

ANTIPASTI

*Prosciutto di maiale tipo „mangalica” con insalata di peperone e pomodoro,
aglio e cren fresco*

2600 HUF

*Parfait di fegato d'oca con insalata di sambuco e pere dell'orto,
vinegrait di lampone e crema di noce verde*

2900 HUF

Assaggi alla Muzeum:

*carpaccio di filetto di manzo con formaggio morbido,
prosciutto di maiale tipo “mangalica”, parfait di fegato d'oca*

3900 HUF

Insalata mista di stagione o insalata mista all'ungherese

1100 HUF

Fegato d'oca alla griglia con galette di sedano e crema di vino Tokaj

2800 HUF

Funghi porcini rosolati all'aglio

2400 HUF

Tomino di pecora affumicato con insalata dell'orto all'olio verde

2100 HUF

ZUPPE

Zuppa fredda di frutta di stagione

900 HUF

Brodo di faraona alla „Újházi”

1100 HUF

Zuppa di gulasch con pasta pizzicata

1300 HUF

Zuppa di pescegatto e carpa con pasta

1300 HUF

PIATTI DI PESCE

*Filetto di dentice con spinaci inglesi, salsa di vino "rizling" all'erba limoncina,
carota e patate*

3900 HUF

Trota al burro con contorno di patate al prezzemolo

3400 HUF

Salmone allo zenzero con maltagliati e piselli, in salsa di zafferano

3800 HUF

*Filetto di siluro con crepes ripieno di cavolo e verdura,
e con salsa di aglio fritto con pancetta*

3700 HUF

Gamberoni alla griglia con insalata mista condita agli agrumi e all'olio di oliva

5400 HUF

**ESCLUSIVAMENTE
PER NOSTRO RISTORANTE,
IL NOSTRO A POLLAME ALLEVATO A TERRA**

*Petto di gallina della fattoria, cotto al forno in pangrattato speziato,
con patate al formaggio tipo gorgonzola, e con delle verdure rosolate*

2900 HUF

*Petto di faraona con marmellata di peperone e con contorno di "risotto" d'orzo
con formaggio di capra e spinaci*

3400 HUF

Spezzatino di pulcino con maltagliati alla ricotta

2900 HUF

Petto di anatra a cottura media, con amarene e tagliatelle alle noci

3800 HUF

Coscia d'oca con insalata di cavolo cappuccio calda e frittelle di patate all'ungherese

3600 HUF

PIATTI LEGGERI

Insalata dello chef: insalata mista con salsa agli agrumi e olio di oliva, condimento alla cagliata, petto di pulcino, prosciutto e formaggio artigianale

3200 HUF



Fish and chips: filetto di pesce in impanatura leggera al vino, con contorno di patate fritte e cipolla piccante sott'aceto

2900 HUF

PIATTI PRINCIPALI TRADIZIONALI

Vitello alla paprika e panna acida con contorno di pasta pizzicata

3200 HUF



Cotoletta di maiale tipo "mangalica" impanata e fritta con contorno di puré di patate

3800 HUF



Coppa morbida alla griglia con contorno di patate fritte

3400 HUF



Cotoletta di agnello ricoperta di odori con insalata di peperone cotto al forno

5900 HUF



*Fegato d'oca con patate all'ungherese
– o con frutta mista cotta insieme al fegato*

5400 HUF



Filetto di vitello con fegato d'oca, funghi, salsa di aneto e peperone, piselli e tagliatelle

4800 HUF



*Bistecca all'ungherese
– o con funghi di bosco e verdura alla griglia al porro*

5200 HUF



Bistecca allo spiedo con contorno di insalata mista e patate al cartoccio

3900 HUF

DOLCI, FORMAGGI

Zuppa alla "Somloi"

900 HUF



Strudel alla frutta di stagione con crema di zabaione e gelato

1100 HUF



Crêpes con ricotta dolce, frutta e crema di vaniglia

1100 HUF



Dessert trio:

*Zuppa alla "Somloi" (pan di spagna ricoperta di cioccolato, noci e panna montata),
strudel, crêpes*

1300 HUF



Gelato extra

1200 HUF



Frutta arrostita nel miele pepato con gelato al limone e alla vaniglia

1600 HUF



Bocconcini di formaggio della collina di Bükk con uva, mela e noci

2300 HUF

Ai prezzi indicati viene aggiunto il 12% per il servizio.

Informazioni riguardo a razioni allergiche possono essere richieste direttamente al nostro personale.

Non si può escludere l'eventualità di reazioni incrociate.