

„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 MENÜ

menü ára borsorral » 	menü ára
44880 Ft + 132.0 €	32300 Ft + 95.0 €

## KACSAMÁJ GYÖMBÉRREL ÉS HOMOKTÖVISSSEL

Halászbástya Aszú - Tokaj (1 dl)

## GULYÁSLEVES



## RAVIOLI PADLIZSÁNNAL ÉS SÜLT HAGYMÁVAL



Tüske Kadarka - Szekszárd (0,75 dl)

## ANGUS STEAK GOMBÁVAL PARAJJAL ÉS BURGONYÁVAL



Halászbástya Robust Cuvée - Szálka (1,5 dl)


## TEJBEGRÍZ MANGÓVAL ÉS MISOVAL



Halászbástya Lux Noctis - Badacsony (1,5dl)

# ÍNYENC MENÜ

---

menü ára borsorral » 	menü ára
<b>38760 Ft + 114.0 €</b>	27880 Ft + 82.0 €

---

POLIP CARPACCIO FEKETE FOKHAGYMÁVAL ÉS KORIANDERREL



*Pátzay Tégladomb - Badacsony (1,5 dl)*

KACSA CONSOMMÉ



MARHAPÖRKÖLT TOJÁSOS GALUSKÁVAL ÉS UBORKÁVAL



*Halászbástya Finesse Cuvée - Szálka (1,5 dl)*

SZILVÁSGOMBÓC



*Halászbástya aszú – Tokaj (0.5 dl)*

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

# VEGETÁRIÁNUS MENÜ

menü ára borsorral » 

**35700 Ft + 105.0 €**

menü ára

26180 Ft + 77.0 €

GOMBA RETEKEL ÉS PARAJJAL



*Halászbástya Lux Noctis - Badacsony (1,5 dl)*

KARFIOLLEVES GRÁNÁTALMÁVAL ÉS KELBIMBÓVAL



RAVIOLI PADLIZSÁNNAL ÉS SÜLT HAGYMÁVAL



*Tüske Kadarka - Szekszárd (1,5 dl)*

CSOKOLÁDÉ CÉKLÁVAL ÉS SZEDERREL



*Németi Kékfrankos - Mátra (1 dl)*

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

# — MENÜ —

SZEMÉLYENKÉNT MINIMUM 3 FOGÁS RENDELHETŐ

3 fogás

22100 Ft 65.0 €

4 fogás

26180 Ft 77.0 €

5 fogás

30600 Ft 90.0 €

A KÖVETKEZŐ TÉTELEKBŐL SZABADON ÖSSZEÁLLÍTVÁ

## ELŐÉTELEK

GOMBA RETEKKEL ÉS PARAJJAL



POLIP CARPACCIO FEKETE FOKHAGYMÁVAL ÉS KORIANDERREL



KACSAMÁJ GYÖMBÉRREL ÉS HOMOKTÖVISSSEL

ANGUS TATÁR FÜSTÖLT TOJÁSSAL  
ÉS METÉLŐHAGYMÁS MAJONÉZZEL

+ 1020 Ft + 3,0 €



## LEVESEK

KACSA CONSOMMÉ



KARFIOLLEVES GRÁNÁTALMÁVAL ÉS KELBIMBÓVAL



GULYÁSLEVES



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

# FŐÉTELEK

RAVIOLI PADLIZSÁNNAL ÉS SÜLT HAGYMÁVAL



NAPI HAL BELUGA LENCSEVEL ÉS HOMÁRMÁRTÁSSAL



CSIRKE MOGYORÓVAL ÉS SÜTŐTÖKKEL



KACSACOMB CÉKLÁVAL ÉS CSICSÓKÁVAL



CSÁSZÁR & POLIP ÁRPAGYÖNGGYEL, KARALÁBÉ KIMCHIVEL



MARHAPÖRKÖLT TOJÁSOS GALUSKÁVAL ÉS UBORKÁVAL



SZARVAS KÖRTÉVEL ÉS SZILVÁVAL



ANGUS STEAK GOMBÁVAL PARAJJAL ÉS BURGONYÁVAL + 1700 Ft + 5,0 €

# DESSZERTEK

SZILVÁSGOMBÓC



CSOKOLÁDÉ CÉKLÁVAL ÉS SZEDERREL



TEJBEGRÍZ MANGÓVAL ÉS MISOVAL



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

# 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 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**

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](http://WWW.HALASZBASTYA.EU)

