



RESTAURANT • **ARANYSÁRKÁNY** • VENDÉGLŐ  
SZENTENDRE  
FOUNDED • 1977 • ALAPÍTVÁ

- 1 | Füstölt libamájpástétom** (i) (A) 3900,-  
*Házilag füstölt libamájból készítjük, szarvasgombával ízesítjük, bagymalekvárral és meleg pirítóssal kínáljuk.*
- 2 | Rántott sajt „egy kicsit másképp”** (i) (A) (U) (V) 3100,-  
*Trappista, füstölt és brie sajt egyazon bundában kisütve, párolt rizs és tartármártás társaságában tálalva.*
- 3 | Velős pirító** (i) (U) 1700,-  
*Levesben főtt marhavelőscsont friss tormával, fokhagymával, meleg pirítóshoz kínálva.*
- 
- 4 | Salátáink** (V) 1400,-  
*Paradicsomsaláta, uborkasaláta, burgonyasaláta, házi savanyúság.*
- 
- 5 | Sárkányerőleves** (i) (A) (U) 2100,- / \*2500,-  
*Fürjtojással, marhabússal, zöldségekkel és tésztával tálaljuk a fűszerektől illatozó levest.  
\*Velős pirítóssal együtt is kérhető.*
- 6 | Gulyásleves** (i) (A) (U) 2500,-  
*Világbíres levesünket marhabúsból, zöldségek sokaságával, fűszeresen készítjük, kézzel gyúrt csipetkével vaslábosban, házi kifli mellé tálaljuk.*
- 7 | Fokhagymakrémleves Bryndza módra** (U) (A) (V) 1900,-  
*Friss zúzott fokhagymából főzzük, krémesítjük és darált dióba forgatott apró juhtúró gombócokkal tálaljuk.*
- 8 | Villányi málnaleves** (A) (U) 1800,-  
*Vörösborral főzzük, csokoládéforgáccsal és pirított mandulával, hidegen ajánljuk.*
- 
- 9 | Tejszínes parajkrém** (U) (V) 1700,-  
*A főzelékek királya az Ön által választott feltéttel vagy anélkül.*
- 10 | Vargányás rizottó füstölt lazaccal\* vagy anélkül** (U) (A) (V) 3200,- / \*4100,-  
*Frissen készítjük arborio rizsből, pirított fűszeres vargányával és tejszínnel, tálaláskor parmezánnal és igény szerint füstölt lazaccal is szórjuk.*
- 11 | Fokhagymás-vajas garnélafarok** (i) (A) (U) 5500,-  
*Hirtelen sütött garnélák bőséges fokhagymával, tejszínnel és fehérborral elkészítve, tagliatelle közé keverve.*
- 12 | Lazac steak „Tartufo”** (U) (A) (U) 5500,-  
*A lazacot grillezzük, majd tejszínes, fehérboros, szarvasgombás szószban átforgatott pennével tálaljuk.*
- 13 | Csípős csirkeszárnyak 500 g** (U) (U) 3600,-  
*GaBko Chilivel ízesített ropogós csirkeszárnyak rozsmaringos édesburgonya basábbal és fokhagymás tejföllel kínálva.*

- 14 | Rántott hús 200 g**   4300,- / \*4600,-  
Csirkemellből vagy sertéskarajból\* készítjük, köretként bécsi burgonyasalátát (Erdäpfelsalat) kínálunk hozzá.
- 15 | Mézes-mázas libasteak**  5200,-  
A bőrös libamellet rózsaszínre sütjük, mézzel megkenve, vörösboros pecsenyelével, párolt lilakáposzta és wasabis törtburgonya mellé tálaljuk.
- 16 | Orosházi libamáj**    7100,-  
A libamájat érlelt sonkába csavarva, konyakkal locsolgatva együtt sütjük a sajtos-juhtúrós burgonyával, paradicsommal és fokbagymás parajjal.
- 17 | Beefsteak Pepper 250 g**    6800,-  
A marha legjavából vágjuk, a kívánt mértékig sütjük, édes basáburgonyával tálaljuk, külön borsmártást kínálunk hozzá.
- 18 | Rozmaringos malaccsászár**   4600,-  
Rozmaringgal hosszan érlelve, puhára sütve, héjas steakburgonyával és bajor káposztával tálalva.
- 19 | Túrós csusza**   2700,-  
A kifőtt csuszatésztát friss túróval keverjük, sütőben tejjel megkenve, szalonnával összesütjük.
- 
- 20 | Pilisi hideg túrógombóc**     2500,-  
Házi túrógombóc epres morzsába forgatva, epres tejjel kínálva.
- 21 | Rátétes palacsinta**      2500,-  
Meggyes-diós töltelékkel töltjük, fahéjas pirított morzsával szórjuk és forró marcipánmártással tálaljuk.
- 22 | Mákos vagy túrós guba**    2500,-  
Kiflikarikák forró, mákos vagy túrós tejjel nyakon öntve, sütőben frissen sütve, vaníliásodóval tálalva.



*Chef:*  
**MÁHR ATTILA**  
*Sous Chef:*  
**DOHAJÓV JÁNOS**  
**SZAUTER KRISTÓF**  
*Vendéglősök:*  
**MÁHR ATTILA ÉS FIA**



*Asztalfoglalás:*  
+36 (26) 301-479  
restaurant@aranyarsarkany.hu  
 [www.aranyarsarkany.hu](http://www.aranyarsarkany.hu)  
 [Aranyarsarkany Vendéglő](#)  
 [aranyarsarkany\\_szentendre](#)



*Áraink forintban értendők és az általános forgalmi adót tartalmazzák.*

*A számla végösszege szervizdíjat nem tartalmaz.*

*Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket.*



glutén



rákfélék



tojás



hal



zeller



szója



laktóz



diófélék



mustár



szesám-mag



csillag-fürt



puha-testűek



földi-mogyoró



kén-dioxid és szulfitok



vegetáriánus ételek