

Комплексное меню

Классическое венгерское меню

15.00 €

Суп-гуяш (300 гр.)

Традиционный суп-гуяш, густой, горячий и ароматный, приготовленный из говядины с красной паприкой, картофелем и овощами. Типичное венгерское блюдо.

Ассорти «Мангалица Гриль» (150+100+100 гр.)

Мясистые свиные ребрышки под соусом BBQ с дымком, домашняя свиная колбаска с пряностями, свиное филе обернутое в бекон. Подается с жареным картофелем и салатом из капусты.

Рекомендуется к пиву или красному вину Бычья Кровь Egri Bikavér.

Шомлои галушка.

Классическое венгерское бисквитное пирожное с грецкими орехами, пропитанное ромом, с ванильным кремом, политое шоколадным соусом и украшенное взбитыми сливками. Традиционный венгерский десерт.

Современное венгерское меню

15.00 €

Суп из Говядины «Круди» (350 гр.)

Крепкий, золотистый, домашний бульон из говядины. Подается с мясом, овощами и вермишелью.

Свиные ребрышки. (360 гр.)

Мясистые свиные ребрышки, выдержанные в пикантном маринаде, запеченные до готовности под соусом BBQ с дымком. Подаются с жареным картофелем и салатом из маринованной капусты. Рекомендуется к пиву или красному вину из региона Эгер, Бычья Кровь - Egri Bikavér.

Мини торт

Выбор специальных шоколадных и фруктовых пирожных, приготовленных из самых лучших венгерских, итальянских и бельгийских ингредиентов.

Домашнее венгерское меню

15.00 €

Суп-гуяш (300 гр.)

Традиционный суп-гуяш, густой, горячий и ароматный, приготовленный из говядины с красной паприкой, картофелем и овощами. Типичное венгерское блюдо.

Жаркое из свинины «А ля Брасов». (250 гр.)

Нарезанная кубиками свиная вырезка, обжаривается на сковороде с беконом, луком, помидорами и чесноком. Подается с жареным кубиками картофелем. Блюдо достаточно пряное, но не острое. Типичное венгерское блюдо, но без паркики. Рекомендуется к красному вину Szekszárdi Kadarka.

Шомлои галушка.

Классическое венгерское бисквитное пирожное с грецкими орехами, пропитанное ромом, с ванильным кремом, политое шоколадным соусом и украшенное взбитыми сливками. Традиционный венгерский десерт.