

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Aperitive

КАЧИНА ПЕЧІНКА З ЦИБУЛЕЮ,
ВАРІАЦІЇ З ІНЖИРУ, ЗАПЕЧЕНА
ЗДОБА

*Ficăței de rață cu ceapă, variante de smochine,
cozonac copt*

5450 Ft   

ТАРТАР З ЛОСОСЯ, АВОКАДО,
МОРКВА, КРУАСАН

Tartar de somon, avocado, morcov, croissant

5450 Ft  

СУПИ

Supa

БУЛЬЙОН З ПІВНЯ, ПЕТРУШКА ROYAL

Supă de cocoș, pătrunjel Royal

2450 Ft 

КВАСОЛЕВИЙ СУП «ЙОКАІ»

Ciorbă de fasole Jókai

2950 Ft   

ОСНОВНІ СТРАВИ

Feluri principale

СТЕЙК З ЛОСОСЯ, БАТАТ, СОУС
БЕАРНЕЗ

*Friptură de somon, cartofi dulci,
sos béarnaise*

7150 Ft  

КУРЯЧА ГРУДКА З СИРОМ ЧЕДДЕР І
ВИТРИМАНОЮ ШИНКОЮ, НЬОКІ

*Piept de pui cu cheddar și șuncă maturată,
gnocchi*

4950 Ft   

КАЧИНА ГРУДКА РОЖЕВОГО
ОБСМАЖЕННЯ, ЦИБУЛЬНО-
СЛИВОВИЙ ГАРНІР, КАРТОПЛЯНИЙ
ТАРТ

*Piept de rață rosé, prune cu ceapă, tartă de
cartofi*

6750 Ft  

ГІГАНТСЬКИЙ ВІДЕНСЬКИЙ ШНІЦЕЛЬ
(300 Г), КАРТОПЛЯ НА ВУГІЛЛІ З
ПЕТРУШКОЮ

Șnițel vienez uriaș (300 g), cartofi noi cu pătrunjel

5850 Ft  

СМАЖЕНЕ М'ЯСО ПО-ДЕБРЕЦЕНСЬКИ
2025

Friptură Debrețin cu cartofi 2025

4950 Ft

БУРГЕР ЗІ РВАНОЮ СВИНИНОЮ,
ДОМАШНІ КАРТОПЛЯНІ ДЕРУНИ
(крафтова булочка, рвана свинина,
подвійний Чеддер, маринований
огірок, смажена цибуля, соус Луїзіана)

*Pulled Pork Burger cu cartofi rași prăjiți
(chiflă artizanală, carne de porc gătită lent,
cheddar dublu, castraveți murați, ceapă
prăjită, sos Louisiana)*

4950 Ft   

RECOMMENDED BY CHEF ZSOLT PATAKI:

Dear Guests! Here, on the edge of the endless Hortobágy, when compiling our menu, we strived to ensure that the basic, defining fusion of almost all our dishes is Hungarian, but especially regional dishes. Of course, in preparing these dishes, it is also important for us to obtain most of our ingredients within a fifty-kilometre region, if possible. Every restaurant relies on the trust of its Guests, and we, the Chefs, do everything we can to dazzle you as often as possible. Bon appetit!

Allergen symbol explanation:  Vegetarian  Egg  Gluten  Milk

For further information about allergens, please consult our staff.

We would like to inform you that there is no service charge at our restaurant. VAT is included in our prices.

СТЕЙК З ЯЛОВИЧИНИ
(високомармурований яловичий
стейк 250 г), копчені овочі, соус Жю

*Friptură Beeves (friptură de vită puternic
marmorată, 250 g), iaurt cu legume, jus*

7950 Ft  

**ТАЛЬЯТЕЛЕ АРРАББИАТА З ПРОШУТО
ТА РУКОЛОЮ**

Tagliatelle arrabiata con prosciutto, arugula

3950 Ft  

**КАМАМБЕР З ГАРБУЗОВИМ
НАСІННЯМ, МАНГОВИЙ КОНФІТЮР
З ЧЕРВОНОЮ ЦИБУЛЕЮ,
ЖАСМИНОВИЙ РИС**

*Camembert cu semințe de dovleac, dulceață
de mango și ceapă roșie, orez de iasomie*

3950 Ft   

МАЛЕНЬКІ ПОРЦІЇ ДЛЯ ДІТЕЙ

Meniu pentru copii

ÎNCĂ O RUNDĂ ȘI MĂNÂNC!

(Чашка бульйону)

Încă o rundă și mănânc!

(O ceașcă de bulion)

1650 Ft  

**ВИ СЕРІЙОЗНО НЕ ДАЄТЕ МЕНІ
ЖИТИ...**

(Курячі нагетси, смажена картопля,
кетчуп)

Lăsați-mă în pace!

*(Nuggets de piept de pui, cartofi prăjiți,
ketchup)*

2650 Ft  

САЛАТИ

Salate

**САЛАТ З ПОМІДОРІВ З
БАЛЬЗАМІЧНИМ ОЦТОМ**

Salată de roșii cu oțet balsamic

1250 Ft

**САЛАТ З ОГІРКІВ ІЗ ЗЕЛЕНОЮ
ЦИБУЛЕЮ**

Salată de castraveți cu ceapă verde

1150 Ft

**АСОРТИ ДОМАШНІХ МАРИНОВАНИХ
ОВОЧІВ**

Murături asortate de casă

1150 Ft

ДЕСЕРТИ

Deserturi

**ЗАПЕЧЕНІ БУЛОЧКИ З МАКОМ,
АНГЛІЙСЬКИЙ КРЕМ, ХРУСТКА
МАЛИНА**

*Budincă de cornuri cu mac și sos de vanilie,
cremă englezească, zmeură crocantă*

2550 Ft   

**БРЮЛЕ З СИРУ, МАНГО ТА БІЛОГО
ШОКОЛАДУ**

Brânză brûlée, mango și ciocolată albă

2450 Ft  

ДУБАЙ КОТТА З ВИШНЕЮ АМАРЕНА

Dubai cotta, cireșe amarena

2750 Ft  

RECOMANDAT DE BUCĂTARUL ȘEF ZSOLT PATAKI:

Dragi oaspeți! Aici, la marginea nesfârșitului Hortobágy, atunci când am alcătuit noul meniu, ne-am străduit ca fuziunea de bază, definitivă a aproape tuturor mâncărurilor noastre să fie preparate maghiare, și în principal regionale. Desigur, o altă sarcină importantă pentru noi în pregătirea acestor feluri de mâncăruri este să procurăm majoritatea ingredientelor de pe o rază de cincizeci de kilometri. Totodată, noi Bucătarii, facem tot posibilul pentru a vă uimi cât mai des cu preparatele noastre. Vă dorim „Poftă bună!”

Explicația simboluri alergeni:  Vegetarian  Ouă  Gluten  Lapte

Pentru mai multe informații despre alergeni, vă rugăm să consultați personalul nostru.

Dorim să vă informăm că în restaurantul nostru nu este taxă de serviciu. Prețurile noastre includ TVA.



POESIA
restaurant

RECOMANDAREA CHEFULUI PENTRU LUNA OCTOMBRIE

Пропозиція шеф-кухаря – Жовтень

SUPĂ CREMĂ DE DOVLEAC CU MASCARPONE
Крем-суп з гарбуза з маскарпоне

1.850 Ft 🍷

CREVEȚI THAILANDEZI, TĂIȚEI PRĂJIȚI, NUCĂ DE COCOS
Тайські креветки, смажена локшина, кокос

5.150 Ft 🍷 🍷

PAPRIKAȘ DE PIEPT DE PUI ȘI PIPOTE, GĂLUȘTE
SLOVĂCEȘTI CU BRÂNZĂ DE BURDUF

Куряча грудка та паприкаш з шлунками,
галушки з овечим сиром

4.950 Ft 🍷 🍷 🍷

PULPĂ DE RAȚĂ CROCANTĂ, PRUNE CU CEAPĂ, CARTOFI DIJON
Хрустка качина ніжка, цибуля зі сливами,
діжонська картопля

5.950 Ft 🍷

MUȘCHIULEȚ DE PORC LA CUPTOR CU CIMBRU, HRIBI COPTI,
TEXTURI DE CARTOFI DULCI

Свиняча вирізка з чебрецем, смажені білі гриби,
текстури батату

5.150 Ft 🍷

„BURGER DE SFECLĂ ROȘIE”, CARTOFI PICANȚI
«Бургер з буряком», пряна картопля

4.150 Ft 🍷 🍷 🍷