



Arany Bányó

É T T E R E M • RESTAURANT

Gold Lamb Restaurant
1051 Budapest, Harmincadstraße 4.
Tel: 36-1-3172703, 36-1-3170803
Fax: 36-1-2664962
www.aranybaranyetterem.hu
E-mail: office@aranybaranyetterem.hu

Arany Bányó Ristorante
via Harmincad, 4.1051 Budapest
Tel: 36-1-3172703, 36-1-3170803
Fax: 36-1-2664962
www.aranybaranyetterem.hu
E-mail: office@aranybaranyetterem.hu

Ресторан “Золоторунный баран”
1051 Budapest, Harmincad utca 4.
Тел.: +36-1-317-2703, 36-1-317-0803
Факс: +36-1-266-4962
www.aranybaranyetterem.hu
E-mail: office@aranybaranyetterem.hu

**New-Year's Eve party in
Arany Bányó restaurant
from 19 o' clock with gypsy music,
and gypsy song, dance**

**Cenone di San Silvestro nel ristorante
Arany Bányó 2010-31 dicembre dalle ore 19.
Cena accompagnata da musica zingara,
e cantante e ballo**

**Новогодний вечер в ресторане
“Золоторунный баран”
с 19.00 с цыганской музыкой,
песнями и танцами**

**Menu by Honorary President of World Council of Gastronomy
Dr Robert Gyula Cey-Ber**

New Year's Eve Feast Menu - Menu di San Silvestro - Новогоднее меню
Aperitif: Love arousing Tokaj life wine: "Flood of kisses love potion"- or As You Wish

**Aperitivo: Vino di vita Tokaji che suscita l'amore:
"Pozione d'amore che inonda di baci"— or Sua scelta**

Аперитив: токаи вино «укрепитель любви»— по желанию

Cold Appetizer - Antipasta fredda - Холодные закуска:

"Arany B r ny" paste with dried fruits on bird salad bed, topped with balsamic vinegar cranberry

Pat  di Arany B r ny, con frutta secca su letto di erba di campo condita con aceto balsamico e con salsa di mirtilli

Паштет Золотой Баран с сушонными фруктами на салате с бальзамовым уксусом и с клюквинной подливой.

Soups – Zuppe - Супы:

Wild piglet soup favoured with sage and fairy grass

Zuppa di cinghialeto con la salvia e spezie di fata

Суп из дикого кабана с волшебной травой и шалфеем

Cognac and Sherry flavored Consomm  served with quail egg

Consomm  al Cognac e Sherry servito con uovo di quaglia.

Мясной бульон с коньяком и шерри, заправленный перепелиными яйцами

Hot appetizers - Antipasto caldo - Горячие закуски:

Crab Ragout with Dill and Mushrooms on  clairs

Rag  di gambero al aneto con funghi sulla pasta cotta

Раковая запеканка с укропом и грибами на наколенном тесте

Cabbage Stuffed with Duck Meat mini cabbage rolls served on champagne-cabbage

Piccoli involtini di verza serviti con verza allo champagne

Мини-пирожки с капустой, поданные на капустном листе с шампанским

Main Dishes - Primi piatti - Главное блюдо:

Grilled turkey fillets with quince-puree served with wild rice

Filetti di tacchino alla griglia accompagnati con puré di mela cotogna e riso selvatico.

Жареные на углях кусочки индейки с айвовым пюре, диким рисом

Young Pork Chops with cabbage-potato roulade

Costoletta di maialino accompagnata con strudel farcito di patate e verza.

Отбивная из поросёнка с хрустящей корочкой со слоёным капустно-картофельным пирожком

Red wine favoured sirloin deer roll of the Bacchantes with blue cranberry sauce

Bistecca arrotolata di cervo di “Baccantes” con salsa di mirtilli blu

Олений рулет в красном вине Влюблённых женщин с черниковой подливой

Leg of lamb filled with currant soaked in Tokaj wine

Coscio di agnello riempito di uvetta inzuppata in vino Tokaji

Ляжка барана фаршированная изюмом пропитанный в вине Токай «Красивая Любовница»

Dessert – Dolce - Десерт:

Sweet dream of Eve's pink life Marzipan, curded dream with rose sauce

Dolce sogno di vita rosa di Eva: Marzapane, sogno di ricotta con salsa di rosa

Розовое сладкое желание Евы, розовая подлива с марципаном и творогом

About midnight - Dopo mezzanotte - После полуночи:

Hungarian lentil vegetable with smoked ox-tongue

Lenticchie all'ungherese con lingua di manzo affumicata

Венгерское блюдо из чечевицы с копчёным говяжьим языком