



Piatti Sous Vide con il consiglio dello chef

- | | |
|---|--------|
| I. Ballo dell' anatra (quando una coscia di anatra, il fegato e petto di anatra sono cucinati insieme con il cavolo al vapore) | 4500.- |
| II. Medaglione di maiale con patatine al pesto | 3200.- |
| III. Stinco di agnello al rosmarino con patatine al persemolo, ricotta e al burro | 4500.- |
| IV. Coppa croccante di maiale con spezie, verdure grigliate e patatine | 3200.- |
| V. Stinco Sous Vide alla Pékné | 2900.- |

Antipasti:

- | | |
|--|--------|
| 1. Bistecca tartara | 2990.- |
| 2. Totcini – Specialità ungherese (crêpe di patate con cipolla e aglio) | 600.- |
| 3. Ciocciolo di pesce gatto con cipolla | 2200.- |
| 4. Fegato d' oca | 2990.- |

Zuppe:

- | | |
|--|--------|
| 5. Brodo | 750.- |
| 6. Brodo di pollo fatto di casa | 1300.- |
| 7. Gulas ungherese preparato in paiolo | 1290.- |
| 8. Zuppa di fagioli alla „ Jókai” | 1390.- |
| 9. Vellutata di aglio | 700.- |
| 10. Zuppa fredda di frutti di bosco con la panna montata | 750.- |
| 11. Zuppa di pesce gatto | 1700.- |
| 12. Zuppa di pesce gatto preparato con la panna acida | 1800.- |

Piatti leggeri:

- | | |
|---|--------|
| 13. Formaggio fritto | 1500.- |
| 14. Formaggio Camembert fritto con marmellata di mirtilli | 1750.- |
| 15. Insalata mista con petto di pollo grigliato e con salsa di finocchio fetido | 2100.- |
| 16. Insalata greca | 2200.- |
| 17. Fette di formaggio alla griglia con insalata mista | 1990.- |

Menú per i bambini:

- | | |
|--|--------|
| 18. Petto di tacchino fritto ripieno con il formaggio con patatine fritte | 1500.- |
| 19. Il piatto preferito di Turó Rudi (crêpe alla ricotta con salsa di cioccolato) | 600.- |

Piatti di pesce:

- | | |
|--|----------|
| 20. Trota di valle di Szalajka con salsa d'aglio | 80.-/DKG |
| 21. Lucioperca alla griglia | 80.-/DKG |
| 22. Filetto di pesce gatto alla griglia al burro speziato con melanzane e zucchini grigliate | 2600.- |
| 23. Spezzatino di pesce gatto con funghi di bosco | 2390.- |
| 24. Filetto di pesce gatto alla griglia con salsa di finocchio fetido alla crema | 2350.- |
| 25. Filetto di pesce gatto fritto | 2200.- |
| 26. Filetto di pesce gatto ripieno con formaggio al finocchio fetido | 2200.- |
| 27. Filetto di pesce gatto alla griglia | 2100.- |

Piatti di carne di volatini:



Piatti di carne di volatini:

28. Petto di tacchino fritto ripieno con formaggio e prosciutto	2200.-
29. Petto di pollo ripieno con formaggio camembert, mirtili e pesca al vapore	2200.-
30. Petto di pollo arrosto con l' ananas e formaggio	2200.-
31. Petto di pollo ripieno con formaggio feta e olive	2200.-
32. Petto di pollo a fette con mustard e miele	2100.-

Piatti di carne di maiale:

33. Costoletto di maiale fritto	1800.-
34. Costoletto di maiale alla griglia	1800.-
35. Maiale arrosto allo „ Stilo di Szederkény” (piccante)	2100.-
36. Spiedino alla zingara	2100.-
37. Borsellino brigante (Costoletto di maiale ripieno con il formaggio, cipolla, pancetta, salsiccia)	2100.-
38. Arrosto a serramanico (Costoletto di maiale preparato con un ragù di cipolla, fagioli, salsiccia, e prosciutto)	2100.-
39. Medaglione di maiale alla „Brasov”	1990.-
40. Filetto di maiale con funghi di bosco	2100.-
41. Filetto di maiale alla” viennese „	2200.-

Piatti di carne di vitello e bistecche:

42. Piatto legno alla” Transilvania” (Filetto di maiale, vitello, costoletta di maiale arrosto)	3500.-
43. Bistecca alla „ Lyon”	4900.-
44. Bistecca con fette di fegato d' oca	4900.-
45. Bistecca alla „ Maresciallo”	4900.-
46. Bistecca con funghi porcini e salsa di vino rosso	4900.-
47. Bistecca con salsa pepe verde	4900.-
48. Bistecca alla „ Stroganoff”	4900.-

Piatti di stinco di maiale:

49. Stinco di maiale cotto e affumicato con cavolo al vapore	1800.-
50. Stinco di maiale arruffato (Stinco di maiale affumicato preparato in crêpe di patate)	1990.-
51. Stinco di maiale alla „ Pékné”	2500.-
52. Fette di stinco di maiale con salsa dei funghi alla crema	1990.-



Piatti pronti:

53. Spezzatino di vitello	1990.-
54. Spezzatino di trippa	1600.-
55. Spezzatino di stinco di maiale	1990.-
56. Spezzatino di maiale	-
57. Langos del diavolo (piccante)- Spezzatino di vitello in totcini (crêpe di patate)	2500.-

Piatti per due :

58. Piatto Nádas	5500.-
Formaggio fritto, funghi fritti, Medaglione alla „Nyitra”, Stinco di maiale cotto e affumicato, Filetto di maiale arrosto, bacon chips, riso, patatine fritte, cavolo al vapore)	5500.-
59. Piatto Tisza	6300.-
Filetto di pesce gatto fritto, carpa grigliata, lucioperca alla „Orly”, filetto di pesce gatto con salsa di finocchio fetodo, riso, patatine fritte)	
60. Piatto Nádas lakoma	6500.-
Petto di tacchino ripieno con il formaggio e prosciutto, medaglione di maiale, bacon chips, petto di pollo ripieno con formaggio camembert, stinco di maiale arruffato, salsiccia, patatine fritte, patatine steak, riso	
61. Piatto al vostro desiderio	
4 tipi di carne, escluso fegato d'oca e bistecca, 3 contorni a scelta	

Piatti di pasta:

62. Strapatchka con ricotta di pecora e stinco di maiale affumicato	1800.-
63. Strapatchka con ricotta	1190.-
64. Pasta con ricotta	1190.-
65. Spaghetti al ragú	1190.-



Dolci:

66. Crépes (con marmellata di albicocca o mirtilli, noce, papavero, ricotta, cacao, nutella)	700.-
67. Crépe Gundel	900.-
68. Puré di castagne	850.-
69. Dolce alla foresta nera	-
70. Dolce preparato con papavero e con la frutta del bosco	850.-
71. Dolce al papavero (fette di cornetto con salsa di latte dolce e papavero)	650.-

Insalata:

73. Giardiniera	450.-
74. Peperoni gialli piccoli al aceto	450.-
75. Cetrioli interi	450.-
76. Insalata di cavolo	450.-
77. Insalata di cetriolo	500.-
78. Insalata di cetriolo con crema acido	500.-
79. Cetrioli fermentati	450.-

Salse:

80. Salsa tartara	350.-
81. Ketchup	350.-
82. Salsa con finocchio fetodo	350.-
83. Mostarda	350.-
84. Mirtilli	400.-
85. Crema acida	350.-

Contorni:

86. Riso bianco	450.-
87. Riso con mais	450.-
88. Riso con funghi	500.-
89. Patate salato	450.-
90. Puré di patate	450.-

