



1000 JótEvo

HUNGARIAN CUISINE AND BEYOND
ВЕНГЕРСКАЯ КУХНЯ И НЕ ТОЛЬКО

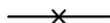
ELŐÉTELEK – STARTERS – ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Tatár beefsteak friss zöldségekkel

Tatar beefsteak with fresh vegetables

Тартар бифштекс с овощами

3350 HUF



Magyaros ízelítő (Csabai kolbászkрем, kacsá tepertókrém, sült kolozsvári szalonna, pálpusztai sajt)

Taste of Hungary (sausage cream, duck crackling cream, roasted bacon, Pálpusztá cheese)

Венгерские деликатесы (нежный крем из колбас Csabai, утиный паштет, жареный бекон, сыр Палпуста)

1390 HUF



Tépett kacsahús kelkáposztával

Ripped duck meat with kale

Хрустящая утка с капустой

1450 HUF

Csebureki

Chebureks

Чебуреки

950 HUF

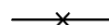


Roston sült libamáj kaláccsal és gombakrémmel

Grilled goose liver with milk-loaf and mushroom cream

Гусиная печень на гриле с булочками и грибным кремом

3650 HUF



Orosz gombás vagy csirkés Julienne

Russian mushroom or chicken Julienne

Жюльен с курицей или грибами

1350 HUF/1550 HUF

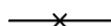
LEVESEK – SOUPS – СУПЫ

Fácán leves

Pheasant soup

Суп из фазана

1250 HUF



Gulyás leves

Goulash soup

Суп Гуляш

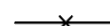
1550 HUF

Borscs leves

Borsch

Борщ

1350 HUF



Napi leves

Daily soup

Суп дня

1350 HUF



1000 JótEvo

HUNGARIAN CUISINE AND BEYOND
ВЕНГЕРСКАЯ КУХНЯ И НЕ ТОЛЬКО

FŐÉTELEK – MAIN DISHES – ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

Vadas szarvas szalvéta gombóccal

Venison with creamy vegetable sauce and dumplings

Оленина в сливочно-овощном соусе с кнедликками

3250 HUF



Libacomb lilakáposztás-céklás derelyével

Confit goose leg with red cabbage-beetroot filled pasta

Гусиная ножка конфи с красной капустой и свеклой

2950 HUF

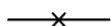


Lazac filé szárított paradicsomos rizzsel vagy koreai répasalátával

Salmon fillet with dried tomato rice or Korean carrot salad

Филе лосося с рисом с добавлением вяленых томатов или с морковью по-корейски

4150 HUF



Vörösboros vaddisznó pörkölt kapros-tejfölös tarhonyával

Wild boar stew with egg barley and dill sour cream

Рагу из кабана в красном вине с тархоней в сливочном соусе с добавлением укропа

3100 HUF



Gyermekeknek ajánljuk / For children / Рекомендуем для детей

Rántott csirkemell burgonyapürével

Fried chicken with mashed potatoes

Жареная куриная грудка с картофельным пюре

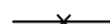
1350 HUF

Bárány- és marhahúsos Manti

Manti with beef and lamb

Манты с говядиной и бараниной

1850 HUF

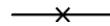


Pelmenyi 6 db/12 db/18 db

Pelmeni 6 pcs./12 pcs./18 pcs.

Пельмени 6 шт./12 шт./18 шт.

850 Ft/1250 HUF/1600 HUF



Bélszín steak sült tallér burgonyával

Beef steak with roasted potatoes

Стейк из говядины с печеным картофелем

6700 HUF

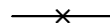


Fokhagymás mangalica tarja spenótos szélesmetélttel

„Mangalitsa” pig with garlic and spinach tagliatelle

Мангалица с чесноком и шпинатом

2750 HUF





1000 JótEvo

HUNGARIAN CUISINE AND BEYOND
ВЕНГЕРСКАЯ КУХНЯ И НЕ ТОЛЬКО

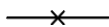
DESSZERTEK – DESSERTS – ДЕССЕРТЫ

Mákos guba tiramisu

„Tiramisu” with poppy seed

Тирамису по-венгерски с маком

950 HUF



Gundel palacsinta

Pancakes with walnut filling and chocolate sauce

Блинчики по-гундельски с ореховой начинкой и шоколадным кремом

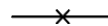
1350 HUF

Napoleon torta

Napoleon cake

Торт Наполеон

990 HUF



„JótEvo desszert”

„Benefactor dessert”

„Фирменный десерт JótEvo”

1000 HUF

AZ ALLERGÉN ÖSSZETEVŐKRŐL
ÉRDEKLŐDJÖN FELSZOLGÁLÓINKNÁL

ASK YOUR WAITER ABOUT ALLERGENIC
INGREDIENTS

ОБ АЛЛЕРГЕННЫХ КОМПОНЕНТАХ
ПОИНТЕРЕСУЙТЕСЬ У НАШИХ ОФИЦИАНТОВ