

ЗАКУСКИ KEZDŐ FOGÁSOK

Ветчина свиная (из Мангалицы), салат из болгарского перца и помидоров, компот из чеснока и натертый свежий хрен.

Mangalica sonka paprika-paradicsom salátával, fokhagymakompóttal, friss tormával
2600 Ft

Паишет из гусиной печёнки, зелёный салат с грушей и бузиной, малина в винном уксусе, соус из зелёного грецкого ореха.

Libamájparfait bodzás-körtés kiskerti salátával, málna vinegrettel, zölddiókrémmel
2900 Ft

Закуски Музея

Múzeum ízelítő:

Карпаччо из говяжьей вырезки с мягким сыром, ветчина свиная (из Мангалицы), паишет из гусиной печёнки

Bélszín carpaccio lágysajttal, mangalica sonka, libamájparfait
3900 Ft

Салат из овощей по сезону, или традиционный венгерский салат

Idény kevert salátatál vagy magyaros vegyes saláta
1100 Ft

Гусиная печенька на гриле, галеты из сельдерея, приправленные бальзамическим уксусом, и соус из вина «Токай Ассу»

Grillezett libamáj balzsamos zeller galetten aszúkrémmel
2800 Ft

Белые грибы, зажаренные с чесноком

Fokhagymás pirított vargánya
2400 Ft

Копчёный овечий сыр с зелёным салатом, политым ароматным маслом

Füstölt juhgomolya zöldolajos kiskerti salátával
2100 Ft

Супы LEVESEK

Холодный фруктовый суп из фруктов по сезону
Hideg gyümölcsleves a szezon gyümölcseiből
900 Ft

Миска супа из цессарки
Újházi gyöngytyúklevés csészében
1100 Ft

Традиционный суп гуляш
Hagyományos gulyásleves csipetkével
1300 Ft

Венгерская уха из сома и карпа с лапшой
Hallé harcsából és pontyból gyufatésztával
1300 Ft

Рыба HALAK

Филе судака, поджаренного с кожей, с английским шпинатом в винном соусе (из сухого вина) с лимонной травой, с морковью и картофелем с зеленью
Bőréen sült fogas filé angol parajjal, citromfűves rizlingmártással, karottával
és fűves burgonyával
3900 Ft

Форель, жареная на сливочном масле, и картофель с петрушкой
Vajban sült pisztráng petrezselymes burgonyáva
3400 Ft

Лосось с имбирем, грибами (вешенки), зеленым горошком и соусом из шалфея
Gyömbéres lazac laskával, cukorborsóval, sáfránymártásban
3800 Ft

Стейк из сома с блинами с капустой и зеленью, соус из жареного чеснока с беконом
Harcsa steak káposztás-zöldséges palacsintával és baconos sült fokhagymamártással
3700 Ft

Хвостики королевских креветок с чесноком и салат из цитрусовых с оливками
Fokhagymás királyrákfarak citrusos-olivás kevert salátával
5400 Ft

**Блюда из птицы, выращенной на воле традиционными методами,
специально для нашего ресторана
ÉTTERMŰNK SZÁMÁRA, HAGYOMÁNYOS TARTÁSSAL,
SZABADON NEVELT BAROMFIBÓL**

*Грудка цыплёнка, обжаренная в сухарях со специями, картофель с голубым сыром
и жареные овощи
Tanyasi jércemell fűszeres morzsában sütve, kéksajtos burgonyával,
pirított zöldségekkel
2900 Ft*

*Грудка цессарки с вареньем из перца, с перловой кашей со шпинатом
и овечьим сыром
Gyöngytyúkmell paprikalekvárral és kecskesajtos parajos gerslirizottóval
3400 Ft*

*Куриное рагу с гарниром из лапши с творогом, выжарками и сметаной
Csibepörkölt túrós csuszával
2900 Ft*

*Грудка утки, зажаренная до розового цвета, с вишней амарена, лапшой и орехами
Kacsamell roséra sütve amarena meggyel, diós-darázs metélttel
3800 Ft*

*Гусиная ножка с тушённой капустой и размятая картошка с жареным луком
Libacomb meleg káposztasalátával és hagymás tört burgonyával
3600 Ft*

Лёгкие блюда KÖNNYŰ ÉTELAJÁNLATAINK

Салат Шефа : Зеленый салат с цитрусо-оливковым соусом, куриной грудкой, ветчиной, домашним сыром и дрессингом из кислого молока
Chef saláta: kevert saláta citrusos-olivás öntettel, aludttej dresszinggal, csibemellel, sonkával, kézműves sajttal
3200 Ft

Fish and chips: Рыбное филе, зажаренное в винном тесте, жареная картошка и пикантный лук с уксусом
Fish and chips: Halfilé könnyű bortésztában sültve, sült burgonyával és pikáns ecetes hagymával
2900 Ft

Традиционные блюда TRADICIONÁLIS ÉTELEINK

Рагу из телятины с деревенскими галушками
Borjúpaprikás tanyasi galuskával
3200 Ft

Свинина (корейка из Мангалицы), обжаренная в сухарях, с картофельным пюре
Rántott mangalicakaraj burgonyapürével
3800 Ft

Хрустящая свиная шейка, зажаренная на гриле, с жареной картошкой
Grillezett omlós tarja sült burgonyával
3400 Ft

Бараньи рёбрышки, зажаренные в панировке из специй, с салатом из запеченного перца
Fűszerkéregben sült bárányborda sült paprikasalátával
5900 Ft

Гусиная печень с картофелем по-венгерски (с красным перцем), или фруктами, обжаренными вместе с печенкой
Hízott libamáj magyaros burgonyával vagy vele sült gyümölcsökkel
5400 Ft

*Стейк из телятины с гусиной печенью, грибами, соусом из укропа и перца,
с зелёным горошком и лапшой*

*Borjú steak libamájjal, gombával, kapos-paprikás mártással,
cukorborsóval és szélesmetélttel*

4800 Ft

*Бифштекс по-венгерски (картофель, тушённый с луком, перец и помидор,
посыпанный красным перцем) или с соусом из лесных грибов и лука порея, с
жареными овощами*

*Beefsteak magyarosan vagy erdei gombás és pórémártással
grillezett zöldségekkel*

5200 Ft

Вырезка на вертеле, зелёный салат с оливками и запечённым в кожуре картофелем

Bélszínnyárs olivás kevert salátával és héjában sült burgonyával

3900 Ft

Десерты, сыры DESSZERTEK, SAJTOK

Шомлоу галушка

(бисквитный торт с ванильным и шоколадным кремом и со взбитыми сливками)

Somlói galuska

900 Ft

Штрудель с фруктами по сезону, заварный крем и мороженное

Rétes a szezon gyümölcseiből sodóval és fagylalttal

1100 Ft

Блинчики с фруктовой- творожной начинкой, со взбитым ванильным кремом

Gyümölcsös túrós palacsinta vaníliahabbal

1100 Ft

Тройной десерт:

Desszert trió:

Шомлоу галушка, штрудель, блинчики

somlói galuska, rétes, palacsinta

1300 Ft

Большая порция мороженого в тарелке с фруктами

Extra fagylalt

1200 Ft

Фрукты, запеченные со специями в меду шелковой травы, с цитрусовым и ванильным мороженым

Borsos selyemfűmézben sült gyümölcsök, citrus- és vaníliafagylalttal
1600 Ft

Кусочки домашнего сыра из села Быкк с виноградом, яблоками и грецкими орехами
Bükki sajtfalatok, szőlővel, almával, dióval

2300 Ft

+12% за обслуживание
+ 12% felszolgálati díjat számítunk fel.

Информация по аллергенам может быть получена непосредственно от наших сотрудников
Az allergénekre vonatkozó információt közvetlenül a személyzettől szerezheti be.

Возможность перекрестного заражения не исключена.
A keresztszennyeződés lehetősége nem kizárható.