

„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	€
FRANCOIS PRESIDENT BRUT NATURE	0,15	4250	12.5
SAUSKA BRUT	0,15	5950	17.5
FURLAN PROSECCO DOCG	0,15	5270	15.5
POMMERY BRUT ROYAL	0,15	11900	35.0
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	0,2	12240	36.0
KIR ROYAL <i>Francois President Brut Nature, Crème de Cassis</i>	0,15	4590	13.5
KIR ROYAL CHAMPAGNE <i>Pommery Brut Royal, Crème de Cassis</i>	0,15	12240	36.0


REFRESHING & CLASSIC COCKTAILS

	Ft	€
HALÁSZBÁSTYA COCKTAIL <i>Brockmans agave cut, málna és vanília szirup / raspberry and vanilla syrup, grape fruit juice</i>	5270	15.5
APEROL SPRITZ <i>Aperol, Prosecco, szóda / soda water, narancs / orange</i>	5440	16.0
HUGO <i>Prosecco, bodzaszörp / elderflower syrup, lime, friss menta / fresh mint, szóda / soda water</i>	5440	16.0
MARTINI DRY COCKTAIL <i>Hendricks, Martini Dry, oliva bogyó / olives</i>	5440	16.0
VIVIR ESPRESSO MARTINI <i>Vivir Café, Baileys, kávé / coffee</i>	5440	16.0
BARREL AGED NEGRONI <i>Hendricks, Martini Rosso, Campari</i>	5440	16.0
WOODFORD OLD FASHIONED <i>Woodford Reserve, Angostura, cukor / sugar, narancs / orange</i>	5440	16.0

GIN & TONIC SELECTION

	Ft	€
SEVEN HILLS TOKAJI GIN & THOMAS HENRY INDIAN TONIC	5610	16.5
HENDRICKS & DOUBLE DUTCH WATERMELON CUCUMBER	5610	16.5
ÁRPÁD PAPRIKA GIN & THOMAS HENRY INDIAN TONIC	5610	16.5
G'VINE JUNE & DOUBLE DUTCH ELDERFLOWER TONIC	5610	16.5

HALÁSZBÁSTYA MENU

menu price with wines » 

44880 Ft ♦ 132.0 €

menu price

32300 Ft ♦ 95.0 €

DUCK LIVER WITH GINGER AND SEA BUCKTHORN

Halászbástya Aszú - Tokaj (1 dl)

GOULASH SOUP



RAVIOLI WITH AUBERGINE AND FRIED ONIONS



Tüske Kadarka - Szekszárd (0,75 dl)

ANGUS STEAK WITH MUSHROOM, SPINACH AND POTATO



Halászbástya Robust Cuvée - Szálka (1,5 dl)

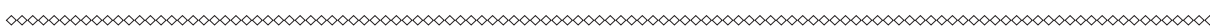
CREAM OF WHEAT WITH MANGO AND MISO




Halászbástya Lux Noctis - Badacsony (1,5 dl)

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

GOURMET MENU



menu price with wines » 

menu price

38760 Ft + 114.0 €

27880 Ft + 82.0 €

OCTOPUS CARPACCIO WITH BLACK GARLIC AND CORIANDER



Pátzay Tégldomb - Badacsony (1,5 dl)

DUCK CONSOMMÉ



BEEF STEW WITH EGG DUMPLINGS AND CUCUMBER



Halászbástya Finesse Cuvée - Szálka (1,5 dl)


PLUM DUMPLINGS



Halászbástya aszú – Tokaj (0.5 dl)

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

VEGETARIAN MENU

menu price with wines » 

menu price

35700 Ft + 105.0 €

26180 Ft + 77.0 €

MUSHROOMS WITH RADISH AND SPINACH



Halászbástya Lux Noctis - Badacsony (1,5 dl)

CAULIFLOWER SOUP WITH POMEGRANATE
AND BRUSSEL SPROUTS



Tüske Kadarka - Szekszárd (1,5 dl)

RAVIOLI WITH AUBERGINE AND FRIED ONIONS



Németi Kékfrankos - Mátra (1 dl)

CHOCOLATE WITH BEETROOT AND BLACKBERRIES



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

— MENU —

MINIMUM 3 COURSES NEED TO BE ORDERED PER PERSON

3 course	4 course	5 course
22100 Ft 65.0 €	26180 Ft 77.0 €	30600 Ft 90.0 €

FREELY SELECTED FROM THE FOLLOWING ITEMS

STARTERS

MUSHROOMS WITH RADISH AND SPINACH



OCTOPUS CARPACCIO WITH BLACK GARLIC AND CORIANDER



DUCK LIVER WITH GINGER AND SEA BUCKTHORN

ANGUS TARTARE WITH SMOKED EGGS
AND CHIVES MAYONNAISE

+ 1020 Ft + 3,0 €

SOUPS

DUCK CONSOMMÉ



CAULIFLOWER SOUP WITH POMEGRANATE
AND BRUSSEL SPROUTS



GOULASH SOUP



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

MAIN COURSES

RAVIOLI WITH AUBERGINE AND FRIED ONIONS



FISH OF THE DAY WITH BELUGA LENTILS AND LOBSTER SAUCE



CHICKEN WITH PEANUT AND BUTTERNUT SQUASH



DUCK LEG WITH BEETROOT AND JERUSALEM ARTICHOKE



PORK BELLY & OCTOPUS WITH PEARL BARLEY, KOHLRABI KIMCHI



BEEF STEW WITH EGG DUMPLINGS AND CUCUMBER



VENISON WITH PEAR AND PLUM



ANGUS STEAK WITH MUSHROOM, SPINACH AND POTATO

+ 1700 Ft + 5,0 €



DESSERTS

PLUM DUMPLINGS



CHOCOLATE WITH BEETROOT AND BLACKBERRIES



CREAM OF WHEAT WITH MANGO AND MISO



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

ALLERGÉNEK - ALLERGENS

SZÓJA - SOYA



HAL - FISH



TOJÁS - EGGS



RÁKFÉLÉK - CRUSTACENS



SZEZÁMMAG - SESAME



GLUTÉN - GLUTEN



FÖLDIMOGYORÓ - PEANUTS



TEJ - MILK



DIÓFÉLÉK - NUTS



ZELLER - CELERY



MUSTÁR - MUSTARD



PUHATESTŰEK - MOLLUSCS



CSILLAGFÜRT - LUPIN



SZULFITOK - SULPHITES



A Halászbástya Étterem gasztronómiai stílusát innovatív inyc magyar konyhaként határoznánk meg. Kihívásnak tekintjük, hogy kivegyük részünket a magyar konyha legjobb 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 tükröződjenek 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

BAZSA FERENC & TORMA ÁKOS

ÜZEMELTETŐ + OPERATED BY

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

ÉRVÉNYES + VALID FROM

2024.10.15

WWW.HALASZBASTYA.EU

