

Vörös Postakocsi Restaurant

anno 1971 since

1092 Budapest, Ráday utca 15.

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

www.vorospk.com

[Liste des boissons](#)

[Carte des vins](#)

[Réservation de la table](#)

Hors d'œuvres

PLAT DE VIANDE MELANGE.

1990 Ft

Joint de porc farci à la langue de bœuf fumé, ventre de porc rôti, légumes frais et raifort râpé.

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON AVEC FRUITS CUIITS Á LA TOKAJ.

2290 Ft

CREPES HONGROISES FOURREES DE VIANDE EMINCEE DE VEAU, AVEC SAUCE AU PAPRIKA ET CREME AIGRE, A LA HORTOBAGY.

1490 Ft

OS A MOELLE ROTIS.

1490 Ft

Os à moelle rôtis lents servis avec oignons rouges, l'ail cuit et pain croustillant.

Soupe

CONSOMME DE BŒUF. (500 GRAMMES)

1290 Ft

Un grand bol de bouillon maison servi avec de la viande de bœuf, avec de la moelle osseuse, les légumes et vermicelles.

GOULACHE DE BŒUF A LA HONGROISE AUX LEGUMES ET PAPRIKA. (500 GRAMMES)

1290 Ft

Soupe traditionnelle de goulache, chaud et épais, cuit avec du bœuf hongrois, pommes de terre, légumes, étouffé coller, assaisonnée de paprika. (Pas épicé)

SOUPE DE RAGOUT DE CEP. (500 GRAMMES)

990 Ft

Soupe maison blanche crémeuse aux cèpes cuits et des légumes sauvages, assaisonné avec des herbes fraîches du jardin et de la crème. Servi avec des quenelles de pommes de terre cuites à la vapeur.

Poisson

BOUILLABASSE AU POISSON. (600 GRAMMES)

1590 Ft

Bouillabaisse au poisson du Danube assaisonnée avec des oignons, paprika rouge et les tomates, avec filets de silure, servie dans bouilloire.

Supplément: la carpe laitance et la carpe œufs 490 Ft

RAGOUT DE POISSON „PAPRIKASH”. (200 GRAMMES)

2490 Ft

Ragoût de silure au paprika, braisé dans une sauce paprika rouge avec la crème sure.

FRIT FILET DE POISSON-CHAT. (200 GRAMMES)

2890 Ft

Silure filet pané, puis frits à un brun doré, servi avec une sauce tartare. Nous utilisons le poisson-chat hongrois.

FILET DE SAUMON GRILLES. (200 GRAMMES)

3690 Ft

Filet de saumon cuit sur le gril, sauce au citronnelle et à la crème.

Cuisine hongroise authentique

Vörös Postakocsi Restaurant

anno 1971 since

1092 Budapest, Ráday utca 15.

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

www.vorospk.com

Entrée

FILET DE POULET AU GRATIN. (200 GRAMMES)	2290 Ft
<i>Filet de poulet au four avec tomates séchées au soleil, bacon et mozzarella.</i>	
CROUSTILLANT DE POITRINE DE POULET FARCIE. (200 GRAMMES)	1990 Ft
<i>Filet de poitrine de poulet farci aux quatre sortes de fromage aux herbes, la main panés et frits à une croûte dorée.</i>	
ÉMINCES DE PORC. (200 GRAMMES)	2590 Ft
<i>Émincés de porc grillé sur sabre emballés en lard coupé en filets épais au piment et grillé sur pierres de lave avec oignons et tomates.</i>	
ROTIR A LA BRASOV AVEC GARNITURE. (200 GRAMMES)	2890 Ft
<i>Filet de cubes de viande de porc, frites avec du bacon, oignons et l'ail, servi avec pommes de terre frites.</i>	
FILET DE BŒUF STROGANOFF (200 GRAMMES)	2990 Ft
<i>Bandes sautés de filet de bœuf et les champignons, la crème sure, concombres marinés.</i>	
STEAK DE FILET DE BŒUF AUX CEPES. (200 GRAMMES)	4390 Ft
<i>Filet de bœuf servi avec un velouté aux cèpes de la forêt. Le choix du bifteck amant!</i>	
FILET DE BŒUF GRIS A LA BUDAPEST. (200 GRAMMES)	4390 Ft
<i>Filets de bœuf bien cuits au ragoût riche préparé de foie gras d'oies, champignons, petits pois, piment vert et tomate.</i>	
CHAROLAIS ENTRECOTE AU FOIE GRAS ET AUX TRUFFES. (500 + 200 GRAMMES)	9990 Ft
<i>Tendre Charolais viande bovine avec os bifteck de faux surmonté de médaillons de foie gras, truffes tranches. Convient pour 2 personnes.</i>	
CHAROLAIS ENTRECOTE (RIB-EYE) (400 - 600 GRAMMES)	990 Ft
<i>Succulent Charolais bifteck de faux-filet servi avec sauce aux oignons. Os côtes steaks oculaires sont coupés de bovins gris hongrois, qui sont élevés pour leur persillage supérieur et de la texture.</i>	
	/ 100 gr
ESCALOPE DE VEAU A LA VIENNOISE. (300 GRAMMES)	2990 Ft
<i>Escalope de veau aplaties et panés à la main, frite à une croûte dorée. Fabriqué selon notre recette spéciale.</i>	
BLANQUETTE DE VEAU "PAPRIKASH".	2590 Ft
<i>Juteuse et tendre Ragoût de veau, braisé dans une sauce paprika rouge avec la crème sure. Un repas préféré!</i>	
"PLAQUE DE BOIS TRANSYLVANIE". (250 GRAMMES)	3590 Ft
<i>Filet tendre de bœuf, filet de porc mignon, foie gras, frits dans une casserole à la perfection avec un morceau de lard fumé. Fabriqué selon la recette originale par Károly Gundel, célèbre restaurateur hongrois, servi sur de la porcelaine.</i>	

Cuisine hongroise authentique

Vörös Postakocsi Restaurant

anno 1971 since

1092 Budapest, Ráday utca 15.

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

www.vorospk.com

Spécialités de la Maison

ROTI PATTE D'OIE. (450 GRAMMES)	2990 Ft
<i>Tender oie jambe.</i>	
CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES. (300 GRAMMES)	5990 Ft
FOIE GRAS D'OIES A LA HONGROISE. (200 GRAMMES)	4500 Ft
<i>Médallions de foie d'oie, pleins de saveurs naturelles et de jus de fruits, poêlée à la perfection servi avec légumes étuvées (piment, tomate, oignon).</i>	
FOIE GRAS MEDAILLONS AVEC SAUCE AUX BLEUETS. (200 GRAMMES)	4500 Ft
<i>Médallions de foie d'oie, pleins de saveurs naturelles et de jus de fruits, poêlée à la perfection servi avec sauce aux bleuets, poires Williams sautées et salade verte.</i>	
FILET DE BŒUF "ROSSINI". (200 GRAMMES)	4500 Ft
<i>Tournedos de filet de bœuf, médaillon de foie gras et champignons portobello servi avec sauce demi-glace cuits au vin rouge.</i>	

Cotes levees

MIXTE PLAQUE DE GRILL HONGROIS. Côtes levées, saucisses de porc, filet de porc mignon.	2590 Ft
COTES LEVEES. (500 GRAMMES)	2590 Ft
<i>Toutes les côtes de porc marinées dans notre maigre marinade spéciale et ralentissent rôti avec la sauce de votre choix. Pas épicé - Épicé - Très épicé.</i>	
COTES LEVEES AVEC ENFUME, SUCREE BARBECUE SAUCE (Pas épicé.)	
SAUCE MIEL-MOUTARDE (Pas épicé.)	
COTES DE PORC SUR LA HONGRIE (AVEC LE CUMIN ET L'AIL) SERVI AVEC LECHO (POIVRON, TOMATE, OIGNONS RAGOUT) (Pas épicé.)	
SAUCE EPICEE DOUX AVEC L'AIL ET LE PIMENT. (Épicé doux).	
SAUCE BARBECUE EPICEE AVEC LE PIMENT ET UN PEU DE FUMEE. (Épicé doux).	
SAUCE BARBECUE EPICEE AVEC HABANERO POIVRONS ET UN SOUPÇON DE FUMEE. (Très épicé).	

Cuisine hongroise authentique

Vörös Postakocsi Restaurant

anno 1971 since

1092 Budapest, Ráday utca 15.

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

www.vorospk.com

Garnir

POMMES DE TERRE AU FOUR.	590 Ft
POMMES DE TERRE AU PERSIL.	590 Ft
POMMES DE TERRE EN PUREE.	590 Ft
SOUFFLE DE POMMES DE TERRE AUX CHAMPIGNONS ET FROMAGE DE BREBIS.	790 Ft
LES POMMES DUCHESSE.	590 Ft
POMMES DE TERRE CUITES RAPEES AUX OIGNONS.	590 Ft
CHOU ROUGE BRAISÉ.	590 Ft
LÉGUMES FRITS OU GRILLÉS.	990 Ft
RAVIOLIS FRITS DANS UNE POELE AVEC DES CREPITEMENTS, DU FROMAGE COTTAGE ET DE CREME SURE.	990 Ft
PATES MOUCHOIR MAISON FRIT AVEC DE LA CREME SURE, LE FROMAGE COTTAGE ET L'ANETH.	1290 Ft / 250 gr
PATES MOUCHOIR MAISON FRIT AVEC DE LA CREME SURE, LE FROMAGE COTTAGE ET L'ANETH.	890 Ft / 150 gr

Cuisine hongroise authentique

Vörös Postakocsi Restaurant

anno 1971 since

1092 Budapest, Ráday utca 15.

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

www.vorospk.com

Plats végétariens

FROMAGE HONGROIS GRILLE AVEC SALADE MELEE.	2290 Ft
MEDAILLONS D'AUBERGINES.	2190 Ft
<i>Médailles d'aubergines grillées, d'épices, de couches avec trois sortes de fromage et tranches de tomate, cuit à la perfection. Servi dans une sauce tomate piquante.</i>	
CONCOMBRES Á LA CREME AIGRE.	590 Ft
SALADE DE TOMATES AVEC OIGNONS ROUGES.	590 Ft
MELANGE DE LEGUMES MARINES DU VILLAGE VECSES.	590 Ft

Légumes verts frais

SALADE DU CHEF.	1690 Ft
<i>Tomates, concombres, oignons rouges, paprika, mesclun, croûtons, fromage de brebis avec des noix, vinaigrette.</i>	
SALADE CESAR.	1290 Ft
<i>Laitue romaine fraîche, croutons à l'ail, parmesan râpé, poivre moulu frais, avec la sauce César.</i>	
<i>Avec plus de blanc de poulet grillé, pour seulement 500 Ft</i>	
SALADE GRECQUE.	1690 Ft
<i>Un grand plat de salade de légumes frais du jardin servi avec tomates mûres, concombre, piment vert, oignon et olive, avec de grandes tranches de fêta, assaisonné d'huile d'olive extra vierge.</i>	

Dessert

BISCUIT DE SOMLO Á LA SAUCE AU CHOCOLAT.	990 Ft
<i>Fourrée à la crème de vanille, couverte de chocolat et garnie de crème fouettée.</i>	
CREPES FARCIES DE NOIX MOULU.	990 Ft
<i>Crêpes farcies de noix moulu nappées d'une sauce au chocolat et flambées á la Gundel. Fabriqué selon la recette originale par Károly Gundel, célèbre restaurateur hongrois.</i>	
SACHER GATEAU (OFFRE QUOTIDIEN).	990 Ft
<i>Le gâteau classique avec beaucoup de chocolat noir et de la confiture maison.</i>	
GATEAU AU CHOCOLAT (OFFRE QUOTIDIEN).	990 Ft
<i>Gâteau au chocolat, recouvert de chocolat, rempli de mousse au chocolat.</i>	
CREME GLACEE. (OFFRE QUOTIDIEN)	950-1250 Ft

En cas de paiement par carte de crédit, 2% des frais d'administration seront facturés.

Les frais de service ne sont pas inclus dans le prix des repas. 10% est recommandé.

Nous vendons la moitié de la part au prix de 70%.

Cuisine hongroise authentique