



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

- 1 | Rillettes de foie gras fumée** (🍷) (🍷) 3900,-  
*Foie gras d'oie aux truffes soumis au fumage maison, décoré de son coulis de pétales de rose et accompagné d'oignon rouge. Servi avec sa confiture d'oignon et ses toasts chauds.*
- 2 | Fromage pâné – mais un peu différemment** (🍷) (🍷) (🍷) (🍷) (🍷) 3100,-  
*Fromage « trappista », fromage fumé et brie frits sous le même manteau, garni de riz nature et accompagné de sauce tartare.*
- 3 | Moëlle sur toast** (🍷) (🍷) 1700,-  
*Os à la moëlle au raifort frais et à l'ail, servi avec ses toasts chauds.*
- 
- 4 | Nos Salades** (🍷) 1400,-  
*Salade de tomate, de concombre, de pomme de terre et condiments maison.*
- 
- 5 | Bouillon « Sárkány »** (🍷) (🍷) (🍷) 2100,- / \*2500,-  
*Bouillon à l'œuf de caille, à la viande de bœuf, aux légumes et aux vermicelles.  
\*Peut être accompagné de toast à la moëlle.*
- 6 | Soupe Goulache** (🍷) (🍷) (🍷) 2500,-  
*Notre fameuse soupe préparée avec du bœuf, divers légumes et ses pâtes maison dans sa cassolettes. Servi avec un petit pain en forme de croissant.*
- 7 | Velouté d'ail façon « Bryndza »** (🍷) (🍷) (🍷) 1900,-  
*A base d'ail frais concassé à la crème, servi avec ses croûtons de fromage de brebis enrobés de noix concassées.*
- 8 | Soupe de Framboise** (🍷) (🍷) 1800,-  
*Cuisiné au vin rouge, servi froid avec ses copeaux de chocolat et ses amandes grillées.*
- 
- 9 | Epinard à la crème** (🍷) (🍷) 1700,-  
*Plat traditionnel hongrois, le roi des légumes à la crème (avec ou sans garnitures).*
- 10 | Risotto aux cèpes avec\* ou sans saumon fumé** (🍷) (🍷) (🍷) 3200,- / \*4100,-  
*Riz arborio avec des cèpes saisis rapidement, à la crème et au parmesan.  
Avec ou sans saumon fumé selon.*
- 11 | Crevettes à l'ail beurré** (🍷) (🍷) (🍷) (🍷) 5500,-  
*Crevettes sautées avec beaucoup d'ail à la crème et au vin blanc avec ses tagliatelles.*
- 12 | Steak du saumon « Tartufo »** (🍷) (🍷) (🍷) 5500,-  
*Saumon grillé avec ses pennes à la crème, aux truffes et au vin blanc.*
- 13 | Ailes de poulet pimentées 500 gr** (🍷) (🍷) 3600,-  
*Ailes de poulet croustillantes au piment « Gabko » avec ses pommes de terre au romarin et sa crème à l'ail.*



- 14 | Viande panée 200 gr**   4300,- / \*4600,-  
Blanc du poulet ou escalope de porc pané\* accompagné d'une salade viennoise de pommes de terre « Erdäpfelsalat ».
- 15 | Steak d'oie au miel**  5200,-  
Filet d'oie badigeonné de miel, sauce au vin rouge (cuisson « rosée ») accompagné de choux rouge vapeur et de la purée de pommes de terre au wasabi.
- 16 | Foie gras à la « Oroshàza »**    7100,-  
Foie gras d'oie enveloppé de jambon cru et arrosé de cognac, servi avec des pommes de terre au fromage de brebis, de fromage, des tomates grillées et des épinards à l'ail.
- 17 | Beefsteak au poivre 250 gr**    6800,-  
Meilleur morceau du boeuf (cuit selon vos souhaits), accompagné de ses frites de patate douce et sa sauce au poivre.
- 18 | Porcelet rôti au romarin**   4600,-  
Affiné longuement au romarin et cuit à coeur, servi avec ses pommes de terre et ses choux « Bajor ».
- 19 | « Túrós Csusza » : Pâtes fraîches au fromage blanc hongrois**   2700,-  
Avec du fromage blanc frais hongrois à la crème et lardons, gratinées au four.
- 
- 20 | Boules de fromage blanc froid de « Pilis »**      2500,-  
Boules faites maison, roulées dans la chapelure à la fraise, accompagnées de crème fraîche à la fraise.
- 21 | Crêpe farcie**      2500,-  
Crêpe aux grillottes et noix saupoudrée de sa chapelure à la cannelle et servie avec son coulis de pâte d'amandes chaud.
- 22 | « Mákos ou Túrós guba » (dessert hongrois)**    2500,-  
Pain au lait tranché sorti du four, au pavot bleu ou au fromage blanc au choix, accompagné d'une crème vanillée.



*Chef:*  
**ATTILA MÁHR**  
*Chef en second:*  
**JÁNOS DOHAJÓV**  
**KRISTÓF SZAUTER**  
*Hôte :*  
**ATTILA MÁHR & FILS**



*Réservation :*  
+36 (26) 301-479  
restaurant@aranysarkany.hu  
 [www.aranysarkany.hu](http://www.aranysarkany.hu)  
 [Aranysárkány Vendéglő](#)  
 [aranysarkany\\_szentendre](#)



*Nos prix (HUF) sont TTC toutes taxes compris dont le TVA.*  
*Le service n'est pas compris dans le prix.*

*Nos aliments peuvent contenir des traces d'allergènes supplémentaires en plus des allergènes étiquetés comme ingrédients.*



gluten



fruits de mer



œuf



poisson



céleri



soja



lactose



noix



moutarde



sésame



lupin



mollusques



cacahuètes



dioxyde de soufre et sulfites



repas végétariens