

„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 / coffe</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

PÁLINKA 0,04 l

GYULAI PÁLINKA MANUFAKTÚRA	Ft	€
JONATHAN ALMA / JONATHAN APPLE	3910	11.5
ÁGYAS CIGÁNYMEGGY / BEDSIDE BIRD CHERRY	4250	12.5
SZILVA / PLUM	4250	12.5
ROSÉ	4930	14.5
KAJSZIBARACK / APRICOT 60%	6460	19.0

ÁRPÁD PÁLINKA	Ft	€
HALÁSZBÁSTYA AQUAE VITAE	4930	14.5
PRÉMIUM PIROS VILMOS KÖRTE / RED WILLIAMS PEAR	4930	14.5
FEKETERIBIZLI / BLACK CURRANT	4930	14.5
LEPOTICA SZILVA / LEPOTICA PLUM	4930	14.5
GYÖMBÉR / GINGER	4930	14.5
NOVUM VILMOSKÖRTE ESZENCIA / WILLIAMS PEAR ESSECE	17000	50.0

MÁRTON ÉS LÁNYAI PÁLINKA	Ft	€
IRSAI OLIVÉR / GRAPE	4590	13.5
MAGYAR KAJSZIBARACK / HUNGARIAN APRICOT	4930	14.5
BIRS / QUINCE	5950	17.5
MÁLNA / RASPBERRY	7480	22.0

GRAPPA 0,04 l	Ft	€

GRAPPA FIOR DI VITE	3570	10.5

CALVADOS 0,04 l	Ft	€

CHATEAU DE BREUILE 8 Y. O.	4420	13.0

WHISKY 0,04 l

SCOTCH	Ft	€

BALLANTINES 12 Y.O.	4930	14.5
BALLANTINES 17 Y.O.	7480	22.0
CHIVAS REGAL 12 Y.O.	3740	11.0
CHIVAS REGAL 18 Y.O.	6460	19.0
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	3740	11.0
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	7480	22.0
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	13600	40.0

TENNESSEE BOURBON	Ft	€

JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK	3400	10.0
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	5270	15.5

KENTUCKY BOURBON	Ft	€

BULLEIT RYE	3740	11.0
WOODFORD RESERVE	3400	10.0

IRISH	Ft	€
TEELING SMALL BATCH	3060	9.0

HARVEST THE IRISHMAN	3740	11.0
----------------------	------	------

MALT	Ft	€
-------------	----	---

SCARABUS ISLAY	4420	13.0
----------------	------	------

GLENFIDDICH IPA EXPERIMENT	5540	16.0
----------------------------	------	------

SCAPA GLANSA	5440	16.0
--------------	------	------

GLENMORANGIE NECTAR D'OR	5440	16.0
--------------------------	------	------

THE GLENLIVET 15	7820	23.0
------------------	------	------

MACCALAN 15	13600	40.0
-------------	-------	------

BOWMORE 18	8500	25.0
------------	------	------

JAPANESE	Ft	€
-----------------	----	---

HIBIKI	8500	25.0
--------	------	------

NIKKA FROM THE BARREL	5440	16.0
-----------------------	------	------

GIN & SPIRIT 0,04 l	Ft	€
--------------------------------	----	---

SEVEN HILLS TOKAJ	3400	10.0
-------------------	------	------

ÁRPÁD PAPRIKA	3400	10.0
---------------	------	------

HENDRICK'S	3910	11.5
------------	------	------

MONKEY 47 SLOE	6460	19.0
----------------	------	------

BROCKMANS AGAVE CUT	5440	16.0
---------------------	------	------

VODKA 0,04 l	Ft	€
HAKU	3740	11.0
CIROC	4080	12.0
GREY GOOSE ORIGINAL	4080	12.0
BELVEDER RYE SINGLE ESTATE	4080	12.0
BELUGA GOLD LINE	8500	25.0

TEQUILA 0,04 l	Ft	€
VIVIR BLANCO	5270	15.5
VIVIR REPOSADO	5270	15.5
VIVIR CAFE V.S.	3740	11.0
DON JULIO 1942	12000	30.0

MEZCAL 0,04 l	Ft	€
ILLEGAL JOVEN	5270	15.5
ILLEGAL JOVEN REPOSADO	5270	15.5

RUM 0,04 l	Ft	€
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	3740	11.0
WORTHY PARK SINGLE ESTATE	5440	16.0
ZACAPA CENTENARIO 23 Y.O.	5440	16.0
ZACAPA CENTENARIO X.O.	10200	30.0
DICTADOR 20 Y.O.	5540	16.0
SANTIAGO DE CUBA ISLA DEL TESORO	39100	115.0

VERMOUTH 0,08 l Ft €

MARTINI DRY	2380	7.0
-------------	------	-----

MARTINI BIANCO	2380	7.0
----------------	------	-----

MARTINI ROSSO	2380	7.0
---------------	------	-----

LIQUEUR 0,04 l Ft €

BAILEYS	2890	8.5
---------	------	-----

AMARETTO DISARONNO ORIGINALE	2890	8.5
------------------------------	------	-----

DRAMBUIE	2890	8.5
----------	------	-----

GRAND MARINER	2890	8.5
---------------	------	-----

AGÁRDI MEGGY LIKŐR	2890	8.5
--------------------	------	-----

COGNAC 0,04 l Ft €

NORMANDINMERCIER TRÉS VIEILLE GRANDE CHAMPAGNE	71060	209.0
--	-------	-------

LHERAUD CUVÉE 20 RENAISSANCE	11560	34.0
------------------------------	-------	------

LHERAUD X.O. EUGÉNIE	26180	77.0
----------------------	-------	------

LHERAUD GRAND CHAMPAGNE 1969	45560	134.0
------------------------------	-------	-------

HENNESSY VSOP	5100	15.0
---------------	------	------

HENNESSY X.O.	15980	47.0
---------------	-------	------

HENNESSY PARADIS EXTRA RARE	50320	148.0
-----------------------------	-------	-------

HENNESSY RICHARD	246500	725.0
------------------	--------	-------

REMY MARTIN VSOP	5610	16.5
------------------	------	------

REMY MARTIN X. O.	11220	33.0
-------------------	-------	------

REMY MARTIN LOUIS XIII	99280	292.0
------------------------	-------	-------

GYOMORKESERŐ / BITTER 0,04 l Ft €

JÄGERMEISTER	2720	8.0
UNICUM	3060	9.0
UNICUM RISERVA	3400	10.0
FERNET BRANCA	3060	9.0
BENEDICTINE B&B	3740	11.0
APEROL 0,06L	2720	8.0
CAMPARI 0,08L	2720	8.0

CSAPOLT SÖR / DRAUGHT BEER 0,30 l Ft €

BORSODI MESTER	2040	6.0
----------------	------	-----

PALACKOZOTT SÖRÖK / BOTTLED BEER Ft €

HOEGAARDEN BÚZASÖR / WHEAT BEER 0,33L	3400	10.0
LEFFE BROWN 0,33L	3400	10.0
STELLA ARTOIS NON-ALCOHOLIC 0,33L	3400	10.0
HALÁSZBÁSTYA HELLES 0,33L	3740	11.0

HOFFBRAUHAUS TRAUNSTEIN HALÁSZBÁSTYA
RESTAURANT EDITION

ÁSVÁNYVÍZ / WATER Ft €

AQUA PANNA 0,25L	1360	4.0
SAN PELLEGRINO 0,25L	1360	4.0
HALÁSZBÁSTYA SZŰRT VÍZ MENTES / FILTERED WATER STILL 0,7L	2210	6.5
HALÁSZBÁSTYA SZŰRT VÍZ SAVAS / FILTERED WATER SPARKLING 0,7L	2210	6.5

ÜDÍTŐITAL / SOFT DRINKS

	Ft	€
DOUBLE DUTCH GYÖMBÉRSÖR / GINGERBEER 0,2L	2550	7.5
DOUBLE DUTCH CRANBERRY TONIC 0,2L	2550	7.5
DOUBLE DUTCH WATERMELON CUCUMBER 0,2L	2550	7.5
DOUBLE DUTCH ELDERFLOWER TONIC 0,2L	2550	7.5
THOMAS HENRY INDIAN TONIC 0,2L	2550	7.5
COCA COLA SZÉNSAVAS ÉS ROSTOS TERMÉKEK 0,25L / JUICES AND SODAS FROM THE COCA COLA PRODUCTS 0,25L	1530	4.5
HÁZI JEGES TEA / HOME MADE ICE TEA 0,4L	2720	8.0
HÁZI LIMONÁDÉ / HOME MADE LEMONADE 0,4L	2720	8.0
FRISS NARANCSLÉ / FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE 0,3L	3400	10.0

KÁVÉ / COFFEE

Koffeinmentes változatban is rendelhető
/ Decaffeinated also

	Ft	€
ESPRESSO	1360	4.0
DUPLA / DOUBLE ESPRESSO	1870	5.5
HOSSZÚ KÁVÉ / REGULAR	1360	4.0
ESPRESSO MACCHIATO	1530	4.5
CAPPUCCINO	1700	5.0
LATTE MACCHIATO	1870	5.5
ÍR KÁVÉ / IRISH COFFE	3740	11.0
BAILEY'S LATTE	2820	8.5
FORRÓ TEA / HOT TEA	1700	5.0
FORRÓ CSOKOLÁDÉ / HOT CHOCOLATE	1700	5.0

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 tükröződjenek étlapunk összeállításában és visszaköszöjenek 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

2024.03.01

WWW.HALASZBASTYA.EU

