

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

# HALÁSZBÁSTYA MENÜ

menü ára borsorral » 	menü ára
41650 Ft + 122,5 €	29070 Ft + 85,5 €

WAGYU TATÁR SZARVASGOMBÁS MAJONÉZZEL ÉS SAVANYÍTOTT ZÖLDSÉGEKKEL

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

MÁJGALUSKA LEVES

NAPI HAL ZELLERREL, PONZUVAL ÉS RÁKKAL



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

BÁRÁNY FÜSTÖLT PADLIZSÁNNAL, JOGHURTTAL ÉS HARISSÁVAL

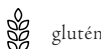


*Vylyan Finesse Cuvée 2016 - Villány (1,5 dl)*

CSOKOLÁDÉ KÁVÉVAL ÉS WHISKYVEL



*Grál Borház, Maestro 2018 - Tolna (0,5 dl)*



glutén




laktóz



vegetáriánus

# ÍNYENC MENÜ

---

menü ára borsorral » 	menü ára
<b>35360 Ft + 104.0 €</b>	24480 Ft + 72.0 €

---

CSIRKEMÁJ PARFAIT ZÖLDALMÁVAL ÉS BODZÁVAL



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

TÁRKONYOS BABLEVES FÜSTÖLT MARHANYELVVEL,  
MEDVEHAGYMÁVAL ÉS TEJFÖLLEL



TANYASI CSIRKE VAJTÖKKEL, KAPORRAL ÉS CUKKINIVAL

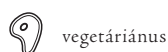
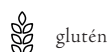


*Thummerer Egri Csillag Superior 2018 - Eger (1,5 dl)*

EPER BODZÁVAL, CITRUSZAL ÉS SAVARINNAL



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



# VEGETÁRIÁNUS MENÜ

menü ára borsorral » 

**29920 Ft + 88.0 €**

menü ára

21760 Ft + 64.0 €

JERSEY SAJT MOUSSE PARADICSOMMAL ÉS BAZSALIKOMMAL



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

KÓKUSZTEJES KARALÁBÉKRÉMLEVES SZENT JAKAB KAGYLÓVAL



RAVIOLI GOMBÁVAL, PARAJJAL ÉS DIÓVAL



*Vylyan Chardonnay 2022 - Villány (1,5 dl)*

TÚRÓ JÁZMINNAL ÉS BARACKKAL



*Sauska Rosé brut - Budafok (1 dl)*



glutén



laktóz



vegetáriánus

# — MENÜ —

SZEMÉLYENKÉNT MINIMUM 3 FOGÁS RENDELHETŐ

3 fogás

20400 Ft 60.0 €

4 fogás

24480 Ft 72.0 €

5 fogás

27880 Ft 82.0 €

A KÖVETKEZŐ TÉTELEKBŐL SZABADON ÖSSZEÁLLÍTVÁ

## ELŐÉTELEK

JERSEY SAJT MOUSSE PARADICSOMMAL ÉS BAZSALIKOMMAL



SZENT JAKAB KAGYLÓ VANÍLIÁVAL,  
KARFIOLLAL ÉS TENGERI SPÁRGÁVAL

+ 1190 Ft + 3,5 €



CSIRKEMÁJ PARFAIT ZÖLDALMÁVAL ÉS BODZÁVAL



WAGYU TATÁR SZARVASGOMBÁS MAJONÉZZEL  
ÉS SAVANYÍTOTT ZÖLDSÉGEKKEL

## LEVESEK

KÓKUSZTEJES KARALÁBÉKRÉMLEVES SZENT JAKAB KAGYLÓVAL



TÁRKONYOS BABLEVES FÜSTÖLT MARHANYELVVEL,  
MEDVEHAGYMÁVAL ÉS TEJFÖLLEL



MÁJGALUSKA LEVES

# FŐÉTELEK

RAVIOLI GOMBÁVAL, PARAJJAL ÉS DIÓVAL



NAPI HAL ZELLERREL,  
PONZUVAL ÉS RÁKKAL

+ 1190 Ft +3,5 €



KACSAMELL ZÖLDBORSÓVAL, REBARBARÁVAL ÉS SHISOVAL



TANYASI CSIRKE VAJTÖKKEL,  
KAPORRAL ÉS CUKKINIVAL



MANGALICA, POLIPPAL, BURGONYÁVAL ÉS CHORIZOVAL

BÁRÁNY FÜSTÖLT PADLIZSÁNNAL,  
JOGHURTTAL ÉS HARISSÁVAL



WAGYU FLANK RÉPÁVAL,  
BURGONYÁVAL ÉS MOGYORÓVAL

+ 1360 Ft +4,0 €



# DESSZERTEK

EPER BODZÁVAL, CITRUSZAL ÉS SAVARINNAL



TÚRÓ JÁZMINNAL ÉS BARACKKAL



CSOKOLÁDÉ KÁVÉVAL ÉS WHISKYVEL



DESSZERTVÁLOGATÁS  
(RIGÓ JANCSI, GYÜMÖLCS TARTE,  
RÁKÓCZI TÚRÓS)

+ 1020 Ft + 3 €



AZ EURO ÁRAK TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰEK.  
A SZÁMLA VÉGÖSSZEGÉHEZ 15% SZERVIZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL.



**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.

**T**he 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 / 1<sup>ST</sup> 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](http://WWW.HALASZBASTYA.EU)

