



A LA CARTE

Стартеры





























1. Куриный штрудель в соусе из паприки со сметаной	3450 Ft			
2. Штрудель со спаржей шпинатом и морковью под соусом из лука-порей	3450 Ft			
3. Штрудель с лососем и соте из молодого шпината	3600 Ft			
4. Тартар из свеклы с чипсами из цукини	2950 Ft			
5. Салат «Цезарь» с курицей/креветками	3600 Ft			
6. Венгерская мясная тарелка	3850 Ft			
7. Салат из свежих овощей под бальзамическим уксусом	2200 Ft			
8. Фуа-гра на гриле на домашнем калаче под соусом из токайского асу и шафрана	3950 Ft			

Супы

9. Куриный суп с лапшой «Уйхази»	2100 Ft			
10. Суп-гуляш	2200 Ft			
11. Уха по-венгерски	2600 Ft			
12. Сырный суп в домашнем хлебе с пикантными креветками	2850 Ft			
13. Холодный малиновый суп с творожными шариками	2100 Ft			

Основные блюда

14. Куриный «Сюпрем» на гриле с овощным рисом и соусом из томатов и базилика	4300 Ft			
15. Утиная ножка с красной капустой и черносливом и штрудель с луковым картофелем	4950 Ft			
16. Фуа-гра на гриле с карамелизованными яблоками картофельным пюре и соусом из токайского асу	7150 Ft			
17. Козий сыр на гриле с салатом из свежих овощей	4200 Ft			

18. Ригатони с вялеными томатами руколой и кедровыми орехами	4100 Ft	 
19. Свиная рулька с картофелем по-деревенски и соленьями	4700 Ft	  
20. Тушёная телятина в соусе «Паприкаш» с галушками	5350 Ft	  
21. Медальоны (3x70г) из говядины в стиле «Будапешт»	7150 Ft	
22. Стейк (200г) со штруделем из фуа-гра и белых грибов под соусом из вина и брусники	7250 Ft	   
23. Каре ягнёнка (200г) с картофельным пюре, зелёным горошком и луковым вареньем	7150 Ft	 
24. Тушёная оленина с брусникой и картофельными крокетами	5500 Ft	   
25. Филе судака на гриле и штрудель со спаржей шпинатом и морковью под соусом из лука-порей	5350 Ft	  
26. Филе лосося на гриле с салатом из свежих овощей	5350 Ft	 
27. Форель на гриле с миндалём варёный картофель с петрушкой и винный соус	5450 Ft	   




Соленья

28. Салат из огурцов со сметаной по желанию	1050 Ft	
29. Ассорти из домашних солений	1050 Ft	  











Венгерское меню

30. Куриный штрудель в соусе из паприки со сметаной Суп-гуляш Яблочный штрудель под соусом из корицы со взбитыми сливками	7000 Ft	   
--	---------	---

Блюда на двоих

31. Свиная рулька медальон из говядины, фуа-гра на гриле, утиная ножка гарниры: картофель по-деревенски, лечо, красная капуста, штрудель с луковым картофелем и соленья	15500 Ft	   
--	----------	---

Десерты

32. Яблочный штрудель под соусом из корицы со взбитыми сливками	2100 Ft	  
33. Вишнёвый штрудель под соусом из шоколада и чили со взбитыми сливками	2100 Ft	  
34. Штрудель с малиной и творогом под соусом из солёной карамели со взбитыми сливками	2100 Ft	   

35. Венгерский десерт «Шомлои галушка»	2150 Ft	   
36. Венгерский шоколадный торт с вишней «Лудлаб»	2350 Ft	
37. Сырная тарелка	4200 Ft	  

Штрудели

38. Творожный	600 Ft	  
39. Яблочный	600 Ft	 
40. Вишнёвый	600 Ft	 
41. Сливовый	600 Ft	 
42. Абрикосовый	600 Ft	 
43. Маковый	600 Ft	  
44. Капустный	600 Ft	 
45. С творогом и малиной	600 Ft	  
46. С творогом и вишней	600 Ft	  
47. С творогом и персиком	600 Ft	  
48. С яблоком и маком	600 Ft	  
49. С вишней и маком	600 Ft	  
50. Штрудель дня	600 Ft	  

→ • Дорогие гости, обращаем Ваше внимание, что вишневый и сливовый штрудели могут содержать косточки. • ←

Экстра

51. Соусы из корицы из шоколада и чили солёная карамель	550 Ft	 
52. Взбитые сливки	550 Ft	
53. Ванильное мороженое	550 Ft	