

„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



HALÁSZBÁSTYA MENU



menu price with wines » 

menu price

41650 Ft + 122.5 €

29070 Ft + 85.5 €

CELERY WITH GOAT CHEESE AND CHIVES BEURRE BLANC



Páztay Tégladomb Pinot Gris – Badacsony (1.5 dl)

POTATO SOUP WITH SOMKED DUCK BREAST AND PICKLED SALAD

PIKE PERCH FISH SOUP WITH MANGALITZA HAM
AND COTTAGE CHEESE CONES



Vylyan Vörös Variációk – Villány (0.75 dl)

VENISON SADDLE WITH JERUSALEM ARTICHOKE AND PLUM




Halászbástya Finesse Cuvée – Villány (1.5 dl)

CHOCOLATE WITH TRUFFLE AND SEABUCKTHORN



Halászbástya Lux Noctis Chardonnay – Badacsony (1 dl)

GOURMET MENU

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

TROUT FROM TAHITÓTFALU WITH MANGO
AND BUTTERMILK



Sabar Rajnai Rizling – Badacsony (1.5 dl)

PHEASANT CONSOMMÉ WITH RAVIOLI



LAMB WELLINGTON WITH VEGETABLES

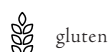


Lajvér Cabernet Sauvignon – Szálka (1.5 dl)

PLUM DUMPLINGS



Halászbástya aszú – Tokaj (0.5 dl)



gluten



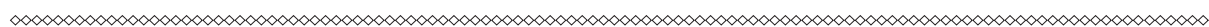
lactose




vegetarian

EURO PRICES ARE FOR INFORMATION.
BILLS WILL INCLUDE AN ADDITIONAL 14% SERVICE CHARGE.

VEGETARIAN MENU



menu price with wines » 

menu price

29920 Ft + 88.0 €

21760 Ft + 64.0 €

CELERY WITH GOAT CHEESE AND CHIVES BEURRE BLANC



Pátzay Tégldomb Pinot Gris – Badacsony (1.5 dl)

MUSHROOM SOUP WITH SALSIFY AND ONION



RAVIOLI WITH WALNUT AND SPINACH



Thummerer Egri Csillag Superior – Eger (1.5 dl)

BEETROOT WITH APPLE AND WHEY



Haraszthy Pinot Noir- Etyek (1 dl)



— 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

CELERY WITH GOAT CHEESE AND CHIVES BEURRE BLANC



DUCK LIVER MOUSSE WITH QUINCE AND BUCKWHEAT



TROUT FROM TAHITÓTFALU WITH MANGO
AND BUTTERMILK



SMOKED ANGUS TARTARE
WITH TRANSYLVANIAN CHEESE + 1700 Ft + 5,0 €



SOUPS

MUSHROOM SOUP WITH SALSIFY AND ONION



PHEASANT CONSOMMÉ WITH RAVIOLI



POTATO SOUP WITH SMOKED DUCK BREAST
AND PICKLED SALAD



EURO PRICES ARE FOR INFORMATION.
BILLS WILL INCLUDE AN ADDITIONAL 14% SERVICE CHARGE.

MAIN COURSES

RAVIOLI WITH WALNUT AND SPINACH



PIKE PERCH FISH SOUP WITH MANGALITZA HAM
AND COTTAGE CHEESE CONES



CHICKEN WITH BROCCOLI, SALSIFY AND TAHINI

DUCK BREAST WITH CABBAGE, MUSHROOM AND SAVORY



MANGALITZA WITH RED ONION, BEETROOT
AND POLENTA



LAMB WELLINGTON WITH VEGETABLES



ANGUS SIRLOIN, WITH DUCK LIVER,
TURNIP AND POTATO

+ 1700 Ft +5,0 €



VENISON SADDLE WITH JERUSALEM ARTICHOKE AND PLUM



DESSERTS

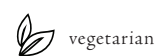
PLUM DUMPLINGS



BEETROOT WITH APPLE AND WHEY



CHOCOLATE WITH TRUFFLE AND SEABUCKTHORN



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 visszaköszönjenek 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

2023.10.01

WWW.HALASZBASTYA.EU

