



# antré

CAFÉ • RESTAURANT • BAR

## ICONIC HUNGARIAN DISHES

antré // entrée [a:ntre/ /'ontre ]

noun en-tée \`än-trä also än-'trä \



---

**The Entrée to the Hungarian gastronomy.**  
Antré Restaurant is introducing **the real tastes**  
of Hungary with **passion & friendly service.**

---

📍 1061 Budapest, Király utca 8. // Paulay Ede utca 3. // Central Passage

✉ restaurant@antrebudapest.com // facebook.com/antrebudapest

☎ aszfalfoglalás/reservation: +36 70 883 09 42

📄 A feltüntetett árakon felül 12% szervízdíjat számítunk fel.

On top of the indicated prices, 12% service fee will be added to your bill.

€ The EUR estimates are for information only and were calculated at the exchange rate of 1 EUR = 300 HUF

🗣 When you get home, please rate us on TripAdvisor.

## HIDEG ELŐÉTELEK // COLD APPETIZERS

<b>Hideg kacsamáj Tokaji Aszúban érlelt töppedt szőlőszemekkel (Gf: U: 8:)</b> Cold duck liver with withered grapes aged in Tokaji Aszú	3950 Ft (13.17 €)
<b>Falusi hidegtál – kétszemély részére</b> Füstölt parasztonka, kenőmáj, parasztkolbász, kőrözött, füstölt sajt, zöldségek (7: 10) Hungarian cold platter for 2/Village style / Smoked farm ham, pork patée, Traditional Hungarian smoked sausages, Hungarian spicy cheese spread, smoked cheese, vegetables	3870 Ft (12.90 €)
<b>Klasszikus tatár beef steak Angus marhából (Gf: U: 7: 10:)</b> Classic tartar Angus beef steak	3790 Ft (12.63 €)

## SALÁTÁK // SALADS

<b>Antré gyökérzöldségsaláta, pirított magvakkal mézes sütőfökdresszingsel</b> (Gf: U: 5, 8, 11 ) + kecskesajttal (Gf, 7: ) / +1490 Ft / + marinált lazaccal (Gf, U, 4) / +1710 Ft / + bélszíncsíkokkal (U, 14) / +1730 Ft / Antré root vegetable salad with roasted seeds & honey flavoured butternut squash dressing + goat cheese / + 4.97 € / + marinated salmon / + 5.70 € / + beef steak bits / + 5.77 € /	2470 Ft (8.23 €)
<b>Cézár saláta csirkemellel // tigrisrákkal (1: 2: 3: 4: 7: 10:)</b> Caesar salad with grilled chicken breast // tiger shrimp	3150 Ft / 3570 Ft (10.50 € / 11.90 €)

## LEVESEK // SOUPS

<b>Szürkemarha gulyásleves (Gf: U: 9:)</b> Traditional Hungarian grey cattle goulash soup	1950 Ft (6.50 €)
<b>Libaleves hússal, zöldségekkel, maceszgombóccal (U, 1, 3, 9)</b> Goose consommé with its meat, vegetables & matzo ball	1570 Ft (5.23 €)

🕒 konyhazárás 23:00 // the kitchen closes at 11 PM

📧 restaurant@antrebudapest.com // facebook.com/antrebudapest

☎️ asztalfoglalás/reservation: +36 70 883 09 42

📄 A feltüntetett árakon felül 12% szervízájat számítunk fel. // On top of the indicated prices, 12% service fee will be added to your bill.

€ The EUR estimates are for information only and were calculated at the exchange rate of 1 EUR = 300 HUF

🗣️ When you get home, please rate us on TripAdvisor.

## MELEG ELŐÉTELEK // WARM APPETIZERS

<b>Serpenyőben sült kacsamáj Tokaji Aszúban érlelt aszalt barackkal, friss fügével, francia toasztal (Lf: 1; 3; )</b>	4950 Ft (16.50 €)
Pan-fried duck liver accompanied with dried apricot - soaked in Tokaji Aszú, fresh fig & french toast	
<b>Hortobágyi palacsinta (1; 3; 7;)</b>	2870 Ft (9.57 €)
Pancake „Hortobágyi” style (Traditional minced chicken-filled crepe with creamy paprika sauce)	
<b>Sütőtökös rizottó proseccoban marinált körtével, rukkolával (Gf: 7 )</b>	2590 Ft (8.63 €)
Butternut squash risotto with prosecco marinated pear & arugula	

## ANTRÉ'S BISTRO BITES

<b>Meggysörben pácolt malac oldalas, szezámagos francia babbal, malátaropogóssal (Lf. 1, 4, 11)</b>	4510 Ft (15.03 €)
Sour cherry beer marinated pig farrow spare ribs with sesame french bean & malt crunch	
<b>Antré Burger (1; 3; 7; 10; 11;)</b>	3730 Ft (12.43 €)
(Házi készítésű zsemle, Angus marhából - házi készítésű marhahús pogácsa, jégsaláta, cheddar sajt, remulád mártás, bacon, paradicsom, karamellizált hagyma, coleslaw, hasábburgonya) (Home made bun, home made aged beef patty from Angus beef., iceberg lettuce, Cheddar cheese, remoulade, bacon, tomato, caramelized onion, coleslaw, French fries)	

## GYEREKEKNEK // FOR KIDS

12 éves kor alatt // 12 years old and younger

<b>Tyúkhúsleves tésztával, zöldségekkel (Lf: 1; 3; 9;)</b>	1310 Ft (4.37 €)
Chicken consommé with noodles & vegetables	
<b>Paradicsomos tészta (Lf: 1; 3;)</b>	1630 Ft (5.43 €)
Pasta with tomato sauce	
<b>Paradicsomos tészta grillezett csirkemell csíkokkal (Lf: 1; 3;)</b>	2450 Ft (8.17 €)
Pasta with tomato sauce & grilled chicken breast strips	
<b>Rántott csirkemell hasábburgonyával (Lf: 1; 3;)</b>	2570 Ft (8.57 €)
Deep fried chicken breast with French fries	
<b>Házi hasábburgonya (Gf: Lf:)</b>	990 Ft (3.30 €)
Home made French fries	

🕒 konyhazárás 23:00 // the kitchen closes at 11 PM

📧 restaurant@antrebudapest.com // facebook.com/antrebudapest

☎ asztalfoglalás/reservation: +36 70 883 09 42

📌 A feltüntetett árakon felül 12% szervízájat számítunk fel. // On top of the indicated prices, 12% service fee will be added to your bill.

€ The EUR estimates are for information only and were calculated at the exchange rate of 1 EUR = 300 HUF

🗣 When you get home, please rate us on TripAdvisor.

## KLASSZIKUS MAGYAROS // ICONIC HUNGARIAN DISHES

<b>Lecsős mangalica szűzermék burgonyatallérral (Gf; Uf;)</b>	5210 Ft
Mangalica tenderloin with lecsó & potato chips Ancient Hungarian pork-breed with Traditional Hungarian vegetable ragout	(17.37 €)
<b>Budapest bélszín (Angus marhából) (Gf; Uf;)</b>	9230 Ft
Beef tenderloin "Budapest" style (Angus beef)	(30.77 €)
<b>Szürkemarha gulyásleves (Gf; Uf; 9;)</b>	1950 Ft
Traditional Hungarian grey cattle goulash soup	(6.50 €)
<b>Hortobágyi palacsinta / meleg előétel / (1; 3; 7;)</b>	2870 Ft
Pancake „Hortobágyi” style (Traditional minced chicken-filled crepe with creamy paprika sauce) // hot appetizer //	(9.57 €)
<b>Székelykáposzta fűszeres tarja steakkal, grillezett kolbásszal (Gf; Uf; 7;)</b>	4210 Ft
Transylvanian sour cabbage stew with herbed chuck-roll steak & grilled Hungarian (village style) sausages	(14.03 €)
<b>Borjúpaprikás tojásos galuska souffléval, uborkasalátával (1. 3. 7)</b>	4690 Ft
Veal "paprikash" (stew) with egg gnocchi soufflé & cucumber salad	(15.63 €)

## 5 FOGÁSOS MAGYAROS ÉTELSOR 5 COURSE HUNGARIAN TASTING MENU

### Hideg kacsamáj Tokaji Aszúban érlelt töppedt szőlőszemekkel (Gf; Uf; 8;)

Cold duck liver with withered grapes aged in Tokaji Aszú

Borajánlat // Wine offer: Kalóka, Édes fűmint, 2018, Tokaj, 0.1 l.

### Libaleves hússal, zöldségekkel, macesszombóccal (Uf, 1, 3, 9)

Goose consommé with its meat, vegetables & matzo ball

### Hortobágyi palacsinta (1; 3; 7;)

Pancake „Hortobágyi” style (Traditional minced chicken-filled crepe with creamy paprika sauce)

Borajánlat // Wine offer: Szent Donát, Olaszrizling, Csopak, 2018, 0.1 l.

### Lecsős mangalica szűzermék burgonyatallérral (Gf; Uf;)

Mangalica tenderloin with lecsó & potato chips  
Ancient Hungarian pork-breed with Traditional Hungarian vegetable ragout

Borajánlat // Wine offer: Benedek, Pinot noir, 2018, Mátra 0,1 l.

### Somlói revolúció (1; 3; 5; 7; 8;)

"Somlói" revolution

Hungarian sponge cake topped with chocolate sauce & whipped cream

Borajánlat // Wine offer: Barta, Egy kis édes, 2018, Tokaj, 0.1 l.

**A menüsor ára: // Price of the Tasting Menu:**

**11490 Ft // 38,30 €**

**Az ajánlott borsor ára: // Price of the recommended wines:**

**4220 Ft // 14,07 €**

🕒 konyhazárás 23:00 // the kitchen closes at 11 PM

🌐 restaurant@antrebudapest.com // facebook.com/antrebudapest

☎ asztalfoglalás/reservation: +36 70 883 09 42

📄 A feltüntetett árakon felül 12% szervízaját számítunk fel. // On top of the indicated prices, 12% service fee will be added to your bill.

€ The EUR estimates are for information only and were calculated at the exchange rate of 1 EUR = 300 HUF

🗣 When you get home, please rate us on TripAdvisor.

## FŐÉTELEK // MAINS

<b>Sókéreg alatt sült pisztráng sárgarépa gratinnel, (Gf: 3; 4; 7; 9;)</b> <b>fahéjas mandulamorzsával, friss kevert salátával</b> Trout baked in a salt crust served with carrot gratin, cinnamon almond crumble & mixed salad	5690 Ft (18,97 €)
<b>Székelykáposzta fűszeres tarja steakkal, grillezett kolbásszal (Gf, Lt, 7)</b> Transylvanian sour cabbage stew with herbed chuck-roll steak & grilled Hungarian (village style) sausages	4210 Ft (14,03 €)
<b>Mangós kacsamell polentával, endíviával (3, 7)</b> Duck breast with mango, polenta & endives	4730 Ft (15,77 €)
<b>Angus bélszín steak zöldbors mártással, grillezett zöldségekkel (Gf)</b> Angus beef steak with green pepper sauce & grilled vegetables	7950 Ft (26,50 €)
<b>Budapest bélszín (Angus marhából) (Gf; Lt;)</b> Beef tenderloin "Budapest" style (Angus beef)	9230 Ft (30,77 €)
<b>Báránycsülök zöldfűszeres kecskesajtkrémmel, céklás burgonyagombóccal (1, 9)</b> Lamb shank with herbed goat cheese cream & potato dumplings with beef root	6150 Ft (20,50 €)
<b>Lazacfilé, „Lapsang” tealevélen grillezve, brokkolival és karfiollal (Gf, II, 4, 8)</b> Salmon fillet grilled on a Lapsang tea leaves served with broccoli & cauliflower	4970 Ft (16,57 €)
<b>Serpenyőben sült kacsamáj Tokaji Aszúban érlelt aszalt barackkal, (Lt; 1; 3;)</b> <b>friss fügével, francia toasztal</b> Pan-fried duck liver accompanied with dried apricot soaked in Tokaji Aszú, fresh fig & french toast	9870 Ft (32,90 €)
<b>Borjúpaprikás tojásos galuska souffléval, uborkasalátával (1, 3, 7)</b> Veal "paprikash" (stew) with egg gnocchi soufflé & cucumber salad	4690 Ft (15,63 €)
<b>Tonhal steak szeletek fekete szezámagban sültve,édesköményes (Gf; Lt; 4; 9; 11;)</b> <b>salátaágyon</b> Tuna steak bits covered in a black sesame seeds jacket served on a bed of fennel flavoured salad	8210 Ft (27,37 €)
<b>Szűzermék rántva majonézes burgonyasalátával (Lt; 1; 3; 9; 10;)</b> Deep-fried pork tenderloin with mayonnaise potato salad	4230 Ft (14,10 €)
<b>T-bone steak (650 gr.) hagymavariációkkal, mustárkaramellel, (Gf, Lt, 7, 10)</b> <b>házi hasábburgonyával</b> T-bone steak (0,65 kg.) with variety of onion, mustard caramel & home made French fries	19 850 Ft (66,17 €)

🕒 konyhazárás 23:00 // the kitchen closes at 11 PM

📧 restaurant@antrebudapest.com // facebook.com/antrebudapest

☎️ asztalfoglalás/reservation: +36 70 883 09 42

📌 A feltüntetett árakon felül 12% szervízájat számítunk fel. // On top of the indicated prices, 12% service fee will be added to your bill.

€ The EUR estimates are for information only and were calculated at the exchange rate of 1 EUR = 300 HUF

🗣️ When you get home, please rate us on TripAdvisor.

## VEGETÁRIÁNUS // VEGETARIAN

<b>Antré gyökéreződség saláta, pirított magvakkal mézes sütőtökdresszingsel</b> (Gf; U; 5, 8, 11)	2470 Ft
+ kecskesajttal (Gf; 7) / +1490 Ft /	
+ marinált lazaccal (Gf, U, 4) / +1710 Ft /	
Antré root vegetable salad with roasted seeds & honey flavoured butternut squash dressing	(8.23 €)
+ goat cheese / + 4,97 € /	
+ marinated salmon / + 5,70 € /	
<b>Citrusos, zöldfűszeres, grillezett vargányagomba</b> (Gf; 7;)	2490 Ft
Citrus & herb flavoured grilled porcini mushroom	(8.30 €)
<b>Székelykáposzta tejfölhabbal</b> (Gf, U, 7)	2990 Ft
Transylvanian sour cabbage stew topped with sour cream foam	(9.97 €)
<b>Lilaburgonyás gnocchi zöldségekkel, erdei gombákkal</b> (U; 1; 3; 4; 9;)	3650 Ft
Vegetable vitelotte gnocchi (purple potato) with forest mushrooms	(12.17 €)
<b>Sütőtökös rizottó proseccoban marinált körtével, rukkolával</b> (Gf, 7)	3470 Ft
Butternut squash risotto with prosecco marinated pear & arugula	(11.57 €)

## DESSZERTEK // DESSERTS

<b>Somlói revolúció</b> (1; 3; 5; 7; 8;)	1750 Ft
"Somlói" revolution Hungarian sponge cake	(5.83 €)
<b>Klasszikus túrógombóc aszalt sárgabarack raguval</b> (1; 3; 5; 7; 8;)	1790 Ft
Classic Hungarian cottage-cheese dumplings with an apricot ragout	(5.97 €)

## SAJTOK // CHEESES

<b>Mini sajttál (Bükkí sajtmanufaktúrából)</b> (1; 7; 8;)	1630 Ft
Mini cheese plate (Bükkí - artisan cheese factory)	(5.43 €)
<b>Sajttál (Bükkí sajtmanufaktúrából)</b> (1; 7; 8;)	3450 Ft
Cheese plate (Bükkí - artisan cheese factory)	(11.50 €)

🕒 konyházárás 23:00 // the kitchen closes at 11 PM

📧 restaurant@antrebudapest.com // facebook.com/antrebudapest

☎ asztalfoglalás/reservation: +36 70 883 09 42

📌 A feltüntetett árakon felül 12% szervízajtot számítunk fel. // On top of the indicated prices, 12% service fee will be added to your bill.

€ The EUR estimates are for information only and were calculated at the exchange rate of 1 EUR = 300 HUF

🗣 When you get home, please rate us on TripAdvisor.

## ALLERGÉN ÉLELMISZERÖSSZETEVŐK LISTÁJA

(Gf) Gluténmentes (Lf) Laktózmentes

- 1. Glutént tartalmazó gabona** (búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamut-búza vagy ezek hibrid változatai) és azokból készült termékek, kivéve  
**a)** búzából készült glükózsirup, beleértve a dextrózt is(\*), **b)** búzából készült maltodextrint(\*), **c)** árpából készült glükózsirup, **d)** gabonafélék, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják.
- 2. Ráktfélék és azokból készült termékek.** **3. Tojás és abból készült termékek.**
- 4. Halak és azokból készült termékek,** kivéve **a)** vitaminok vagy karotinoidok hordozójaként használt halenyv, **b)** a sör és a bor derítéséhez használt halenyv és vízoldóanyag.
- 5. Földimogyoró és abból készült termékek.**
- 6. Szójabab és abból készült termékek,** kivéve **a)** finomított szójabab olaj és zsír(\*), **b)** szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E 306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol szukcinát, **c)** a szójabab növényi olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol észterek, **d)** a szójabab növényi olajából nyert szterolokból előállított fitoztanol-észter.
- 7. Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is),** kivéve **a)** tejsavó, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják, **b)** laktit.
- 8. Diófélék,** azaz mandula (*Amygdalus communis* L.), mogyoró (*Corylus avellana*), dió (*Juglans regia*), kesudió (*Anacardium occidentale*), pekándió [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], brazil dió [*Bertholletia excelsa*], pisztácia (*Pistacia vera*), makadámia és queenslandi dió (*Macadamia ternifolia*) és azokból készült termékek, kivéve **a)** diófélék, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják.
- 9. Zeller és abból készült termékek.** **10. Mustár és abból készült termékek.** **11. Szezám és abból készült termékek.**
- 12. Kén-dioxid és SO<sub>2</sub>-ben kifejezett szulfitek** 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter koncentráció meghaladó mennyiségben.
- 13. Csillagfű és abból készült termékek.** **14. Puhatestűek és abból készült termékek.**

---

## ALLERGEN FOOD INGREDIENTS

---

(Gf) Gluten free (Lf) Lactose free

- 1. Cereals containing gluten, namely:** wheat [such as spelt and khorasan wheat], rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except: // **a)** wheat based glucose syrups including dextrose // **b)** wheat based maltodextrins // **c)** glucose syrups based on barley // **d)** cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
- 2. Crustaceans and products thereof** **3. Eggs and products thereof**
- 4. Fish and products thereof,** except: // **a)** fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations // **b)** fish gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine
- 5. Peanuts and products thereof**
- 6. Soybeans and products thereof,** except: // **a)** fully refined soybean oil and fat // **b)** natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources **c)** vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources // **d)** plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources
- 7. Milk and products thereof** (including lactose), except: // **a)** whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin // **b)** lactitol
- 8. Nuts, namely:** almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, // **a)** except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
- 9. Celery and products thereof** **10. Mustard and products thereof** **11. Sesame seeds and products thereof**
- 12. Sulphur dioxide** and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
- 13. Lupin and products thereof** **14. Molluscs and products thereof**