

## Előételek

<b>Ízelítő a spájzból friss zöldségekkel, pirított knédlivel (szárítással érlelt pikáns marhaszalámi, mangalicakolbász, erdélyi malacsajttal tormakrémmel)</b>	<b>2450.-</b>
<b>Cézár saláta parmezánforgácsokkal</b>	<b>1950.-</b>
<b>Cézár saláta parmezánforgácsokkal, grillezett csirkemellel</b>	<b>2850.-</b>
<b>Komótosan sült liba rilette bodzás lilahagyma lekvárral, frissen sült mini fonottal</b>	<b>2250.-</b>
<b>Tihanyi camembert sajt rántva sült édesburgonya hasábbal, áfonyavelővel</b>	<b>2650.-</b>
<b>Hortobágyi húsos palacsinta</b>	<b>1990.-</b>

## Levesek

<b>Parasztnénye tyúkhúsleves vele főtt minden jóval, maceszgombóccal</b>	<b>1350.-</b>
<b>Szegedi tüzes marhagulyás leves - csészében</b>	<b>990.-</b>
<b>- bográcsban</b>	<b>1490.-</b>
<b>Vargánya-krémleves szarvagombaolajjal illatosítva zöldségszalmával</b>	<b>990.-</b>

## Készételek - Házi tészta

<b>Vörösboros szarvaspörkölt burgonyagombóccal</b>	<b>3490.-</b>
<b>Bözsi néni töltött káposztája cserépedénybe készítve füstölt csülök tekerccsel</b>	<b>2990.-</b>
<b>Házi nyúl paprikás zamatos laska-gombával pirított szalvétaarúddal</b>	<b>4150.-</b>
<b>Dorozsmai tejfölös harcsa paprikás bacon szalonnás sztrapacskaival</b>	<b>3750.-</b>
<b>Sztrapacska juhtúróval, füstölt szalonnapörccel</b>	<b>1990.-</b>

## Főételek

Napsütés a tányéron, azaz zöld spárgával és serránóval töltött csirkemell roston sütve paradicsomos, bébi parajos gnocchival	3850.-
Házi sonkával és camemberttel töltött pulykamell rántva jázmin rizzsel, coleslaw salátával	3850.-
Rozmaringgal grillezett olvadó camembert furmint-harmattal sütve, mangós kevert salátával	2750.-
Pecsenye kacsacomb borókéval illatosított lilakáposztával, pikáns tört burgonyával	3990.-
Rozé kacsamell gyömbéres roppanós zöldségekkel töltött tavaszi tekerccsel, sárgabarack chutney-val	4550.-
Egészben sült szűzérme libatepertős burgonyapürével, palóc ceruzababbal, vargánya paprikással	3990.-
Kemencében sült Prágai sertéscsülök konfitált tarjával, libazsírban sült gyöngyhagymás tepsis burgonyával	3990.-
Bécsi szelet XXL méretben házi morzsabundában sütve petrezselymes burgonyával, tejfölös uborkasalátával	3990.-
Új-Zélandi bélszín steak grillezett libamájjal Budapest módra fűszeres burgonyagerezddel	7990.-
Lazac steak habos, zsályás vajban sütve krémes parmezános rizottóval, sonka chips-szel	4990.-
Egészben sült kakukkfüves pizstráng lime-mal illatosított könnyű Waldorf salátával, pirított parászburgonyával	3950.-

## Saláták

Coleslaw saláta	990.-
Retro uborkasaláta	790.-
Paradicsomsaláta	790.-
Ruben saláta juhtúróval joghurtos öntettel	990.-

## Desszertek

Tradicionalis somlói galuska	990.-
Ruben csokoládé kompozíció (Grand Marnier-vel parfümözött csokoládé mousse, csokoládé felfújt, csokoládé fagylalt)	1550.-
Crème brûlée - vanília és ropogós karamell találkozása feketeszeder-velővel	1150.-
Aperol Spritz húsító sorbet	990.-

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

Számlánkon 12%-os szervízdíjat tüntetünk fel.

Ruben Étterem Kft. ©2008-2022 Budapest Magyar utca 12-14. Telefon: 06-1-266-36-49

[www.rubenrestaurant.hu](http://www.rubenrestaurant.hu)