

## Előételek

|                                                                                                                                                          |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Ízelítő a spájzból friss zöldségekkel, pirított knédliivel (szárítással érlelt pikáns marhaszalámi, mangalicakolbász, erdélyi malacsajttal tormakrémmel) | 2990.- |
| Cézár saláta parmezánforgácsokkal                                                                                                                        | 2990.- |
| Cézár saláta parmezánforgácsokkal, grillezett csirkemellel                                                                                               | 3990.- |
| Komótosan sült liba rilette bodzás lilahagyma lekvárral, frissen sült mini fonottal                                                                      | 3150.- |
| Tihanyi camembert sajt rántva sült édesburgonya hasábbal, áfonyavelővel                                                                                  | 2990.- |
| Hortobágyi húsos palacsinta                                                                                                                              | 2990.- |

## Levesek

|                                                                             |        |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------|
| Parasztnénye tyúkhúsleves vele főtt minden jóval, snidlinges daragaluskával | 2550.- |
| Szegedi tüzes marhagulyás leves - csészében                                 | 1990.- |
| - bográcsban                                                                | 2990.- |
| Vargánya-kréMLEVES szarvagombaolajjal illatosítva zöldségszalmával          | 1990.- |

## Készételek - Házi tészta

|                                                                                |        |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Vörösboros szarvaspörkölt burgonyagombóccal                                    | 5150.- |
| Bözsí néni töltött káposztája cserépedénybe készítve füstölt csülök tekerccsel | 4750.- |
| Házi nyúlparikás zamatos laska-gombával pirított szalvétaarúddal               | 5250.- |
| Dorozsmai tejföls harcsaparikás bacon szalonnás sztrapacskával                 | 5290.- |
| Sztrapacska juhtúróval, füstölt szalonnapörccel                                | 2990.- |

## Főételek

|                                                                                                                              |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Napsütés a tányéron, azaz zöld spárgával és serránóval töltött csirkemell roston sütvé paradicsomos, bébi parajos gnocchival | 5150.- |
| Házi sonkával és camemberttel töltött pulykamell rántva jázmin rizzsel, coleslaw salátával                                   | 5150.- |
| Rozmaringgal grillezett olvadó camembert furmint-harmattal sütvé, mangós kevert salátával                                    | 3950.- |
| Pecsenye kacsacomb borókával illatosított lilakáposztával, pikáns tört burgonyával                                           | 5350.- |
| Rozé kacsamell gyömbéres roppanós zöldségekkel töltött tavaszi tekerccsel, sárgabarack chutney-val                           | 5990.- |
| Egészben sült szűzérme libatepertős burgonyapürével, palóc ceruzababbal, vargánya paprikással                                | 5350.- |
| Kemencében sült Prágai sertéscsülök konfitált tarjával, libazsírban sült gyöngyhagymás tepsis burgonyával                    | 5350.- |
| Bécsi szelet XXL méretben házi morzsabundában sütvé petrezselymes burgonyával, tejfölös uborkasalátával                      | 5350.- |
| Új-Zélandi bélszín steak (20 dkg) grillezett libamájjal Budapest módra fűszeres burgonyagerezddel                            | 9990.- |
| Lazac steak habos, zsályás vajban sütvé krémes parmezános rizottóval, sonka chips-szel                                       | 6990.- |
| Egészben sült kakukkfűves pisztráng lime-mal illatosított könnyű Waldorf salátával, pirított parázsburgonyával               | 5150.- |

## Saláták

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| Coleslaw saláta                            | 990.-  |
| Retro uborkasaláta                         | 990.-  |
| Paradicsomsaláta                           | 990.-  |
| Ruben saláta juhtúróval joghurtos öntettel | 1850.- |

## Desszertek

|                                                                                                                    |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Tradicionális somlói galuska                                                                                       | 1990.- |
| Ruben csokoládé kompozíció (Grand Marnier-vel parfümözött csokoládé mousse, csokoládé felfújt, csokoládé fagylalt) | 2950.- |
| Crème brûlée - vanília és ropogós karamell találkozása feketeszeder-velővel                                        | 1990.- |
| Aperol Spritz hűsítő sorbet                                                                                        | 1990.- |

**Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák.**

**Számlánkon 12%-os szervízdíjat tüntetünk fel.**

**Ruben Étterem Kft. ©2008-2026 Budapest Magyar utca 12-14. Telefon: 06-1-266-36-49**

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