

Vörös Postakocsi Restaurant

anno 1971 since

1092 Budapest, Ráday utca 15.

Tel.: + 36 1 2176756 • e-mail: info@vorospk.com

www.vorospk.com

[Lista de bebidas](#)

[Carta de vinos](#)

[Reserva de mesa](#)

Entradas

PLATO DE CARNE MIXTA.	1990 Ft
<i>Nudillo de cerdo relleno con lengua ahumada de carne de vaca, vientre de cerdo asado, verduras frescas y rábano picante rallado.</i>	
TERRINA DE FOIE GRAS CON FRUTAS SECAS A LA TOKAJ.	2290 Ft
CREPES CALIENTES RELLENOS CON CARNE, DE CREMA AGRIA - SALSA DE PIMIENTA.	1490 Ft
HUESOS DE CAÑA ASADOS.	1490 Ft
<i>Huesos de caña lento asado servido con cebolla roja, ajo al horno y pan crujiente.</i>	

Sopas

CONSOMÉ DE RES. (500 GRAMOS)	1290 Ft
<i>Un gran tazón de caldo hecho en casa servido con la carne de res, hueso con tuétano, las verduras y los fideos.</i>	
SOPA DE GOULASH TRADICIONAL CON CARNE. (500 GRAMOS)	1290 Ft
<i>Sopa Goulash tradicional, caliente y espeso, cocido con carne húngara, patatas, verduras, mordisqueó pegar, aderezado con pimentón rojo. (No picante)</i>	
SOPA HÚNGARA PORCINI SETAS. (500 GRAMOS)	990 Ft
<i>Sopa casera de color blanco cremoso cocinado con setas y verduras, sazonada con hierbas aromáticas en fresco y crema. Se sirve con albóndigas de patata al vapor.</i>	

Pescados

SOPA DE PESCADO. (600 GRAMOS)	1590 Ft
<i>Sopa de pescado danubiano sazonada con cebolla, pimientos rojos y tomates con filetes de siluro. Suplemento: la lecha de carpa y las huevas de carpa 490 Ft</i>	
ESTOFADO DE PESCADO „PAPRIKASH”. (200 GRAMOS)	2490 Ft
<i>Guisado de siluro a la húngara, en salsa de pimentón rojo con crema agria.</i>	
FILETE DE BAGRE FRITO. (200 GRAMOS)	2890 Ft
<i>Filete de bagre rebozado, a continuación, se fríen hasta quedar dorados, servido con salsa tártara. Utilizamos el pez gato húngaro.</i>	
FILETE DE SALMÓN A LA PARRILLA. (200 GRAMOS)	3690 Ft
<i>Filete de salmón cocinado en la parrilla, con salsa con limón y crema.</i>	

Auténtica cocina húngara

Vörös Postakocsi Restaurant

anno 1971 since

1092 Budapest, Ráday utca 15.

Tel.: + 36 1 2176756 • e-mail: info@vorospk.com

www.vorospk.com

Platos principales

FILETE DE PECHUGA DE POLLO GRATINADO. (200 GRAMOS)	2290 Ft
<i>El filete de pecho de pollo horneado con tomates secada, con Mozzarella, con el tocino.</i>	
CRUJIENTES RELLENOS DE PECHUGA DE POLLO. (200 GRAMOS)	1990 Ft
<i>Filete de pechuga de pollo rellena con cuatro tipos de queso con hierbas, empanizado mano y se fríen a una corteza dorada.</i>	
PIEZAS DE CARNE DE CERDO. (200 GRAMOS)	2590 Ft
<i>Piezas de carne de cerdo envueltas en filetes gruesos de tocino sazonado con pimienta y parrilladas sobre piedras de lava con cebolla y tomate.</i>	
ASAR A LA BRASOV CON GUARNICIÓN. (200 GRAMOS)	2890 Ft
<i>Filete de carne de cerdo en cubos, frito con tocino, cebolla y ajo, con patatas fritas.</i>	
SOLOMILLO AL ESTILO STROGANOFF (200 GRAMOS)	2990 Ft
<i>Salteado de tiras de filete de ternera y setas, crema agria, pepinos encurtidos.</i>	
LOMO DE RES CON SETAS. (200 GRAMOS)	4390 Ft
<i>Lomo de res con salsa fina de setas silvestres. La elección del amante de la carne!</i>	
LOMO DE RES A LA BUDAPEST. (200 GRAMOS)	4390 Ft
<i>Filetes de solomillo bien cocidos, empapados con un ragú rico hecho de grasa de hígado de oca, champiñones, guisantes, pimentón y tomate cocidos.</i>	
CHAROLAIS RIB-EYE STEAK CON FOIE GRAS Y TRUFAS. (500 + 200 GRAMOS)	9990 Ft
<i>Tender Charolais carne con hueso rib-eye steak cubierto con medallones de foie gras, trufas rodajas. Tiene capacidad para 2 personas.</i>	
CHAROLAIS ENTRE COSTILLAS. (400 – 600 GRAMOS)	990 Ft
<i>Suculentas Charolais rib-eye steak servido con salsa de la cebolla. Con hueso filetes de costilla se cortan de ganado húngaro grises, ya que son criados por su elegante blanco y textura superior.</i>	/ 100 gr
LONCHA VIENESA (CARNE DE TERNERA). (300 GRAMOS)	2990 Ft
<i>Escalope de ternera empanados y aplanado a mano, frito con una capa dorada. Hecho de acuerdo con nuestra receta especial.</i>	
ESTOFADO DE TERNERA "PAPRIKASH".	2590 Ft
<i>Ternera picada jugosa y tierna, estofado en salsa de pimentón rojo con crema agria. Una comida favorita!</i>	
"TABLA DE MADERA DE TRANSILVANIA". (250 GRAMOS)	3590 Ft
<i>Solomillo de vaca, filete de cerdo, foie gras, fritos en una sartén a la perfección con un trozo de tocino ahumado. Hecho de acuerdo con la receta original de Károly Gundel, el restaurador húngara famosa, se presentan en el plato de porcelana.</i>	

Auténtica cocina húngara

Vörös Postakocsi Restaurant

anno 1971 since

1092 Budapest, Ráday utca 15.

Tel.: + 36 1 2176756 • e-mail: info@vorospk.com

www.vorospk.com

Especialidades de la Casa

CONFIT PATA DE GANSO. (450 GRAMOS) <i>Tender ganso pierna.</i>	2990 Ft
CHULETAS DE CORDERO A LA PARRILLA. (300 GRAMOS)	5990 Ft
HÍGADO DE OCA (FOIE GRAS) A LA HÚNGARA. (200 GRAMOS) <i>Medallones de hígado de ganso, lleno de sabores y jugos naturales, fritos a la perfección, con verduras cocidas (pimentón y tomate sobre lecho de cebolla dorada).</i>	4500 Ft
FOIE GRAS MEDALLONES CON SALSAS DE ARÁNDANOS. (200 GRAMOS) <i>Medallones de hígado de ganso, lleno de sabores y jugos naturales, fritos a la perfección, servido con salsa de arándanos, peras Williams salteados y ensalada verde.</i>	4500 Ft
SOLOMILLO DE BUEY "ROSSINI". (200 GRAMOS) <i>Solomillo de buey tournedos, medallón de foie gras y hongos Portobello servido con salsa de demi-glace cocinado con vino tinto.</i>	4500 Ft

Costillas

PLACA DE LA PARRILLA DE HUNGRÍA MIXTO. Costillas, chorizo, filete de cerdo.	2590 Ft
COSTILLAS. (500 GRAMOS) <i>Todas las costillas de cerdo magra marinadas en nuestro adobo especial y lento asado con la salsa de su elección. No picante - Picante - Muy picante.</i>	2590 Ft
COSTILLAS CON SALSAS DE BARBACOA DULCE AHUMADO (No picante).	
SALSAS DE MIEL Y MOSTAZA (No picante).	
COSTILLAS DE CERDO ESTILO HÚNGARO (CON COMINO Y AJO) SERVIDO CON LECHO (PIMIENTO, TOMATE, CEBOLLA GUISADO) (No picante).	
SALSAS PICANTES SUAVES CON AJO Y PIMIENTOS PICANTES (Picante suave).	
SALSAS PICANTES DE BARBACOA CON CHILE PIMIENTO Y UN TOQUE DE HUMO (Picante suave).	
SALSAS PICANTES DE BARBACOA CON HABANERO PIMIENTOS Y UN TOQUE DE HUMO. (Muy picante).	

Auténtica cocina húngara

Vörös Postakocsi Restaurant

anno 1971 since

1092 Budapest, Ráday utca 15.

Tel.: + 36 1 2176756 • e-mail: info@vorospk.com

www.vorospk.com

Guarniciones

PAPAS AL HORNO.	590 Ft
PATATAS HERVIDAS CON PEREJIL.	590 Ft
PURE DE PAPAS.	590 Ft
SOUFFLÉ DE PATATA CON CHAMPIÑONES Y QUESO DE OVEJA.	790 Ft
PATATAS DUQUESA.	590 Ft
PATATAS COCIDAS CON CEBOLLAS RALLADAS.	590 Ft
ESTOFADO DE COL ROJA.	590 Ft
VEHÍCULOS FRITOS OA LA PLANCHA.	990 Ft
ALBÓNDIGAS CASERAS FRÍEN EN UNA SARTÉN CON CHICHARRÓN, QUESO COTTAGE Y CREMA AGRIA.	990 Ft
PASTAS HECHAS EN CASA FRITO CON CREMA AGRIA, REQUESÓN Y ENELDO.	1290 Ft / 250 gr
PASTAS HECHAS EN CASA FRITO CON CREMA AGRIA, REQUESÓN Y ENELDO.	890 Ft / 150 gr

Auténtica cocina húngara

Vörös Postakocsi Restaurant

anno 1971 since

1092 Budapest, Ráday utca 15.

Tel.: + 36 1 2176756 • e-mail: info@vorospk.com

www.vorospk.com

Para vegetarianos

QUESO HÚNGARO GRILLADO CON LECHUGA.	2290 Ft
MEDALLONES DE BERENJENA. <i>Medallones de berenjena a la parrilla con especias, en capas con tres tipos de queso y rodajas de tomate, cocinado a la perfección. Servido con salsa de tomate picante.</i>	2190 Ft
ENSALADA DE PEPINO CON CREMA AGRIA.	590 Ft
ENSALADA DE TOMATE CON CEBOLLAS.	590 Ft
ENCURTIDOS DE VECSES.	590 Ft

Verduras ternas

ENSALADA DEL CHEF. <i>Tomates, pepinos, cebollas rojas, paprika, hojas de ensalada mixta, picatostes, queso de oveja con nueces, aderezo de vinagreta.</i>	1690 Ft
ENSALADA CAESAR. <i>Lechuga romana crocante y fresca, tostada al ajo, parmesan y pimienta molido fresco, con salsa clásica Ceasar. Ingredientes extra de : Con pechuga de pollo a la parrilla, solo por 500 Ft</i>	1290 Ft
ENSALADA GRIEGA. <i>Un gran plato de ensalada con verduras frescas, servida con tomates, pepino, pimentón verde, cebolla y aceitunas, con dados grandes de feta, sazonada con aceite de oliva extra virgen.</i>	1690 Ft

Auténtica cocina húngara

Vörös Postakocsi Restaurant

anno 1971 since
1092 Budapest, Ráday utca 15.
Tel.: + 36 1 2176756 • e-mail: info@vorospk.com
www.vorospk.com

Postres

BIZCOCHO A LA SOMLÓ CON NATA BATIDA CON SALSA DE CHOCOLATE.	990 Ft
CREPE RELLENA A LA GUNDEL. <i>Crepe rellena a la Gundel con nuez rallada y salsa de chocolate, flambeada. Hecho de acuerdo con la receta original de Károly Gundel, el restaurador húngara famosa.</i>	990 Ft
SACHER TORTA (LA OFERTA DIARIA). <i>La torta clásica con una gran cantidad de chocolate negro y mermelada casera.</i>	990 Ft
PASTEL DE CHOCOLATE (LA OFERTA DIARIA). <i>Pastel de chocolate, cubierto de chocolate, llena de mousse de chocolate.</i>	990 Ft
HELADO. (LA OFERTA DIARIA)	950-1250 Ft

**Al pagar con tarjeta de crédito se cobrará un cargo de administración del 2%.
El cargo por servicio no está incluido en el precio de las comidas. Se recomienda un 10%.
Vendemos media porción al precio del 70%.**

Auténtica cocina húngara