

HORS-D'OEUVRES

Jambon cru de Mangalica et sa salade de poivron et tomate, confit d'ail et raifort frais

2600 HUF

*Parfait de foie gras et sa salade de nos jardins aux sureaux et poires,
vinaigrette à la framboise et crème de noix verte*

2900 HUF

Dégustation Múzeum:

carpaccio de boeuf au fromage frais, jambon cru de Mangalica et parfait de foie gras

3900 HUF

Salade mêlée de saison ou composition de salade à la hongroise

1100 HUF

Foie gras poêlé sur sa galette de cèleri au vinaigre de balsame, crème de Tokai

2800 HUF

Ceps sautés à l'ail

2400 HUF

Fromage frais de brebis fumé et sa petite salade à l'huile verte

2100 HUF

SOUPES

Soupe de fruits de saison glacée

900 HUF

Consommé de pintade à la façon Újházi, servi dans sa tasse

1100 HUF

Goulache traditionnelle et ses gnioccis maison

1300 HUF

Soupe de silure et de carpe aux pâtes allumettes

1300 HUF

POISSONS

Filet de sandre grillé sur sa peau à l'épinard anglais, et son émulsion de rizling à la citronnelle, carottes et pommes de terres aux herbes en garniture

3900 HUF

Truite grillée au beurre et ses pommes de terres persillées

3400 HUF

Saumon au gingembre, pâtes, mangetout et sauce au safran

3800 HUF

Steak de silure et ses crêpes farcis aux choux, légumes et sauce au bacon et à l'ail grillé

3700 HUF

Queue de crabe à l'ail et sa salade aux agrumes et olives

5400 HUF

VOLAILLES ÉLEVÉES, FAÇON LIBRE ET TRADITIONELLE, POUR NOTRE RESTAURANT

Poitrine de coquelet fermier dans sa robe de mie de pain d'épices, pommes de terre au fromage bleu et légumes grillés

2900 HUF

Suprême de pintade sur son lit d'épinard à l'orge perlé et confiture de poivron

3400 HUF

Sauté de volaille au paprika à la hongroise, pâte maison au fromage blanc

2900 HUF

Magret de canard rosé, griottes amarens et taliatelle aux noix

3800 HUF

Cuisse d'oie et sa salade de choux chaude, concassé de pommes de terre à l'oignon

3600 HUF

NOTRE PROPOSITION DE PLATS LÉGÈRES

Salade de Chef: salade mêlée et sa vinaigrette aux agrumes et olives, sauce au lait caillé, suprême de volaille, jambon et fromage artisanal

3200 HUF



« *Fish and chips* »

Filet de poisson pané, pommes sautées et oignons piquants en vinaigre

2900 HUF

NOS PLATS TRADITIONNELS

Sauté de veau à la hongroise et ses pâtes fermières

3200 HUF



Carré de mangalica pané et sa purée de pommes de terre

3800 HUF



Côtes de porc grillées et ses pommes sautées

3400 HUF



Côte d'agneau en croute d'épices et sa salade de poivrons

5900 HUF



*Escalope de foie gras poêlé aux pommes de terre à la hongroise
– ou fruits sautés*

5400 HUF



*Steak de veau au foie gras, champignons et sauce à l'aneth et au paprika,
mangetouts et taliaelles*

4800 HUF



Filet de boeuf à la hongroise

– ou légumes grillés à la sauce aux champignons et poireaux

5200 HUF



*Brochette de filet de boeuf, sa salade mêlée aux olives et pommes de terre
en robe de chambre*

3900 HUF

DESSERTS, FROMAGES

Gâteau à la Somló

900 HUF



Strudel aux fruits de saison, sabayon et glace

1100 HUF



Crêpes au fromage blanc et fruits frais et sa mousse vanille

1100 HUF



Trio de nos desserts:

Gâteau à la Somló, Crêpe et Strudel

1300 HUF



Supplément de glace

1200 HUF



Fruits cuits avec de miel d'asclépias au poivre et ses boules de glace au citron et vanille

1600 HUF



Sélection de fromage de Bükk, raisin, pommes et noix

2300 HUF

Pour le service un supplément de 12% est rajouté fin de facture.

Notre personnel est à votre disposition concernant l'information sur les allergènes.

Nous ne sommes pas en mesure d'exclure le risque de l'infection croisée.