

ruben

étterem | restaurant

Antipasti

Piatto di degustazione con verdure fresche e canederli rosolati (salame di capra, salame di mangalica, ricotta di pecora con panna acida e aglio orsino)	1550.-
Insalata 'Cesare' con parmigiano	1550.-
Insalata 'Cesare' con parmigiano e petto di pollo alla griglia	1850.-
Insalata 'Cesare' con chips di parmigiano, coda di gamberi al chili light	1950.-
Paté di fegato d'anatra con chutney di prugne alla cipolla viola affumicata, foccaccia al burro	1750.-
Formaggio camembert di Tihany impanato, patate dolci fritte, confettura di mirtilli	1750.-
Crêpes ripieni alla Hortobágy	1350.-

Zuppe

Brodo di pollo della contadina con ogni ben di Dio, ravioli farciti con funghi porcini	950.-
Piccante gulyás di manzo di Segedino - in tazza	790.-
- in paiolo	990.-
Vellutata di funghi porcini al profumo di olio di tartufo, verdure alla julienne	790.-

Piatti pronti - Pasta fatte in casa

Spezzatino di cervo al vino rosso con gnocchetti di patate	2890.-
Cavolo ripieno della Zia Betta servito in piatto di terracotta	2150.-
Coniglio alla paprika fatto in casa con gallinacci, gnocchi al pane al formaggio di capra	2950.-
Gulasch di pesce gatto alla Dorozsma con pasta alla ricotta e pancetta	2850.-
Gnocchi slovacchi alla ricotta di pecora con pancetta rosolata	1350.-

Secondi

Petto di tacchino ripieno con formaggio e camembert fritto con riso ai funghi	2890.-
Sole sul piatto, ovvero petto di pollo cotto per intero, farcito con spinaci e prosciutto serrano, servito con gnocchi rosolati alla salsa di pomodoro, mozzarella e basilico	2890.-
Formaggio camembert alla griglia con insalata mista fresca, condita con salsa ai mirtilli e aceto balsamico	1950.-
Coscia d'anatra arrosto con cavolo viola al profumo di ginepro, con patate schiacciate piccanti	2950.-
Petto d'anatra rosolato con risotto al parmigiano e finocchio, chutney al mango al chili leggero	3250.-
Medaglione di maiale cotto per intero in impanatura al prosciutto, purea di patate al sedano e mela, fagiolini alla Palóc, salsa „au jus” al timo	2950.-
Zampa di maiale alla birra cotta in forno, patate cotte in grasso d'oca con bacon e cipolline, verdure all'aceto fatte in casa	2890.-
Cotoletta alla milanese in impanatura fatta in casa, patate lesse al prezzemolo, insalata di cetrioli in salsa allo yogurt	2850.-
Bistecca alla "Budapest" con patate rustiche speziate	4150.-
Filetto di salmone con pomodorini saltati in burro cremoso alla salvia, ravioli alla ricotta e spinaci	3450.-
Trota cotta per intero al timo con funghi orecchioni e straccetti di zucchine	2750.-

Insalate

Insalata di cavolo e cipolla	490.-
Insalata di cetriolo	550.-
Insalata di pomodoro	550.-
Insalata 'Ruben' con ricotta di pecora e salsa di yoghurt	790.-

ruben

étterem | restaurant

Dolci

Somlói galuska tradizionale	890.-
Composizione di cioccolato „Ruben” (Mousse di cioccolato profumato al Grand Marnier, soufflé al cioccolato, gelato al cioccolato)	1150.-
Crème brûlée al papaya con more	950.-
Sorbetto rinfrescante all’arancia e fragola con vino spumante rosè (alcolico)	950.-

I nostri prezzi sono in fiorini e comprensivi dell’IVA.

I nostri prezzi vengono maggiorati del 10% per il servizio.

In caso di ordinazione di mezza porzione si conteggia il 70% del prezzo.

Per avere la vostra fattura in inglese, in tedesco, in italiano si prega di rivolgersi al nostro cameriere!

Per prendere visione degli ingredienti delle nostre pietanze che possono causare allergia o intolleranza, chiedete

il nostro menu speciale. Scaricare quindi in inglese

www.rubenrestaurant.hu/letoltes/Allerg_EN.pdf

ruben

étterem | restaurant

Bevande

Aperitivi

Martini Bianco 8 cl	840.-
Martini Dry 8 cl	840.-
Martini Rosato 8 cl	840.-
Martini Rosso 8 cl	840.-
Campari 8 cl	1290.-
Kir Royal	1190.-
Aperol Spritz Coctail	1290.-

Grappe ungheresi

Panyolai Elixír Birsalma (quince) 4 cl	1250.-
Panyolai Elixír Fekete Cseresznye (black cherry) 4 cl	1250.-
Panyolai Elixír Feketeribizli (blackcurrant) 4 cl	1250.-
Panyolai Elixír Fürtösmeggy (curly sour cherry) 4 cl	1250.-
Panyolai Elixír Irsai Olivér Szőlő (wine) 4 cl	1250.-
Panyolai Elixír Szabolcsi Alma (apple) 4 cl	1250.-
Panyolai Elixír Szatmári Szilva (plum) 4 cl	1250.-
Panyolai Elixír Vilmoskörte (Williams pear) 4 cl	1250.-
Panyolai Elixír Kajsziparack (apricot) 4 cl	1550.-

Vodka

Bols 4 cl	890.-
Finlandia 4 cl	890.-
Absolut Blue 4 cl	890.-

ruben

étterem | restaurant

Gin - Tequila - Rum

Beefeater Gin 4 cl	890.-
Gordon's 4 cl	890.-
Sierra Tequila Silver 4 cl	890.-
Olmeca Tequila Blanco 4 cl	940.-
Bacardi Superior 4 cl	840.-
Havana Club Especial 4 cl	890.-

Cognac

Metaxa***** 4 cl	890.-
Calvados Papidoux 4 cl	940.-
Henessy VS 4 cl	1450.-
Martell VS 4 cl	1550.-

Whisky

Jim Beam 4 cl	840.-
Johnny Walker Red Label 4 cl	840.-
Ballantine's 4 cl	890.-
Jack Daniel's 4 cl	940.-
Jameson 4 cl	940.-
Tullamore Dew 4 cl	940.-
Chivas Regal 4 cl	1250.-

ruben

étterem | restaurant

Liquore

Aperol 4 cl	890.-
Bailey's 4 cl	890.-
Kahlua 4 cl	940.-
Disaronno Amaretto 4 cl	940.-
Pernod 4 cl	990.-
Grand Marnier 4 cl	1250.-

Amaro liquore

Jägermeister 4 cl	890.-
Unicum, Unicum prugna 4 cl	890.-
Unicum Riserva 4 cl	1350.-

Spumante

Hungária extra dry 0,2 l	1290.-
Hungária extra dry 0,75 l	3990.-
Hungária extra rosé 0,75 l	3990.-
Törley Charmant Doux 0,2 l	990.-
Törley Charmant Doux 0,75 l	3190.-
Törley Excellence Chardonnay 0,1 l	890.-
Törley Excellence Chardonnay 0,75 l	3190.-
Törley Sec dry 0,75 l	4190.-

Birre alla spina

Soproni 0,3 l	580.-
Soproni 0,5l	680.-
Soproni Óvatos Duhaj IPA 0,3l	620.-
Soproni Óvatos Duhaj IPA 0,5 l	780.-

ruben

étterem | restaurant

Birre in bottiglia

Gösser limon 0,33 l	640.-
Heineken analcolico 0,33 l	640.-
Soproni Fekete Démon (birra scura) 0,5 l	690.-
Edelweiß 0,5 l	890.-

Cider

Strongbow 0,3 l	840.-
-----------------	-------

Specialità di birre

Bandibá' 0,33 l	990.-
Napkins 0,33 l	990.-
Monarchista 0,33 l	990.-
Szent András Könnye 0,33 l	1390.-
Meggyes Sör 0,33 l	990.-

Bibite

Limonata fresca al limone fatta in casa 0,3 l	440.-
Limonata fresca al limone fatta in casa 0,5 l	750.-
Limonata fatta in casa con limone fresco e sambuco 0,3 l	490.-
Limonata fatta in casa con limone fresco e sambuco 0,5 l	750.-
Limonata fatta in casa con limone fresco e lamponi 0,3 l	490.-
Limonata fatta in casa con limone fresco e lamponi 0,5 l	750.-
Coca-Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero 0,25 l	420.-
Fanta sambuco-limonicolo, Fanta arancia 0,25 l	420.-
Kinley ginger ale, Kinley tonic 0,25 l	420.-
Sprite 0,25 l	420.-

ruben

étterem | restaurant

Succhi di frutta

Mela, Pesca, Pera, Arancia, Ananas, Ribes 0,1 l	195.-
Pomodoro 0,2 l	420.-
Tè freddo al limone 0,1 l	195.-

Acqua minerale

0,25 l	390.-
0,75 l	750.-

Caffè

Espresso	420.-
Espresso macchiato	520.-
Cappuccino	520.-
Caffè Latte	590.-
Latte macchiato	590.-

Specialità di caffè

Ice coffee	590.-
Café Bailey's	1190.-
Caffè irlandese	1290.-

Bevande calde

Te	390.-
Vino caldo 0,25l	590.-

ruben

étterem | restaurant

Cocktail

Cuba Libre	1190.-
Mojito	1190.-
Acapulco	1390.-
Daiquiri	1190.-
Piña Colada	1190.-
Caipirinha	1190.-
Tequila Sunrise	1190.-
Margarita	1290.-
Long Island	1690.-
Bloody Mary	1190.-
Cosmopolitan	1190.-
James Bond	1190.-
Black Russian	1190.-
Pink Cadillac	1390.-
Martini Dry cocktail	1290.-
Gin Fizz	1190.-
French Connection	1490.-

Analcolico Coctail

Shirley Temple	990.-
Pussyfoot	990.-
Virgin	990.-