

SZÉK RESTAURANT & BAR

CSEMEGE TÁLAK - ELŐÉTELEK

Hargitai ízes tál 2 személyre (Best Of)	5.690 FT
Kamránk sajtjai, sonkák és szalámik vegyesen (1,3,7)	
Erdélyi sült padlizsánkrém és zakuszka(v)	2.990 FT
Erdély híres krémjei (1,3,7)	
Friss orda, tökmagolajjal, sült pácolt paprikával	2.990 FT
Első sajt, tökmagolaj espuma, balzsamecetes pácolt paprika (1,7)	
Hízott kacsamáj zsírjában, hideg lecsóval	4.890 FT
Zsírjában sült kacsamáj, sült paprikával, paradicsommal (9)	

LEVÉSEK

Csorbaleves húsgombóccal (Best Of)	2.290/3.290 FT
Tradicionális erdélyi leves (3,7,9)	csésze/tál
Tárkonyos bableves, füstölt csülökkel	2.490/3.290 FT
Gazdag raguleves, formázott csülökkel (7,9)	csésze/tál
Pirított burgonyakrémleves, sült káposztával(v)	2.290 FT
Selymes krémleves, ropogós zöldség textúrákkal (7,9)	

BÖJTÖS FOGÁSOK

Nudli, sült hagymás-káposztás morzsával, barna vajban pirítva	3.990 FT
Pirított nudli barna vajjal, hagymás káposztamorzsával, balzsamos hagymákkal (1,3,7)	
Érlelt sajtos karfiolgratin, pirított magokkal	3.990 FT
Karfiol szeletek sajtszóssal besütve, sült magokkal szórvá (1,3,7,8)	

ERDÉLYI GOURMET FŐÉTELEK

Gulyás-vetrece, sült gyökérzöldségekkel (Best Of)	7.990 FT
Hosszan sült Angus marha, gyökérzöldségekkel, petrezselymes burgonyával, gulyás jus-vel (6,9,10)	
Roston kacsamell, lilakáposzta krémmel, zsemeleroláddal, pácolt szilvával (Best Of)	5.990 FT
Rozé kacsamell, gyümölcsös káposztkrémmel, zsemeleroláddal (1,3,7)	
Tökmagos rántott csirkemell, teplisz bab rágúval, pácolt salátával	4.990 FT
Könnyed csirke étel, karakteres hagymás sült babokkal, marinált salátával (1,3)	
Konfitált báránycsülök, színes lencsefőzelékkel	7.690 FT
Csülök formázva, zöldséges, vörösboros színes lencsékkel (7,9,10)	
Rib eye steak, padron paprikával, vajas sült zellerrel, gyömbéres jusvel	13.990 FT
25dkg steak, sóval sült paprikával, zeller variációkkal (7,9,10)	
Miccs húshenger, sarvalt káposzta, mustárral (Best Of)	3.990 FT
Darált marhahús egyedi fűszerezéssel grillen sütve (1,3,7,9)	
Brassói sertésszűz pecsenye, sült burgonyával, ropogós hagymákkal (Best Of)	5.490 FT
Fokhagymás veloute, rose sertésszűz, sült téglaburgonya, poré és fokhagyma chips (6,10)	
Rakott burgonya, házi sült kolbázzsal, pácolt tojással	4.990 FT
Préselt burgonya gratin, piros paprikás olajban pácolt buggyantott tojás, grill kolbász (3,7,10)	
Töltött káposzta, füstölt kacsamell fátyollal (Best Of)	4.990 FT
2db szabolcsi töltélék savanyú káposztában, füstölt kacsamell szeletekkel (3,7)	
Páros lángos, füstölt csülökkel, erdélyi áfonya lekvárral, házi tejföllel	3.990 FT
Burgonyás tejfölös lángostészta, egyik fött füstölt csülökkel, a másik házi áfonyalekvárral (1,3,7,10)	

Budapest, 1061 Andrassy út 41.

szeketterem.hu // szekrestaurant.hu

1 - Glutén 2 - Rákfélék 3 - Tojás 4 - Halak 5 - Földimogyoró 6 - Szójabab 7 - Tej 8 - Diófélék 9 - Zeller 10 - Mustár 11 - Szezámmag 12 - Kén dioxid 13 - Csillagfürt 14 - Puhatestűek

A feltüntetett árak a helyben fogyasztásra vonatkoznak.
Áraink a 13,5%-os szervizdíjjal nem tartalmazzák.

Szekely Szekér kft., 1134 Budapest, Váci út 47. B. ép Adószám: 11680558-2-41 Cíjsz.: 01-09-296990

SZÉK RESTAURANT & BAR

HALAK

Vajban sous-vide lazacpisztráng, **5.690 FT**
fényezett téli zöldségekkel, tárkonyos hollandival

Lazac-pisztráng, serpenyős sárgacéklával, ságarépával, szárzellerrel és
szőlővel (4,7)

Fogas paprikás, sült juhtúrós puliszkával, **5.690 FT**
citrus tejföllel

Roston halfilé, pirított puliszkával, juhtúróval, citromnád infuzált
paprikásszósszal (1,3,4,7)

DESSZERTEK

Omlós almás pite, pörkölt dió fagylattal **2.290 FT**

Vaníliás krémes almás pite, dió fagylalittal (1,3,7,8)

Somlói desszert, tokajis mazsola krémmel **2.290 FT**
(Best Of)

Magyar desszert különlegesség, vaníliás krém, piskóta, rumos csokoládé
öntettel, pirított dióval, esszenciába ázott mazsolával (1,3,7,8)

Mák soufflé, kovászolt citromos, mázas **2.290 FT**
aszalt meggy

Egészmákos fehércsokoládés soufflé, citromos aszalt meggy raguval
(1,3,7,8)

Budapest, 1061 Andrassy út 41.

szeketterem.hu // szekrestaurant.hu

1 - Glutén 2 - Rákfélék 3 - Tojás 4 - Halak 5 - Földimogyoró 6 - Szójabab 7 - Tej 8 - Diófélék 9 - Zeller 10 - Mustár 11 -
Szezámmag 12 - Kén dioxid 13 - Csillagfürt 14 - Puhatestűek

A feltüntetett árak a helyben fogyasztásra vonatkoznak.
Áraink a 13,5%-os szervizdíjat nem tartalmazzák.

Szekely Székér kft., 1134 Budapest, Váci út 47. B. ép Adószám: 11680558-2-41 Cíjsz: 01-09-296990

SZÉK RESTAURANT & BAR

STARTERS

Hargita style cold plate, with cheeses hams and hungarian chorizos (Best Of) selection of cheeses, hams, and salamies (1,3,7)	5.690 FT
Transylvanian aubergine puree and zakuska(V) Famous creams of Transylvania (1,3,7)	2.990 FT
Fresh Orda cheese, pumpkin seed oil espuma marinated peppers with balsamic vinegar Young cheese, pumpkin seed espuma marinated peppers with balsamic vinegar (1,7)	2.990 FT
Duckliver in its own fat with roast peppers and tomatoes Duckliver fried in its own fat roast peppers and tomatoes (9)	4.890 FT

SOUPS

Csorba broth with meatballs (Best Of)	2.290/3.290 FT small/big
Classic transylvanian broth (3,7,9)	
Beans broth with pork shank and tarragon Gazdag raguleves, formázott csülökkel (7,9)	2.490/3.290 FT small/big
Potato soup with pan fried cabbage (v) Soup with toasted potatoes and pan fried cabbage textures (7,9)	2.290 FT

VEGETARIAN

Noodles with onion and cabbage crisps toasted in brown butter	3.990 FT
Toasted noodles with brown butter, onion and cabbage crisps, balsamic onions (1,3,7)	
Cauliflower gratin with mature cheese, and toasted nuts Cauliflower slices topped and baked with cheese sauce, and toasted nuts (1,3,7,8)	3.990 FT

MAIN DISHES

Gulyás-vetrece with fried root vegetables (Best Of) Slow cooked Angus beef, root vegetables, parsley potatoes, goulash jue(6,9,10)	7.990 FT
Roast duck breast with red cabbage puree, steamed bread roulade , marinated plum (Best Of) Rosé duck breast with fruity red cabbage puree (1,3,7)	5.990 FT
Deep fried chicken in pumpkin seed bread crumbs, with bean ragout and marinated salad Light chicken dish with delicious bean and onion ragout and marinated salad (1,3)	4.990 FT
Confit lamb shank with stewed lentil tricolour Shaped lamb shank, variety of vegetables, lentil tricolour cooked in red wine (7,9,10)	7.690 FT
Rib eye steak with padron peppers, buttery fried celeriac, ginger jus 250 grammes of steak, salted roast green peppers, variety of celeriacs (7,9,10)	13.990 FT
Miccs meat cylinder, pickled cabbage and mustard (Best Of) Traditionally spiced cylinder shaped grilled beef mince (1,3,7,9)	3.990 FT
Pork sirloin Brassó style with potatoe chips and onion crisps (Best Of) Veloute with garlic, rosé pork sirloin, fried potato dices, leek and garlic crisps (6,10)	5.490 FT
Layered potatoes with traditional fried sausages and poached eggs Pressed potatoe gratin, poached eggs in red pepper grind and oil marinade, grilled sausages (3,7,10)	4.990 FT
Stuffed cabbage wrapped around a duck breast veil (Best Of) Pair of Szabolcs county style stuffings in cabbage leaves, wrapped around a thin cut duck breast(3,7)	4.990 FT
Pair of sour dough, one with smoked pork shank, one with Transylvanian blueberry jam, and traditional sour cream Sour doughs of potato and sour cream, one with smoked boiled pork shank, one with traditional blueberry jam (1,3,7,10)	3.990 FT

Budapest, 1061 Andrassy út 41.

szeketterem.hu // szekrestaurant.hu

1 - Gluten 2 - Crustaceans 3 - Eggs 4 - Fish 5 - Peanuts 6 - Soybeans 7 - Milk 8 - Nuts 9 - Celery 10 - Mustard 11 - Sesame seeds 12 - Sulphur-dioxid 13 - Lupin 14 - Molluscs

The indicated prices concern consumption in the restaurant!
Please expect a 13,5% service fee being added to your bill!

Székely Szekér kft., 1134 Budapest, Váci út 47. B. ép Adószám:11680558-2-41 Cíjsz: 01-09-296990



SZÉK RESTAURANT & BAR

FISHES

Sous-vide sea trout in butter with glazed winter vegetables and tarragon hollandaise 5.690 FT

Sea trout, pan fried yellow beetroot, carrots, celery and grapes (4,7)

Pike perch stew garnished with sheep's cottage cheesy pollenta , citrusy sour cream 5.690 FT

Fish fillet with toasted pollenta, sheep's cottage cheese, lemon cane infused paprika sauce (1,3,4,7)

DESSERTS

Crumbly apple pie with toasted walnut ice cream 2.290 FT

Apple pie with custard and walnut ice cream (1,3,7,8)

Somlói sponge cake, raisin puree flavoured with Tokaj's dessert wine (Best Of) 2.290 FT

Hungarian dessert specialty, vanilla cream, sponge cake, with rum chocolate dressing, toasted walnuts, raisins soaked in essence (1,3,7,8)

Poppy seed souffle with fermented lemon, and glazed sun dried sour cherries 2.290 FT

White chocolate and poppy seed souffle with lemon and sun dried sour cherries (1,3,7,8)

Budapest, 1061 Andrásy út 41.

szeketterem.hu // szekrestaurant.hu

1 - Gluten 2 - Crustaceans 3 - Eggs 4 - Fish 5 - Peanuts 6 - Soybeans 7 - Milk 8 - Nuts 9 - Celery 10 - Mustard 11 - Sesame seeds 12 - Sulphur-dioxid 13 - Lupin 14 - Molluscs

The indicated prices concern consumption in the restaurant!
Please expect a 13,5% service fee being added to your bill!

Székely Szekér kft., 1134 Budapest, Váci út 47. B. ép Adószám: 11680558-2-41 Cíjsz: 01-09-296990