



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

- 1 | Paté de hígado de ganso ahumado** 🍷🍷
El hígado lo ahumamos de forma casera. Lo condimentamos con trufas, y lo servimos junto con mermelada de cebolla y tostadas calientes. **3900,-**
- 2 | Queso enpanado „un poco diferente”** 🍷🍷🍷🍷🍷
Trappist, ahumado y queso brie en el mismo enpanado frito, arroz al vapor acompañado con salsa tartara y mermelada de arándanos. **3100,-**
- 3 | Tostadas con médulas** 🍷🍷
Las médulas hervidas en caldo de ternera se sirven con rabano picante fresco, ajo y tostadas calientes. **1700,-**
-
- 4 | Nuestras ensaladas** 🍷
Ensalada de tomate, ensalada de pepino, ensalada de patatas, verduras en vinagre casero. **1400,-**
-
- 5 | Caldo de dragón** 🍷🍷🍷
Sopa con carne de ternera, que lleva huevo de codorniz, verduras y pasta. Se puede pedir con tostadas y médulas.* **2100,- / *2500,-**
- 6 | Sopa Gulyás** 🍷🍷🍷
Nuestra sopa mundialmente conocida se prepara con carne de res, multitud de verduras, condimentos, pasta hecha a mano y lo servimos en una cacerola con media luna casera. **2500,-**
- 7 | Sopa crema de ajo al estilo bryndza** 🍷🍷🍷
Cocinamos el ajo fresco picado para ganar una crema que se sirve con bolas de requeson de oveja y nuez picada. **1900,-**
- 8 | Sopa de frambuesa de la region de Villány** 🍷🍷
Cocinado con vino tinto chocolate y almendras tostadas, se sirve frio. **1800,-**
-
- 9 | Crema de espinaca con nata** 🍷🍷
Reina de las verduras acompañado con lo que pida o sola. **1700,-**
- 10 | Risotto trufado con o sin salmon* ahumado** 🍷🍷🍷
Lo hacemos al momento con arroz de Arborio con trufas alineadas, tostadas y nata, al servirlo si se desea lo rociamos con queso parmesano y salmon ahumado. **3200,- / *4100,-**
- 11 | Colas de camarón con ajo** 🍷🍷🍷🍷
Camarón frito al instante con abundante cantidad de ajo, nata y vino blanco, lo mezclamos con tagliatelle. **5500,-**
- 12 | Steak de salmón „Tartufo”** 🍷🍷🍷
El salmón a la plancha lo servimos junto con pasta mezclada con salsa trufada, nata y vino blanco. **5500,-**
- 13 | Alas de pollo picante 500 gramos** 🍷🍷
Alas de pollo crujinetes con romero y GaBko chili, lo servimos con boniatos fritos y salsa de ajo con nata. **3600,-**

- 14 | Carne enpanapa o milanesa 200 gramos**   4300,- / *4600,-
Lo preparamos de pechuga de pollo o chuleta de cerdo, como guarnicion recomendamos ensalada de patatas vienesas (erdapfelsalat).*
- 15 | Steak de ganso con miel**  5200,-
La pechuga de ganso la freimos termino medio con su piel la untamos con miel y la rociamos con vino tinto, la acompanamos con lombardas hervidas y pure de patatas con wasabi.
- 16 | Higadó de ganso a la Orosházi**    7100,-
El bigado lo envolvemos en lonchas de jamón y lo freimos dandole chorros de cognac junto con las patatas que llevan queso y requesón de oveja, tomate frito y espinacas con ajo.
- 17 | Beefsteak Pepper 250 gramos**    6800,-
La mejor parte de la carne vacuna la freimos hasta el punto deseado, lo servimos junto con boniatos fritos aparte se sirve salsa de vino.
- 18 | Lechón con romero**   4600,-
Se adoba mucho tiempo con el romero borneandolo hasta ablandar, se sirve con patatas steak en su piel y col de baviera.
- 19 | Pasta con requesón**   2700,-
La pasta recien hecha se mezcla con requesón, se hornea con crema de leche y tocino.
-
- 20 | Bolas frias de requesón de la región de Pilis**     2500,-
Bolas de requesón casero, con trozitos de fresa, servido con nata de fresa.
- 21 | Crepas superpuestas**      2500,-
Las llenamos con crema de guindas y nueces, lo rociamos con migas de pan y canela y lo servimos con salsa de mazapán caliente.
- 22 | Guba de amapola o requesón**    2500,-
Las rodajas de media luna calientes se enjuagan y se hornean con leche y semillas de amapola o con leche y requesón, se acompaña con crema de vainilla.



Chef:
ATTILA MÁHR

Sous Chef:
JÁNOS DOHAJOV
KRISTÓF SZAUTER

Pasaderos:
ATTILA MÁHR & FILIUS



Reserva ahora:
 +36 (26) 301-479
 restaurant@aranysarkany.hu

 www.aranysarkany.hu

 [Aranysárkány Vendéglő](#)

 [aranysarkany_szentendre](#)



Nuestros precios (HUF)
 incluyen el I.V.A.

Nuestros precios no incluyen
 el servicio.

Nuestros alimentos pueden contener trazas de alergenios adicionales además de alergenios etiquetados como ingredientes.



gluten



mariscos



huevo



pescado



apto



soja



lactosa



nueces



mostaza



sésamo



lupino



moluscos



cacahuates



dióxido
de azufre
y sulfitos



comidas
vegetarianas