

Előételek

Starters / Vorspeisen / Antipasti

Hungaricum a javából

**(Főtt füstölt mangalica csülök,
libatepertő, retro körözött)**

890.-

The best of Hungary (cooked smoked leg of mangalica pork, fried goose fat, old fashioned cottage cheese spread)

Das Beste von allen Hungaricum (gekochte, geräucherte Hachse vom Mangalica- Schwein, Gänsegriebe, gewürzter Schafkäse auf Retro Art)

Specialità d'Ungheria (zampone di 'mangalica' cotto e affumicato, lardo d'oca, formaggio condito di vecchio stampo)

Cézár saláta parmezánforgácsokkal

790.-

Caesar salad with parmesan shavings

Caesar Salat mit Parmesane-Schnipfel

Insalata 'Cesare' con parmigiano

Cézár saláta parmezánforgácsokkal, grillezett csirkemellel

1290.-

Caesar salad with parmesan shavings and grilled chicken breast

Caesar Salat mit Parmesane-Schnipfel und Hühnerbrustfilet vom Grill

Insalata 'Cesare' con parmigiano e petto di pollo alla griglia

Marha bélszín tatárbifsztek roppanós zöldségekkel

950.-

Steak tartare with crunchy vegetables

Beefsteak á la tartar mit knackigen Gemüsen

Bistecca alla tartara con verdure fresche

Cserépedényben tálalt csipkebogyós májpástétom pirított magvakkal

950.-

Rosehip flavoured liver pâté with roasted seeds, served in pot

Leberpastete mit Hagebutte und gerösteten Körner im Töpfergut serviert

Pâté di fegato con rosa canina e semi tostati in scodella di terracotta

Hortobágyi palacsinta **650.-**

Pancakes with minced meat and sauce á la Hortobágy style

Palatschinken auf Hortobágyer Art

Crêpes ripieni alla Hortobágy

Tihanyi camembert sajt rántva áfonyamártással, burgonyapürével **790.-**

Fried Tihany camembert cheese with blueberry sauce and mashed potatoes

Panierte Tihanyer camembert Käse mit Blaubeersöße und Kartoffelpüree

Formaggio camambert 'Tihany' fritto con salsa di mirtillo e purè di patate

Vajas tésztakosárban sült bazsalikomos lazac, trombitagomba mártással **950.-**

Basil salmon baked in buttered pastry basket, served with black chanterelle sauce

Im Butterteigkörbchen gebratener Lachs

mit Basilikum und „Totentrompeten“-Pilzsauce

Salmone con basilico fritto in pasta frolla, con salsa di trombetta dei morti

Levesek

Soups / Suppen / Zuppe

Parasznénje tyúkhúslevese vele főtt minden jóval **650.-**

Auntie's chicken soup with all the goodness

Hühnersuppe von der Bauertante reich an den besten Fleischstückchen

Brodo di pollo della zia con tutte le bontà

Szegedi tüzes marhagulyás leves csészében / bográcsban **390.-**
680.-

Spicy beef goulash soup from Szeged in a cup or in a pot

Szegediner feurige Gulaschsuppe vom Rind in Tasse oder im kleinen Kessel serviert

Piccante gulyás di manzo di Segedino in tazza / in paiolo

Citrusos kacsaleves gnocchival **680.-**

Citrus flavoured duck soup served with gnocchi
Entensuppe mit Zitrusgeschmack und
Gnocci-Beilage
Brodo di anatra con agrumi e gnocchi

Vargányaleves zöldséghalommal **590.-**

Porcini mushroom cream soup with vegetable
shavings
Steinpilzsuppe mit Gemüsehaufen
Zuppa di porcini con delle verdure

**Mascarpone-sajtkrémleves parajos
ricottával töltött raviolival** **590.-**

Mascarpone flavoured creamy cheese soup
with spinach and ricotta ravioli
Mascarpone-Käsecremesuppe mit Spinat
und Ricotta gefüllten Ravioli
Zuppa di formaggio con mascarpone e con
ravioli ripieni di ricotta e spinaci

Házi tészták

**Home-made pasta dishes / Hausgemachte Nudel
/ Paste fatte in casa**

**Sztrapacska juhtúróval,
baconszalonna pörccel** **690.-**

Round noodles with roasted bacon chips
Strapacska (Quarknockerl) mit Speckgriebe
'Sztrapacska' (gnocchi) con pecorino
e pancetta

**Mozzarellával, paradicsommal, és
bazsalikkal töltött tésztácska
parmezánpihével** **990.-**

Baby pasta filled with mozzarella, tomato
and basil, sprinkled with parmesan flakes
Mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum gefüllte
Nudeltäschchen mit Parmesanflocken
Pasta ripiena di mozzarella, pomodoro
e basilico con parmigiano

Juhsajttal és rukkolával töltött félhold pirított magvakkal **990.-**

Half-moon pasta filled with goat cheese and rucola, sprinkled with roasted seeds

Mit Schafkäse und Rucola gefüllter Halbmond mit gerösteten Körner

Pasta ripiena di pecorino e rucola con semi tostati

Libapecsenyével töltött óriás ravioli **990.-**

Giant ravioli filled with roasted goose

Riesenravioli mit Gänsebraten gefüllt

Ravioli ripieni di arrosto di oca

Főzelékek **450.-**

Vegetable Dishes / Gemüseeintopfe / Verdure

Ajánlatainkról kérjük érdeklődjön felszolgálóinknál!

Please ask our servers for our daily offers!

Unsere aktuellen Angebote fragen Sie bitte bei der Bedienung nach!

Per le nostre attualità si rivolga ai camerieri.

Készételek

Dishes / Fertiggerichte / Piatti pronti

Vörösboros szarvaspörkölt zsemlegombóccal **1450.-**

Deer stew with red wine and egg barley dumplings

Hirschgulasch in Rotwein gebraten mit Semmelknödel

Spezzatini di cervo in vino rosso con gnocchi

Bözi néni töltött káposztája cserépedényben tálalva **950.-**

Aunt Lizzy's stuffed stewed cabbage served in a pot

Gefülltes Kraut von Tante Bözi im Keramiktopf serviert

Cavolo ripieno della Zia Betta servito in piatto di terracotta

**Házi nyúl tárkonyos vadasmártással,
juhtúrós zöld gánicával** **1550.-**

Home-cooked rabbit with tarragon sauce, baked green goat cheese dumplings

Hauskaninchen in Estragon-Wildsauce mit grünem „gánica“ (Klößchen aus Maismehl, Kartoffel, Schafkäse und grünen Kräuter)

Coniglio in salsa alla cacciatora con dragoncello, con gnocchi verdi alla ricotta di pecora

**Dorozsmai harcsapaprikás túrós
csuszával, szalonnapörccel** **1650.-**

Catfish stew Dorozsmai style, cottage cheese pasta and roasted bacon

Gulasch vom Wels auf Dorozsmaer Art mit Quarknudeln und Speckgriebe

Gulasch di pesce gatto alla Dorozsma con pasta alla ricotta e pancetta

Marhapofa lecsós pásztorhonyával **1450.-**

Beef cheeks with Hungarian vegetable stew and peasant style egg barley drops

Rindbacke mit Hirteneiergerste in „Lecsó“ (Ratatouille)

Carne bovina con pastine in peperonata dei pastori

Főételek

Main courses / Hauptgerichte / Secondi

**Grillezett csirkemell marinált
zöldségekkel, gyöngyhagyma
mártással** **1390.-**

Grilled chicken breast with marinated vegetables and shallot sauce

Hühnerbrustfilet vom Grill mit marinierten Gemüse und Perlzwiebelsauce

Petto di pollo grigliato con verdure marinate e salsa di cipolla

**Fűszeres csirkecombcsíkok
harmatos salátakavalkáddal** **1150.-**

Herb chicken leg strips with mixed garden salad

Würzige Hühnerschenkelstreifen mit frischer Salatavalkade

Pezzi piccanti di coscia di pollo con delle verdure fresche

**Diós camemberttel töltött
pulykamell rántva gombás rizzsel** 1450.-
Fried turkey breasts with walnut camembert,
mushroom rice
Mit Walnuss-Camembert gefülltes
Putenbrustfilet mit Pilzreis
Petto di tacchino fritto e ripieno di camambert
alle noci con riso e funghi

**Roston sült csirkemellfilé kapros
juhtúróval töltve paprikamártással,
tojásos galuskával** 1590.-
Grilled chicken breast fillet with dill and goat
cheese, pepper sauce, round egg noodles
Mit Dillschafkäse gefülltes Hühnerbrustfilet
vom Grill in Paprikasauce und mit Eiernocke
Petto di pollo grigliato ripieno di pecorino
con aneto in salsa di peperoni, con gnocchetti
all'uovo

**Csirkemell csíkok gombás tejszínes
szósszal, túrógombóccal** 1460.-
Chicken breast strips with mushroom and
sour-cream sauce, cottage cheese dumplings
Hühnerbrust in Sahnesoße mit Dill und Pilze und
Quarkknödel
Petto di pollo con salsa di panna e funghi, con
gnocchi alla ricotta

**Pecsenye kacsza ropogósra sütve
párolt lilakáposztával,
hagymás törtburgonyával** 1650.-
Crispy roasted duck with braised red cabbage
and onion potatoes
Ausgebratener Entenbraten mit gedünstetem
Rotkohl und Zwiebelstampfkartoffeln
Arrosto di anatra con cavoli rossi brasati
e puré di patate

**Rozé kacsamell szezámós
kéregben, forró keserű
csokoládémártással fűszeres
meggykompóttal, burgonyapürével**

1950.-

Sesame coated rosé duck breast served with warm sour chocolate sauce, spicy sour cherry compote, potato purée

Rosé Entenbrust im Sesam-Mantel mit heißer Bitter-Schokoladensauce, würzigem Kirschkompott und Kartoffelpüree

Petto di anatra in semi di sesamo con salsa di caldo cioccolato amaro, piccanti amarene cotte e puré di patate

**Bábolnai libamáj rántva, pesztós
piritott burgonyával**

2690.-

Fried fois gras with pesto potatoes

Panierte Gänseleber aus Bábolna mit Pesto-Röstkartoffel

Fegato d'oca fritto alla Bábolna, con patate fritte al pesto

**Roston sült szűzermék Bakonyi
módra, juhtúrós kukoricaprószával**

1450.-

Grilled medallions of pork with mushroom and paprika cream sauce, goats cheese and corn cake

Schweinemedallions vom Rost auf Bakonyer Art mit Schafkäse gefüllter Polenta

Medaglioni alla griglia alla Bakony con polenta al pecorino

**Ropogós malaccsülök pezsgős
cika-káposztával, hagymás
burgonyával**

1490.-

Crispy suckling pig with champagne and cabbage, onion potatoes

Ausgebratene Schweinshaxe mit „Cika“- Kraut in Sekt und Zwiebelkartoffel dazu

Zampetto croccante con cavoli in spumante, con patate alla cipolla

Bécsi szelet petrezselymes burgonyával **1490.-**

Wiener Schnitzel with parsley potatoes
Wienerschnitzel mit Petersilienkartoffel
Cotoletta alla milanese con patate al prezzemolo

Bélszín steak Budapest módra steak burgonyával **2450.-**

Beefsteak with foie gras, smoked bacon, mushroom and pea ragout, steak potatoes
Beefsteak auf Budapester Art mit Gänseleber und Steakkartoffel
Bistecca alla Budapest con patate fritte

Bélszín steak fokhagymás garnélával, grillezett burgonyával **2650.-**

Beefsteak with garlic shrimps, grilled potatoes
Beefsteak mit Knoblauchgarnelen und Grillkartoffel
Bistecca con gamberi all'aglio e con patate alla griglia

Bélszín steak zöldbors mártással, frissen sütött zöldséges rétesel **2450.-**

Beef steak with green pepper sauce, freshly baked vegetable strudel
Beefsteak in grüner Pfeffersoße mit frischgebackenem Gemüsestrudel
Bistecca con salsa di pepe verde con strudel di verdure fresche

Fokhagymás báránycomb cserépedényben sütve reneszánsz zöldségekkel **2250.-**

Garlic leg of lamb baked in a pot with renaissance vegetables
Lammskeule mit Knoblauch im Töpfergut gebraten mit Renaissance-Gemüse
Coscia di agnello all'aglio arrosta in scodella di terracotta con verdure rinascimentali

**Balatoni fogas filé roston sütve
Kárpáti módra vajás burgonyával**

1590.-

Kárpáti style grilled pike perch from Lake Balaton, served with buttered potatoes
Balatoner Zanderfilet vom Grill auf Kárpáti Art mit Butterkartoffel
Filetto di lucioperca di Balaton alla griglia con patate al burro alla Kárpáti

**Szalajka pisztráng fokhagymás
tejjellel grillezve friss salátával**

1790.-

Oven roasted trout with garlic and sour-cream, fresh salad
Forelle aus Szalajka-Tal vom Grill mit Knoblauchsauerrahm und frischem Salat
Trota 'Szalajka' alla griglia con panna acida all'aglio e insalata fresca

**Lazacderék vajban sütve
rókagombás bulgurral, lime
mártással**

1790.-

Butter fried salmon steak with chanterelle bulgur and lime sauce
Auf Butter gebratenes Lachsfilet mit Pfifferling-Bulgur und Lime-Sauce
Salmone fritto in burro con riso turco e funghi, con salsa di limetta

Saláták

Side Salads / Salate / Insalate

Hagymás káposztasaláta **290.-**

Onion and cabbage salad

Krautsalat mit Zwiebel

Insalata di cavolo e cipolla

Retro uborkasaláta **290.-**

Old times cucumber salad

Retro Gurkensalat

Insalata di cetriolo

Paradicsomsaláta **380.-**

Tomato salad

Tomatensalat

Insalata di pomodoro

Jégágyon tálalt kovászos uborkasaláta **290.-**

Pickled gherkins served on ice bed

Im Eiskwürfelbett servierter Salzgurkensalat

Insalata di cetriolo sott'aceto servita su
ghiaccio

Ruben saláta juhtúróval, joghurtos öntettel **480.-**

Ruben salad with goat cheese and yoghurt
dressing

Ruben Salat mit Schafkäse und Joghurtsoße

Insalata 'Ruben' con ricotta di pecora e salsa di
yoghurt

Desszertek

Desserts / Desserts / Dolci

Somlói galuska

490.-

Walnut sponge with vanilla and chocolate sauce

Somlóer Nockerl

Savoiarada alla Somló

Ruben csokoládé kompozíció, kandírozott narancshéjjal (Csokoládé mousse, csokoládé fagylalt, csokoládé felfújt)

690.-

Ruben chocolate delight, served with candied orange peel
(Chocolate mousse, chocolate ice-cream, chocolate soufflé)

Ruben Komposition aus Schokolade mit kandierter Orangenschale
(Schockomousse, Schockoeis, Schockosoufflé)

Composizione di cioccolato Ruben con buccia di arancia candita
(Mousse di cioccolato, gelato al cioccolato, soufflé di cioccolato)

Citromkrémes szedertortácska

650.-

Lemon cream and blackberry tartlet
Zitronencreme-Törtchen mit Brombeeren
Torta di mora alla crema di limone

Crème brûlée nektarinvelővel

510.-

Nectarine crème brûlée
Crème brûlée mit Nektarinenmark
Crème brûlée con pesca nettarina

Sajtválogatás narancslekvárral

850.-

Cheese selection with orange marmalade
Käseplatte mit Orangenmarmelade
Selezione di formaggio con marmellata di arancia

Áraink forintban értendők
és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

Számlánk 10%-os szervízdíjat tartalmaz.
Féladag rendelése esetén az ár 70%-át számítjuk fel.

All our prices are in Forint and include VAT.
10% service charge is included in your bill.
Half portions will be charged at 70% of the normal price.

Unsere Preise sind in Forint
und enthalten die Mehrwertsteuer.
Unsere Rechnung enthält 10% Servicegebühren.
Bei Bestellung einer halben Portion
wird 70% des Einheitspreises berechnet.

I nostri prezzi sono in fiorini e comprensivi dell'IVA.
Servizio: 10%.
In caso di ordinazione di mezza porzione si conteggia il
70% del prezzo.

Ruben Étterem
1053 Budapest Magyar utca 12-14.
Telefon: 266-36-49
www.rubenrestaurant.hu
I. osztály