

M E N U



seasons
BISTRO



Örömmel köszöntjük a Seasons étteremben, ahol a nemzetközi és magyar konyha legfinomabb ízeit hangulatos, prémium környezetben, a Liszt Ferenc Zeneakadémia műemléki háttérét csodálva kóstolhatja meg.

Negyedévente megújuló étlapunk mindig az adott évszak kínálta legfrissebb alapanyagok felhasználásával készült gazdag ízvariációkat sorakoztatja fel, amelyeket a tavasz, a nyár, az ősz, és a tél inspirál.

Modern konyhánkban a 400 °C-ig felforrósodó faszéntüzelésű Josper kemence és grill gondoskodik arról, hogy minden ott készült étel felülmulthatatlan élményt nyújtson.

A Seasons étteremben átélhető kulináris élményt hazai presztízsborászatokból és borvidékekről körültekintően összeválogatott boraink, valamint a legújabb nemzetközi trendeket követő signature koktéjaink teszik tökéletessé.

We are delighted to welcome you to Seasons, our premium restaurant with contemporary local and international flavors and a truly cozy ambiance set against the heritage building of the Liszt Ferenc Academy of Music.

Our quarterly renewed menu brings the best of each season to your table, making your dining experience complete with the freshest ingredients and the best flavors inspired by spring, summer, fall and winter.

The modern Seasons kitchen is equipped with a Josper charcoal oven and grill that heats up to 400 °C, adding unique flavor, texture and juiciness to all dishes prepared there.

Our excellent selection from prestigious Hungarian wineries and vineyards, and our signature cocktails created in line with the latest global trends greatly complement your culinary experience at Seasons.

seasons
BISTRO



ÉTELEK

FOOD

seasons
BISTRO

ELŐÉTELEK • APPETIZERS

Grillezett kacsamáj mézes körtével és püspökkenyérrel <i>Grilled duck liver with honey-pear and fruit & nut cake</i>	① ③ ⑦	4950 Ft	€17.7
Vörös tonhal sashimi édes chilivel és fekete szezámmaggal <i>Red tuna sashimi with sweet chili and black sesame</i>	⑤ ⑥ ⑩	4050 Ft	€14.5
Vászolyi fűszeres kecskesajt Beluga lencsesalátával <i>Spicy goat cheese from Vászoly with beluga lentils</i>	⑤ ⑦ ⑨	3350 Ft	€12.0
Seasons Antipasti (humusz, kacsamájkrém, tonhal) <i>Seasons Antipasti (hummus, duck liver pâté, tuna)</i>	④ ⑦	3800 Ft	€13.6

SALÁTÁK • SALADS

Friss kevert saláta <i>Fresh mixed salad</i>	⑤	1850 Ft	€6.6
Házi savanyúság <i>Homemade pickles</i>	⑤	990 Ft	€3.5
Veresi paradicsomsaláta <i>Tomato salad from Veres</i>	⑤	990 Ft	€3.5

LEVESEK • SOUPS

Gulyásleves csipetkével <i>Goulash soup with mini noodles</i>	① ③	2090 Ft	€7.5
Kacsa erőleves húzával és macesszombóccal <i>Duck consommé with duck meat and matzo balls</i>	① ③	1750 Ft	€6.3
Vargánya krémleves kecskesajttal <i>Porcini cream soup with goat cheese</i>	⑤ ⑦	1890 Ft	€6.8

⑤ vegetáriánus • vegetarian

Allergének • Allergens:

① glutén • gluten

② rák • crustaceans

③ tojás • egg

④ hal • fish

⑤ földimogyoró • peanut

⑥ szójabab • soybean

⑦ tejtermék • milk or dairy products

⑧ diófélék • nuts

⑨ zeller • celery

⑩ mustár • mustard

⑪ szezámmag • sesame

⑫ kén-dioxid, szulfitok • sulphur dioxide, sulphites

⑬ csillagfürt • lupin

⑭ puhatestűek • molluscs



FŐÉTELEK • MAIN COURSES

Linguine tészta kacsamellel, zsályával és szárított paradicsommal <i>Linguine with duck breast, sage and sun-dried tomatoes</i>	① ③	3990 Ft	€14.3
Papírhüvelyben sült lazac zsenge zöldségekkel és hollandi mártással <i>Salmon baked in parchment paper, tender vegetables and Hollandaise sauce</i>	⑤ ④ ⑦	6340 Ft	€22.6
Csirkepaprikás baconös túrós csuszával <i>Chicken paprikash and cottage cheese pasta rolls with bacon</i>	① ③ ⑦	3990 Ft	€14.3
Pecsénye kacsamell erdei gombás rizottóval <i>Roasted duck breast with a forest mushroom risotto</i>	⑦	4590 Ft	€16.4
Mangalica szűzérme Liszt Ferenc módra <i>Pork medallion Liszt Ferenc-style</i>	⑦	4390 Ft	€15.7
Borjúpaprikás tojásos galuskával <i>Veal stew with egg dumplings</i>	① ③ ⑦	4910 Ft	€17.5
Ropogós borjúkaraj caponátával <i>Crunchy veal chop with caponata</i>	① ③ ⑨	5750 Ft	€20.5
Burgundi marhanyak burgonyapürével és bordáskellel <i>Beef bourguignon with mashed potatoes and pak choi</i>	⑦ ⑨	5490 Ft	€19.6
Sült báránylapocka marokkói fűszerekkel, édesburgonyával és paradicsomos csicseriborsóval <i>Roast lamb shoulder with Moroccan spices, sweet potatoes and tomato-chickpeas</i>	① ③	6450 Ft	€23.0
Angus marhafartó Rossini módra <i>Angus rump steak Rossini-style</i>	⑨	5990 Ft	€21.4
Sajtválogatás <i>Cheese platter</i>	⑤ ⑦ ⑧	2990 Ft	€10.7

DESSZERTEK • DESSERTS

Rákóczi túrós <i>Baked meringue cheesecake Rákóczi-style</i>	①③⑦	1790 Ft	€6.4
Házi franciakrémés <i>Homemade custard cake</i>	①③⑦	1790 Ft	€6.4
Seasons csokoládétorta <i>Seasons chocolate cake</i>	③⑦⑧	1990 Ft	€7.1



Az ár egy adagra vonatkozik és tartalmazza az ÁFA-t.
A számla végösszegéhez
12,5% szervizdíjat számolunk fel.

Prices are per serving and include VAT.
A 12.5% service fee
will be charged in the final invoice.





ITALOK

DRINKS

seasons
BISTRO

CSAPOLT SÖRÖK • DRAUGHT BEER

Borsodi (4.5%)	0.3 l	590 Ft	€2.1
	0.5 l	950 Ft	€3.4
Staropramen (5.0%)	0.2 l	650 Ft	€2.3
	0.5 l	1050 Ft	€3.8

ÜVEGES SÖRÖK • BOTTLED BEER

Franziskaner Premium búzasör (5.0 %)	0.5 l	1490 Ft	€ 5.3
<i>Franziskaner Premium wheat beer (5.0%)</i>			
Staropramen barna sör (4.4%)	0.5 l	1050 Ft	€3.8
<i>Staropramen dark beer (4.4%)</i>			
Stella Artois alkoholmentes sör	0.5 l	750 Ft	€2.7
<i>Stella Artois non-alcoholic beer</i>			
Somersby (alma, körte) • (apple, pear)	0.33 l	990 Ft	€3.5

PÁLINKÁK • PALINKA (40%)

Duplaágyas Barack (peach)	4 cl	2400 Ft	€8.6
Kisüsti Vilmoskörte (William's pear)	4 cl	2400 Ft	€8.6
Kisüsti Barack (peach)	4 cl	2400 Ft	€8.6
Kisüsti Birsalma (quince)	4 cl	2400 Ft	€8.6
Árpád Duplaágyas Barack (peach)	4 cl	2600 Ft	€9.3
Árpád Fürtös Meggy (sour cherry)	4 cl	2600 Ft	€9.3
Árpád Érelt Szilva (plum)	4 cl	2600 Ft	€9.3
Árpád Irsai Olivér (grapes)	4 cl	2600 Ft	€9.3
Bársony Birs (quince)	4 cl	2600 Ft	€9.3
Piros Vilmos (William's pear)	4 cl	2600 Ft	€9.3

VODKA

Absolut	4 cl	1390 Ft	€5.0
Absolut ELYX	4 cl	2170 Ft	€7.8
Grey Goose	4 cl	2490 Ft	€8.9

TEQUILA

Don Julio Blanco	4 cl	1990 Ft	€7.1
Don Julio Reposado	4 cl	2270 Ft	€8.1

RUM

Havana Club 3 years	4 cl	1390 Ft	€5.0
Havana Club 7 years	4 cl	1990 Ft	€7.1
Diplomático Reserva Exclusiva	4 cl	2490 Ft	€8.9

GIN

Beefeater	4 cl	1390 Ft	€5.0
Hendrick's	4 cl	1990 Ft	€7.1

WHISKEY/WHISKY

Bourbon/Tennessee

Jack Daniel's	4 cl	1600 Ft	€5.7
Maker's Mark	4 cl	1790 Ft	€6.4

Blended Scotch

Ballantine's	4 cl	1390 Ft	€5.0
Johnnie Walker Double Black	4 cl	2490 Ft	€8.9

Single Malt

Nikka from the Barrel	4 cl	3390 Ft	€12.1
Ardbeg 10 years	4 cl	3970 Ft	€14.2

Irish Whiskey

Jameson	4 cl	1590 Ft	€5.7
Jameson Black Barrel	4 cl	1890 Ft	€6.8

VERMUTOK • VERMOUTH

Martini Dry	8 cl	1990 Ft	€7.1
Martini Bianco	8 cl	1990 Ft	€7.1
Martini Rosso	8 cl	1990 Ft	€7.1

COGNAC

Hennessy VS	4 cl	2490 Ft	€8.9
Martell XO	4 cl	7390 Ft	€26.4

KESERŰK • BITTERS

Unicum	4 cl	1590 Ft	€5.7
Unicum Szilva	4 cl	1590 Ft	€5.7
Jägermeister	4 cl	1590 Ft	€5.7
Aperol	6 cl	1590 Ft	€5.7
Campari	6 cl	1590 Ft	€5.7

LIKŐRÖK • LIQUEURS

Bailey's	4 cl	1790 Ft	€6.4
Amaretto Disaronno	4 cl	1590 Ft	€5.7
Cointreau	4 cl	1890 Ft	€6.8
Chambord	4 cl	1790 Ft	€6.4
Kahlúa	4 cl	1890 Ft	€6.8

ÁSVÁNYVIZEK • MINERAL WATER

Lillafüredi Ásványvíz • Mineral water 'Lillafüredi'	0.25 l	630 Ft	€2.3
	0.75 l	1290 Ft	€4.6
Acqua Panna	0.25 l	690 Ft	€2.5
	0.75 l	1490 Ft	€5.3
San Pellegrino	0.25 l	690 Ft	€2.5
	0.75 l	1490 Ft	€5.3

ÜDÍTŐK & GYÜMÖLCSLEVEK
SOFT DRINKS & JUICES

Frissen facsart narancslé • Freshly squeezed orange juice	0.3 l	1500 Ft	€5.4
Gyömbérsör • Ginger beer	0.25 l	990 Ft	€3.5
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0.25 l	630 Ft	€2.3
Fanta	0.25 l	630 Ft	€2.3
Kinley Tonic, Kinley Ginger	0.25 l	630 Ft	€2.3
Sprite	0.25 l	630 Ft	€2.3
Rauch (alma, ananász, őszibarack, narancs)	0.25 l	630 Ft	€2.3
Rauch (apple, pineapple, peach, orange)			

XIXO (Citrom, Cola, Cola Zero, Narancs)	0.25 l	630 Ft	€2.3
XIXO (Lemon, Cola, Cola Zero, Orange)			
XIXO jeges tea (Barack, Citrom, Körte, Eper)	0.25 l	790 Ft	€2.8
XIXO ice tea (Peach, Lemon, Pear, Strawberry)			
HELL energiatital	0.25 l	850 Ft	€3.0
(Classic, Zero, Apple, Cola, Red Grapes, Focus)			
HELL energy drink (Classic, Zero, Apple, Cola, Red Grapes, Focus)			

LIMONÁDÉK • LEMONADE

Klasszikus limonádé • Classic lemonade	0.5 l	990 Ft	€3.5
Epres-bazsalikomós limonádé	0.5 l	990 Ft	€3.5
Strawberry-basil lemonade			
Bodzás-uborkás limonádé	0.5 l	990 Ft	€3.5
Elderflower-cucumber lemonade			
Passionfruit limonádé	0.5 l	990 Ft	€3.5
Passionfruit lemonade			

KÁVÉ, TEA • COFFEE, TEA

Espresso	630 Ft	€2.3
Ristretto	630 Ft	€2.3
Caffè Lungo	730 Ft	€2.6
Caffè Americano	730 Ft	€2.6
Cappuccino	730 Ft	€2.6
Caffè Latte	850 Ft	€3.0
Latte Macchiato	850 Ft	€3.0
Mélange	950 Ft	€3.4
Tea (China Green, Earl Grey, Rose Apricot, Fruit Symphony, Breakfast Blend, Ginger Lemongrass)	850 Ft	€3.0
Forró csoki • Hot chocolate	950 Ft	€3.4

MINDEN KÁVÉITALT KÉSZÍTÜNK
KOFFEINMENTES VÁLTOZATBAN IS.

ALL COFFEE DRINKS ARE AVAILABLE
IN A DECAF VERSION.

KOKTÉLOK • COCKTAILS

Peach Bellini <i>Peach purée, Prosecco</i>	1790 Ft	€6.4
Testarossa <i>Strawberry purée, Prosecco</i>	1790 Ft	€6.4
Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, fresh orange juice, soda</i>	2390 Ft	€8.5
Strawberry Intoxication <i>Aperol, Prosecco, fresh orange juice, strawberry purée, cinnamon syrup, soda</i>	2390 Ft	€8.5
Mango 'N' Pepa <i>Absolut, mango purée, fresh lime juice, pink & black pepper, Kinley Tonic</i>	2390 Ft	€8.5
Mojito <i>Havana 3, mint, fresh lime juice, simple syrup, soda</i>	2170 Ft	€7.8
Cosmopolitan <i>Absolut Elyx, Triple Sec, cranberry juice, fresh lime juice</i>	2390 Ft	€8.5
Espresso Martini <i>Absolut, Kahlúa, espresso</i>	2390 Ft	€8.5
Long Island Iced Tea <i>Absolut, Havana 3, Beefeater, Don Julio Reposado, Triple Sec, lime, Coca-Cola</i>	2990 Ft	€10.7
Seasons Bloody Mary <i>Absolut, salt, pepper, fresh lemon juice, Worchester, chipotle, basil, cucumber, red wine, tomato juice</i>	2490 Ft	€8.9
Mango-Chili Daiquiri <i>Havana 3, mango purée, chili, fresh lime juice, brown sugar</i>	2390 Ft	€8.5
Maker's Old Fashioned <i>Maker's Mark, Angostura, brown sugar</i>	2590 Ft	€9.3



SEASONS



SEASONS
BISTRO

Moscow Mule <i>Absolut, fresh lime juice, ginger beer</i>	2390 Ft	€8.5
Gin Fizz <i>Beefeater, fresh lemon juice, simply syrup, soda</i>	2090 Ft	€7.5
Gin Martini <i>Beefeater, dry vermouth</i>	2590 Ft	€9.3
Vodka Martini <i>Absolut, dry vermouth</i>	2590 Ft	€9.3
Virgin Mojito <i>Mint, fresh lime juice, simply syrup, soda</i>	1390 Ft	€5.0
Virgin Bloody Mary <i>Tomato juice, fresh lemon juice, salt, pepper, Worcester, chipotle, basil, cucumber</i>	1390 Ft	€5.0
Virgin Mango 'N' Pepa <i>Mango purée, fresh lime juice, pink & black pepper, Kinley tonic</i>	1390 Ft	€5.0



Az ár egy italra vonatkozik és tartalmazza az ÁFA-t.
A számla végösszegéhez
12,5% szervizdíjat számolunk fel.

Prices are per drink and include VAT.
A 12.5% service fee
will be charged in the final invoice.



Seasons Bistro
1061 Budapest, Liszt Ferenc tér 7.
www.seasonsrestaurant.hu
info@seasonsbistro.hu



Seasons Bistro Budapest

Nyitva minden nap • Open every day
12:00–24:00

Asztalfoglalás • Reservations
+36 1 709 2468

Séf • Chef
Fazekas Tamás

Koktélok • Cocktails by
Jules Legrand
 #csuszkaland





Nyitva minden nap • Open every day
12:00–24:00

Asztalfoglalás • Reservations
+36 1 709 2468

1061 Budapest, Liszt Ferenc tér 7.
www.seasonsresto.hu



Seasons Bistro Budapest