

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

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- 1** Микс-салат «Греческий» с йогуртом и свежезажаренными клешнями краба в панировке
салат: листья салата Айсберг, огурцы, помидоры, зелёный перец, красный лук, шнитт-лук
- 2** Салат «Птихи» - жареная куриная грудка на «подстилке» из свежих овощей (помидоры, огурцы, зелёный перец, листья салата Айсберг), с соусом из бальзамного уксуса и йогурта
- 3** Индейка а ля «Дядюшка Луи» на «подстилке» из свежих овощей с бальзамным уксусом
полоски мяса индейки, зажаренные на гриле, салат: листья салата Айсберг, помидоры, огурцы, фасоль и отварное куриное яйцо
- 4** Полоски говяжей вырезки с салатом «Мишенька»
микс огурцов и калифорнийского перца с листьями салата радичио и Айсберг, заправленный бальзамным уксусом, мёдом, имбирем, кунжутными семенами
- 5** Бифштекс по-татарски, 160 грамм
- 6** Холодная гусиная печень в собственном жиру, изготовленная традиционным способом, подаётся с помидорами, огурцом и красным луком
- 7** Ассорти из венгерских закусок на 2 персоны, сервированное на метровом деревянном подносе,
его можно отведать и в качестве второго блюда...
ореховый козий сыр, копчёный сыр, гусиные шкварки с красным луком, колбаса, копчёная свиная шейка, свежий салат, подаётся с вареньем из лука и приправленным палинкой пюре из груш (рекомендуем употреблять со свежим горячим хлебом, приправленным красным перцем)

СУПЫ

- 10** Мясной бульон с вермишелью
- 11** Мясной бульон с манными клецками
- 12** Мясной бульон с клецками из печени
- 13** Куриный суп а ля «Уйхазы»
- 14** Суп с чили и цуккини
- 15** Суп луковый с тёртым сыром
- 16** Посыпанный свежим шнитт-луком чесночный суп-пюре, заправленный в «разъярённую»
(приправленную красным перцем) тигровую булочку-горшочек
- 17** Суп-рагу из индейки с эстрагоном
- 18** Суп фаселевый с копчёным мясом, в глиняном горшочке
- 19** Суп из дикого кабана со сметаной, в глиняном горшочке
- 20** Суп из лесных ягод со взбитым земляничным кремом
(с дополнительной порцией - 1 шарик - ванильного или клубничного мороженого)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- 30** Мясные блинчики с приправленным красным перцем сметанным соусом а ля «Хортобади» (1 штука)
- 31** Сыр камамбер жареный в панировке во фритюре, с поджаренными ананасом и клюквой
- 32** Запечённый козий сыр, обёрнутый беконом и посыпанный чёрным перцем, подаётся с разведённым палинкой грушевым пюре
- 33** Гусиная печень «Крем-брюле» с горячей булочкой домашней выпечки
- 34** Зажаренные на гриле кусочки гусиной печени, подаются на кружках жареного яблока с соусом «Эгри»
- 35** Зажаренный на гриле шашлык из креветок с чесночным соусом,

подаётся с запечённой в тесте на пиве морковкой

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

40 Судак а ля «Карпати», с посыпанным свежей петрушкой картофелем

филе судака с озера Балатон (Венгрия), 160 грамм

судак на гриле, подаётся с соусом на сливках, приправленном укропом, креветками и грибами

41 Запеканка из рыбы и шпината, подаётся с сырно-сливочным соусом и картофелем с розмарином

филе судака с озера Балатон (Венгрия), 160 грамм

42 Форель, зажаренная целиком с зеленью и пряностями: 90 форинтов/100 грамм

филе пресноводной рыбы (Венгрия)

гарнир заказывается отдельно

43 Туляш из сома, подаётся с отварной лапшой с творогом, свиными шкварками и сметаной

филе пресноводной рыбы (Венгрия), 160 грамм

44 Филе хека в острой панировке а ля «Орли», подаётся с листьями салата Айсберг, приправленными

йогуртом и шнитт-луком

филе морской рыбы (Аргентина), 160 грамм

салат: помидоры, огурцы, салат Айсберг, шнитт-лук

(острая панировка а ля «Орли» = тесто на пиве с пряностями)

45 Филе маслюка со сливочным шафрановым соусом и шнитт-луком, гарнир – приправленный айваром

рис

филе пресноводной рыбы (Вьетнам), 160 грамм

46 Стейк лосося, подаётся с микс-салатом и дрессингом из йогурта и сыра Рокфорт

филе пресноводной рыбы (Турция), 180 грамм

салат: помидоры, огурцы, зелёный перец, салат Айсберг

47 Лосось, «спящий» на «подстилке» из сливочно-шпинатного рагу из крабов, подаётся с миксом из

жареных овощей и картофельными крокетами

филе пресноводной рыбы (Турция), 180 грамм

48 Креветки на гриле с чесноком, подаются с овощной лапшой

хвостики крабов (Дания), 200 грамм

49 Креветки в острой панировке а ля «Орли»,

подаётся со спагетти с чесночным соусом и мелкими креветками

хвостики крабов (Дания), 200 грамм

(острая панировка а ля «Орли» = тесто на пиве с пряностями)

50 Лягушачьи ножки, подаются со спагетти с капустой, сливками и орегано

лягушачьи ножки (Индонезия), 180 грамм

51 Лягушачьи ножки по-провансальски, на гриле, с соусом из лимонной мелиссы на сливках, подаётся с приправленным свежей рубленой петрушкой картофелем
лягушачьи ножки (Индонезия), 180 грамм

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

60 Цыплячьи крылышки с картофельными оладьями (тёртиками), фаршированными моцареллой и базиликом помидорами, и со сливочным соусом из рикотты с мятой

61 Цыплёнок в шпинатовом тесте на пиве, с салатом под соусом из греческого йогурта с мятой

62 Куриная грудка с маслинами

куриная грудка на гриле, с заправленным белым вином рагу из маслин, лука-порая, цуккини и орегано, подаётся со свежими помидорами, рисом и картофельными пончиками

63 Кусочки куриной грудки с грибами, под соусом из копчёного сыра, подаётся с миксом из риса и зелёного горошка и с картофельными крокетами

64 Цыплёнок а ля «Некрасивая Елена»

цыплёночек, зажаренный в тисках объятий груши и камамбера, подаётся с имбирно-мятными стравачками (словацкими галушками)

65 Цыплёнок в панировке, начинённый бананом с мёдом и чили, подаётся с нарезанным кружками картофелем

66 Ты закажешь. Мы обслужим. Ты попробуешь. Мы убежим...

медальоны из курицы с арахисом, в сливочно-томатном соусе с моцареллой, подаётся с поджаренными на сковороде макаронами с овощами

67 Лакомство из курятины для гурманов или любимое блюдо дамочек

фаршированная копчёным сыром, беконом и ананасом курочка в «парижской норковой шубке» (то есть панированная парижским способом), подаётся с миксом риса и зелёного горошка и картофелем фри

68 Куриная грудка а ля «Пётушка Жужи»

эту курочку мы залили чесночным соусом на черносливе, повесили её на шею миндальную зелёную лопу, а на стол подаём с приправленными брынзой и укропом картофельными оладьями



70 Индейка в арахисе с поджаренными в тайском воке овощами

71 Запечённая в фольге индейка, фаршированная грибами с луком, с приправленным пряностями и белым вином кремовым соусом из моркови, подаётся с рисом и картофельно-творожными пончиками

72 Шашлык из птицы, подаётся с микс-салатом и соусом «Пихи»

нанизанные на шампур вместе с кубиками картофеля кусочки грудок индейки и цыплёнка, бекона, кружки лука и грибов, политые йогуртным соусом «Пихи», подаются с помидорами, огурцом и листьями салата Айсберг.

73 Лакомство для любителей фисташек

стейк индейки с фруктовым рагу на сливочно-фисташковом соусе и зёрнами фисташек, подаётся с картофельно-творожными пончиками и рисом

74 Запечённые с помидорами и копчёным сыром чебуреки с индюшкой и сыром Фокфорт, подаются с рисом и картофельными крокетами

75 Брусочки мяса индейки в колечках бекона, со сливочно-винным соусом из инжира, подаётся с рисом и картофельными пончиками

76 Грудка индейки, начинённая сыром камамбер и шнитт-луком, подаётся с рисом и картофелем со специями

77 Запечённая в фольге индейка с начинкой из чернослива, в апельсиновом соусе,

Ресторан

Гомбаш

основан в 1990 году

подаётся с картофельными пончиками и рисом

78 Утиная ножка а ля «Бачкаи» с беконовыми чипсами

на тарелку наших гостей подаётся утиная ножка с беконовыми чипсами и миксом риса и лечо, увенчанном запечённой на гриле гусиной печенью (это настоящий венгерский рецепт утки!)

79 Хрустящие утиные ножки, подаются с приправленной инжиром капустой и тёртым картофелем с луком

80 Маринованная на бамперах, хранившаяся в гараже гусиная грудка, без повреждений и царапин, зажаренная на гриле, со сливочно-карамельным соусом, подаётся с овощными картофельными оладьями (тёртиками)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МАРИНОВАННОЙ СВИНИНЫ

то есть – Свинья в беде (игра слов: в маринаде) – комедия, ретро памфлет в 7 актах

90 Любимое блюдо босса

стейк из филе свиной вырезки с картофельными оладьями, тёртыми огурцами в йогурте и посыпанными творогом помидорами с луком

91 Прославившееся по всей Венгрии барбекю из свинины а ля «Дока», с микс-салатом из свежих овощей и нарезанным красным луком

жареная свиная отбивная, основательно протушенная в обильной чесночно-горчичной подливке, подаётся с нарезанным кружками картофелем

92 Свиная отбивная в панировке, начинённая куриной печенью и грибами

зажаренная в панировке свиная отбивная, начинённая куриной печенью со специями и грибами, подаётся со смешанными с грибами и луком яичными клёцками

93 Любимое лакомство Лагзи Лайчи (популярный эстрадный певец Венгрии)

свиная отбивная, начинённая гусиной печенью с подливкой из бекона, лука и майонеза, подаётся с картофелем фри и рисом

94 Гирос по рецепту 1990 года – как он полюбился жителям района Лёринц г. Будапешта

свиная отбивная, выдержанная в луково-горчичном маринаде со специями, затем зажаренная с грибами с помидорами, подаётся с картофелем фри, салатом цацки и свежими помидорами с луком и творогом

95 Разборка со словацкими кнедликами

свиная отбивная, тушёная в коричневой подливке с капустой, и конечно же кнедлики

96 Туляш из свиного окорока, подаётся с поджаренным на сливочном масле картофелем со свежей петрушкой



100 Жаркое «Оттакрингер»

жаркое из свиной вырезки прожаривается на луке вместе с кубиками копченой свиной шейки, зелёным перцем, помидорами, зелёным горошком и тёртым хреном, перемеживается с порезанным кружками картофелем

101 Стейк из вырезки с жареными грибами, укропом и картофельными оладьями с укропом и брынзой, и с отваренными в молоке нудлями с цукцини

102 Вавилонская башня из вырезки

Ресторан Гомбаш

основан в 1990 году

это слоёное блюдо: куски вырезки прокладываются слоями (снизу вверх): цуккини, баклажана, помидор, сверху башня поливается горячим копчёным сыром, а снизу подкрепляется рисом с грибами

103 Свинная вырезка «Сомбреро»

это месье тёщи: щиплет, колется и кусается, а на самом деле это мексиканское фасолевое рагу из свиной вырезки, в горшочке из булочки с красным перцем, который подаётся на покрытом кружками картофеля деревянном блюде

104 Поджаренное на двух сковородках рагу из вырезки а ля «Ларень-косарь», подаваемое на одной тарелке на сковородке по левую руку свиная вырезка основательно прожаривается вместе с луком, колбасой и специями на сковородке по правую руку в сливках с брынзой и беконом отвариваются картофельные клёцки

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

110 Шницель по-венски, подаётся с картофелем фри и микс-салатом из свежих овощей

111 Филе телятины с лесными грибами на сливках и бренди, подаётся с картофельными пончиками и рисом

112 Телятина с розмарином и сливочно-розмариновой подливкой, подаётся с картофельными пончиками телятина в розмарине, обёрнутая беконом, с тушёным зелёным перцем, морковкой, сельдереем, луком-пореем и цуккини

113 Вырезка телятины на гриле а ля «Бахус», подаётся с рисом и картофельными пончиками молодой телок, завалившийся в виноградную подливку после возвращения с вечеринки у Бахуса

114 Стейк из телятины и омлет с креветками, подаётся с жареным картофелем и овощами

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

120 Гуляш из говядины с красным вином, подаётся с отварным картофелем

121 Стейк «Пфеффер» с картофельными крокетами вырезка на гриле, поджаренная по вкусу заказчика, с соусом из зелёного перца на сливках и бренди

122 Вырезка говяжья и телячья по-царски, подаётся с нарезанным кружками картофелем со свежим лечо, запавленным гусиной печенью и лесными грибами

123 Говяжья вырезка а ля «Шеф»

рагу из говяжьей вырезки в коричневой подливке, с помидорами, грибами, беконом и виноградом, подаётся на яичной лепёшке со шпинатом и рисом

124 Филейная вырезка Шурнедос, с маринованной в красном вине грушей, начинённой вареньем из лука подаётся с картофельными клёцками, отваренными в сливках на брынзе и беционе

125 Шашлык из филейной вырезки

вырезка, нанизанная на шампур вместе с грибами и беконом, а затем обваленная в блинной массе на капусте, с миндальной подливкой и шнитт-луком, в качестве гарнира подаётся шафранный рис, увенчанный запечёнными с мясной подливкой ломтиками цуккини

126 Филейная вырезка «Олимпийская»

гренки смазываем пикантным кремом,
кладём на них вырезку,
в сырный соус примешиваем сборную из жемчужного лука,
поливаем им вырезку,
и готовим из них бутерброд,
обкладываем его пятикольцовым картофелем;

режем кружками сосиски, репчатый лук, помидоры, зелёный перец, картофель, и готовим из них микс

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ДИЧИ

130 Хребёт олений с лесными ягодами, подаётся с морковью, запечённой в тесте на пиве,
и нудлями с чили и шоколадом

олений хребёт, прожариваемый по желанию клиента, с тушёным в сладком красном вине миндалем, красной смородиной и ежевикой

131 Мясо оленя в стиле «Пуща-лесная», с рисом, грушей и картофельными творожными пончиками
а именно, на столе косою олень, не заметивший притаившегося за деревом охотника, олений стейк в английском стиле на гриле, поджаренный с беконом, луком и лесными грибами, под приправленным бренди клюквенным соусом

132 Посыпанное арахисом рагу из вырезки оленя из лесов региона Геменц,
подаётся со трапачками (словацкими галушками) и брынзой

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ НОВОЗЕЛАНДСКОЙ БАРАНИНЫ

140 Отбивные котлеты из новозеландской баранины в собственной соку,
подаются с миксом из овощной соломки, запечённом в блинном тесте

141 Баранья отбивная по-гречески

Штоталикос Мопедос, мчащийся на мопеде со 120-километровой скоростью ягнёнок-грек, поджаренный на гриле, с острым, приправленным тимьяном и чесноком томатным соусом, подаётся с рисом по-гречески: с колбасой, зелёным перцем, помидорами и маслинами

150 БЛЮДО №1 НА 2 ПЕРСОНЫ (подаётся на деревянном подносе)

кусочки копчёной свиной шейки, зажаренные в тесте на пиве, маринованная в свециях свиная отбивная на гриле, шампур из птицы с грибами и беконом, жареный во фритюре панированный тунец, жареные дольки картофеля и овощи,
а также мисочка пикантного соуса

151 БЛЮДО №2 НА 2 ПЕРСОНЫ (подаётся на деревянном подносе)

Присутствующие на подносе животные принимают участие на добровольной основе, в процессе
изготовления они остались...почти что ...

целыми и здоровыми

свиную вырезку мы не жарили в шпинатно-чесночном тесте на пиве,
индейку не фаршировали сыром и беконом, и уж конечно не обваливали её в панировке и не жарили во фритюре,
курицу не клали на гриль,
а уж рис с кукурузой, жаренные на сковороде вок овощи и картофель с петрушкой и вообще просто обман

БЛЮДА ВЕГЕТАРИАНСКОЙ КУХНИ

160 Приправленные чесноком грибы, изжаренные во фритюре в шпинатном тесте на пиве, подаются с
картофелем фри и пикантным соусом

161 Панированный сыр траппист, жаренный во фритюре, подаётся с картофелем фри и татарским
соусом

162 Четыре панированных брокколи с небольшой горькой блинов со специями и сливочно-шпинатным
соусом

163 Вегетарианские нудли

нудли с цуккини и луком-пореем, отваренные в сливках с тимьяном, которые увенчивает зажаренная в тесте на пиве
морковка

Ресторан
Гомбаш

основан в 1990 году

164 Средиземноморское блюдо из овощей и моцареллы, подаётся с рисом со специями
Различные овощи жарим на большой сковороде, и называем их Средиземноморскими, потому что это хорошо звучит...

165 Толстые шпинатные блины, начинённые грибами с куриным яйцом и калифорнийским перцем
подаются с острым холодным томатно-перцовым соусом

166 Вегетарианское блюдо
зажаренные во фритюре панированные грибы, сыр, кружочки лука, подаются с овощами на гриле

167 Страпачки (словацкие галушки) с брынзой

САЛАТЫ

170 Салат из капусты по-домашнему

171 Зелёный перец в уксусном маринаде

172 Микс-салат из свежих овощей

173 Крестьянский салат по-гречески

178 Микс-салат с дрессингом на сыре Фокфорт

179 Йогуртный микс-салат со шнитт-луком (помидоры, огурцы, зелёный перец, красный лук, листья салата
Айсберг)

174 Огуречный салат

175 Огурцы маринованные, десертные

176 Салат из помидор с луком

177 Салат цацки

ДЕСЕРТЫ

(все десерты мы изготавливаем в нашем ресторане)

190 Галушки «Шомлаи»

191 Мерзлячка «Шомлаи»

немного галушек «Шомлаи», немного мороженого, небольшой пир, а для дам – с ванилью и грецкими орехами

192 Миндально-орехово-шоколадный десерт Брауни с шоколадным пудингом и фисташковым мороженым

193 Горячий яблочно-миндальный штрудель с холодным соусом из корицы и ореховым мороженым

194 Десерт Кайзершмаррн (австрийские блинчики) с абрикосовым вареньем

195 Орехово-апельсиновые нудли с соусом из нутеллы

196 Шоколадное суфле с шоколадным пудингом

197 Пюре из каштанов со взбитыми сливками

ПАРФЕ

200 Парфе тирамису

201 Шоколадно-ванильное парфе

202 Вишнёво-йогуртное парфе

СЫРЫ – ФРУКТЫ

к сыру по желанию клиента подаём хлеб, гренки, миндальную булочку или тигровую булку

210 Копчёный сыр, поджаренный на гриле с медовой грушей, 4 сантиметра вина Асу 5 путтоней

211 Козий сыр с микс-салатом, с приправленным шнитт-луком йогуртным соусом

212 Обваленные в грецких орехах шарики моцареллы, с салатом, заправленным греческим йогуртом

213 Ассорти из разных сортов сыра на 1 персону, подаётся на деревянном блюде
мраморный сыр, копченый сыр, камамбер, сыр трапист, козий сыр, сливочное масло, орехи, лук, яблоки



Ресторан
Гомбаш

основан в 1990 году

Цены меню указаны в венгерских форинтах!

Цены блюд включают стоимость гарнира!

По желанию гостей мы приготовим и другие блюда из имеющихся в распоряжении ингредиентов!

*Просим наперед заявлять о намерении производить оплату
кредитной карточкой или чеком!*

E-mail: gombasetterem@enternet.hu

www.gombasetterem.hu

*Собственник:
семья Гомбаш*

*Заказ стола:
361/2911-789*

*Организатор банкетов
Гомбаш Андраш младший
36-70/585-6868*

*Шеф-повар
Фучкар Золтан*