

Kedves Vendégünk !

Szeretettel köszöntjük Önt az Aranybárány étteremben!

Az Arany Bárány éttermet, Budapest egyik leglátogatottabb helyén, történelmi belvárosának szívében, a Vörösmarty teret az Erzsébet térrel összekötő Harmincad utcában, közvetlenül Nagy-Britannia Nagykövetsége szomszédságában, a 2003 augusztusában családi vállalkozás keretében újíítottuk fel, illetve nyitottuk meg.

Egyedülálló bárányválasztékunk mellett a magyar konyha egyszerű és különleges ízeit, a *honfoglalás kori* ételektől a mai specialitásokig, a legkiválóbb magyar pincészetek válogatott borainak élvezetével kínáljuk.

Kívánjuk, érezze jól magát !

Gentile Ospite,

Benvenuto al ristorante Arany Bárány!

Il ristorante Arany Bárány é venuto aperto da un'impresa familiare in agosto del 2003 ed é posizonato nella zona piú visitata di Budapest, nel cuore del centro storico, nella vicinanza dell'Ambasciata di Gran Bretagna in via Harmincad che collega il ponte Elisabetta con la Piazza Vörösmaty.

Oltre alle nostri eccezionali piatti d'agnello Vi offriamo i sapori semplici e particolari della cucina ungherese dai piatti dell'epoca della conquista della patria fino alle specialtá d'oggi con i vini selezionati delle cantine piú rinomate in Ungheria.

Vi auguriamo buon divertimento !

Re Mattia e il pastore che non mentiva mai

Re Mattia e il pastore che non mentiva mai

Il re di un paese vicino andò in visita dal re Mattia. Si salutarono come vecchi amici.

L'altro re disse a Mattia:

- Ho sentito che hai una pecora dalla pelliccia d'oro.**
- E' vero - disse Mattia - Tra le mie pecore ce n'è una dalla pelliccia d'oro, e il pastore non ha mai detto una bugia.**

Disse l'altro re:

- Beh, vedrai che la bugia la dirà.**
- Non è possibile - insistette Mattia, - lui proprio non mente mai.**
- Invece te lo dimostrerò, perchè gli metterò una trappola, che lo farà mentire per forza.**
- Ed io scommetto metà del mio paese, che non mentirà.**
- Ci sto anch'io - disse il re straniero.**

Ebbene, si misero d'accordo. L'altro re se ne andò nella sua reggia, dove si travestì e andò a trovare il pastore in questione.

Lo salutò e il pastore gli rispose:

- Benvenuto, maestà!**
- Ma come fai a riconoscermi vestito così?**
- Si riconosce dalla parola un re - rispose il pastore.**
- Dammi la pecora dalla pelliccia d'oro; in cambio ti darò molti soldi e sei cavalli con carrozza.**
- Non posso proprio - rispose il pastore - re Mattia mi impiccherebbe per questo.**

Il re insisteva e prometteva ancora più soldi, ma niente da fare, il pastore non cedeva.

Allora il re, triste triste, tornò a casa sua, dove lo aspettava sua figlia. La ragazza gli disse:

- Non ti preoccupare, padre, ci vado io da quel pastore con tante monete d'oro, che lo convincerò di sicuro!**

Infatti, andò dal pastore con un piccolo baule pieno d'oro e con una bottiglia di vino, ma egli le disse che non gli servivano i soldi. D'altra parte re Mattia sicuramente lo avrebbe impiccato se avesse saputo della scomparsa della pecora. Ma la ragazza insistette e gli fece bere del vino che, però, prima doveva assaggiare lei stessa per provare che non c'era né veleno, né sonnifero. Il vino fece un tale effetto che il pastore acconsentì a dare la pecora alla ragazza, solo lo avesse sposato subito. La ragazza si faceva pregare, ma alla fine cedette. Allora disse al pastore:

- Scanna la pecora e mangia la carne: mi serve solo la sua pelliccia. Così fu. La ragazza portò a casa la pelliccia tutta contenta. Il padre era molto soddisfatto.**

Venne la mattina, il pastore era molto triste e non sapeva come dire al re che la pecora era persa. Mentre andava verso il castello, si fermò, ficcò il suo bastone in una buca nella terra e gli mise sopra il suo cappello.

Fece finta che il bastone fosse il re. Lo salutò, come se fosse il re, e chiese :

- Che novità c'è nella fattoria?**
- La novità è che il lupo ha mangiato la pecora dalla pelliccia d'oro.**
- Bugia! Il lupo avrebbe mangiato anche le altre pecore!**

Allora il pastore prese il bastone e continuò il suo cammino. Trovò un'altra buca, le infilò di nuovo il bastone con sopra il cappello. Lo salutò di nuovo come se fosse il re. - Che novità c'è nella fattoria?

- E' che la pecora dalla pelliccia d'oro è caduta nel pozzo.

- Bugia! Perché sarebbe caduta proprio essa?

Di nuovo prese il bastone e il cappello e continuò la strada verso il castello. Trovata un'altra buca, le mise di nuovo il bastone con sopra il cappello. Lo salutò come se fosse il re.

- Che novità c'è nella fattoria?

- Hanno rubato la pecora dalla pelliccia d'oro.

- Bugia! Avrebbero portato via anche le altre!

Prese il bastone e andò al castello. Là, alla tavola di re Mattia, c'era anche l'altro re e sua figlia. Mattia già conosceva la storia, ed era curioso di sapere cosa avrebbe detto il pastore. Perché, se avesse mentito, Mattia avrebbe perso metà delle sue terre.

- Che novità c'è nella fattoria? - chiese Mattia.

- Solamente che ho cambiato la pecora dalla pelliccia d'oro con una bella pecora nera. Come era contento Mattia!

- E portala qua, quella pecora! - Sta là seduta proprio tra voi - rispose il pastore.

- Evviva - disse il re al pastore, - non hai mentito! Perciò ti darò le terre che ho vinto con la scommessa.

- Beh, io ti dò la mia figlia, tanto vi amate - disse l'altro re. Così il pastore divenne re.

HONFOGLALÁS KORI ÉTELKÜLÖNLEGESSÉGEK

(Kb. 1300 éves útmutatások alapján készített ételek)

PIATTI SPECIALI DELL'EPOCA DELLA CONQUISTA DELLA PATRIA

(I piatti vengono preparati in base alle istruzioni di 1300 anni)

1. Álmos fia, Árpád magyar fejedelmi áldos

(Áldos: a hun-magyar áldozati ételek általános elnevezése, mely a hosszú lével készült, leveses áldozati ételekre vonatkoznak.)

Szürkemarha és rackabárány combjából készített, különlegesen fűszerezett és ízesített, zöldséges áldos (leves). Ízek: magyar gyököt, tárkonyos, csomboros, enyhén édes, savanykás ízek.

Figlio di Álmos, Árpád áldos principesco ungherese

(Áldos: denominazione generale dei piatti sacramentali ungheresi- unni, che vengono preparati con la quantità d'acqua abbondante, praticamente una zuppa tradizionale sacramentale)

''Áldos'' preparato con le cosce di manzo grigio ungherese e cosce di maiale ''racka'' bollito con verdure e spezie particolari. Sapori dominanti: spezie verdi ungheresi, dragoncello, viene caratterizzato da un sapore agrodolce

.

2. Bor Tengri áldos.

Fantasztikus fehérboros hideg gyümölcsleves, alma, sárgadinnye és szőlőszemek valamint különleges fűszerek felhasználásával. Jellemző ízek: sejtelmes, édes – savanykás íz háttér.

„Bor Tengri áldos.”

Zuppa di frutta fresca fantastica al vino bianco con mela, melone, chicchi d'uva e con spezie particolari. Sapori caratteristici: misterioso dolciastro, agrodolce.

3. Tavaszi napköszöntő keverény (friss saláta)

Keverény: Olyan tavaszi, nyári, őszi vagy éppen télen föllelhető zöldségek vegyes keverékéről van szó, amit vagy önmagukban, vagy további ízesítéssel fogyasztunk..

Friss zöldségekből, madársalátából, hagymafűből, zöldhagymából készül, zsályás, bazsalikomos citromos öntettel, jércesüténnyel tálalva

''Saluto del sole primaverile'' keverény (insalata fresca)

Keverény: Un misto di verdure fresche stagionali primaverili oppure autunnale che si mangia naturo o saporito

Insalata mista fresca, ossalide, erba cipollina, cipolla verde con salsa di salvia, basilico e limone servito con arrosto di pollo.

4. Borsvári zöldségszömörcsög

Gőzben párolt zöldséges szömörcsög juhsajttal.

(Szömörcsög: a gombóc régi elnevezése.)

Borsvári zöldségszömörcsög

Szömörcsög lessato con formaggio di pecora.

(Szömörcsög: la denominazione antica del gnocco.)

5. Tabuzaba besenyô vaddisznóüstöny fejlevelûs csücsörrel

Üstöny: mint az áldos, de rövid lével. (pörköltszerû)

Vaddisznó combból készülô, pörköltszerû étel, melyet káposztával töltött csücsörrel (raviólihoz hasonlít) tálalunk.

Uralkodó íz: édes – savanykás különleges ízkombináció.

Tanuzaba besenyô vaddisznóüstöny fejlevelûs csücsörrel

Üstöny: *assomiglia all'áldos, però piú denso, (tipo spezzatino)*

Un tipo di spezzatino preparato con coscia di cinghiale servito con csücsör farcito dalla verza. (Csücsör: tipo ravioli)

Sapore dominante: Un misto dei sapori particolari, agrodolci.

6. Vasvári báránysütény fokhagymás padlizsánmártással és gyömbéres, párolt uborkával

Sütény: sült

Fokhagymával tûzdelte, borssal és sóval ízesített báránysült, melyhez fokhagymás, fehérboros mártást és gyömbéres párolt uborkát kínálunk.

Jellemzô íz: a fokhagymás padlizsán harmóniája a bárányhússal.

Sütény di agnello con salsa di melanzana con aglio, servito con cetriolo al zenzero.

Sütény: arrosto

Arrosto di agnello al sale e pepe, speziato con aglio con cui offriamo una salsa al vino bianco all'aglio e cetriolo al zenzero.

Sapori dominanti: L'armonia della melanzana, aglio con il sapore della carne di agnello.

7. Torbágy-erdei bogasütény párolt erdei gombával és szôlôvel, gombás bodzalekvárral

Vörösbobban pácolt szarvasbéliszínszeletek párolt erdei gombával és szôlôszemekkel tálalva.

Tejfôlôs, magyar áldosgyökettel ízesített erdei gombás bodzamártást adunk mellé.

„Torbágy-erdei bogasütény párolt erdei gombával és szôlôvel, gombás bodzalekvárral”

Filetto di cervo in salamoia di vino rosso ,servito con funghi di bosco lessato e con uva, con salsa di sambuco saporito con funghi di bosco, con panna da cucina e con spezie verdi.

8. Gerécrevi kacsasütény feketeribizskés párolt almával

Vörösbobban pácolt gyömbéres kacsasült, feketeribizskés párolt almával tálalva. Citromfûves mártásba kevert szôlôszemeket adunk hozzá. Kellemes, gyömbéres, édes-savanykás ízhatás jellemzi.

Gerécrevi kacsasütény feketeribizskés párolt almával

Arrosto d'anatra in salamoia di vino rosso, servito con mela lessa al ribes nero, servito con una salsa di erba limoncina con chicci d'uva. È caratterizzato da un sapore di zenzero agrodolce.

9. Tündérmánynô töltött aranyalma

Mézes illatos sült alma, bodzalekváros és kókuszos ízháttérrel.

Aszúboros, bodzalekváros öntettel tálaljuk.

Mela farcita della "fatina"

Mela lessa profumata al miele, con marmellata di sambuco e saporito da noce di cocco.

Serviamo con un salsa di vino passito e marmellata di sambuco.

A MAGYAR KONYHA EGYSZERŰ ÉS KÜLÖNLEGES ÍZEI

HIDEG ELŐÉTELEK *ANTIPASTI FREDDI*

10. Füstölt pizstráng kapros mártással, tormával

Trota affumicata con salsa di aneto con radice

11. Gyömbérrel és szegfűszeggel párolt hideg libamáj

Fegato d' oca freddo lessato con zenzero e chiodo di garofano

12. Libamájpástétom almasalátaágyon

Pasticcio di fegato d' oca con insalata alla mela

13. Nyers sonka sárgadinnyével

Prociutto cruda e melone

14. Házi vegyes ízelítô – disznósajt, libamájpástétom,
füstölt marhanyelv

Assaggio misto di casa soprassata,

Pasticcio di fegato d' oca, lingua di manzo affumicata

LEVESEK

ZUPPE

15. Fácánhúsos erôleves fürjtojással

Zuppa di fagiano con carne e uova di guaglia

16. Krémleves friss zellerbôl, fûszeres piritóssal

Zuppa di cremo di sedano fresco con crostino speziato

17. Tárkonyos bárányraguleves

Zuppa d'agnello con dragoncello

18. Gulyásleves bográcsban

Zuppa di „gulyás” in paiolo

19. Szegedi halászlé – bográcsban

Csészében

*Zuppa di pesce di „Szeged” in paiolo
in tazza*

MELEG ELŐÉTELEK

ANTIPASTI CALDI

20. Hortobágyi palacsinta/db
Crepe alla „Hortobágy”

21. Káposztás gölödín – szalonnapörccel és reszelt sajttal
„Gölödín” al cavolo, con cicciolo e formaggio grattugiato

22. Bárányhúsos paprika falatok,
fokhagymás paradicsommártással
Bocconcini di paprica con carne d’agnello con salsa di pomodoro con aglio

SZÁRNYASOKBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

VOLATILI

23. Kisalföldi libamáj roston sütve – almás burgonyafánkkal
Fegato d’oca alla griglia di ’Kisalföld” con ciambella di patate alla mela

24. Tanyasi paprikás csirke – galuskával
Pollo con salsa di paprika alla contadina con gnocchetti

25. Rántott pulykamellfilé – burgonyapürével
Filetto di petto di tacchino impanato con purè di patate

26. Rostonsült csirkemell filé – sajttal sütött zöldségekkel,
sült burgonyával
Petto di pollo arrosto con verdure farcite di formaggio, patate fritte

27. Tokaji szamorodniban pácolt jércemell, mézes
kajszibarackmártással, burgonyagombóccal
Petto di pollo tenuto nella salamoia di „Szamorodni di Tokaj” e salsa di albicocca al miele con gnocchi di patate

28. Fokhagymás libacomb – párolt vöröskáposztával
– burgonyafánkkal
Coscia d’oca all’aglio con verza rossa lessa e ciambella di patate

BÁRÁNYHÚSBÓL AJÁNljUK

PIATTI DI AGNELLO

29. Bárányszûzpecsenye grillezve – zöldséges rétesel –
rozsmaringos, hagymás burgonyatornyocskával

*Filetto d'agnello alla griglia con strudel alla verdure, patata torretta con
rosmarino e cipolla*

30. Báránylapocka egészben, kemencében sütv
– káposztás gölödinnel tálalva

Spalla d'agnello al forno servito con contorno di gnocchi di verza „gölödin”

31. Báránycsülök kemencében sütv, tepsis burgonyával

Zampa d'agnello al forno con patate in tegame

32. Cigánynyárs – bárányhús, csirkemell,
sertés szûzpecsenye – lapcsánkával

*Spiedo alla „zingara” (Carne di agnello, petto di pollo, pezzetti di arrosto di
maiale, ciambella di patate)*

33. Bárányból készült zöldséges húspogácsa – juhsajttal töltve
– fokhagymás, olivabogyós, paradicsomszósszal – rizzsel

*Polpetta d'agnello farcita di formaggio di pecora con
salsa di pomodoro d'aglio con riso*

34. Báránypörkölt – fött burgonyával

Spezzatino d'agnello con patate lesse

35. Fôszakács bárányos fatálja – 2 személyre

Piatto di legno d'agnello dello Chef per 2 persone

SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK
PIATTI DI MAIALE
PLATS DE VIANDE DE PORC

36. Erdélyi grill fatányéros

Grigliata mista alla „Transylvania” servita sul piatto di legno

37. Sertésszûzpecsenye libamájjal töltve, bacon szalonnában sütve

– Hollandi mártással – tepsis burgonyával

Filetto d’arrosto di maiale ripieno con fegato d’oca con bacon e salsa d’Olanda, patate in tegame

38. Magyaros szûzermék – karikaburgonyával

Pezzeti di arrosto di maiale all’ungherese con patate in fettine

39. Paprikásan pácolt grill tarja – lapcsánkával – sült paprikával

Schièna di porco tenuta nella salamoia di paprika, preparata alla griglia con ciambella di patate e paprica verde grigliato

BORJÚ ÉS MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK
PIATTI DI MANZO E VITELLO

40. Borjúgerinc pácolva (400 gr), grillen sütve – spárgával, gombával – béarni mártással – héjábansült burgonyával

Sella di vitello tenuta nella salamoia preparata alla griglia con patate „steak”, asparagi e funghi con salsa „Bearn”

41. Rántott borjúszület – vajos zöldségekkel, hasáb burgonyával

Filetto di vitello impanato con verdure al burro e patate fritte

Escalope de veau panée avec légumes au beurre et pommes frites

42. Bélszín szeletek Budapest módra – vegyes körettel

Fette di bistecca „Budapest” con contorno misto

43. Beefsteak libamájjal és gombával –

Bikavér mártással – részeges körtével

Bistecca con fegato d’oca e funghi con salsa di vino „bikavér” e pera „ubriacona”

44. Marhapörkölt – sós burgonyával

Spezzatino di manzo con patate salate

45. Rablöhús nyárson – flambírozva – zöldekkel

és laponsült burgonyával

Carne allo spiedo alla fiamma con verdure e patate in tegame

VADÉTELEINK

PIATTI DI SELVAGGINE

**46. Fácán – kemencében sütv – párolt gyümölcsökkel
burgonyapürével**

Fagiano al forno con frutta lesse e puré di patate

**47. Fél tucat vadkacsacomb – fahéjas-narancsmártással –
Burgonyafánkkal**

Mezza dozzina di coscia d'anitra selvatica con salsa d'arancia alla cannella con ciambella di patata

**48. Mézes pácban érlelt szarvasfartály „Arany B árány” módra
– krokett**

Coscia di cervo tenuta nella salamoia di miele all' "Aranyb árány" con crocett di patate

49. Párolt vaddisznócomb – füstölt nyel ves

*Coscia di cinghiale lessa con salsa di gambe con lingua affumicata, ciambella di patata
Spezzatino cinghiale con ciambella di patate*

51. Fô vadászné titkai – kettesben

I segreti della moglie di capocacciatore in due

HALAKBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

PIATTI DI PESCE

52. Cserépedényben, burgonyán sült pontyfilé

Filetto di carpa cotto su patate preparato in piatto di coccia

**53. Fogassteak – vaj as karottával és cukkinivel
– citrommártással – petrezselymes burgonyával**

Steak di luccio perca con carotta al burro, zucchine con salsa di limone e patate al burro con Prezemolo

**54. Pisztráng Kárpáti módra – rizzsel és zöldségekkel
petrezselymes, vaj as fôtt burgonyával**

Trota alla „Kárpáti” – con patate al burro con premezolo

55. Süllô roston – egészben sütv – pirított burgonyával

Luccio perca ai ferri, preparato intero con patate tostate

56. Mandulás harcsafilé – vaj as petrezselymes burgonyával

Filetto di siluro alla mandorle con patate al burro con premezolo

57. Békacombok fokhagymás vajban sütv – sült zöldekkel

Coscie di rane preparato al burro con aglio e verdure cotte

VECSÉSI SAVANYÚSÁGOK SOTTACETI DI „VECSÉS”

58. Csalamádé, savanyú- és kovászos uborka, káposztával töltött paprika, savanyított dinnye, stb. kívánság szerint

Cetriolo sottaceto, cetriolo lievitato, pepperone farcito di crauti languria piccola sottacettata ecc...secondo le prefereze

SALÁTÁK – INSALATE

59. Friss vegyes saláta – vinaigrette mártással

Insalata mista, fresca con salsa”vinaigrette”

60. Tejfölös uborkasaláta

Insalata di cetriolo con panna acida

61. Paradicsomsaláta

Insalata di pomodoro con cipolla

62. Almasaláta zöldfűszeres öntettel

Insalata con mela con salsa condita

63. Saláta ahogy a konyfafőnök készíti libamájjal

Insalata con fegato d’oca come preparato lo Chef

SAJTOK – FORMAGGI

64. Sajtok fatálon – zöldekkel – választékunkból ízlés szerint

Formaggi sul piatto di legno con verdure dalla nostra offerta secondo gusto

DESSZERTEK – DOLCI

65. Almásrétes fahéjmártással

Strudel alla mela con salsa di cannella

66. Vargabéles

Pasta sfoglia di ricotta

67. Gundel palacsinta

Crespelle alla „Gundel”

68. Friss gyümölcstál – királyok módjára

Frutta fresca

69. Fagylaltkehely variáció – friss gyümölcsökkel

Variazione di coppa di gelato con frutta fresca

VEGETÁRIÁNUSOKNAK AJÁNLUK **CONSIGLIAMO AI VEGETARIANI**

70. Fűszeres juhtúróval töltött paprika

Paprica verde farcito di ricotta di pecora speziata

71. Zellerkrémleves friss zellerból – fűszeres pirítóssal

Minestra di crema di sedano con crostino speziato

72. Frissen sült fokhagymás lapcsánka, juhtúróval

Ciambella di patate fresca con aglio e ricotta di pecora

73. Camembert sajt, pirítóson alapozva – párolt gyümölcsökkel, áfonyaszósszal

Formaggio di camembert sul pane tostato con frutta lesse e salsa di mirtilli

74. Grillezett juhsajt – sült paprikával – burgonyafánkkal

Formaggio di pecora alla griglia con paprica verde grigliato e ciambella di patate

KÖRETEK – CONTORNI

75. Párolt rizs

Riso lessa

76. Gombás rizs

Riso con funghi

77. Vajas, petrezselymes burgonya

Patate al burro con prezemolo

78. Hasábburgonya

Patate fritte

79. Burgonyafánk

Ciambella di patate

80. Burgonyagombóc – füstölt sajttal, marhanyelvvél ízesítve

Gnocchi di patate con formaggio affumicato e saporito con lingua di manzo

81. Káposztás gölödin

Gnocchi di verza

82. Grillezett zöldségek – padlizsán, cukkini, paprika, zöldbab, zöldborsó, hagyma, broccoli, gomba stb.

Verdure grigliate–melanzana, zucchine, pepperone, fagiolini, piselli, cipolla, broccoli funghi ecc...

Az ételeket körettel együtt áraztuk!

Il prezzo dei pasti contiene anche il contorno!