

Menú

Cesta de pan casero panadería Chez Matilda
600,-

Entrantes

Foie de pato caliente con bizcocho, manzana al horno y salsa de vino Tokaj 7 590,-
Hummus con ensalada de garbanzos y alcachofas marinadas V 3 690,-
Tortita „Hortobágyi” relleno con carne picada de pollo y salsa crema de pimiento rojo 3 690,-

Sopas

Sopa de ternera con verduras de primavera y albóndigas de semola 3 490,-
Tradicional sopa de goulash de ternera 3 690,-
Sopa crema de coliflor con leche de coco, servido con coliflor rebozada V 2 990,-

Platos principales

Ensalada de la casa Lechuga romana, batata dulce asada, remolacha, anacardos, rúcula, manzana V.....	4 490,-
Ensalada César con lechuga romana y laminas de parmesano.....	3 990,-
<i>Ingredientes opcionales:</i>	
<i>Pechuga de pollo de granja.....</i>	<i>2 690,-</i>
<i>Gambas tigre (7 piezas).....</i>	<i>3 990,-</i>
Filete de perca con pisto fresca (tomate, pimentón, ajo) y patatas salteados.....	7 990,-
Solomillo de ternera con patatas gratinadas y salsa de pimiento verde.....	11 990,-
Lomo de cerdo Monte Nevado estilo „Brassó”.....	6 990,-
Rojada de apio a la parrilla con pure de manzana (Granny Smith), ensalada con rúcula, manzana y aceite de nuez V.....	4 890,-
Presa de cerdo comfitada con pasta de papas.....	5 690,-
Gulash de pollo a la húngara con noquis pequeños.....	5 290,-
Foie de pato a la plancha con pisto fresca (tomate, pimentón, ajo) y cebolla frita.....	12 990,-
Lomo de cerdo (Monte Nevado) rebozado con puré de patatas.....	7 990,-
Pechuga de pollo estilo „Óvár” varias texturas de queso con arroz jasmín.....	6 490,-
Pasta casera con leche de coco, salsa de champiñones y trufa V.....	4 590,-
Hamburguesa de carne de vacuno ”hortobágyi”.....	5 990,-
Hamburguesa de foie de pato.....	8 990,-
Hamburguesa de lujo (carne de vacuno y foie de pato).....	9 990,-
<i>Extra porción de batatas dulce asada con mayonesa de ajo.....</i>	<i>1 990,-</i>

Ensaladas

Ensalada de pepino.....	1 690,-
Encurtidos mixtas.....	1 090,-
Ensalada de pepino con queso fresco...I	890,-

Postres

Rosquillas de fresa con chocolate blanco.....	2 990,-
Pastel al „Somlo” bizcocho con nueces, chocolate, pasa y nata batida.....	3 290,-
Albóndigas de requesón dulce con crema de limón con estragón.....	2 990,-
Helado artesanal „Sacher” (sin gluten, lactosa y azúcar) V.....	3 990,-