



I. Antipasti freddi:

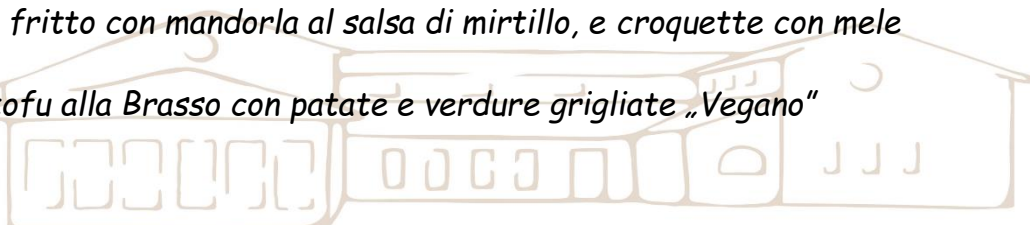
- | | |
|--|---------|
| 1. Bistecca alla tartara (un etto e mezzo di Angus) con verdure, con burro, e con pane tostato | 7.790.- |
| 2. Crema di melanzane con verdure fresche e pane tostato | 2.990.- |
| 3. Fegato grasso d'anatra fredda in ciotola vetro, con insalata mista fresca, e con pane tostato | 7.290.- |
| 4. Insalata Cesare alla Sasfészek con petto di pollo o con gamberi | 5.390.- |

II. Zuppe:

- | | |
|--|---------|
| 5. Zuppa fredda di frutta con panna montata, e con mandorla tostata | 2.790.- |
| 6. Zuppa di gallina alla Újház riccamente, con pasta di lúdgége o con tipici gnocchetti ungheresi | 2.790.- |
| 7. Zuppa di gnocchi di fegato con verdure cotte | 2.790.- |
| 8. Zuppa di crema al formaggio di cheddar con grissini | 2.690.- |
| 9. Zuppa di cipolle francese con formaggio grattugiato in tazza (0,3 l) con crostini di pane al condimento verde | 2.390.- |
| 10. Zuppa di pollo alla panna acida con limone | 2.890.- |
| 11. Zuppa di gnocchi di carne alla panna acida con verdure riccamente | 2.790.- |
| 12. Zuppa di gulasch con pasta pizzicata al paiolo | 3.990.- |

III. Piatti vegetariani:

- | | |
|--|---------|
| 13. Formaggi fritti variazioni (formaggio trappista, mozzarella, camembert) con contorni misti e salsa tartara | 5.390.- |
| 14. Zucchine fritte di tanti semi con contorni misti e salsa tartara | 4.990.- |
| 15. Camembert fritto con mandorla al salsa di mirtillo, e croquette con mele | 5.790.- |
| 16. Cubetti di tofu alla Brasso con patate e verdure grigliate „Vegano“ | 4.990.- |



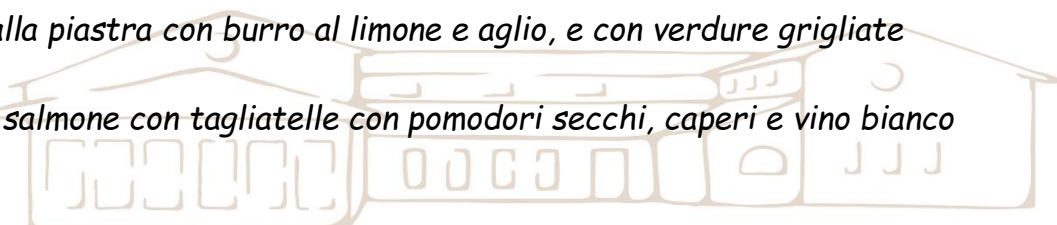


IV. Primi piatti:

17. Gnocchetti con ricotta di pecora e panna acida con pancetta croccante	3.690.-
18. Papardelle ricotta e panna acida con pancetta croccante	3.690.-
19. Tagliatelle al formaggio e panna acida	2.990.-
20. Gnocchetti al formaggio e panna acida	2.990.-
21. Tagliatelle ai semi di papavero	2.990.-
22. Gnocchetti ai semi di papavero	2.990.-
23. Spagetti alla bolognese con parmigiano (ragù di maiale e manzo)	5.490.-

V. Avventura nell'impero dei piatti di pesce:

24. Zuppa di carpa sfilettata	4.990.-
25. Zuppa di pesce gatto sfilettato	4.990.-
26. Zuppa di pesce misto (carpa e pesce gatto)	4.990.-
27. Pasta filini per la zuppa di pesce	790.-
28. Interitoria di pesce (1,5 etti di latte di pesce e pesce d'uovo)	1.990.-
29. Pesce gatto alla Bakonyi con papardelle ricotta e panna acida con pancetta croccante	6.490.-
30. Filetto di lucioperca alla griglia con tagliatelle aglio-olio-pepperoncino e pomodoro	6.990.-
31. Tagliatelle al ragù di Pesce gatto alla panna e vino bianco con gamberi grigliati e pomodori secchi con capperi picante	6.990.-
32. Tagliatelle al pomodoro piccante con olive e parmigiano con gamberi alla griglia	6.990.-
33. Filetto di pesce fritto con patate alla maionese	5.990.-
34. Trota intera al forno con patate al prezzemolo, insalata freschi con salsa allo yogurt	6.990.-
35. Salmone alla piastra con burro al limone e aglio, e con verdure grigliate	8.990.-
36. Filetto di salmone con tagliatelle con pomodori secchi, capperi e vino bianco	8.990.-



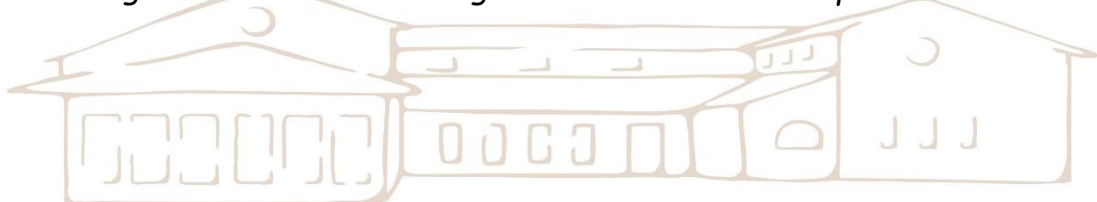


VI. Le specialità della casa nostra:

37. *Arrosto alla zingara di Sasfészek (cotoletta alla grigliata, capocollo di maiale aromatico, medalioni di filetto di maiale, pancetta fritta di Kolozsvár, con patate al forno, con insalata di cavolo e con il pepperone piccante, con aromatico sugo d'arrosto)* 6.990.-
38. *Torre di carne: Arrosto coppa di maiale, coscia di pollo disossate con pelle crocante, medalioni di filetto di maiale, una fetta di stinco di maiale croccante, fagioli al ragu con salsiccia e puré di patate alla cipolla* 6.990.-
39. *Petto d'anatra cotto al rosa, (sous-vide/cottura sottovuoto) gamba di anatra con timo, con puré di patate alla cipolla, mele cotta della casa, e con sugo d'arrosto* 8.990.-
40. *Petto di pollo alla griglia con ricotta fritta con verdure al burro e riso jasmine* 5.990.-
41. *Contrafiletto di manzo maturato al Lyon con patate al forno e sugo d'arrosto* 12.990.-
42. *Bistecca Angus con verdure alla griglia con timo, con patate al forno e con salsa al pepe* 14.990.-

VII. Sapori all'ungherese:

43. *Petto di pollo con gnocchetti ungheresi ai peperoni* 4.990.-
44. *Spezzatino di vitello con gnocchetti e panna acida* 5.490.-
45. *Stufato di ventriglio di pollo con gnocchetti e panna acida* 4.990.-
46. *Spezzatino di manzo con patate lesse* 5.490.-
47. *Spezzatino di agnello con patate lesse* 5.490.-
48. *Spezzatino di trippa con patate lesse* 5.490.-
49. *Spezzatino di cinghiale al vino rosso con gnocchetti con ricotta di pecora* 7.990.-





VIII. Secondi Piatti con pollo:

50. <i>Petto di pollo alla griglia con patate dolci al forno e insalata mista fresca</i>	5.290.-
51. <i>Petto di pollo in crosta al pepe con spaghetti o con gnocchi con salsa al formaggio e camembert alla griglia</i>	5.690.-
52. <i>Petto di pollo in crosta di pancetta con camembert alla griglia, con salsa al formaggio, e puré di patate</i>	6.490.-
53. <i>Petto di pollo ripieno formaggio feta e pomodori secchi in crosta di pancetta, e puré di patate</i>	6.490.-
54. <i>Petto di pollo ripieno mozzarella e pancetta con patate dolci al forno e insalata fresca</i>	6.490.-
55. <i>Cotoletta di coscia di pollo disossante con patate al prezzemolo e burro</i>	5.290.-
56. <i>Cotoletta di petto di pollo con patate fritte e salsa tartara</i>	5.290.-
57. <i>Coscia d'anatra croccante (2 pezzi) con puré di patate alla cipolla, e cavolo viola in padella con mirtillo</i>	8.490.-

IX. I cibi preferiti dai bambini:

58. <i>Bastoncini di pesce di Spongebob con puré di patate e maionese</i>	3.290.-
59. <i>Cotolette di pollo alla milanese preferita di Patrick, con patate fritte e maionese</i>	3.290.-
60. <i>Spaghetti alla Bolognese</i>	3.290.-
61. <i>Formaggio fritto di Topolino con patate fritte e maionese</i>	3.290.-





X. Secondi Piatti con maiale:

62. Arrosto alla Brasov	4.990.-
63. Cotoletta di lonza di maiale fritte con contorni misti e insalata di cetrioli al panna acida	4.990.-
64. Cotoletta Milanese gigante (3,5 etti) con patate al maionese e limone	7.590.-
65. Cotoletta di maiale al panko ripieno formaggio cheddar e peperone piccante jalapeno, e puré di patate	5.490.-
66. Medaglioni di filetto di maiale al Magyaróvár con prosciutto, funghi e mozzarella, e puré di patate	5.990.-
67. Filetto di maiale al panko ripieno con formaggio di capra con tagliatelle al pomodoro e olive piccante	6.490.-
68. Cordon Bleu (cotoletta di maiale farcita internamente con prosciutto cotto e formaggio) con patate aromatico, insalata di cavolo e salsa tartara	5.490.-
69. Ragú di maiale alla Bakony con gnocchetti e panna acida	5.490.-
70. Lonza di maiale con peperonata e patate al forno, con crosta di pancetta	5.490.-
71. Fette di stinco di maiale con pepperonata e panna acida al forno e puré di patate alla cipolla	6.490.-
72. Stinco di maiale croccante al ragú fagioli rossi e salamino piccante, con patate al forno	6.490.-
73. Stinco di maiale croccante all' aglio con cavolo bavarese, e puré di patate alla cipolla	6.990.-





XI. Grigliate miste di Sasfészek:

- 74. Piatto di Sasfészek per due persone:** (1 pz petto di pollo al panko ripieno di mozzarella e pancetta, 2 pz medalioni di filetti di maiale fritti, 2 pz filetti di maiale alla senape, 2 pz Stinco di maiale croccante all' aglio, 2 pz cavolfiore fritto, 2 pz funghi fritti, 2 pz formaggi fritti con contorni misti e salsa tartara) 15.490.-
- 75. Piatto di saziante per due persone:** (1 pz Cordon- Bleu di maiale, 2 pz medalioni di filetto di maiale Magyaróvár, 2 pz coscie d'anatra, 2 pz petto di pollo al pepe, 2 pz formaggi fritti, 2 pz zucchini fritti con patate al prezzemolo e salsa tartara) 17.490.-
- 76. Piatto dell'abbondanza:** (4 pz coscie di pollo allo griglia, 4 pz filetti di maiale alla senape, 4 pz cotolette di pollo alla milanese con sesamo, 4 pz mezza Petto di pollo ripieno mozzarella e pancetta al panko, 4 pz stinco di maiale, 4 pz involtini di pollo con pancetta, 4 pz pancetta fritta di Kolozsvár, 4 pz funghi fritti, 4 pz formaggi fritti, 4 pz cavolfiori fritti, patate al prezzemolo, cavolo viola in padella, puré di patate alla cipolla, riso con piselli, salsa tartara) 39.990.-
- 77. Cavalcata di pesci per due persone:** (1 pz trota intera al forno, 8 pz calamari anelli, 2 pz filetti di branzino al ferro, 2 pz filetto di carpa ai semi, 2 pz pesce gatto fritto, patate al prezzemolo, salsa tartara) 19.990.-



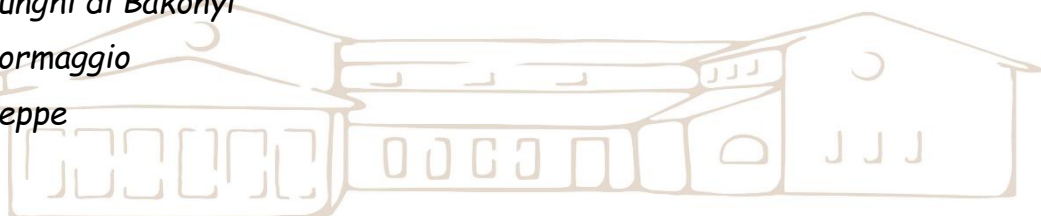


XII. Insalate:

78. <i>Insalata di pomodori</i>	1.490.-
79. <i>Insalata di cavolo</i>	1.290.-
80. <i>Insalata di cetrioli</i>	1.290.-
81. <i>Insalata mista (cavolo, cetrioli, pomodori)</i>	1.290.-
82. <i>Cetrioli sott'aceto</i>	1.290.-
83. <i>Cetrioli salati</i>	1.290.-
84. <i>Sottaceti (sottaceti misti fatti in casa)</i>	1.290.-
85. <i>Peperoni (piccante)</i>	1.290.-
86. <i>Insalata mista fresca con salsa allo yogurt o con aceto balsamico e olio di oliva</i>	1.790.-
87. <i>Insalata di patate alla maionese</i>	1.990.-

XIII. Contorni-salse:

88. <i>Verdure grigliate</i>	2.790.-
89. <i>Verdure al vapore</i>	1.790.-
90. <i>Cavolo viola in padella</i>	1.390.-
91. <i>Croquette con mele</i>	1.990.-
92. <i>Patate dolci al forno</i>	1.990.-
93. <i>Patate fritte</i>	1.590.-
94. <i>Patate al forno</i>	1.790.-
95. <i>Patate al prezzemolo</i>	990.-
96. <i>Puré di patate</i>	990.-
97. <i>Puré di patate alla cipolla</i>	990.-
98. <i>Patate lesse</i>	990.-
99. <i>Riso jasmine</i>	990.-
100. <i>Riso con piselli</i>	1.090.-
101. <i>Contorni misti (riso, patate fritte)</i>	1.290.-
102. <i>Tipici gnocchetti ungheresi</i>	790.-
103. <i>Tipici gnocchetti ungheresi con uova</i>	1.390.-
104. <i>Peperonata</i>	1.990.-
105. <i>Salsa tartara</i>	990.-
106. <i>Salsa ai funghi di Bakonyi</i>	1.490.-
107. <i>Salsa al formaggio</i>	990.-
108. <i>Salsa al pepe</i>	990.-





XIV: Dolci:

109. Gnocchi di Somló con salsa di cioccolato e panna montata	2.490.-
110. „Lütyü” ai semi di papavero al Sasfészek (pandora con semi di papavero)	2.790.-
111. Semolino al latte fritte con cannella e salsa calda di frutti di bosco	2.490.-
112. 2 pz crespelle al deiderio (cannella, cacao, marmellata, nutella, ricotta)	1.180.-
113. Crespelle all' amarena e papavero e salsa alla vaniglia	2.790.-
114. Muffin al cioccolato di casa con frutti rossi, con gelato alla vanilia e panna montata	2.990.-
115. Puré di castagne (Montebianco) con salsa di cioccolato e panna montata	2.490.-
116. Coppa di gelato, 2 palline di gelato con frutti freschi, con salsa di cioccolato e panna montata	2.990.-
117. Panna cotta al latte di cocco con salsa di frutti di bosco	2.290.-

Impacco: 150 - 250.-ft/pz

Vassoi in alluminio: 600 - 1.000.-ft/pz

Secchiello per zuppa: 750 - 1.500.-ft/pz

(Le mezze porzioni costano 70 % del prezzo intero.)

József Nemes
„Gerente”

Gábor Gömöri
„Gerente 2”

Roland Mészáros
„Capocuoco”

Direttore amministrativo: József Szilvási

*Azienda: Szilvási és Szilvási Kft.
6000 Kecskemét, Alsócsalános 3.*

I prezzi sono in fiorini e includono l’IVA

