

Price list – Preisliste

ColdStarters	
1	1840 Huf
2	2580 Huf
3	1580 Huf
4	1900 Huf
5	2860 Huf
6	3120 Huf
7	3700 Huf

Soups	
10	660 Huf
11	690 Huf
12	790 Huf
13	700 Huf
14	600 Huf
15	590 Huf
16	990 Huf
17	860 Huf
18	980 Huf
19	1290 Huf
20	950 Huf

WarmStarters	
30	750 Huf
31	1690 Huf
32	1980 Huf
33	1250 Huf
34	2360 Huf
35	1650 Huf

Fish	
40	3040 Huf
41	3040 Huf
42	90/1dkg Huf
43	3400 Huf
44	2400 Huf
45	2800 Huf
46	3750 Huf
47	3950 Huf
48	3780 Huf
49	3880 Huf
50	3200 Huf
51	3050 Huf

Poultry	
60	1990 Huf
61	2400 Huf
62	2520 Huf
63	2510 Huf
64	2310 Huf
65	2420 Huf
66	2500 Huf

Listinoprezzi – Liste des prix

67	2310 Huf
68	2500 Huf
70	2200 Huf
71	2340 Huf
72	2490 Huf
73	2100 Huf
74	2490 Huf
75	2510 Huf
76	2600 Huf
77	2290 Huf
78	3700 Huf
79	3900 Huf
80	3260 Huf

Pork	
90	2450 Huf
91	2350 Huf
92	2250 Huf
93	3560 Huf
94	2760 Huf
95	1900 Huf
96	1770 Huf
100	2620 Huf
101	2420 Huf
102	2660 Huf
103	3400 Huf
104	3500 Huf

Veal	
110	2780 Huf
111	3340 Huf
112	3360 Huf
113	2750 Huf
114	2850 Huf

Beef	
120	1780 Huf
121	3850 Huf
122	4290 Huf
123	3980 Huf
124	3840 Huf
125	3800 Huf
126	3970 Huf

Venison	
130	3880 Huf
131	4720 Huf
132	3600 Huf

Прайс-лист

Lamb	
140	5700 Huf
141	5700 Huf

Platter	
150	4800 Huf
151	4800 Huf

Vegetarian	
160	2020 Huf
161	2200 Huf
162	1500 Huf
163	1400 Huf
164	1700 Huf
165	1400 Huf
166	1750 Huf
167	950 Huf

Salads	
170	370 Huf
171	400 Huf
172	680 Huf
173	1250 Huf
174	520 Huf
175	500 Huf
176	550 Huf
177	880 Huf
178	1200 Huf
179	990 Huf

Desserts	
190	850 Huf
191	1020 Huf
192	1050 Huf
193	1300 Huf
194	700 Huf
195	800 Huf
196	700 Huf
197	750 Huf

Parfaits	
200	800 Huf
201	880 Huf
202	880 Huf

Cheese-Fruits	
210	1600 Huf
211	1610 Huf
212	1600 Huf
213	2200 Huf

Gombás
ANNO 1990
è t t e r e m
ANTIPASTI FREDDI

1 *Insalata mista con yogurt greco, e chele di crostacei impanate, fritte
insalata: insalata iceberg, cetrioli, pomodori, peperoni, cipolla rossa, erba cipollina*

2 *insalata di Tihi*

*petto di galletto su una base di verdure fresche (pomodori, cetrioli, peperoni, insalata iceberg),
con salsa allo yogurt ed aceto balsamico*

3 *Tacchino dello zio Louis su una base di insalata all'aceto balsamico
strisce di tacchino arrosto, insalata: insalata iceberg, pomodori, cetrioli, fagioli ed uovo sodo*

4 *Strisce di bistecca con insalata Michenka*

*Cetrioli, peperoni californiani, radicchio ed insalata iceberg conditi all'aceto balsamico, miele, ginger, e semi di
sesamo*

5 *Bistecca alla tartara, 16 dkg*

6 *Fegato d'oca freddo nel proprio grasso, tradizionalmente con contorno di pomodori,
cetrioli e cipolla rossa*

7 *Assaggio freddo per 2 persone su piatto di legno di un metro, possibile come secondo ...*

*Caprino alle noci, formaggio affumicato, ciccioli d'oca con cipolla rossa, salciccia, coppa affumicata, insalate
fresche,
con confettura di cipolla e puré di pera alla palinka (acquavite) (si raccomanda di accompagnarla con pagnottella
fresca al peperone)*

BRODI

10 *Brodo di carne con capelli d'angelo*

11 *Brodo di carne con gnocchetti di semolino*

12 *Brodo di carne con gnocchetti al fegato*

13 *Brodo di pollo alla Újházy*

14 *Brodo di zucchini al chili*

15 *Brodo di cipolla con formaggio gratugiato*

16 *Brodo alla crema di aglio, nascosto in pagnottella piccante, saporito con pezzettini di erba cipollina*

17 *Brodo al ragu di tacchino al dragoncello*

18 *Minestra di fagioli con carne affumicata, in coccio*

19 *Minestra di cinghiale alla panna acida, in coccio*

20 *Brodo di frutta con panna di fragole*

Accompagnato da una pallina di gelato alla vaniglia o fragola

ANTIPASTI CALDI

30 *Crépe alla Hortobágy (1pz)*

31 *Camembert impanato, con ananas e mirtilli fritti*

32 *Caprino involto in bacon, saporito con pepe nero, accompagnato con puré di pere alla palinka
(acquavite)*

33 *Crème Brulée al fegato d'oca con brios fresco, caldo*

34 *Fetta di fegato d'oca ai ferri, in fettine di mele arrostate, con salsa di Eger*

35 *Spiedino di Scampi ai ferri con salsa d'aglio, con strisce di carota fritte impanate alla birra*

PESCI

40 *Luccio alla Kárpáti con patate lesse al prezzemolo*

16 dkg, filetto di luccio del Balaton - Ungheria
Luccio ai ferri, con salsa alla panna, aneto, gamberetti, funghi

41 *Piatto misto di pesce, spinaci con la salsa al formaggio e patate al rosmarino*

16 dkg, filetto di luccio del lago Balaton - Ungheria

42 *Trota intera fritta alle spezie verdi*

Filetto di pesce di acqua dolce - Ungheria
Contorno da chiedere a parte,

43 *Siluro alla paprika con pasta alla ricotta*

16 dkg, filetto di pesce di acqua dolce - Ungheria

44 *Filetto di hec̄ marino, impanato all' Orly piccante,
con insalata iceberg insaporita all'erba cipollina e yogurt*

16 dkg, filetto di pesce di acqua di mare – Argentina

insalata: pomodori, cetrioli, insalata iceberg, erba cipollina (impanatura Orly piccante = impasto alla birra speziata)

45 *Filetto di gunnello con salsa allo zafferano insaporita con erba cipollina e panna,*

contorno: riso in salsa ajvar

16 dkg, filetto di pesce di acqua dolce - Vietnam

46 *Steak di salmone, con insalata mista condita con salsa allo yogurt e formaggio roquefort*

18 dkg, filetto di pesce di acqua dolce – Turchia

insalata: pomodori, cetrioli, peperoni, insalata iceberg

47 *Salmone sulla base di un ragu di gamberetti alla panna e spinaci,*

con verdure fritte e crocchette di patate

18 dkg, filetto di pesce di acqua dolce - Turchia

48 *Scampi ai ferri insaporiti all'aglio, con pasta alla verdura*

20 dkg, scampi - Danimarca

49 *Scampi impanati all'Orly piccante, con spaghetti all'aglio e gamberetti*

20 dkg, scampi – Danimarca

(impanatura Orly piccante = impasto alla birra speziata)

50 *Coscia di rana impanata con spaghetti ai crauti, panna ed origano*

18 dkg, coscia di rana - Indonesia

51 *Coscia di rana alla Provenç ai ferri, con salsa alla panna e limoncella,
contorno: patate al prezzemolo*

18 dkg, coscia di rana – Indonesia

PIATTI DI POLLAME

60 *Ali di pollo con dischi Tocini, con pomodori fritti ripieni di mozzarella al basilico,
con salsa di ricotta alla panna e menta*

61 *Pollo impanato alla birra e spinaci, con insalata condita alla menta e yogurt greco*

62 *Petto di pollo alle olive*

*Petto di pollo ai ferri, in ragu alle olive, porri, zucchine, origano, vino bianco, con pomodori freschi,
riso e frittelle di patate*

63 *Bocconcini di petto di pollo con funghi, in salsa di formaggio affumicato alla panna,
con rizi-bizi e crocchette di patate*

64 *Pollo alla Helena brutta*

Pollo fritto tra formaggio camembert e pere, con strapacica al ginger e menta

65 *Pollo impanato ripieno di banana al miele e chili, con fettine di patate al peperone*

66 *Tu lo ordini, noi ti offriamo, Tu lo mangi, noi scappiamo via per F.U.*

*Dischetti di pollo alle nocciole in salsa di mozzarella alla panna e pomodoro, contorno: pasta con verdure preparate in
padella*

67 *Pollo alla ghiotta, oppure „il prediletto delle donnine”*

Pollo ripieno di formaggio affumicato, bacon, ananas, „in pelliccia parigina” con rizi-bizi e patatine fritte

68 *Petto di galletto a' la zia Zsuzsi*

*Il pollo candidato al suicidio é stato affogato in salsa all'aglio e prugna secca, versandoci sopra le nostre fettuccine verdi alle
mandorle, per farla finire abbiamo seppellito in tocini all'aneto e ricotta di pecora.*



70 *Tacchino alle nocciole con verdure preparate in wok thai*

71 *Tacchino ripieno di funghi e cipolla, fritto in foglio, con salsa alla crema di carota insaporita al vino bi-
anco e spezie, contorno: riso con frittelle di ricotta e patate*

72 *Spiedino di pollame con insalata mista e salsa Tihí*

*„Impalamento” con patatine: petto di tacchino, petto di pollo, pancetta, cipolla, funghi,
per ungere serve una salsa Tihí allo yogurt, in cima ad un mucchio di pomodori, cetrioli, peperoni ed insalata iceberg*

73 *Delizia dei „cobold verdi” appassionati del pistacchio*

*steak di tacchino in ragu di frutta alla panna e pistacchio, con semi di pistacchio,
contorno: riso con frittelle di ricotta e di patate*

74 *Dischetti di tacchino al formaggio roquefort, con pomodori e formaggio affumicato,
contorno: riso e crocchette di patate*

75 *Fettine di tacchino in anelli di bacon, con salsa di fichi al vino bianco e panna,
contorno: riso e frittelle di patate*

76 *Petto di tacchino ripieno di formaggio camembert ed erba cipollina,
contorno: riso e patate steak speziate*

77 *Petto di tacchino ripieno di prugne secche, fritto in foglio, in salsa di arancia,
contorno: riso e frittelle di patate*

78 *Coscia di anatra alla Bácskai con bacon fritto*

*É finito sul piatto del nostro ospite „l'organo di moto” dell'anatra con bacon fritto e riso al pomodoro e peperone, incoronato
da fegato d'oca ai ferri (é una vera anatra „all'ungherese”, forse ci trovi anche delle lische)*



- 79** *Coscia di anatra croccante (2 pezzi), con crauti ai fichi e patate lesse con cipolla*
80 *Petto di oca „ben cresciuta” ai ferri, In salsa di crema bruciata e tocini alla verdura*

PIATTI PREPARATI DI CARNE DI MAIALE MARINATA

ció – Maiale inguaiato - commedia, pezzo teatrale in 7 atti

90 *Delizia del grande capo*

Cotoletta di maiale alla natur con tocini, cetrioli tritati allo yogurt, pomodori soffusi di ricotta e cipolla tritata

91 *Grigliata di maiale alla Dóka, di fama nazionale con insalata mista e cipolla rossa*

Arista arrosto, viene brasato a lungo in grasso di arrosto all'aglio e senape, offerto con contorno di fette di patate

92 *Cotoletta di maiale ripiena di fegato di pollo e di funghi, impanata*

Cotoletta impanata, ripiena di fegato di pollo e funghi speziati, contorno: ghocchi ai funghi, cipolle e uovo

93 *Delizia di Lagzi Lajcsi*

Cotoletta di maiale brasata, ripiena di fegato d'oca, con salsa alla tartara con pezzettini di prosciutto e cipolle, contorno: patatine e riso

94 *Gyros dell'anno 1990 – come piace agli abitanti di Lórinç*

Arista in concia al senape, cipolla e spezie, poi messa in tegame con funghi e pomodori, presentata con patatine, insalata tzatzki e pomodori freschi alla ricotta e cipolla

95 *„Fattaccio” di knedli slovacco*

Arista in grasso di arrosto con crauti lessi e salsa marrone con knedli indispensabili

96 *Stufato di stinco con patate al prezzemolo*



100 *Pezzettini di arrosto alla Ottakringer*

Filetto di maiale viene rosolato con cipolla, pezzetti di coppa affumicata, peperoni, pomodori, piselli, barbaforte grattugiato, poi mescolato con patate tagliate a forma di cerchi

101 *Filetto steak con funghi rosolati, offerti con tocini ad aneto e ricotta di pecora, e con gnocchi alle zucchine cotti in panna*

102 *Filetto Torre di Babele*

É un piatto a strati: tra fette di filetto sono messi zucchine, melanzane, pomodori, in cima formaggio affumicato colato al caldo, contorno: riso alle pere.

103 *Filetto di maiale alla Sombrero*

Quest'è la vendetta di tua suocera, pizzica, punge e morde, cioè é ragu di filetto alla messicana con fagioli infilato in pagnottella alla paprika, messo su piatto di legno coperto da patate speziate

104 *Ragu di filetto di maiale del Falciatore a due padelle in un unico piatto*

Nella padella sinistra ragu di filetto speziato rosolato con cipolla e salicce



Nella padella destra gnocchi di patate cotte in panna alla ricotta di pecora e bacon

PIATTI DI CARNE DI VITELLO

- 110** *Cotoletta alla milanese di vitello con patatine ed insalata mista*
111 *La parte migliore del vitello con funghi di bosco alla panna e cognac,
contorno: frittelle di patate e riso*
112 *Vitello al rosmarino con salsa alla panna e rosmarino, contorno: frittella di patate*
Carne di vitello al rosmarino involta in bacon, con peperoni, carote, sedano, porri e zucchine al vapore
113 *Filetto di vitello ai ferri alla Bacchus con riso e crocchette di patate*
Vitello tornato dalla baldoria di Bacchus in fanghiglia di salsa di uva
114 *Vitello steak con omelette alla garnela, contorno: patate steak e verdure arroste*

PIATTI DI CARNE DI MANZO

- 120** *Spezzatino di manzo al vino rosso con patate lesse*
121 *Pfeffer steak con crocchette di patate*
Filetto ai ferri a richiesta, con salsa di pepe verde alla panna e cognac
122 *Filetto di manzo e di vitello in „modo principesco”, con patate affettate*
Con peperonata cotta con fegato d'oca e funghi di bosco
123 *Filetto dello Chef*
*Ragu di filetto in salsa marrone con peperoni, pomodori, funghi, prosciutto e uva,
su schiacciata di uova al riso ed agli spinaci*
124 *Tournedos di filetto con pere affinate in vino rosso, ripiene di confettura di cipolla*
Offerto con gnocchi di patate cotte in panna alla ricotta di pecora e bacon
125 *Spiedino di filetto*
*Filetto infilato sullo spiedino con funghi e bacon, poi nascosti in palacinka ai crauti con sugo di arrosto speziato di
mandorle ed erba cipollina,
Contorno: riso allo zafferano incoronato di pezzettini di zucchine arrostiti*
126 *Filetto alla Olimpiade*
*Pane biscottato viene spalmato di crema piccante,
Mettendo in cima il filetto,
In salsa di formaggio vengono mescolate cipolline,
Versando sul filetto, prepariamo un panino imbottito.*
Contorno: patate di prima classe: Salicce, funghi, cipolle, pomodori, peperoni mescolati con pezzetti di patate speziati

PIATTI DI SELVAGGINA

- 130** *Sella di capriolo con frutti di bosco,
contorno: carote impanate alla birra e gnocchetti alla chili-cioccolata*
Dorso di capriolo arrosto a richiesta, con lamponi, mirtili e ribes cotti in vino rosso
131 *Dischetti di capriolo al bosco selvaggio, contorno: riso con pere e frittelle di patate e di ricotta*
È stato cacciato il capriolo dagli occhi strabici che non ha visto il cacciatore dagli alberi
Dischetti di capriolo all'inglese ai ferri con bacon, cipolle e funghi di bosco fritti, con salsa di mirtili al cognac
132 *Ragu di filetto di cervo di Gemenci cosparso di nocciole,
contorno: strapacica alla ricotta di pecora*



PIATTI DI AGNELLO DELLA NUOVA ZELANDA

140 Cotoletta di agnello della Nuova Zelanda con il proprio sugo d'arrosto,
contorno: strisce di verdure miste infilati in palacinka ai crauti

141 Cotoletta d'agnello greca

L'agnellino greco ai ferri, in salsa piccante al timo, aglio e pomodoro, con riso greco: riso con salciccia, peperoni, pomodori ed olive

150 PIATTO DI LEGNO PER 2 PERSONE No1.

Pezzetti di coppa affumicata impanati alla birra, cotoletta speziata e marinata ai ferri, carne di pollame ai funghi e bacon, tonno impanato, patate steak, riso, verdure arroste, con una coppetta di salsa piccante

151 PIATTO DI LEGNO PER 2 PERSONE No2.

Gli animali sul piatto sono volontari, e non è successo niente di brutto con loro... non molto...

Il filetto di maiale è stato messo in impasto alla birra, aglio e spinaci e poi fritto,

Il tacchino è ripieno di formaggio e prosciutto, poi impanato,

Il gralletto è finito ai ferri

Sono accompagnati con riso al granoturco latteo, verdure preparate in wok, e patate al prezzemolo

SAPORI DELLA CUCINA VEGETARIANA

160 Funghi all'aglio in impasto alla birra e spinaci, contorno: patatine e salsa piccante

161 Formaggio trappista fritto con patatine e salsa tartara

162 Quattro broccoli impanati con un mucchio di palacinka speziato, con salsa alla panna e spinaci

163 Gnocchi vegetariani

Gnocchi bolliti in panna alle zucchine, porri e timo, incoronati di carore fritte in impasto alla birra

164 Piatto di verdure Mediterraneo con mozzarelle e riso speziato

Friggiamo verdure di vario tipo in una grande padella, poi lo battezziamo Mediterraneo perché suona bene

165 Palacinka ai spinaci spessa, ripiena di funghi, uovo e peperoni californiani

Con salsa fredda piccante di peperoni ai pomodori

166 Piatto vegetariano

Funghi fritti, formaggio fritto, fettine di cipolla frita con verdure ai ferri

167 Strapacica alla ricotta di pecora

INSALATE

170 Insalata casalinga di crauti

171 Peperoni sott'aceto

172 Insalata mista fresca

173 Insalata Greca al contadino

178 Insalata mista con dressing Roquefort

174 Insalata di cetrioli

175 Cetrioli sott'aceto

176 Insalata di pomodoro con cipolle

177 Insalata Tzatziki

179 Insalata mista allo yogurt ed erba cipollina (pomodori, cetrioli, peperoni, cipolla rossa, insalata iceberg)

DESSERTS

190 Zuppa inglese

191 Zuppa inglese al gelato

Un po' di zuppa inglese, un po' di gelato, per Lei Signora, con vaniglia e noci

192 Brownie alle mandorle, noci e cacao, con budino alla cioccolata e con gelato ai pistacchi

193 Strudel caldo alla mela e mandorle, con salsa fredda alla cannella e con gelato ai noci

194 Bricciole del cesare con marmellata di albicocca

195 Gnocchetti ai noci ed arancia in salsa alla nutella

196 Suflé di cioccolata con budino di cioccolata

197 Montebianco

PARFÉ

200 Tiramisu parfé

201 Parfé al cioccolato e vaniglia

202 Parfé all'amarena e yogurt

FORMAGGI – FRUTTA

Si offrono pane, pane biscottato, brios o pagnottella piccante, secondo richiesta, ai formaggi

210 Formaggio affumicato alla griglia con pere alla miele, con 4cl aszú di Tokaj a 5 puttony

211 Pecorino con insalata mista condita con erba cipollina e yogurt

212 Palline di mozzarella ricoperte di noci grattugiati, con insalata greca allo yogurt

213 Piatto di formaggi per una persona su piatto di legno

Formaggio marmoreo, formaggio affumicato, camembert, formaggio trappista, pecorino, burro, noci, cipolla rossa, mele



I prezzi del menu sono indicati in fiorini!

I prezzi dei piatti includono anche il prezzo del contorno!

Su richiesta dagli ingredienti a disposizione siamo pronti a prepararVi anche altri piatti!

Nel caso di pagamento da effettuare con carta di credito o assegno si prega darne preavviso!

E-mail: gombasetterem@enternet.hu

www.gombasetterem.hu

Proprietario:
Famiglia Gombás

Prenotazioni:
061/2911-789

Organizzatore di eventi:
Ifj. Gombás András
06-70/585-6868

Chef:
Fucskár Zoltán