



## Karta menu

### *Przystawki*

1. Pasztet z gęsich wątróbek (Foie gras) z sezonowymi warzywami i marynowaną cebulką 6.490
2. Typowe węgierskie wędliny  
Salami z jelenia, kiełbaski wieprzowe Mangalica, tłuste skwarki, foie gras i ser 6.490
3. Tatar z polędwicy wołowej z tostami 8.490

### *Zupy*

4. Sztuka mięsa w rosole podana z chrzanem 2.950
5. Zupa z dziczyzny 3.150
6. Węgierska zupa rybna z kociołka 3.150  
+ sum + ikra 900
7. Zupa gulaszowa z kociołka 2.950
8. Zupa krem czosnkowa podana w bochenku chleba 2.490
9. Zupa fasolowa Jókai z wędzoną golonką 3.150

### *Dania z wołowiny i dziczyzny*

10. Gulasz wołowy na czerwonym winie z lanymi kluskami 5.490
11. Ragout z dziczyzny z borowikami i krokietem ziemniczanym 5.990
12. Polędwica (200 g) w sosie z zielonego pieprzu z ryżem jaśminowym i grillowanymi warzywami 13.490
13. Stek (Polędwica) w stylu budapeszteńskim 13.490

### *Dania z wieprzowiny*

14. Sznycel wiedeński z ziemniaczaną sałatką z selerem 5.990
15. Stek wieprzowy po cygańsku z frytkami 4.990
16. Kotlet schabowy z prosiaka, ziemniaki z wody z natką pietruszki 4.990
17. Polędwiczki wieprzowe Mangalica z ziemniakami i leczo 5.990
18. Polędwiczka wieprzowa z boczkiem, grillowanymi warzywami i wieprzowym sosem Dijon 5.990

19. Chrupiąca golonka w całości, ze smażonymi ziemniakami i cebulą 5.990

### *Dania z drobiu*

20. Węgierska wątróbka z gęsi (foie gras) z plasterami smażonych ziemniaków 7.990
21. Pierś z kaczki z sosem śliwkowym i krokietem ziemniaczanym 5.990
22. Pierś z kurczaka nadziewana wędzoną szynką, pomidorem i serem z ryżem jaśminowym 4.490
23. Paprykarz z kurczaka z lanymi kluseczkami 4.490
24. Pierś z kurczaka po parysku, ziemniaki z wody z natką pietruszki 4.490
25. Panierowana pierś z kurczaka z frytkami 4.490

### *Półmiski*

26. Półmisek Korona dla 2 osób 11.990  
Szynka wędzona, smażona pierś z kurczaka z pomidorem i serem, kotlet schabowy po parysku, ser panierowany, karkówka z czosnkiem (po 2 plastry) + 4 pieczarki, gotowany na parze ryż, frytki, marynowane warzywa, sos tatarski i grzybowy
27. Półmisek Korona dla 4 osób 22.890  
Szynka wędzona, smażona pierś z kurczaka z pomidorem i serem, kotlet schabowy po parysku, ser panierowany, karkówka z czosnkiem (po 4 plastry) +4 pieczarki, ryż gotowany na parze, frytki, marynowane warzywa, sos tatarski i grzybowy
28. Półmisek rybny dla 2 osób 15.890  
Panierowany sum, smażony na chrupiąco pstrąg, grillowany sandacz, gotowany na parze ryż, grillowane warzywa, mix sałat

### *Dania z ryb*

29. Filet z łososia ze szpinakiem przyprawionym czosnkiem, gotowany na parze ryż 6.690
30. Filet z sandacza na skórze z ryżem, mixem sałat i brązowym masłem 6.690
31. Pstrąg pieczony w całości z migdałami doprawionymi czosnkiem,

	ziemniakami z natką pietruszki oraz mixem sałat	5.990
<b><i>Dodatki</i></b>		
32.	Kluski lane	1.280
33.	Frytki	1.180
34.	Ryż gotowany na parze	1.180
35.	Grillowane warzywa	1.980
<b><i>Dania mączne</i></b>		
36.	Kluski lane z jajkami	2.890
37.	Strapaczka (kluski ziemniaczane podawane z owczym serem i smażonym boczkiem)	4.290
<b><i>Sałatki</i></b>		
38.	Sałatka Cezar ze smażonymi pierśmi z kurczaka	3.150
39.	Świeża sałata z sosem miodowo-musztardowym i grillowanym kozim serem	4.290
40.	Świeża mieszanka sałat	1.690
<b><i>Dania wegetariańskie</i></b>		
41.	Grillowany ser camembert z zieloną sałatą i gruszkami	3.550
42.	Domowe węgierskie leczo z kluskami lanymi	3.550
<b><i>Kiszonki, sałatki, dodatki</i></b>		
43.	Kiszone ogórki	1.170
44.	Sałatka pomidorowa	1.170
45.	Mizeria	1.170
46.	Papryka jabłkowa w zalewie octowej	1.170
47.	Warzywa mieszane z Vecsés	1.170
<b><i>Desery</i></b>		
48.	Deser Somlói (kawałki biszkopta nasączone rumem, przełożone kremem budyniowym i rodzynkami, polane sosem czekoladowym i udekorowane bitą śmietaną)	2.270
49.	Babcine knedle serowe (ze śmietaną i cukrem pudrem)	2.270

50.	Naleśniki Gundel	2.270
51.	Naleśniki z dżemem	1.870

*Sosy i inne*

52.	Sos tatarski, ketchup, śmietana	760
53.	Sos grzybowy	1.660
54.	Chleb	860

# Napoje

<i>Napoje niegazowane (soki marki Sió)</i>		<u>0,2 l</u>	<u>0,3 l</u>
1.	Sok pomarańczowy	695	995
2.	Sok brzoskwiniowy	695	995
3.	Sok jabłkowy	695	995
4.	Sok pomidorowy	695	995
5.	Sok ananasowy	695	995
6.	Mrożona herbata	695	995
 <i>Gęste soki (owocowe marki Cappy)</i>		<u>0,25 l</u>	
7.	Sok pomarańczowy	995	
8.	Sok jabłkowy	995	
9.	Sok brzoskwiniowy	995	
10.	Sok ananasowy	995	
11.	Sok z czarnej porzeczki	995	
12.	Sok truskawkowy	995	
 <i>Napoje gazowane</i>		<u>0,25 l</u>	
13.	Coca-Cola	995	
14.	Coca-Cola Zero	995	
15.	Fanta	995	
16.	Napój imbirowy	995	
17.	Tonik	995	
18.	Sprite	995	
 <i>Lemoniada</i>		<u>0,5 l</u>	<u>1 l</u>
19.	Lemoniady o różnych smakach	1.495	2.395
 <i>Napoje chłodzące, koktajle</i>		<u>0,3 l</u>	
20.	Mojito (4 cl Bacardi)	3.195	
21.	Virgin Mojito (bezalkoholowy)	2.295	
22.	Szprycer Aperol	3.495	
23.	Wódka z wodą sodową	2.995	

<b><i>Woda mineralna</i></b>	<b><u>0,25 l</u></b>	<b><u>0,75 l</u></b>
24. Naturaqua gazowana	595	1.295
25. Naturaqua niegazowana	595	1.295

### ***Herbata***

26. Herbata czarna	795
27. Herbata owocowa	795
28. Herbata zielona	795

### ***Kawa***

29. Ristretto	895
30. Espresso	895
31. Espresso Macchiato	895
32. Espresso lungo (przedłużone espresso)	895
33. Americano	895
34. Cappuccino	1.195
35. Melange	1.495
36. Caffé Latte	1.495
37. Kawa po irlandzku	2.495
38. Mrożona kawa	1.995

### ***Ciepłe napoje***

39. Czekolada do picia biała	1.495
40. Czekolada do picia ciemna	1.495
41. Grzane wino (0,2 l)	1.495

### ***Piwa beczkowe***

	<b><u>0,3 l</u></b>	<b><u>0,5 l</u></b>
42. Pilsner Urquell	995	1.595
43. Dreher Gold	895	1.495
44. Dreher IPA	895	1.495
45. Dreher Bak	995	1.595

### ***Piwa butelkowe***

	<b><u>0,33 l</u></b>	<b><u>0,5 l</u></b>
46. Asahi Super Dry	1.495	

47.	Peroni	1.495	
48.	Peroni Capri	1.595	
49.	Peroni bezalkoholowe	1.395	
50.	HB Weissbier	1.795	
51.	Edelweiss		1.495
52.	Dreher 24 bezalkoholowe		1.295

<b><i>Napoje wysokoprocentowe</i></b>		<b><u>0,2 cl</u></b>	<b><u>0,4 cl</u></b>
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.	Campari (0,1 l)		1.995
59.	Baileys		1.695
60.	Sierra Tequila	995	1.695

<b><i>Whisky</i></b>		<b><u>0,2 cl</u></b>	<b><u>0,4 cl</u></b>
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

<b><i>Szampan</i></b>		<b><u>0,2 l</u></b>	<b><u>0,75 l</u></b>
66.	Hungaria Extra Dry	1.695	7.395
67.	Hungaria Sweet Style		5.395
68.	Martini Asti		9.595

<b><i>Koniak</i></b>			
69.	Hennessy (0,4 cl Very Special)		2.495
70.	Metaxa *****		1.195

<b><i>Pálinka (marka: Rézangyal)</i></b>		<b><u>0,2 cl</u></b>	<b><u>0,4 cl</u></b>
71.	Brzoskwinia (40%)	995	1.995

72.	Śliwka (55%)	995	1.995
73.	Śliwka Barrique (45%)	995	1.995
74.	Wiśnia (40%)	995	1.995
75.	Pigwa (40%)	1.195	1.995
76.	Malina (40%)	1.495	2.795
77.	Winogrona (Irsai Olivér) (40%)	1.195	2.295

*Dane kontaktowe:*

*Numer telefonu: +36 70 373 5011*

*E-mail: koronaszentendre@gmail.com*

*Właściciel restauracji: Augustin Cernic*

*Kierownik restauracji: Zsolt Korcsog*

*Szef kuchni: Károly Szűcs jr.*

*Uprzejmie informujemy, że do cen podanych w menu potraw i napojów doliczana jest dodatkowa opłata serwisowa w wysokości 13%.*