



RESTAURANT • **ARANYSÁRKÁNY** • RESTORAN  
SZENTENDRE  
ОСНОВАН В • 1977 • ALAPÍTVÁ

- 1 | Паштет из копчёной гусиной печени**   3900,-  
*Запечённая гусиная печень со вкусом трюфелей.  
Подавать с луковым мармеладом и горячими гренками.*
- 2 | Сыр в кляре „немного по-другому”**      3100,-  
*Куски сыра Траппишта двух видов копченый и бри, выжаренные вместе в кляре.  
Подается с рисом на пару и соусом тартар.*
- 3 | Гренки с костным мозгом**   1700,-  
*Отваренная в бульоне мозговая говяжья кость подаётся со свежим хреном,  
чесноком и горячими гренками.*
- 
- 4 | Салаты**  1400,-  
*Из помидор, огурцов, картофеля и домашние соления.*
- 
- 5 | Фирменный бульон Дракон**    2100,- / \*2500,-  
*Особо ароматный благодаря пряностям бульон подаём с перепелиным яйцом,  
говядиной, овощами и домашней лапшой.  
\*По желанию можно заказать с гренками с костным мозгом.*
- 6 | Суп гуляш**    2500,-  
*Наш известный всему миру суп готовим из говядины с обилием овощей и приправ.  
Подаём в железной кастрюльке с приготовленным вручную клецками и домашним кренделем.*
- 7 | Суп пюре из чеснока а-ля Бриндза**    1900,-  
*Готовим из свежего рубленого чеснока, придаём кремовую консистенцию  
и подаём с шариками из овечьего сыра, присыпанными тёртыми орехами.*
- 8 | Фруктовый суп из малины**   1800,-  
*Готовим с красным вином, шоколадной стружкой и поджаренным миндалём,  
подаём охлаждённым.*
- 
- 9 | Овощное пюре из шпината со сливками**   1700,-  
*Король овощных пюре на ваш выбор с основой или без.*
- 10 | Ризотто с белыми грибами и копчёным лососем\* или без**    3200,- / \*4100,-  
*Готовим свежим по поступлению заказа из риса арборио, с поджаренными  
со специями белыми грибами и сливками. При сервировке посыпаем пармезаном и,  
по желанию, копчёным лососем.*
- 11 | Креветки с чесноком и сливочным маслом**     5500,-  
*Креветки моментальной обжарки обильно смешиваются с чесноком,  
сливками и белым вином, подаём, смешав с тагиателли.*
- 12 | Стэйк лосося а-ля «Тартуфо»**    5500,-  
*Лосось жарим на гриле и подаём с пенне, смещанным с соусом из сливок, белого вина и трюфелей.*
- 13 | Жгучие куриные крылышки 500 г**   3600,-  
*Хрустящие куриные крылышки, приправленные чили Габко,  
с соломкой из батата с розмарином, предлагаются с чесночной сметаной.*

- 14 | Шницель 200 г**   4300,- / \*4600,-  
 Мясо из куриной грудки или свиной корейки\* готовим в кляре.  
 в качестве гарнира предлагаем венский картофельный салат (Erdäpfelsalat).
- 15 | Гусиный стейк в медовой глазури**  5200,-  
 Гусиную грудку с кожицей промазываем мёдом и прожариваем до розового цвета  
 в собственном соку с добавлением красного вина. Подаём с картофельным пюре,  
 смешанным с васаби, и фиолетовой капустой, приготовленной на пару.
- 16 | Гусиная печень по Орошхазски**    7100,-  
 Гусиную печень, завернутую в зрелую ветчину, выжариваем, поливая коньяком,  
 вместе с картофелем с овечьим сыром, томатами и шпинатом с чесноком.
- 17 | Бифштекс Пеппер 250 г**    6800,-  
 За основу берём самую ценную часть говядины, зажариваем согласно заказу,  
 подаём с картошкой фри и предлагаем соус изпряного перца.
- 18 | Поросенок с розмарином**   4600,-  
 Мясо поросенка надолго замачиваем с розмарином, затем зажариваем до мягкости,  
 подаём с картошкой в мундире и баварской кислой капустой.
- 19 | Турошчуса Лапша с творогом**   2700,-  
 Отваренную для чуса лапшу смешиваем со свежим творогом и зажариваем  
 в духовке со сметаной и мелкими кубиками сала.
- 
- 20 | Холодные творожные шарики**     2500,-  
 Домашние творожные шарики, обкатанные в клубничную крошку,  
 подаём с клубничной сметаной.
- 21 | Блины с начинкой**      2500,-  
 Блины начиняем грецкими орехами и вишней, посыпаем поджаренными  
 хлебными крошками с корицей и подаём с горячим соусом из марципана.
- 22 | Макош или творог губа**    2500,-  
 Сладкий десерт. Колечки рогалика обдаются горячим молоком, смешанным с маком,  
 и запекаются до готовности, к чему предлагаем ванильную подливу.



шеф-повар:  
**АТТИЛА МАР МЛАДШИЙ**

су-повар:  
**ЯНОШ ДОХАЁВ**  
**КРИШТОФ САУТЕР**  
**АКОШ САБО**

Ресторанчики:  
**АТТИЛА МАР И СЫН**



Бронирование столика:  
 +36 (26) 301-479  
 restaurant@aranysarkany.hu

 [www.aranysarkany.hu](http://www.aranysarkany.hu)

 [Aranysárkány Vendéglő](#)

 [aranysarkany\\_szentendre](#)



В цену (HUF)  
 включён НДС.

Стоимость услуг  
 не включена  
 в цену.

Наши продукты могут содержать следы других аллергенов помимо аллергенов, указанных в качестве ингредиентов.



сельдерей



рак



яйцо



рыба



клейковина



соя



лактоза



орешки



горчичный



кунжут



люпин



устрица



арахис



диоксид  
серы и  
сульфиты



вегетарианское  
питание