



POESIA  
restaurant

## ПРОПОЗИЦІЯ ВІД ШЕФ-КУХАРА НА ГРУДЕНЬ

### *Recomandarea chefului*

**КРЕМ-СУП ІЗ ЗЕЛЕНОЇ СПАРЖИ, ПРЯНІ ГРИССІНІ**  
*Supă cremă de sparanghel verde, Grissini condimentate*

2 950 Ft  

**КУРКА, ЗАПЕЧЕНА В ДОМАШНІХ СУХАРЯХ  
(СТЕГНО, ГРУДКА, КРИЛО), МОЛОДА КАРТОПЛЯ З ПЕТРУШКОЮ,  
ОГІРКОВИЙ САЛАТ ЗІ СМЕТАНОЮ**

*Pui prăjit în pesmet de casă (pulpe, piept și aripi), cartofi noi cu  
pătrunjel, castraveți cu smântână*

4 950 Ft   

**БАРАНЯЧІ КЕФТЕ (ПРЯНИЙ ШАШЛИК), БУЛГУР З  
БАКЛАЖАНОМ, ОЛІЯ З М'ЯТОЮ ТА КОРИАНДРОМ**  
*Chiftele de miel (frigărui condimentate), bulgur cu vinete, ulei  
de mentă și coriandru*

6 150 Ft 


**КАЧИНА НІЖКА, ФАРШИРОВАНА ТРЮФЕЛЕМ, СОУС З  
МОЛОДОЮ ЦИБУЛЕЮ (JUS), МИГДАЛЬНІ ПОНЧИКИ**  
*Pulpe de rață umplute cu trufe, jus cu ceapă verde, gogoși cu migdale*

6 750 Ft   

**КОПЧЕНА РУЛЬКА - БЕЙГЛ, ХРІН ТА ЧЕРЕМША, БАТАТ**  
*Bagel cu ciolan afumat, hrean și leurdă, cartof dulce*

4 500 Ft   

**ВЕСНЯНИЙ ОВОЧЕВИЙ ФАЛАФЕЛЬ, БРУСКЕТА,  
ТАЛЬЯТЕЛЕ З ПЕСТО**  
*Falafel cu legume de primăvară, bruschetta, tagliatelle cu pesto*

3 950 Ft 



POESIA  
restaurant

## ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

### Aperitive

#### ТРЮФЕЛЬНА ХОЛОДНА ЗАКУСКА

(качина печінка, коктейльні помідори, баклажан, хліб на заквасці)

*Degustare cu trufe*

(ficat de rață, roșii cherry, vinete, pâine cu maia)

3 500 Ft

#### СЕЛЕРА КАРПАЧО, АЙОЛІ, ЗЕЛЕНА ЦИБУЛЯ

*Carpaccio de țelină, allioli, ceapă verde*

2 500 Ft

## СУПИ

### Supa

#### СУП ІЗ ЦЕСАРКИ ПО-УЙГАЗІ

*Supă de bibilică în stil Újházi*

2 950 Ft

#### ГУЛЯШ З ЯЛОВИЧИНИ ПО-АЛЬФЕЛЬДСЬКИ, ДОМАШНЯ ЛОКШИНА

*Gulaș de vită unguresc cu tăiței de casă*

3 250 Ft

## САЛАТИ

### Salate

#### САЛАТ З ПОМІДОРІВ ІЗ БАЛЬЗАМІЧНОЮ ЗАПРАВКОЮ

*Salată de roșii cu oțet balsamic*

1 250 Ft

#### ОГІРКОВИЙ САЛАТ ІЗ ЗЕЛЕНОЮ ЦИБУЛЕЮ

*Salată de castraveți cu ceapă verde*

1 250 Ft

#### ДОМАШНЄ АСОРТІ МАРИНОВАНИХ ОВОЧІВ

*Murături asortate de casă*

1 250 Ft

## ОСНОВНІ СТРАВИ

### Feluri principale

#### СТЕЙК ІЗ ЛОСОСЯ, ПРЯНЕ КРЕВЕТКОВЕ МАСЛО, БУЛГУР ІЗ МОЛОДИМ ШПИНАТОМ У СТИЛІ ТАБУЛЕ

*Steak de somon cu unt de creveți condimentat și tabbouleh din bulgur cu spanac*

7 450 Ft

#### КУРЯЧА ГРУДКА ЗІ СПАРЖЕЮ ТА МОЦАРЕЛОЮ, ЗАПЕЧЕНИЙ БЕКОН, ЖАСМИНОВИЙ РИС ІЗ ЦУКІНІ

*Piept de pui cu sparanghel și mozzarella, bacon prăjit și orez jasmine cu dovlecel*

5 150 Ft

#### КАЧИНА ГРУДКА РОЗЕ, РАГУ З БІЛИХ ГРИБІВ ТА КАЧИНОЇ ПЕЧІНКИ, ФІСТАШКОВІ ПОНЧИКИ

*Piept de rață rosé, tocăniță de hribi cu ficat de rață, gogoși cu fistic*

6 450 Ft

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

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

5 950 Ft

### ЗВЕРНЕННЯ З КУХНІ...

На безкраїх просторах Хортобадю, створюючи наше меню, ми прагнули, щоб майже кожна страва спиралася на угорські й передусім регіональні кулінарні традиції. Важливим завданням для нас є також і те, щоб більшість продуктів ми закуповували в межах п'ятдесяти кілометрів, підтримуючи локальних виробників. Кожен ресторан тримається на довірі своїх відвідувачів, тобто на вашій довірі. А ми, шеф-кухарі, робимо все можливе, аби якнайчастіше дивувати вас нашими стравами та гостинністю.

Алергени: ○ Яйця Яйця 🌾 Глютен 🥛 Лактоза

Будь ласка, зверніться до наших колег для отримання додаткової інформації щодо алергенів.

Хочемо повідомити вас, що в нашому ресторані плата за обслуговування безкоштовна. Наші ціни включають ПДВ.



POESIA  
restaurant

**ФІЛЕ СВИНИНИ ІЗ ЗЕЛЕНИМИ  
СПЕЦІЯМИ, ПРОШУТО, КАРТОПЛЯ  
«ПРОКАІ», ПАРМЕЗАНОВИЙ ЧИПС**

*Medalion de mușchi de porc cu ierburi,  
prosciutto, cartofi Prókai și chipsuri de  
parmezan*

5 250 Ft 

**БУРИТО З КУРКОЮ**

(сир чеддер, жовтий рис, сальса на сметані, мариновані овочі)

*Burrito cu pui*

*(brânză Cheddar, orez galben, salsa cu  
smântână, legume murate)*

4 950 Ft  

**ПОВІЛЬНО ЗАПЕЧЕНА ЯЛОВИЧА  
ГРУДИНКА, БРИНЗА З ЦИБУЛЕЮ,  
КАРТОПЛЯ ПО-ДІЖОНСЬКИ**

*Brisket gătit lent, brânză de oaie cu ceapă,  
cartofi Dijon*

6 450 Ft 

**КОРОЛІВСЬКІ КРЕВЕТКИ  
ТА ЗЕЛЕНІ МІДІЇ, ПРЯНІ  
ТОМАТИ, ТАЛЪЯТЕЛЕ З  
ПАРМЕЗАНОМ**

*Crab regal și midii verzi, roșii condimentate,  
tagliatelle cu parmezan*

6 150 Ft   

**ЗАПЕЧЕНИЙ КОЗЯЧИЙ СИР,  
СЕЛЕРА В РІЗНИХ ТЕКСТУРАХ,  
СОУС ІЗ КАРАМЕЛІЗОВАНОГО  
ЧАСНИКУ**

*Cașcaval de capră copt, texturi de țelină,  
sos de usturoi caramelizat*

4 950 Ft 

**МАЛЕНЬКІ ПОРЦІЇ Д  
ЛЯ ДІТЕЙ**

*Meniu pentru copii*

**ЩЕ ДОГРАЮ І ПОЇМ...**  
(Чашка бульйону)

*Încă o rundă și mănânc!*

*O ceașcă de supă de pui*

1 750 Ft  

**ВИ СЕРЬОЗНО НЕ ДАЄТЕ МЕНІ  
ЖИТИ...**

(Курячі нагетси, смажена картопля,  
кетчуп)

*Lăsați-mă în pace!*

*Nuggets de pui, cartofi prăjiți, ketchup*

2 950 Ft  

**ДЕСЕРТИ**  
*Deserturi*



**КОКОС, МАНГО, БРАУНІ**

*Cocos, mango, brownie*

2 950 Ft   

**ПОЛУНИЦЯ, БІЛИЙ ШОКОЛАД,  
БАЗИЛІК**

*Căpșuni, ciocolată albă, busuioc*

2 950 Ft   

**ПАННА КОТТА З СОЛОНОЮ  
КАРАМЕЛЛЮ, ЛАЙМОВА  
ВИШНЯ**

*Panna cotta cu caramel sărat și  
cireșe-lime*

2 950 Ft 

**UN MESAJ DIN BUCĂȚĂRIE...**

Dragi oaspeți, aici, la marginea infinitei câmpii Hortobágy, am creat meniul astfel încât majoritatea preparatelor noastre să fie o fuziune a bucătăriei maghiare și a celei regionale. Desigur, ne asigurăm pe cât posibil că majoritatea ingredientelor folosite pentru prepararea acestor mâncăruri provin dintr-un perimetru de 50 km. Fiecare restaurant se sprijină pe încrederea oaspeților săi. În acest spirit, noi, chefi, ne străduim să vă încântăm cât mai des.

Legendă alergeni   Ouă  Gluten  Lactoză

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 includ TVA.