

„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 <i>(Furlan Prosecco + szóda / soda + bodza szörp / elderflower syrup + lime + friss menta / fresh mint)</i>	0,25	5280	16.5
HUNGARIA GRAND CUVÉE	0,15	3200	10.0
KIR ROYAL <i>Hungaria grand cuvée + Crème de Cassis</i>	0,15	4000	12.5
KIR ROYAL CHAMPAGNE <i>Pommery Brut Royal + Crème de Cassis</i>	0,15	7680	24.0
FURLAN PROSECCO	0,15	4160	13.0
GYÖNGYHALÁSZ / PEARL OF THE BASTION <i>prosecco + gránátalma / pomegranate</i>	0,15	4960	15.5
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	0,20	8800	27.5
POMMERY BRUT ROYAL	0,15	7040	22.0
HALÁSZBÁSTYA COCKTAIL <i>Royal Oporto Rosé + tonic + lime</i>	0,15	4960	15.5
MARTINI DRY COCKTAIL	0,10	4960	15.5
APEROL SPRITZ <i>Aperol + prosecco + szóda / soda + narancskarika / orange slice</i>	0,25	4960	15.5
CAMPARI & FRISSEN PRÉSELT NARANCS CAMPARI & FRESHLY SQUEEZED ORANGE	0,30	4320	13.5
AGÁRDI CHAMELEON GIN & FEVER TREE TONIC	0,25	4960	15.5

HALÁSZBÁSTYA MENÜ

menü ára borsorral » 

41650 Ft + 122.5 €

menü ára

29070 Ft + 85.5 €

ZELLER KECSKESAJTTAL ÉS METÉLŐHAGYMAS VAJMÁRTÁSSAL



Pátzay Tégldomb Pinot Gris – Badacsony (1.5 dl)

BURGONYALEVES FÜSTÖLT KACSAMELLEL
ÉS SAVANYÍTOTT SALÁTÁVAL

FOGAS HALÁSZLÉ MANGALICA SONKÁVAL ÉS TÚRÓS POGÁCSÁVAL



Vylyan Vörös Variációk – Villány (0.75 dl)

SZARVASGERINC CSICSÓKÁVAL ÉS SZILVÁVAL

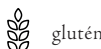


Halászbástya Finesse Cuvée – Villány (1.5 dl)

CSOKOLÁDÉ SZARVASGOMBÁVAL ÉS HOMOKTÖVISSSEL



Halászbástya Lux Noctis Chardonnay – Badacsony (1 dl)



glutén




laktóz



vegetáriánus

ÍNYENC MENÜ

menü ára borsorral » 	menü ára
35360 Ft + 104.0 €	24480 Ft + 72.0 €

TAHITÓTFALUSI PISZTRÁNG MANGÓVAL ÉS IRÓVAL



Sabar Rajnai Rizling – Badacsony (1.5 dl)

FÁCÁN CONSOMMÉ RAVIOLIVAL



BÁRÁNY WELLINGTON ZÖLDSÉGEKKEL

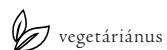
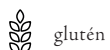


Lajvér Cabernet Sauvignon – Szálka (1.5 dl)

SZILVÁSGOMBÓC



Halászbástya aszú – Tokaj (0.5 dl)



VEGETÁRIÁNUS MENÜ

menü ára borsorral » 

29920 Ft + 88.0 €

menü ára

21760 Ft + 64.0 €

ZELLER KECSKESAJTTAL ÉS METÉLŐHAGYMÁS VAJMÁRTÁSSAL



Pátzay Tégldomb Pinot Gris – Badacsony (1.5 dl)

GOMBALEVES FEKETEGYÖKÉRREL ÉS HAGYMÁVAL



RAVIOLI DIÓVAL ÉS PARAJJAL



Thummerer Egri Csillag Superior – Eger (1.5 dl)

CÉKLA ALMÁVAL ÉS SAVÓVAL



Haraszthy Pinot Noir- Etyek (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

ZELLER KECSKESAJTTAL ÉS METÉLŐHAGYMÁS VAJMÁRTÁSSAL



KACSAMÁJ MOUSSE BIRSALMÁVAL ÉS HAJDINÁVAL



TAHITÓTFALUSI PISZTRÁNG MANGÓVAL ÉS IRÓVAL



FÜSTÖLT ANGUS TATÁR ERDÉLYI SAJTTAL

+ 1700 Ft + 5,0 €



LEVESEK

GOMBALEVES FEKETEGYÖKÉRREL ÉS HAGYMÁVAL



FÁCÁN CONSOMMÉ RAVIOLIVAL



BURGONYALEVES FÜSTÖLT KACSAMELLEL
ÉS SAVANYÍTOTT SALÁTÁVAL



glutént tartalmaz



laktózt tartalmaz



vegetáriánus

FŐÉTELEK

RAVIOLI DIÓVAL ÉS PARAJJAL



FOGAS HALÁSZLÉ MANGALICA SONKÁVAL ÉS TÚRÓS POGÁCSÁVAL



CSIRKE BROKKOLIVAL, FEKETEGYÖKÉRREL ÉS TAHINIVAL

KACSAMELL KÁPOSZTÁVAL, GOMBÁVAL ÉS BORSIKAFŰVEL



MANGALICA LILAHAGYMÁVAL,
CÉKLÁVAL ÉS POLENTÁVAL



BÁRÁNY WELLINGTON ZÖLDSÉGEKKEL



ANGUS HÁTSZIN KACSAMÁJJAL,
FEHÉRRÉPÁVAL ÉS BURGONYÁVAL

+ 1700 Ft +5,0 €



SZARVASGERINC CSICSÓKÁVAL
ÉS SZILVÁVAL



DESSZERTEK

SZILVÁSGOMBÓC



CÉKLA ALMÁVAL ÉS SAVÓVAL



CSOKOLÁDÉ SZARVASGOMBÁVAL ÉS HOMOKTÖVISSSEL



AZ EURO ÁRAK TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰEK.
A SZÁMLA VÉGÖSSZEGÉHEZ 14% SZERVIZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL.

A Halászbástya Étterem gasztronómiai stílusát innovatív ínyenc 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
2023.10.01

WWW.HALASZBASTYA.EU

