

# Vörös Postakocsi Restaurant

*anno 1971 since*

## Előételek

**HÁZI LIBAMÁJ ZSÍRJÁBAN GUNDEL MÓDRA (LM, CM, GM)** **2890 Ft**  
*Házilag kigőzölt húzott libamáj, tokaji szamorodniban hosszan érlelt, lila hagymával és friss kerti zöldekkel tálalva.*

**HORTOBÁGYI HÚSOS PALACSINTA, AHOGY KRÚDY SZERETTE (CM)** **1390 Ft**  
*Forró magyar palacsintába beletöltjük a szaftos borjúpörköltet, sok tejszes – paprikás mártással, grillezett húsos kolozsvári szalonnába tekert zöldbabcsokorral tálaljuk.*

## Levesek

**TRADICIONÁLIS SZÜRKEMARHA GULYÁS BOGRÁCSBAN. (LM, CM)** **1490 Ft**  
*Magyar marhából készített sűrű szaftos gulyás zöldségekkel, krumplival, házi csipetkével egyedülállóan elkészítve.*

**MARHAHÚSLEVES GAZDAGON. (LM, CM)** **790 Ft**  
*Aranysárga marhahúsleves, vele főtt zöldségekkel, marhahússal, és tésztával.*

**VARGÁNYA GOMBA BECSINÁT LEVES. (CM, GM)** **690 Ft**  
*Vargánya gombákból krémesre főzve, zöldfűszerekkel és burgonyagombóccal tálalva.*

## Halételek

**DOROZSMAI HARCSA PAPRIKÁS. (CM)** **2990 Ft**  
*Dunai harcsafilével és paprikás szaftos-gombás tejfölös csuszával tálaljuk.*

**RÁNTOTT HARCSA FILÉ. (LM, CM)** **2990 Ft**  
*Rusztikus morzsában rántott harcsafilé burgonya pürével és házi majonézzel tálalva.*

**SZIVÁRVÁNYOS PISZTRÁNG (LM, CM)** **2990 Ft**  
*Pisztráng alufóliában puhára párolva saját lében citrommal, zöld fűszerekkel és kerti zöldségekkel.*

*Hagyományos magyar konyha*

# Vörös Postakocsi Restaurant

anno 1971 since

## Ház specialitásai

<b>ALMÁS RAKOTT LIBAMÁJ TORONY. (LM)</b>	<b>4890 Ft</b>
<i>Gyönyörű omlós libamájszeletek roston aranybarnára sütve, karamelizált almával toronyba rakva mézes-narancsos mártással tálalva.</i>	
<b>MAGYAROS LIBAMÁJ. (LM)</b>	<b>4990 Ft</b>
<i>Gyönyörű omlós libamájszeletek fényesre sütve friss lecsóval és karika burgonyával tálalva.</i>	
<b>VEGYES MAGYAROS TÁL. (LM)</b>	<b>2990 Ft</b>
<i>Húsos Mangalica sertés oldalas BBQ füstös mázzal, paprika nélkül, friss húsból készült házi töltésű Mangalica kolbász, rántott csirkemell szelet, steak burgonya.</i>	
<b>BBQ CSÁSZÁR BURGER. (LM)</b>	<b>2190 Ft</b>
<i>Tépet Mangalica császárhús grillezett hamburger zsömlébe töltve, kerti zöldségek, speciális BBQ vagy Hot Spicy csípős mártás, rántott hagymakarika, steak burgonya.</i>	

## Mangalica oldalas másképpen

<b>Pikáns pácban érlelt húsos Mangalica sertés oldalas lassan puhára sütve, majd az Ön által kiválasztott mártással fényezve, készre sütve és steak burgonyával tálalva.</b>		
<b>BBQ FÜSTÖS MÁZZAL ÉS STEAK BURGONYÁVAL. (LM, GM)</b>	<b>TOP SELLER</b>	<b>2890 Ft</b>
<i>Húsos sertés oldalas édeskés-fűszeres-füstös paradicsommártással.</i>		
<b>MÉZES - MUSTÁROS MÁZZAL ÉS STEAK BURGONYÁVAL. (LM, GM)</b>	<b>TOP SELLER</b>	<b>2890 Ft</b>
<i>Húsos sertés oldalas fűszeres mézes-mustáros mártással.</i>		
<b>BUGACI OLDALAS. (LM)</b>		<b>2890 Ft</b>
<i>Magyaros húsos sertés oldalas, füstölt hússal és sörrel párolt szaftos káposztával tálalva.</i>		
<b>MÉZES - CHILLIS MÁZZAL ÉS STEAK BURGONYÁVAL. (LM, GM)</b>		<b>2890 Ft</b>
<i>Húsos sertés oldalas fűszeres mézes-chillis mártással. (Enyhén csípős!)</i>		
<b>„HOT SPICY” BBQ MÁZZAL ÉS STEAK BURGONYÁVAL. (LM, GM)</b>		<b>2890 Ft</b>
<i>Húsos sertés oldalas csípős Habanero Chili-füstös Hickory mártással tálalva. (Extra Csípős!)</i>		

*Hagyományos magyar konyha*

# Vörös Postakocsi Restaurant

anno 1971 since

## Főételeink

<b>KEMENCÉBEN SÜLT CSIRKEMELL STEAK BURGONYA PÜRÉVEL. (CM, GM)</b>	<b>2690 Ft</b>
<i>Grillezett csirkemell steak napon aszalt paradicsommal és puha Mozzarella sajttal kemencében átsütve, saját szaftjával habos burgonya pürével tálalva.</i>	
<b>CSIRKE CORDON BLUE VAJAS PETREZSELYMES ÚJBURGONYÁVAL. (CM)</b>	<b>2690 Ft</b>
<i>Fűszeres jércemell filé, ementáli sajttal és sonkával töltve, ropogósra sült burgonya pehely bundában, petrezselymes újbургonyával tálalva.</i>	
<b>KONFITÁLT KACSACOMB. (LM, CM)</b>	<b>2990 Ft</b>
<i>Puhára konfitált kacsacomb, sörben párolt káposztával és petrezselymes újburgonyával.</i>	
<b>RÁNTOTT BORJÚSZELETEK VAJAS PETREZSELYMES ÚJBURGONYÁVAL. (CM)</b>	<b>3190 Ft</b>
<i>Szaftos borjűfelsál egy régi Bécsi recept szerint rántva, serpenyőben arany barnára sütve és petrezselymes újburgonyával tálalva.</i>	
<b>BORJÚPAPRIKÁS HÁZI TOJÁSOS GALUSKÁVAL. (CM)</b>	<b>2990 Ft</b>
<i>Szaftos és puha borjű darabkák, lassan főzött piros paprikás és tejfölös mártásban, házi tojásos galuskával tálalva. Legnépszerűbb ételünk!</i>	
<b>SZTROGANOFF BÉLSZÍN FALATOK BURGONYAPÜRÉVEL. (CM, GM)</b>	<b>3990 Ft</b>
<i>Szaftos-puha bélszín szeletkék öntöttvas serpenyőben arany barnára pirítva, csemege uborkával, gombával egy tejszínes-mustáros mártásban, habos burgonyapürével tálalva.</i>	
<b>SZÜRKEMARHA BÉLSZÍN STEAK VAJAS ÚJBURGONYÁVAL. (LM, CM, GM)</b>	<b>4490 Ft</b>
<i>Igazi magyar puha bélszín steak frissen grillezve kívánság szerint, konyakos laskagombás mártással és vajás újburgonyával tálalva.</i>	
<b>SZÜRKEMARHA BÉLSZÍN ÉRMÉK BUDAPEST MÓDRA. (LM, CM)</b>	<b>4990 Ft</b>
<i>Igazi magyar puha bélszín grillezve, libamáj szelettel megkoronázva és lecsós, gombás, zöldborsós raguval és petrezselymes újburgonyával tálalva.</i>	

*Haqyományos magyar konyha*

# Vörös Postakocsi Restaurant

*anno 1971 since*

## Köreték

HÁZI SÜLTBURGONYA. (LM, CM)	690 Ft
PETREZSELYMES VAJAS FÓTT ÚJBURGONYA. (GM, CM)	690 Ft
HABOS BURGONYAPÜRÉ TEJSZÍNNEEL ÉS VAJJAL KIHABOSÍTVÁ. (GM)	690 Ft
GRILLEZETT ZÖLDFÜSZERES ZÖLDSÉGEK. (LM, GM, CM)	990 Ft
PÁROLT FEHÉR KÁPOSZTA SÖRREL ÉS FÜSTÖLT HÚSSAL. (LM, CM)	790 Ft
FRISS HÁZI LECSÓ. (LM, GM, CM)	990 Ft
HÁZI TÚRÓS GALUSKA PÖRCCEL ÉS TEJFÖLLEL ÖSSZEFORGATVA (CM)	990 Ft
TÚRÓS CSUSZA PÖRCCEL ÉS TEJFÖLLEL, FRISS KAPORRAL ÍZESÍTVE. (CM)	990 Ft
TÚRÓS CSUSZA PÖRCCEL ÉS TEJFÖLLEL. (NAGY ADAG) (CM)	1390 Ft

*Frissen főzött csuszátészta kapros-tejfölös túróval és pörccel tálalva.*

## Kiegészítők

KOSÁR KENYÉR	400 Ft
ADAG VAJ	300 Ft
CSAPVÍZ 0,1 L	100 Ft

## Rövidítések

LM - Laktózmentes

GM - Gluténmentes

CM - Cukormentes

*Hagyományos magyar konyha*

## Vörös Postakocsi Restaurant

anno 1971 since

### Vegetáriánus ételek és Saláták

<b>RAKOTT PADLIZSÁN, AHOGY MI CSINÁLJUK. (GM)</b>	<b>2190 Ft</b>
<i>Fűszerezett padlizsán szeleteket meggrillezünk, majd három különféle sajttal egymásra rakva kemencében készre sütjük, friss bazsalikomos paradicsommártással tálaljuk.</i>	
<b>KERTI SALÁTA FETÁVAL. (GM, CM)</b>	<b>1390 Ft</b>
<i>Pácolt feta sajtba forgatott friss kerti saláták olivaolajjal locsolva.</i>	
<b>CAESAR SALÁTA KLASSZIKUS SZÓSSZAL.</b>	<b>1390 Ft</b>
<i>Ropogós római saláták, pirított fokhagymás zsemlekockákkal, parmezán forgáccsal tálalva.</i>	
<i>Extra grillezett csirkemell filével + 500 Ft</i>	
<b>FRISS VEGYES SALÁTA. (GM, LM, CM)</b>	<b>890 Ft</b>
<i>Jégsaláta, uborka, paprika, paradicsom, saláta levelek, citromos-olíva olajos öntettel.</i>	
<b>TEJFELES UBORKASALÁTA. (GM)</b>	<b>590 Ft</b>
<i>Friss ropogós uborkaszeletek, ecetes – cukros – fokhagymás lében érelve, tejjel tálalva.</i>	
<b>LILAHAGYMÁS PARADICSOMSALÁTA. (LM, GM)</b>	<b>590 Ft</b>
<i>Friss paradicsom szeletek, egy ecetes – cukros lében érelve, lilahagymával tálalva.</i>	
<b>VECSÉSI SAVANYÚSÁGOK. (LM, GM)</b>	<b>590 Ft</b>
<i>Világhírű magyar recept alapján elkészített vegyes savanyúságok ecetes lében.</i>	

### Desszertek

<b>SOMLÓI HABOS GALUSKA.</b>	<b>790 Ft</b>
<i>Egy diós, egy csokis és egy vaníliás piskótátésztát, diós – narancshéjas somlói habbal rétegezzük, rumos csokoládés szósszal és tejszínhabbal tálalunk.</i>	
<b>SACHER TORTA.</b>	<b>790 Ft</b>
<i>Klasszikus bécsi desszert tejszínhabbal tálalva.</i>	
<b>ALMÁS RÉTES VANÍLIA SODÓVAL.</b>	<b>790 Ft</b>
<i>Aki szereti az almás süteményeket, annak kipróbálása kötelező!</i>	
<b>BROWNIE.</b>	<b>790 Ft</b>
<i>Ez a brownie szelet belül szinte krémes, hihetetlenül puha, a meggyel pedig a sok csoki tökéletes összhangban van.</i>	

**Fél adag ételeinket 70% áron áruljuk.  
10% szervizdíjat számolunk fel.**

*Hagyományos magyar konyha*