

 **Menu*****Antipasti***

1. Terrina di fegato d'oca (Foie gras) con verdure e cipolla viola marinata 6.490
2. Salumi tipici ungheresi
Salame di cervo, salsicce di maiale Mangalica, ciccioli foie gras e formaggio 6.490
3. Bistecca alla tartara con pane tostato 8.490

Zuppe

4. Brodo di carne con la carne di manzo tenera, il rafano (la radice piccante) non può mancare 2.950
5. Zuppa di cacciagione 3.150
6. Zuppa di pesce ungherese di pesce gatto servita nel pentolino + gli interni del pesce 3.150
900
7. Zuppa di gulasch ungherese servita nel pentolino 2.950
8. Crema all'aglio servita in una pagnotta 2.490
9. Zuppa di fagioli Jókai con stinco affumicato 3.150

Piatti di carne e selvaggina

10. Stufato di manzo al vino rosso con gnocchi 5.490
11. Ragù di cervo con funghi porcini servito con crocchette di patate 5.990
12. Filetto (200 g) in salsa di peperoni verdi con riso jasmín e verdure grigliate 13.490
13. Bistecca alla maniera di Budapest 13.490

Piatti di maiale

14. Wiener Schnitzel con insalata di patate e sedano 5.990
15. Bistecca alla zingara (bistecca di maiale ungherese alla zingara) con patatine fritte 4.990
16. Lombo di maiale fritto con patate cotte al prezzemolo 4.990
17. Filetto di maiale Mangalica con patate e peperonata ungherese 5.990

- | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| 18. | Filetto di maiale con pancetta, verdure grigliate e salsa al pepe di Dijon | 5.990 |
| 19. | Stinco intero croccante, con patate fritte alla cipolla | 5.990 |

Piatti di pollame

- | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------|-------|
| 20. | Fegato d'oca ungherese (foie gras) con fette di patate fritte | 7.990 |
| 21. | Strisce di petto d'anatra con salsa di prugne e crocchette di patate | 5.990 |
| 22. | Petto di pollo ripieno di prosciutto affumicato e formaggio con riso | 4.490 |
| 23. | Pollo di paprika con gnocchi | 4.490 |
| 24. | Petto di pollo alla parigina con patate cotte al prezzemolo | 4.490 |
| 25. | Petto di pollo fritto con patatine fritte | 4.490 |

Piatti

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 26. | Piatto Korona per 2 persone
Prosciutto affumicato, pollo fritto con sopra pomodoro e formaggio, braciola di maiale alla parigina, costine con aglio (2 fettine ciascuna) +4 funghi, riso al vapore, patatine fritte, sottaceti misti, salsa tartara e funghi | 11.990 |
| 27. | Piatto Korona per 4 persone
Prosciutto affumicato, pollo fritto con sopra pomodoro e formaggio, braciola di maiale alla parigina, costine con aglio (4 fettine ciascuna) +6 funghi, riso al vapore, patatine fritte, sottaceti misti, salsa tartara e funghi | 22.890 |
| 28. | Pesciera per 2 persone
Pesce gatto fritto, trota frita, pesce persico alla griglia, riso al vapore, verdure grigliate, insalata mista | 15.890 |

Piatti di pesce

- | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 29. | Filetto di salmone con spinaci all'aglio e riso al vapore | 6.690 |
| 30. | Pesce persico intero arrostito con riso, insalata mista e burro bruno | 6.690 |
| 31. | Trota intera arrosto con mandorle all'aglio, con patate al prezzemolo e misticanza | 5.990 |

Contorni

32.	Gnocchi fatti in casa	1.280
33.	Patatine fritte	1.180
34.	Riso al vapore	1.180
35.	Verdure grigliate	1.980

Paste

36.	Gnocchi ungheresi con uova	2.890
37.	Strapachka (tagliatelle di patate servite con formaggio di pecora e pancetta fritta)	4.290

Insalate

38.	Insalata Caesar con petti di pollo fritti	3.150
39.	Insalata fresca con miele e senape con formaggio di capra alla griglia	4.290
40.	Insalata mista fresca	1.690

Piatti vegetariani

41.	Formaggio Camembert alla griglia con insalata di pere	3.550
42.	Peperonata ungherese fatto in casa con gnocchi	3.550

Sottaceti

43.	Cetrioli sottaceto	1.170
44.	Insalata di pomodori	1.170
45.	Insalata di cetrioli con panna acida	1.170
46.	Peperoni interi sott'aceto	1.170
47.	Cetriolini misti stile Vecsés	1.170

Dolci

48.	Pan di spagna al cioccolato e panna e uvetta bagnata al rum (gnocchi Somlói)	2.270
49.	Gnocchi di ricotta della nonna (con panna acida e zucchero a velo)	2.270
50.	Frittelle di Gundel	2.270
51.	Crepes con marmellata (ungherese palacsinta)	1.870

Salse e altri

52.	Salsa tartara, ketchup, panna acida	760
53.	Salsa di funghi	1.660
54.	Pane	860

Bevande

<i>Succhi (marca: Sió)</i>	<u>0,2 l</u>	<u>0,3 l</u>
1. Succo d'arancia	695	995
2. Succo di pesca	695	995
3. Succo di mela	695	995
4. Succo di pomodoro	695	995
5. Succo d'ananas	695	995
6. Tè freddo	695	995
<i>Bevande analcoliche (marca: Cappy)</i>	<u>0,25 l</u>	
7. Aranciata	995	
8. Mela	995	
9. Pesca	995	
10. Ananas	995	
11. Ribes nero	995	
12. Fragola	995	
<i>Bibite gassate</i>	<u>0,25 l</u>	
13. Coca-Cola	995	
14. Coca-Cola Zero	995	
15. Fanta	995	
16. Birra allo zenzero	995	
17. Acqua tonica	995	
18. Sprite	995	
<i>Limonata</i>	<u>0,5 l</u>	<u>1 l</u>
19. Limonata (vari gusti)	1.495	2.395
<i>Rinfrescanti estivi, cocktail</i>	<u>0,3 l</u>	
20. Mojito (4 cl Bacardi)	3.195	
21. Virgin Mojito (analcolico)	2.295	
22. Aperol Spritz	3.495	
23. Vodka Soda	2.995	

<i>Acque minerali</i>	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
24. Naturaqua gassata	595	1.295
25. Naturaqua naturale (senza gas)	595	1.295
<i>Tee</i>		
26. Tè nero	795	
27. Tè alla frutta	795	
28. Tè verde	795	
<i>Specialità di caffè</i>		
29. Ristretto	895	
30. Espresso	895	
31. Espresso macchiato	895	
32. Caffè lungo	895	
33. Americano	895	
34. Cappuccino	1.195	
35. Mélange	1.495	
36. Caffè Latte	1.495	
37. Caffè irlandese	2.495	
38. Caffè freddo	1.995	
<i>Bevande calde</i>		
39. Cioccolato bianco	1.495	
40. Cioccolato nero	1.495	
41. Vin brulè (0,2 l)	1.495	
<i>Birre alla spina</i>	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
42. Pilsner Urquell	995	1.595
43. Dreher Gold	895	1.495
44. Dreher IPA	895	1.495
45. Dreher Bak	995	1.595
<i>Birre in bottiglia</i>	<u>0,33 l</u>	<u>0,5 l</u>
46. Asahi Super Dry	1.495	

47.	Peroni	1.495	
48.	Peroni Capri	1.595	
49.	Peroni analcolico	1.395	
50.	HB Weissbier	1.795	
51.	Edelweiss		1.495
52.	Dreher 24 analcolico		1.295
<i>Spiriti</i>		<u>0,2 cl</u>	<u>0,4 cl</u>
53.	Unicum	995	1.695
54.	Jägermeister	995	1.695
55.	Gordon's Gin	995	1.695
56.	Finlandia	995	1.695
57.	Bacardi	995	1.695
58.	Campani (0,1 l)		1.995
59.	Baileys		1.695
60.	Sierra Tequila	995	1.695
<i>Whisky</i>		<u>0,2 cl</u>	<u>0,4 cl</u>
61.	Johnnie Walker	995	1.695
62.	Jim Beam	995	1.695
63.	Ballantine's	995	1.695
64.	Jack Daniel's	1.195	1.995
65.	Jameson Whisky	1.195	1.995
<i>Champagne</i>		<u>0,2 l</u>	<u>0,75 l</u>
66.	Hungaria extra secco	1.695	7.395
67.	Hungaria dolce stile		5.395
68.	Martini Asti		9.595
<i>Cognac</i>			
69.	Hennessy (0,4 cl Very Special)		2.495
70.	Metaxa *****		1.195
<i>Pálinka (marca: Rézangyal)</i>		<u>0,2 cl</u>	<u>0,4 cl</u>
71.	Pesca (40%)	995	1.995

72.	Prugna (55%)	995	1.995
73.	Prugna barrique (45%)	995	1.995
74.	Ciliegia (40%)	995	1.995
75.	Mela cotogna (40%)	1.195	1.995
76.	Lampone (40%)	1.455	2.795
77.	Uva (Irsai Olivér), (40%)	1.195	2.295

Informazione:

Numero di telefono: +36 70 373 5011

E-mail: koronaszentendre@gmail.com

Gestito da: Augustin Cernic

Direttore: Zsolt Korcsog

Chef: Károly Szűcs jr.

Si prega di notare che ai prezzi indicati nel menu del cibo e delle bevande è previsto un costo di servizio aggiuntivo del 13%.