

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, 2003 augusztusában családi vállalkozás keretében újíttuk fel, illetve nyitottuk meg. Egyedülálló bárányválasztékunk mellett a magyar konyha egyszerû és különleges ízeit, a honfoglalás kori ételektõl a mai specialitásokig, válogatott boraink élvezetével kínáljuk.

Kívánjuk, érezze jól magát!

Дорогие гости!

Приветствуем Вас в ресторане „Arany Bárány”!
Ресторан „ Arany Bárány”, находящийся в одном из наиболее часто посещаемых мест Будапешта, в сердце исторического центра, на улице Харминцад, что связывает площади Вёрёшмарти и Ержебет, в непосредственной близости от посольства Великобритании, был отреставрирован и открыт нами в августе 2003 года как семейное предприятие.

Вместе с уникальным выбором блюд из баранины мы с удовольствием предлагаем Вам простые и вместе с тем неповторимые вкусы блюд венгерской кухни всех времён, начиная от завоевания нашей родины и заканчивая кулинарными новинками, а также замечательные вина.

Желаем приятно провести время!

Король Матиаш и правдивый пастух. Сказка о златорунном баране.

Приехал как-то к королю Матиашу прусский король. Как старые друзья поприветствовали они друг друга.

Тогда прусский король спросил:

- Слышал я, есть у тебя златорунный баран!
- Это правда- сказал Матиаш-, в моей отаре есть один златорунный баран, а ещё у меня есть пастух, который никогда не лгал.

Сказал ему прусский король:

- Я сделаю так, что он солжёт!
- Нет- ответил Матиаш-, у тебя не получится, он не станет лгать никогда!
- Я докажу, что он может лгать, я сделаю так, что он будет вынужден солгать!
- Готов поспорить с тобой на что угодно, что он не солжёт. Даже на полцарства!
- Тогда и я отдам тебе полцарства, если он не солжёт!- сказал прусский король.

Они пожали друг другу руки, затем попрощались, и прусский король удалился в гостевые покои. Там он переделся бедным крестьянином и сразу же отправился в деревню, к пастухам. Нашёл того пастуха и поздоровался с ним.

Тот ответил:

- Добро пожаловать, ваше величество!
- Откуда тебе известно, что я король?
- Я узнал, что ты король, по твоим словам!

Прусский король сказал ему:

- Я дам тебе много денег, и в придачу шесть лошадей вместе с каретой, только отдай мне златорунного барана!
- О, я не сделаю этого ни за что на свете, потому что король Матиаш меня повесит!- ответил пастух.

И сколько ни обещал ему денег король, пастух так и не согласился. Тогда король в печали возвратился назад.

У прусского короля была дочь, она успокоила отца:

- Не печалься, я пойду к пастуху, я принесу ему столько чистого золота, что он не устоит!

Она взяла с собой целый сундук чистого золота и бутылку вина, чтобы уговорить пастуха. Но тот ответил ей, что ему не нужны деньги. Король Матиаш повесит его, как только узнает, куда делся его златорунный баран. До тех пор уговаривала его принцесса, до тех пор с ним заигрывала, пока они не выпили всё вино. Девушка должна была выпить первой, чтобы пастух был уверен, что вино не отравлено. И таким было это вино, что в конце концов пастух согласился отдать барана, если только принцесса станет его женой. А денег ему не нужно, потому что и без того живёт он в достатке.

Долго отказывалась девушка, но наконец согласилась.

Сказала она пастуху:

- Зарежь барана и съешь его мясо: мне нужна только его шкура!

Пастух зарезал барана. А радостная принцесса принесла отцу золотую шкуру. Прусский король очень обрадовался, когда узнал, что его дочери удалось провести пастуха.

Наутро пастух крепко задумался о том, что он скажет своему королю, как ему скрыть пропажу златорунного барана. Он отправился в королевский дворец, а по пути решил попробовать, как же он будет лгать королю, когда окажется перед ним. Он воткнул свой посох в мышиную нору, нацепил на него шляпу, затем отошёл подальше и поприветствовал, словно короля.

От имени короля он спросил у себя самого:

- Что нового в деревне?

На что ответил сам же:

- Там, поверь, ничего нового,.. Разве что златорунный баран исчез: его съели волки.
- Сказал, и испугался.

- Ты лжешь, потому что волки съели бы всех овец!

Он вытащил свой посох и двинулся дальше к замку. Пройдя немного, вновь нашёл мышиную нору, вставил в неё посох надел на него шляпу, и поклонился посоху, как королю.

- Какие новости, пастух?

- Новостей нет, кроме как златорунный баран издох.

- Не ври - изобразил он голос короля -, тогда издохли бы все овцы!

Снова достал он посох и отправился в путь. И в третий раз, отыскав мышиную нору, воткнул в неё посох.

- Что происходит в деревне?

- Украли златорунного барана.

- Врёшь- сказал король-, тогда остальных овец тоже украли бы!

Пастух взял посох и шляпу и пошёл во дворец короля Матиаша. Там, за столом, сидел и прусский король со своей дочерью. Пастух вошёл в залу и поклонился королям и принцессе. А шкура златорунного барана была там же. Оба короля с нетерпением ожидали, что скажет пастух, соврёт ли он. Ведь если пастух начнёт лгать, король Матиаш по условию спора потеряет половину своего королевства.

- Что нового в деревне?- спросил король Матиаш

- Ничего, вот только златорунного барана я обменял на красивую чёрную овцу!

Велика была радость короля Матиаша:

- Так носи же его сюда!- приказал он пастуху.

На что пастух отвечал так:

- Она сидит здесь, между двух королей.

- Живи!- сказал король пастуху-, Ты не солгал мне. За это ты получишь половину прусского королевства, которую я только что выиграл!

- Я же - сказал прусский король-, отдаю тебе в жёны свою дочь, ведь вы же полюбили друг друга!

Так пастух стал прусским королём.

Honfoglalás kori ételkülönlegességek
(Кб. 1300 éves útmutatások alapján készített ételek)
Блюда эпохи завоевания нашей родины
(Готовятся по уникальным рецептам полуторатысячелетней давности)

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 rackabarány combjából készített, különlegesen fűszerezett és ízesített, zöldses áldos (leves). ízek: magyar gyököt, tárkonyos, csomboros, enyhén édes, savanykás ízek.

Алдош Арпада, сына Алмоша, правителя венгров.

(Алдош – общее название древневенгерских жертвенных блюд, своеобразные жертвенные супы)

Готовится из мяса старинных венгерских пород – говядины породы „венгерская серая” и баранины породы „рацка”, с использованием особых приправ и пряностей, с добавлением овощей. Вариации вкусов: венгерский пряный, эстрагоновый, чабёровый, умеренно сладкий, кисловатый.

2. Bor Tengri áldos.

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

Алдош „Бор Тенгри”

Фантастический холодный фруктовый суп с белым вином, с добавлением яблока, дыни, виноградных ягод и особенных пряностей. Обладает характерным загадочным, сладковато-кислым вкусовым оттенком.

3. Tavaszi napköszöntő keverény (friss saláta)

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

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

**Весенний салат „Кеверень”, часть обряда приветствия
олнца (из свежих составляющих)**

Такие традиционные салаты представляют собой смеси различных овощей, характерных для весеннего, летнего, осеннего, или даже зимнего сезонов, которые употребляются как в сыром виде, так и после дополнительной обработки.

Свежие овощи, зелёный лук, кресс-салат, шнитт-лук. Подлива с шалфеем, базиликом и лимоном, а также с обжаренными кусочками цыплёнка.

4. Borsvári zöldelényszömörcsög

Gőzben párolt zöldséges szömörcsög juhsajttal. (Szömörcsög: a gombóc régi elnevezése.)

Боршварские овощные клецки

Приготовленные на пару овощные клецки в тесте с овечьим сыром.

5. Tanuzaba besenyő vaddisznóüstöny fejlevelűs csücsörrel

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

Vaddisznó combból készülő, pörköltszerű étel, melyet káposztával töltött csücsörrel (raviólihoz hasonló) tálalunk.

Uralkodó íz: édes – savanykás különleges ízkombináció.

Капустный гуляш Танузабы, вождя печенегов, из кабанятины. Готовится из окорока дикого кабана, схож с алдошем, но без бульона, к нему подаются особые капустные равиоли.

Блюдо имеет неповторимую кисло-сладкую вкусовую комбинацию.

6. Vasvári báránysütény fokhagymás padlizsánmártással és gyömbéres, párolt uborkával

Sütény: sült

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

Jellemző íz: a fokhagymás padlizsán harmóniája a bárányhússal.

Вашварское жаркое из баранины с чесночно-баклажанным соусом и имбирным пропаренным огурцом.

Начинённое чесноком, приправленное чёрным перцем и солью жаркое из баранины, к которому нами предлагается чесночный соус с белым вином и приготовленный на пару огурец с имбирем.

Характерный вкус: гармония чесночного баклажана и баранины.

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

Vörösborban pácolt szarvasbéliszínszeletek párolt erdei gombával és szőlőszemekkel tálalva.

Tejfölös, magyar áldosgyökettel ízesített erdei gombás bodzamártást adunk mellé.

Жаркое из оленины „Торбадь-Ердей” с трансильванскими грибами, виноградом, и джемом из бузины с грибами.

Маринованная в красном вине оленина вырезка с добавлением приготовленных на пару трансильванских грибов и виноградных ягод.

К ней мы подаём трансильванский сметанный соус с джемом из бузины и грибами, приправленный особенной смесью пряностей.

8. Gerécrevi kacsasütény feketeribizskés párolt almával

Vörösborban pácolt gyömbéres kacsasült, feketeribizskés párolt almával tálalva. Citromfűes mártásba kevert szőlőszemeket adunk hozzá.

Kellemes, gyömbéres, édes-savanykás ízhatás jellemzi.

Жаркое из утки „Герецреви” с пропаренным яблоком и чёрной смородиной.

Маринованная в красном вине утиная с имбирем и добавлением пропаренного яблока с чёрной смородиной. К ней мы подаём мелиссовый соус с ягодами винограда.

Для этого блюда характерен приятный имбирный кисло-сладкий вкус.

9. Tündérmézes királynő töltött aranyalma

Mézes illatos sült alma, bodzalekváros és kókuszos ízháttérrel.

Aszúboros, bodzalekváros öntettel tálaljuk.

Фаршированное золотое яблоко „Царица фей”

Печённое с мёдом яблоко с добавлением кокоса и джема из бузины.

Подаётся с подливой из ягодного джема и вина „асу”

A magyar konyha egyszerű és különleges ízei
Простые и необычные вкусы венгерской кухни.

Hideg előételek

Холодные закуски

10. *Füstölt pisztráng kapros mártással*

Копчёная форель с соусом укропа

11. *Gyömbérrel és szegfűszeggel párolt hideg libamáj*

Холодная гусиная печень, тушенная с имбирем и гвоздикой

12. *Libamájpástétom almasalátaágyon*

Паштет из гусиной печени с яблочным салатом

13. *Nyers sonka sárgadinnyével*

Сырõй ветчинá с дыня

14. *Házi vegyes ízelítõ –*

disznósajt, libamájpástétom, füstölt marhanyelv

Ассорти закубочное по-домашнему – зельц, паштет из гусиной печени, копчёный говяжий язык

Levesek

Супы

15. *Fácánhúsos erõleves fûrjtojással*

Консоме с фазаниной и перепелиным яйцом

16. *KréMLEves friss zellerbõl, fûszeres pirítóssal*

Суп из свежего сельдерея с пряным поджаренным хлебом

17. *Tárkonyos bárányraguleves*

Суп из баранины по-полоцки со сметаной и красным перцем, с картофелем и фасолью

18. *Gulyásleves bográcsban*

Суп–гуляш в котелке

19. *Szegedi halászlé – bográcsban*

/ csészében

Уха по-сегедски в котелке / в чашке

Meleg előételek **Горячие закуски**

20. *Hortobágyi palacsinta /db*
Блинчик по-хортобадьски

21. *Káposztás gölödin –
szalonnapecsel és reszelt sajttal*
«Гёлёдин» с капустой, шкварками и тёртым сыром

22. *Bárányhusos paprika falatok –
fokhagymás paradicsommártással*
Стручковый перец, фаршированный бараниной под томатно-чесночным соусом

Szárnyásokból készült ételeink **Блюда из домашней птицы**

23. *Kisalföldi libamáj roston sütve –
almás burgonyafánkkal*
Гусиная печёнка на решётке по-кишалфёлдски с яблочно – картофельными пончиками

24. *Tanyasi paprikás csirke – galuskával*
Хуторская цыплятина под соусом из красного перца с галушками

25. *Rántott pulykamellfilé – burgonyapürével*
Филе из цыплячьей грудинки под маринадом из токайского

26. *Rostonsült csirkemellfilé –
sajttal sült zöldségekkel, sült burgonyával*
Тушеное куриное филе с сыром и зеленью и картошкой Фри

27. *Tokaji szamorodniban pácolt jércemell,
mézes kajsziбарackmártással, burgonyagombóccal*
Самородни с абрикосово – абрикосами соусом и картофельными котлетами

28. *Fokhagymás libacomb – párolt vöröskáposztával –
burgonyafánkkal*
Гусиная ляжка с чесноком, тушёной красной капустой и катрофельными пончиками

Báránhúsból ajánljuk

Блюда из баранины

29. *Bárányszűzpecsenye grillezve*

Филе из бараньей запечённый на гриле

30. *Báránylapocka egészben, kemencében sütvé*

Целая запеченая баранья лопатка

31. *Báránycsülök kemencében sütvé, tepsis burgonyával*

Баранья рулька запечённая в печи с печёным картофелем

32. *Cigánynyárs – báránhús, csirkemell, sertés szűzpecsenye – lapcsánkával*

Жаркое на вертеле по-цыгански –

баранина, цыплячья грудка, жаренная свиная вырезка

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

Бараньи фрикадельки с зеленью под томатно чесночным соусом и овощами

34. *Báránypörkölt – főtt burgonyával*

"Пёркельт" из баранины с вареным картофелем

35. *Főszakács báránjos fatálja – 2 személyre*

"Деревянное блюдо Шефа" из баранины – на две персоны

Sertéshúsból készült ételeink

Блюда из свинины

36. Erdélyi grill fatányéros

Жаркое грилье на деревянной тарелке, по-трансильвански

37. Sertésszűzpecsenye libamájjal töltve,

bacon szalonnában sütve, Hollandi mártással – tepsis burgonyával

Мегальоны, фаршированная гусиной печенью, зажаренная в беконе с голландским соусом и печённой картошкой

38. Magyaros szűzermék – karikaburgonyával

Кусочки вырезки по-венгерски с картофельными кольцами

39. Paprikásan pácolt grill tarja –

lapcsánkával – sült paprikával

Зашейная часть в перцовом маринаде, жаренная на решётке, с "лопчанкой" из картофеля и жареным стручковым перцем

Borjú és Marhahúsból készült ételeink

Блюда из телятины и говядины

40. Borjúgerinc pácolva (400 gr), grillen sütve – spárgával, gombával –

béarni mártással – héjábansült burgonyával

Говяжий позвоночник (400 гр) под маринадом, запечённый на гриле, со спаржей, грибами и бернским соусом и которшка в мундире

41. Rántott borjúszelet – vajas zöldségekkel,

hasáburgonyával

Панированное телячье филе с зеленью и картофелем фри

42. Bélszínszeletek Budapest módra – vegyes körettel

Вырезка приготовленная по – будапештски

43. Beefsteak libamájjal és gombával –

vörösbormártással – részeses körtével

Бифштекс с гусиной печёнкой и грибами под соусом из красного вина с "пьяными" грушами

44. Marhapörkölt – sós burgonyával

"Пёркельт" из говядины с солёной картошкой

45. Rablólús nyárson – flambírozva –

zöldekkkel és laponsült burgonyával

Пылающее жаркое на вертеле "по-разбойничьи" с зеленью и печёным картофелем

Vadételeink

Блюда из дичи

46. *Fácán – kemencében sütve –*

párolt gyümölcsökkel – burgonyapürével

Фазанина, жаренная в печи с тушёными фруктами и картофельным пюре

47. *Fél tucát vadkacsacomb – fahéjas-narancsmártással –*

burgonyafánkkal

Полдюжины ляжек дикой утки с соусом из апельсина с корицей и картофельными крокетками

48. *Mézes pácban érlelt szarvasfertály "Aranybárány módra"*

– krokett

Оленья ляжка, маринованная с мёдом "а-ля Араньбарань", с картофельными пончиками

49. *Párolt vaddisznócomb –*

füstölt nyelvése szegfűgombamártással – fánk

Тушёная кабанья ляжка с копчёным языком и картофельным пончиком под гвоздичным соусом

50. *Vörösboros vadpörkölt – burgonyafánkkal*

"Пёркельт" из кабанины под соусом из красного вина с картофельными пончиками

51. *Fővadászné titkai – kettesben*

"Тайны жены главного охотника" на две персоны

Halakból készült ételeink

Рыбные блюда

52. *Cserépedényben, burgonyán sült pontyfilé*

Филе карпа с картошкой, запечённое в горшочке

53. *Fogas steak – vajás karottával és cukkinivel citrommártással -*

petrezselymes burgonyával

Стек судака с морковью в сливочном масле, цуккини под лимонным соусом и с варёным картофелем с петрушкой

54. *Pisztráng Kárpáti módra – rizzzel és zöldségekkel*

petrezselymes, vajás főtt burgonyával

Форель а-ля карпати с рисом, овощами и варёным картофелем с петрушкой

55. *Süllő roston – egészben sütve – pirított burgonyával*

Грилье судака целиком с жареным картофелем

56. *Mandulás harcsafilé –*

vajás petrezselymes burgonyával

Филе сома под миндалём с варёным картофелем с петрушкой

57. *Békacombok fokhagymás vajban sütve, sült zöldekkel*

Лягушачьи лапки жаренные в чесночном масле с зеленью

Vecsési savanyúságok **Вечешкие маринады**

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

Нарезанный смешанный салат "чалемаде"; маринованные и малосольные огурцы, стручковый перец, фаршированный капустой; маринованный арбузик; и т.д. по желанию

Saláták - Салаты

59. *Friss vegyes saláta – vinaigrette mártással*

Свежий смешанный салат с винегретовым соусом

60. *Tejfölös uborkasaláta*

Салат из огурцов со сметаной

61. *Paradicsomsaláta*

Салат из помидоров

62. *Almasaláta zöldfűszeres öntettel*

Яблочный салат посыпанный пряными приправами

63. *Saláta ahogy a konyfafőnök készíti libamájjal*

Салат с гусиной печенью по рецепту шефповара

Sajtok - Сыры

64. *Sajtok fatálon – zöldekkal –*

választékunkból, ízlés szerint

Сыры на деревянной тарелке

с овощами из нашего ассортимента – по вкусу

Desszertek - Десерты

65. *Almásrétes fahéjmártással*

Яблочный торт с изюмом и подливкой

66. *Vargabéles*

Пирожное с творогом

67. *Gundel palacsinta*

Блинчики "а-ля Гундель"

68. *Friss gyümölcstál – királyi módon*

Свежими фруктами

69. *Fagylaltkehely variáció – friss gyümölcsökkel*

Бокал мороженого со свежими фруктами

Vegetáriánusoknak ajánljuk

Мы рекомендуем для вегетарианцев

70. *Fűszeres juhtúróval töltött paprika*
Стручковый перец, фаршированный пряным овечьим творогом
71. *Zellerkrémleves friss zellerből – fűszeres pirítóssal*
Кремовый суп из свежего сельдерея с пряным поджаренным хлебом
72. *Frissen süített fokhagymás lapcsánka, juhtúróval*
Свеже сжаренная чесночная «лапчанка» с овечьим творогом
73. *Camembert sajt, pirítóson alapozva – párolt gyümölcsökkel, áfonyaszósszal*
Сыр "Камамбер" на поджаренном хлебе с тушёными фруктами и брусничным соусом
74. *Grillezett juhsajt – sült paprikával – burgonyafánkkal*
Овечий сыр грилье с жареным стручковым перцем и картофельные шарики

Köreték

Гарниры

75. *Párolt rizs*
Тушёный рис
76. *Gombás rizs*
Рис с грибами
77. *Vajas, petrezselymes burgonya*
Варёный картофель с петрушкой и маслом
78. *Hasábburgonya*
Картофель, жаренный дольками
79. *Burgonyafánk*
Картофельные шарики
80. *Burgonyagombóc – füstölt sajttal, marhanyelvvvel ízesítve*
Клётка из картофеля, приправленная копчёным сыром и говяжим языком
81. *Káposztás gölödin*
"Гелёдин" из картофеля с капустой
82. *Grillezett zöldségek – padlizsán, cukkini, paprika, zöldbab, zöldborsó, hagyma, broccoli, gomba stb.*
Овощи грилье - баклажан, цуккини, стручковый перец, фасоль, зелёный горошек, лук, брокколи, грибы, и т.д.

Стоимость гарнира включена в цены блюд

Некоторые термины, связанные с древневенгерской жертвенной и аристократической кухней, а также краткое ознакомление с эпохой завоевания нашей родины.

За основу взяты научные исследования доктора Роберта Дюлы Цей-Берта, профессора венгерской гастрономии.

„С названием каждого блюда связываются символические чувственные ценности, воспоминания, вкусы и ароматы. Способность названия блюда вызывать какие-то ассоциации, его символическое содержание, мелодичность произношения, внутреннее настроение, соответствие исконным венгерским традициям, могут стать притягательными для человека либо наоборот, оттолкнуть его от себя.”

Представляя Вам древнюю венгерскую жертвенную и аристократическую кухню, мы упомянули в предложенном меню названия блюд, вызывающие у коренных венгров глубокие переживания. Здесь приводятся объяснения устаревших, частью забытых слов, связанных с этими названиями:

Алдош (áldos) – общее название древневенгерских жертвенных кушаний, которое в нашей книге используется в отношении блюд, готовящихся с бульоном и похожих на супы, как знаменитый венгерский гуйяш.

Балигань (baligány) – измельчённая, приготовленная на пару рыба, с добавлением таких составляющих, как пряности и капуста, и завёрнутая в листья хрена или винограда.

Чипеткенё (csipetkény) – клецки.

Чучур (csücsür) – изделия из теста, варёные и фаршированные, напоминающие итальянские равиоли.

Эккаракань (ékkarakány) – очень тонко нарезанное мясо или рыба, наподобие итальянского карпаччио.

Фейлелелю (fejlevelű) – капуста.

Фоналдюрань (fonálgurány) – тесто формы спагетти.

Фюштолень (füstölény) – копчёное изделие.

Гёнбёдь (gönbögy) – клецки, фаршированное тесто.

Гёзелень (gözölény) – блюдо, приготовляемое на водяном или винном пару.

Дёкет (gyöket) – концентрированная смесь пряностей.

Дёкфю (gyökfű) – петрушка.

Дюрань (gurány) – раскатанное тесто.

Хадьмафю (hagymafű) – шнитт-лук.

Хазаш (házas) – свадебное вино (по-французски cuvée).

Хундёк (hungyök) – кориандр.

Излень (ízlény) – закуска.

Изогань (izogány) – похожий на пиццу корж с мясом, овощами и специями.

Каракань (karakány) – блюдо из сырого мяса или рыбы.

Келень (kelény) – изделие из теста, схожее с лавашем.

Кеверень (keverény) – особый свежий салат.

Кётёнь (kötöny) – фарш, набиваемый в кишку (колбаса, хурка).

Мезелень (mézelény) – печенье или торт, подслащённый мёдом (сахаром).

Моняд (monyád) – галушка.

Напкирайвираг (napkirályvirág) – хризантема.

Нярад (nyárad) – напиток из свежесжатого овощного сока.

Орлень (órlény) – мука мелкого помола.

Вкус ётюкень (ötükény ízek) – сочетание пяти основных вкусов (сладкий, кислый, горький, солёный, острый) в одном блюде.
Парлань, паролань (párlány, párolány) – блюдо, приготовляемое на пару.
Шафраньдёмбер (sáfránygyömbér) – шафран-имбирь.
Шаваманы (savamány) – рыбные пресервы либо квашеные овощи.
Шиклохал (siklóhal) – угорь.
Шютень (sütény) – жаркое.
Шюттён (süttöny) – мясо или овощные смеси, бланшированные в масле.
Самса (szamsza) – блюдо в тесте, запекаемое в печи.
Сёгпаприка (szögpaprika) – перец-чили.
Сёмёрчөг (szömörcsög) – похожее на клецки пропаренное или обжаренное изделие.
Телень, тюндень (telény, tündény) – толстые блины, выпекаемые из муки мелкого помола.
Тикмонь (tikmony) – устаревшее венгерское название столового яйца.
Тёкёрке (tökörke) – кабачки-цуккини.
Турфю (turfú) – майоран.
Тюндерфю (tűnderfű) – розмарин.
Уй хордош бор (új hordós bor) – вино, выдержанное в новой дубовой бочке (barrique)
Уштонь (üstöny) – более густой вариант алдоша, напоминающий гуляш.
Визибуза (vízibúza) (водяная пшеница) – рис.
Зэльделень – овощи.

Алдош.

Алдош – блюдо, напоминающее суп, готовится в жидком бульоне. В процессе приготовления используется несколько видов мяса, овощей, свежей зелени, специй, грибов, иногда также фруктов или ягод. Для того, чтобы придать необходимую вкусовую гамму, используются различные дёкеты (смеси специй). Разумеется, алдош может быть приготовлен и без мяса, с использованием только овощей и фруктов (ягод). Полностью исключается добавление в эти блюда жиров животного или растительного происхождения.

1. Алдош Арпада, сына Алмоша, правителя венгров.

Из истории: Алмош и Арпад – древние вожди венгерских племён эпохи завоевания венграми карпатского бассейна. Летописец Анонимус в своей хронике „Gesta Hungarorum” указывает на происхождение Алмоша от династии правителей Аттилы. Легенда „Турул” рассказывает о сверхъестественных способностях, которыми обладали представители этой династии.

„В году восемьсот девятнадцатом Скития дождалась наследника власти, происходящего от рода великого Магога. Сей благородный муж полюбил и взял в жёны Эмеше, дочь вождя Онедбелии. От брака того рождён был сын, названный Алмошем, и имя дано ему было при чудесных обстоятельствах. Спящей матери его беременной случилось знамение свыше: будто коршун-прародитель снизошёл к ней с небес и зачал сына ей. И сие начало положило роду королей великих, славы немалой снискавших, из утробы её род свой начавших.”

Арпад же был славным потомком своего отца-завоевателя, который, по мнению Анонимуса, короновал его в крепости Хунга.

„И взошёл Алмош с приближёнными своими в крепость Хунга, и принёс жертву Солнцу, и только к четвёртому закату закончили они пировать. В это время совет держал Алмош со старейшинами, и с их согласия нарёк Арпада вождём.”

В начале 900-х годов Арпад полностью отвоевал завоеванные ранее Аттилой территории карпатского бассейна, и венгры обрели тогда свои земли.

Ингредиенты:

Окорок говяжий породы „венгерская серая”, окорок бараний породы „рацка”, венгерский дёкет (смесь специй), репчатый лук, лесные грибы, морковь, огурец, чеснок, эстрагон, чабёр, кефир, токайское белое вино „асу”, мёд, лимонный сок, цедра лимона, шпинат, чёрный перец, соль.

2. Алдош „Бор Тенгри”

Из истории: Первое древнехунгарское слово, зафиксированное в китайских хрониках во втором веке от Р.Х. было слово „Тенгри”, озаначающее „Бог”. Современная вариация этого слова звучит как „иштен”, и содержит в себе исконный слог. Слово „бор” также имеет древнехунгарское происхождение и обозначает тот серовато-серебристый оттенок, который характерен для предрассветного неба, и для земли с севшей на неё за ночь росой, вместе с тем символизируя возрождение, возвращение к жизни. Из китайских хроник известно, что одним из священных мест древних хуннов и сменивших их тюркских племён была гора Бор Тенгри в Восточном Алтае, где приносились жертвы божеству земли и возрождения. Впоследствии, когда древние хунны научились готовить напиток из перебродившего виноградного сока, слово „бор” приобрело своё современное значение – „вино”. Таким образом, символическое значение слова „бор” своими корнями восходит к древневенгерским понятиям божественности, религиозности, вечного обновления и возрождения.

Ингредиенты: токайское белое вино „асу”, токайский фурминт, яблоко, дыня, розмарин, шафран, мёд, цедра лимона, аварский дёкет (смесь специй), изюм, свежие виноградные ягоды, лимонный сок, порошок из кокосового молока, ваниль, соль.

3. Весенний салат „Кеверень”, часть обряда приветствия солнца.

Из истории: Восход венгерской цивилизации. Венгры-завоеватели, как и многие другие кочевники-скотоводы, жили в гармонии с природой и временами года, а также в прямой зависимости от того, что они получали от растений и животных в разные сезоны. Весна означала обновление природы, её возвращение к жизни. Весеннее солнце приветствовали шаманы и жрецы, существовали определённые обряды празднеств, во время которых приносились щедрые жертвы. После церемонии приветствия солнца венгерские племена со своими стадами вдоль речных берегов отправлялись на свои летние стойбища.

Ингредиенты: Съедобные первоцветы и весенние овощи, кресс-салат, цветы фиалки, шнитт-лук, зелёный лук, соль.

4. Боршварские овощные клецки

Из истории завоевания Венгрии: возведение крепости Борш.

„Борш ехал рысью у подножия гор, когда заметил оленя, что умчался вверх, в горы. Без промедления бросился он в погоню и на вершине горы настиг и убил оленя. Тогда осмотрелся он по сторонам и осенило его: поднимутся здесь стены крепостные! И собрал он народ и на высокой горе выстроил крепость величественную и неприступную. И имя дал он той крепости своё, Борш, чему и ныне живущие свидетелями могут быть. И властвовал с тех пор он со своими подданными отсюда и до леса Зойом, и место то, где крепость он выстроил, ныне Боршшед-Зойом зовётся” (Анонимус: Gesta Hungarorum).

Ингредиенты: мука мелкого помола, огурец, морковь, репа, стебель сельдерея, эстрагон, яйцо, сметана, чёрный перец, соль.

5. Капустный гуляш Танузабы, вождя печенегов, из кабанятины.

Из истории завоевания Венгрии: Танузаба, вождь печенегов.

О печенежских набегах сложилось множество ошибочных мнений. Сегодня уже достоверно известно, что набеги печенегов, описанные как грандиозные сражения, были ничем иным, как мелкими стычками древневенгерских и печенежских воинов. Венгерские заградительные отряды в большинстве случаев отбивали атаки и наносили нападавшим существенные потери. Во время завоевания Венгрии множество печенежских вождей со своими воинами примыкало к венграм, о чём также упоминает и Анонимус:

„Тогда пришёл с земли печенежской витязь кровей благородных, и имя его было диковинно. Печенег тот был отцом Орконда, звали его Танузаба, от него пошёл род Томай. Такшонь отдал ему земли и поля до Тисы, где пристань есть, называемая Абад. Танузаба был внуком вождя Такшоня, и жил он до правления Святого Иштвана, и не пожелал новому Богу поклониться. Король Иштван, однако, волю свою изъявив, диких венгров крестил. Танузаба же воспротивился, и непокорённый, похоронил себя заживо близ пристани Абад. Сын же его Орконд принял Христа, и нарекли его Омен, по имени героя, с Иисусом вечную жизнь обретшего. Аминь! „

Ингредиенты: мясо дикого кабана, репчатый лук, аварский дёкет (смесь специй), имбирь, корица, мёд, мука мелкого помола, капуста, яйцо, чабрец, лимонный сок, лимонная цедра, морковь, репа, сметана, джем из бузины, чёрный перец, соль.

6. Вашварское жаркое из баранины с чесночно-баклажанным соусом и имбирным пропаренным огурцом.

Из истории завоевания Венгрии: взятие крепости Вашвар.

„Стоит упомянуть отца Салока Ошбё, и отца Оше Оркена, кои с воинством своим героями стали в битве за Вашвар. Крепость вашварскую взяли и сынов народа тамошнего во полон увели, дальше ушли на конях своих боевых. И воды балатонские переплыли, тиханьского полуострова достигли, и поработили живущих там, и заняли крепость Веспрема. Тогда на одиннадцатый день Оше и Ошбё на совет отправили посланцев своих ко двору вождя Арпада. Подарки везли они и юношей пленённых, а ещё весть о том, каким образом им побед такое множество досталось. Господь даровал им победы в битвах над римлянами в Веспреме. Трусливо бежали те, переплыли, скрываясь, Лапинч на границе. Таково было их послание Арпаду.” (Анонимус, Gesta Hungarorum)

Ингредиенты: бараний окорок, чеснок, подсолнечное масло, баклажан, огурец, сметана, мука мелкого помола, имбирь, лимонный сок, лимонная цедра, чёрный перец, соль.

7. Жаркое из оленины „Торбадь-Ердеи” с трансильванскими грибами, виноградом, и джемом из бузины с грибами.

Из истории завоевания Венгрии: Арпад и его трансильванские охотники.

„Арпада разыскали в Торбадьском лесу охотящимся и одарили его привезённым добром от имени Ошбё и Оше. К этому ещё и юношей в завоевательных боях пленённых привезли ему посланцы. Арпад рад был подаркам и по возвращении в Эцилбург устроил пир и одарил их ответно подарками полезными.” (Анонимус, Gesta Hungarorum)

Ингредиенты: оленья вырезка, трансильванские грибы, виноград, джем из бузины, венгерский дёкет (смесь пряностей), красное вино, сметана, цедра лимона, соль.

8. Жаркое из утки „Герцреви” с пропаренным яблоком и чёрной смородиной.

Из истории завоевания Венгрии: завоевательные походы Булчу, Леля и Ботонда „Они перешли реку и достиги реки Сава, а после, через неё переправившись, пробили брешь в стене крепости Загребской, и заняли её. Затем, уйдя оттуда, дошли до крепостей Валко и Пожега, и заняли их также, одну за другой. После через Дунай у Герцрева переправились и пришли ко двору вождя Арпада. Когда возвратились Лель, Булчу, Ботонд и другие витязи, все возрадовались видеть их свободными. По случаю их возвращения устроили весёлое пиршество. Правое дело было тех витязей! Каждый день пировали венгры и другие народы. Много иноземных племён пришло тогда к Арпаду, и служили ему верно, и стали единым народом с венграми те гости, и заботы великие оправдали.” (Анонимус, Gesta Hungarorum)

Ингредиенты: утка, виноград, красное вино, имбирь, мята, лимонный сок, лимонная цедра, зелёное яблоко, черносмородиновый сок, подсолнечное масло, мёд, сметана, чёрный перец, соль.

9. Фаршированное золотое яблоко „Царица фей”

Из истории: мир фей венгерских народных сказок восходит к древневенгерским верованиям. Феи символизировали идеализированный образ женщины. В сказках, сложенных в период до завоевания Венгрии, мы встречаемся с феями необычайной красоты, которые счастливо живут в сказочной Стране Фей. Главному герою многих венгерских сказок нередко помогает сама Королева фей, часто затем влюбляется в него и становится его женой.

Ингредиенты: яблоко, цветочный мёд, лимонный сок, взбитый яичный белок, толчёный грецкий орех, цедра лимона, изюм, джем из бузины, кокос, лесной орех.