

HUNGARIAN CLASSICS

HUF 4 500 / person

STARTER

Homemade pate of duck and goose liver stuffed with Hungarian forest mushrooms, onion jam and sourdough bread

OR

Potato salad with Lillafüred smoked trout, devilled eggs and Kapia pepper vinaigrette

OR

Selection of Transylvanian eggplant cream and cold Lecso dip served with Hungarian rye bread (V)

MAIN COURSES

Hortobágyi pancake filled with veal, traditional Paprikas sauce and sour cream

OR

Chicken roulade from Gödöllő served with confit baby potatoes and root vegetables

OR

Pork knuckle in Pékné style served with potatoes and roasted onions

OR

Vegetarian stuffed cabbage served with light tomato sauce (V)

DESSERTS

"Gundel" pancake served with chocolate sauce

OR

Cottage cheese dumplings served with sour cream or plum jam

OR

"Rigó Jancsi" served with apricot sauce

More information:

+36 1 737 7377 | dnb.budapest@marriott.com



MAGYAR KLASSZIKUSOK

4 500 FT / fő

ELŐÉTELEK

Házi kacsapástétom libamájjal és erdei gombákkal töltve, hagymalekvárral és kovászos kenyérral

VAGY

Burgonyasaláta lillafüredi füstölt pizstráנגgal kaszinótojással és kápia paprika vinegrettel

VAGY

Erdélyi padlizsánkrém és hideg lecsó mártogatós magyar rozskenyérral (V)

FŐÉTELEK

Hortobágyi palacsinta borjúhússal töltve tradicionális paprikás mártásban, tejföllel

VAGY

Gödöllői töltött csirke konfitált burgonyával és gyökérzöldségekkel

VAGY

Csülök Pékné módra burgonyával és sült hagymával

VAGY

Vegetáriánus töltött káposzta könnyű paradicsomszósszal (V)

DESSZERTEK

"Gundel" palacsinta csokoládé öntettel

VAGY

Túrógombóc tejföllel vagy szilvalekvárral

VAGY

"Rigó Jancsi" sárgabarack öntettel

További információ

+36 1 737 7377 | dnb.budapest@marriott.com

