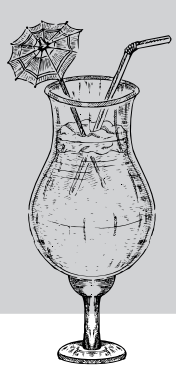
prosecco, kézműves GADO málnaszörp, menta, lime, ásványvíz

370ml **28.00 ron**

AMERIE SPRITZ

epres málnalikőr, habzóbor, lime, menta, szódavíz

300ml **28.00 ron**



GRÉTA ÉS ORLANDO NÉGYKEZES NAPLÓJA A GADO ÚJ OKTÉLJAIRÓL

Fűszeres, élénk, energizáló ízek, sok gyümölcs, zöldség, az aprószemű hegyvidéki áfonyától a székelyföldi aromás málnáig, bébispenóttól narancs chipsig, sok-sok kreativitás és kísérletezés:

BEMUTATUNK NEKTEK NÉHÁNY ÚJDONSÁGOT A TELJESSÉG IGÉNYE NÉLKÜL A KOKTÉLOS MENÜBŐL, ÚGY, AHOGYAN SOHA NEM SZABADNA. MERT HA BENÉZEL A KULISSZÁK MÖGÉ, ODA A VARÁZSLAT.

Na jó, csak beleshetsz egy picikét: töredékes szövegemlékeket olvashatsz az alkotói folyamat stációiról. Talán választ kapsz néhány kérdésre, de a végén még több kérdéssel maradsz. Ezért inkább próbáld ki sorra az iható gyönyör különböző verzióit, és hagyj értékelést a GADO Tripadvisor oldalán!

(Gréta és Orlando, az alkotók)

Gréta gasztro- és utazóblogger, aki tartalomgyártásból és influenszerkedésből él.

A Tripadvisorra írt kritikáját engedélyével most a GADO Times is közli.

Nagyon fontos számunkra a te visszajelzésed is, ezért arra kérünk, értékeld te is a GADO-t a Tripadvisoron!

2023. július 23. Posztoltam Instára az utolsó drinks'n muses szöveget. Bármilyen sokféle koktélunk is van, a számuk mégsem végtelen, és hát már mindegyikről írtam. Itt az ideje valami újnak. ***(Orlando)***

2023. augusztus 31. Tiszta depi vagyok, hogy már megint kezdődik az ősz. Túl hamar véget ért a nyár. Ágyban maradtam, és gyerekkori kedvenc rajzfilmjeimet néztem újra. És akkor bevillant annál a jelenetnél, amikor a hős mimóza koktélt szürcsöl az egzotikus szigetre utazva a repülőn, hogy te jó ég, ezer éve nem ittam egy jó mimózát! Azonnal fel kell hívnom Orlandót. ***(Gréta)***

2023. szeptember 15. Úgy tűnik, a prosecco lesz a nyerő. Már le is tárgyaltam egy olasz beszállítóval, hogy jövőtől rendszeresen kapunk utánpótlást ebből az eredetvédett habzóborból. Kis pincészet, nagy múlt, pont ami nekünk kell. Csak ők valahogyan jobban vigyáznak a regionális értékeikre.

PROSECCO KIZÁRÓLAG OLASZORSZÁG ÉSZAK-KELETI RÉSZÉN, VENETO (KIVÉVE VERONA ÉS ROVIGO TARTOMÁNYOKAT) ÉS FRIULI-VENEZIA GIULIA RÉGIÓJÁBAN KÉSZÜLHET.

Ami máshol készül, az már nem prosecco. Van ezen kívül helyi bortörvény, amely nem tűr ellentmondást: egy habzóbor, ha itt is készül, csak akkor nevezhető proseccónak, ha legalább 85%-ban glera szőlőfajtából készült. Őshonos, eredeti olasz szőlőfajta a glera: közepesen illatos, jó savszerkezettel. Friss, üde gyümölcsössége prímán passzol a frissen facsart narancslével. Én nem tudom, hogy egyesek hogy tudják dobozos narancslével megszentségteleníteni! ***(Orlando)***

2023. november 4. A Gadoween-party kicsit hosszúra nyúlt tegnap számomra, délig aludtam, és farkas-, akarom mondani macskaéhesen ébredtem. Ahogy zabáltam fel a fél hűtőt, hirtelen iszonyú szomjas lettem valami igazán EGÉSZSÉGESRE. Annyira váratlan és ismeretlen volt az érzés, hogy hirtelen nem tudtam hova tenni. De nem múlt el... Na jó, próbálkozzunk akkor valami olyan zöldes egészséges izével, amit a futók meg a belvárosban dolgozó pályázatíró csajok szoktak inni. Csak bébispenót és alma van a fiókban? Az ember abból dolgozik, amiből épp lehet. Majd adunk neki egy hangzatos nevet... ***(Gréta)***

2023. november 5. A bébispenótnál eredetileg szemberöhögtem Grétát. És az alma-bébispenót kombó sem volt túl meggyőző.

NEM BÉBIÉTEL GYÁRTÓK VAGYUNK, AZ ISTEN SZERELMÉRE, HANEM A LEGMENŐBB GOURMET ÉTTEREM SZEMREVALÓ KOTÉLFELHOZATALLAL, SZÓVAL NEHOGY MÁR.

De nagyon kötötte az ebet a karóhoz, hogy hozzunk ki ebből egy különleges egészségitalt, mert nézzem már, milyen jól helyrehozta őt

Információk:
összetevők, nutricionális értékek, allergének

THE GADO TIMES

a macskajajból Halloween után. De én azt éreztem, valami még hiányzik, vagy valami pluszba van. Túlságosan non-karakán volt az íze, egy kellemetlen kesernyésséggel, mintha valami orvosságot szopogatnál. Kellett valami hangsúlyosan kellemes, mégis férfiasan csípős aroma, ami feloldja és összehozza az almát a bébispenóttal. És meglett. Sikerült. A Vitality Juice nem bébiétel! ***(Orlando)***

2024. január 1. Barátaim ellátása céljából új alkoholmentes koktélrecepten kísérletezek, miközben R.E.M.-et hallgatok. Tizenötödik és egyben utolsó stúdióalbumuk egy elfeledett gyöngyszem.

FELFEDEZŐ VAGYOK, AKI A NARANCS, SÁRGARÉPA, KURKUMA ÉS GYÖMBÉR EGYETLEN TÖKÉLETES ARÁNYÚ KEVERÉKÉT KERESI.

És megvan. Detox Juice-nak fogjuk nevezni. Ez az első igazán saját alkotásom. Büszke vagyok. ***(Gréta)***

2024. január 8. Megőrjít ez a kényszerű munkaszünet, felújítják a GADO-t, minden fel van fordítva, utálom a káoszt, így nem lehet dolgozni, nem lehet alkotni, kikészülök. Olvasni próbálok, járok Sugásra sétálni, várom, legyen hó, nem lesz, a biciklizéshez még túl hideg van. Dragománt olvasok, és egyszercsak megint beugrik a prosecco, csak úgy, hirtelen. Ha már úgyis érkezik hamarosan az első szállítmányunk, használjuk ki. Csak addig valahogy készüljön el a konyha.... ***(Orlando)***

2024. január 23. Végre megnyitott a GADO, mert az otthoni Hugo-koktélom sehogyan se lett jó, és Orlando segítségére volt szükségem. Épp rohant ide-oda, mert még semmi nem volt a helyén, ezért lazán hozzámvágott egy GADO-málnaszörpöt, hogy „próbáld ezzel". Hát kösz, de nem fogok most hazamenni, ha ennyi ideig nélkülözni voltam kénytelen a kedvenc helyem! Botival jóban vagyok, megkértem hát, segítsen. Az eredmény a Raspbery Hugo. Az új kedvencem. ***(Gréta)***

2024. február 29. Ilyen nap csak négyévente egyszer van. Mindenki érezte is: a vendégek és kollégák is mintha sokkal kedvesebbek voltak egymással, és ami a legfontosabb: saját magukkal. Egyedül Alfonz üldögélt búsan, nyomottan. Muszáj volt felvidítanom, legalább estére ne rontsa itt nekem a hangulatot.

NEKI ALKOTTAM MEG AZ AMSTERDAM SPICE-T: TUDTAM, NÉHA HIÁNYZIK NEKI A FŰSZERES VIBRÁLÓ HOLLAND ÉJSZAKA, AMELYET EGYETLEN, MÉGOLY FANTASZTIKUS SEPSISZENTGYÖRGYI BULI SEM TUD SZÁMÁRA PÓTOLNI.

Itt a pótlék, Mester. Tamboo fűszeres rum, gyömbérsör, lime, fahéj. Igyad, mert semmi sem lesz már olyan, mint volt. ***(Orlando)***

Böngéssz további koktélok között a 19. oldalon!





Információk:
összetevők, nutricionális értékek, allergének

MINDENEK FÖLÖTT FRISS, MINDENEK ELŐTT HELYI

A kulináris élmények magasabb szintjére törekedve, a GADO Gourmet Bistro büszkén vállalja elkötelezettségét a friss, helyi alapanyagok iránt. Ahhoz, hogy a GADO szinonimája lehessen a minőségnek és a fenntarthatóságnak, régóta együtt dolgozik helyi termelőkkel, és amit csak tud, saját maga állít elő vagy gyűjt be akár.

A TULAJDONOSOK SOHASEM RESTELLTEK GUMICSIZMÁT HÚZNI, KIMENNI A KÖZELI ERDŐKBE, ÉS BEGYŰJTENI FRISS FŰSZERNÖVÉNYEKET.

Ez az odaadás, és az erdő frissessége tükröződik a tányérról a GADO-ban.
De ezen túlmenően folyamatosan fenntartanak aktív partnerséget helyi termelőkkel, akik naponta szállítják a friss pékárút, tejtermékeket, sajtokat, fűszereket, teákat, stb.

Mindez az étteremnek nemcsak az ízek és az ételkészítés művészete iránti szenvedélyét tükrözi, hanem elkötelezettségét a helyi gazdaság és a fenntarthatóság támogatása mellett is.

PÉKSÜTEMÉNYEK ÉS KENYEREK FRISSEN SÜLVE HELYI PÉKSÉGEKBŐL, KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ HÚSOK HELYI HÚSTERMELŐKTŐL, A HÁZ SÖREI, PÁLINKÁK ÉS MÉZEK HELYI GYÁRTÓKTÓL, VALAMINT KÜLÖNLEGES SAJTOK, KOLBÁSZOK ÉS FELVÁGOTTAK SZINTÉN HELYI ELŐÁLLÍTÓKTÓL SZÁRMAZNAK.

Mindezeket megtalálod a menüben.

Mindez természetesen az évszak és szezon függvényében, hiszen például a tavaszi hónapokban hiába keressük a friss levendulát az ültetvényeken.

Bár a GADO a város szívében várja vendégeit, az ajtón belépve az egész környék ízei és illatai várják a vendégeket.

Következő lapszámunkban keresd a helyi termelők térképét!

Jó étvágyat!





1. Glutént tartalmazó gabonafélék (búza, rozs, árpa, zab, ill. hibridizált fajtáik), valamint a belőlük készült termékek

2. Rákfélék, valamint a belőlük készült termékek

3. Tojás, valamint a belőle készült termékek

4. Hal, valamint a belőle készült termékek

5. Földimogyoró, valamint a belőle készült termékek

6. Szójabab, valamint a belőle készült termékek

7. Tej, valamint a belőle készült termékek (beleértve a laktózt)

8. Diófélék
mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia- vagy queenslandi diófélék, valamint a belőlük készült termékek

9. Zeller, valamint a belőle készült termékek

10. Mustár, valamint a belőle készült termékek

11. Szezámmag, valamint a belőle készült termékek

12. Kén-dioxid és az SO2-ben kifejezett szulfitok 10mg/kg, ill. 10mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségek

13. Csillagfürt, valamint a belőle készült termékek

14. Puhatestűek, valamint a belőlük készült termékek

Minden allergén anyagot tartalmazó termék nevénél számmal vannak jelölve az allergén anyagok a fenti lista alapján.

Azok a termékek, amelyek fagyasztott alapanyagokat tartalmazhatnak, “*” –al vannak megjelölve.