

„KETTEN KELLÜNK HOZZÁ. MINDIG.
AHHOZ, HOGY ÉLNI KEZDJEN
EGY GONDOLAT, EGY TÖRTÉNET, EGY ÉRZÉS.
ÉN CSAK ELKEZDHETEM. ”

“IT TAKES TWO OF US. ALWAYS.
IN ORDER THAT WE COULD BREATH LIFE INTO
A THOUGHT, STORY OR FEELING.
I CAN ONLY BE THE ONE WHO STARTS IT. ”

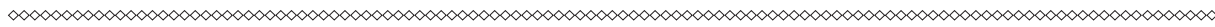
Krúdy Gyula




APERITIF

	<i>liter</i>	Ft	€
HUGO COCKTAIL 0,35l <i>(Furlan Prosecco + szóda / soda + bodza szörp / elderflower syrup + lime + friss menta / fresh mint)</i>	0,25	6120	18.0
<hr/>			
HUNGARIA GRAND CUVÉE	0,15	3400	10.0
<hr/>			
KIR ROYAL <i>Hungaria Grand Cuvée+ Crème de Cassis</i>	0,15	4250	12.5
<hr/>			
KIR ROYAL CHAMPAGNE <i>Pommery Brut Royal + Crème de Cassis</i>	0,15	11730	34.5
<hr/>			
FURLAN PROSECCO	0,15	4590	13.5
<hr/>			
GYÖNGYHALÁSZ / PEARL OF THE BASTION <i>Furlan Prosecco + gránátalma / pomegranate</i>	0,15	5610	16.5
<hr/>			
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	0,20	9350	27.5
<hr/>			
POMMERY BRUT ROYAL	0,15	11050	32.5
<hr/>			
HALÁSZBÁSTYA COCKTAIL <i>Royal Oporto Rosé + tonic + lime</i>	0,15	5270	15.5
<hr/>			
MARTINI DRY COCKTAIL	0,10	5270	15.5
<hr/>			
APEROL SPRITZ <i>Aperol + Furlan Prosecco + szóda / soda + narancskarika / orange slice</i>	0,25	5610	16.5
<hr/>			
CAMPARI & FRISSEN PRÉSELT NARANCS CAMPARI & FRESHLY SQUEEZED ORANGE	0,30	4950	13.5
<hr/>			
AGÁRDI CHAMELEON GIN & FEVER TREE TONIC	0,25	5270	15.5

HALÁSZBÁSTYA MENU



menu price with wines » 

menu price

41650 Ft + 122.5 €

29070 Ft + 85.5 €

WAGYU TARTARE WITH TRUFFLE MAYONNAISE
AND PICKLED VEGETABLES

Pécseli Chardonnay 2018/9 - Etyek (1,5 dl)

LIVER DUMPLING SOUP

FRESH FISH WITH CELERY, PONZU AND PRAWN



Sabar Rajnai Rizling 2021 - Badacsony (0,75 dl)

LAMB WITH SMOKED AUBERGINE, YOGHURT AND HARISSA




Vylyan Finesse Cuvée 2016 - Villány (1,5 dl)

CHOCOLATE WITH COFFEE AND WHISKY



Grál Borbász, Maestro 2018 - Tolna (0,5 dl)

GOURMET MENU

<i>menu price with wines » </i>	<i>menu price</i>
35360 Ft + 104.0 €	24480 Ft + 72.0 €

CHICKENLIVER PARFAIT WITH GREEN APPLE AND ELDERBERRY



Pátzay Tégldomb Pinot Gris 2021 - Badacsony (1,5 dl)

BEAN SOUP WITH TARRAGON, SMOKED BEEF TONGUE,
RAMSON AND SOUR CREAM



FREE RANGE CHICKEN WITH BUTTERNUT PUMPKIN,
DILL AND ZUCCHINI

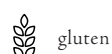


Thummerer Egri Csillag Superior 2018 - Eger (1,5 dl)

STRAWBERRY WITH ELDERBERRY, CITRUS AND SAVARIN



Zombory Hárslevelű Late Harvest 2016 - Tokaj (0,5 dl)



gluten




lactose



vegetarian

EURO PRICES ARE FOR INFORMATION.
BILLS WILL INCLUDE AN ADDITIONAL 15% SERVICE CHARGE.

VEGETARIAN MENU

<i>menu price with wines » </i>	<i>menu price</i>
29920 Ft + 88.0 €	21760 Ft + 64.0 €

JERSEY CHEESE MOUSSE WITH TOMATO AND BASIL



Bottega, Pinot Grigio 2021 - Italy (1,5 dl)

CREAMY KOHLRABI CREAM SOUP WITH
COCONUT MILK AND COQUILLES ST JACQUES



RAVIOLI WITH MUSHROOM, SPINACH AND WALNUT



Vylyan Chardonnay 2022 - Villány (1,5 dl)

COTTAGE CHEESE WITH JASMINE AND PEACH



Sauska Rosé brut - Budafok (1 dl)



gluten



lactose



vegetarian

— MENU —

MINIMUM 3 COURSES NEED TO BE ORDERED PER PERSON

3 *course*

20400 Ft 60.0 €

4 *course*

24480 Ft 72.0 €

5 *course*

27880 Ft 82.0 €

FREELY SELECTED FROM THE FOLLOWING ITEMS

STARTERS

JERSEY CHEESE MOUSSE WITH TOMATO AND BASIL



COQUILLES ST. JACQUES WITH VANILLA,
CAULIFLOWER AND SEA ASPARAGUS

+ 1190 Ft + 3,5 €



CHICKENLIVER PARFAIT WITH GREEN APPLE
AND ELDERBERRY



WAGYU TARTARE WITH TRUFFLE MAYONNAISE
AND PICKLED VEGETABLES

SOUPS

CREAMY KOHLRABI CREAM SOUP WITH COCONUT MILK
AND COQUILLES ST JACQUES



BEAN SOUP WITH TARRAGON, SMOKED BEEF TONGUE,
RAMSON AND SOUR CREAM



LIVER DUMPLING SOUP

EURO PRICES ARE FOR INFORMATION.
BILLS WILL INCLUDE AN ADDITIONAL 15% SERVICE CHARGE.

MAIN COURSES

RAVIOLI WITH MUSHROOM, SPINACH AND WALNUT



FRESH FISH WITH CELERY, PONZU AND PRAWN

+ 1190Ft +3,5 €



DUCK BREAST WITH GREEN PEAS, RHUBARB AND SHISO



FREE RANGE CHICKEN WITH
BUTTERNUT PUMPKIN, DILL AND ZUCCHINI



MANGALITZA PORK WITH
OCTOPUS, POTATO AND CHORIZO

LAMB WITH SMOKED AUBERGINE,
YOGHURT AND HARISSA



WAGYU FLANK STEAK WITH CARROTT,
POTATO AND PEANUT

+ 1360Ft +4,0 €



DESSERTS

STRAWBERRY WITH ELDERBERRY, CITRUS AND SAVARIN



COTTAGE CHEESE WITH JASMINE AND PEACH

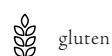


CHOCOLATE WITH COFFEE AND WHISKY



DESSERT SELECTION
(RIGÓ JANCSI, FRUIT TARTE,
CURD CHEESE CAKE „RÁKÓCZI” STYLE)

+ 1020 Ft + 3 €



gluten



lactose



vegetarian

A Halászbástya Étterem gasztronómiai stílusát innovatív ínycsok magyar konyhaként határoznánk meg. Kihívásnak tekintjük, hogy kivegyük részünket a magyar konyha legszebb hagyományainak felélesztésében, és jellegzetes ízeinket megismertessük a hozzánk látogató vendégekkel. Szem előtt tartjuk gasztronómiai örökségünket, de keressük az új inspirációkat. Próbálunk felkutatni, kipróbálni és kínálatunkba beépíteni minél több magas minőségű hazai kézműves alapanyagot. Törekszünk rá, hogy amit lehetséges saját magunk állítsunk elő, pl. saját füstölésű termékek, lekvárok, kenyerek, tészták.

Célunk, hogy mindezen értékek tükröződjének étlapunk összeállításában és visszaköszöjjenek minden egyes jól megkomponált tányérunkról.

The gastronomic style of the Halászbástya Restaurant is supposed to be an innovative Hungarian cuisine. We have always considered as a challenge to reflect on the nicest traditions of Hungarian kitchen and also to present our characteristic flavours to our guests. While seeking for new inspirations we have always kept an eye on our gastronomic heritage. We never quit researching and trying out excellent quality local artisan raw materials which can be built in our offer time after time. As much as possible, we endeavour to prepare our products ourselves such as jams, breads, pastas and smoked products.

If all these values can certainly be noticed and experienced while studying our menu or tasting our food compositions then we think, we have just reached our goal.

I. KATEGÓRIA / 1ST CATEGORY

KONYHAFŐNÖK • CHEF

SZABÓ BARNA

ÜZLETVEZETŐ • MANAGER

KISKOVÁCS PÉTER & TORMA ÁKOS

ÜZEMELTETŐ • OPERATED BY

Magyar Halászbástya Kft.
1022 Budapest, Felvinci út 4/b

ÉRVÉNYES • VALID FROM
2023.03.01

WWW.HALASZBASTYA.EU

