

„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	4375	12.5
SAUSKA BRUT	0,15	6125	17.5
FURLAN PROSECCO DOCG	0,15	5425	15.5
POMMERY BRUT ROYAL	0,15	12250	35.0
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	0,2	12600	36.0
KIR ROYAL <i>Francois President Brut Nature, Crème de Cassis</i>	0,15	4725	13.5
KIR ROYAL CHAMPAGNE <i>Pommery Brut Royal, Crème de Cassis</i>	0,15	12600	36.0

REFRESHING & CLASSIC COCKTAILS

	Ft	€
HALÁSZBÁSTYA COCKTAIL <i>Brockmans agave cut, málna és vanília szirup / raspberry and vanilla syrup, grape fruit juice</i>	5775	16.5
SWEET SIN <i>Greygoose, Licor 43, fehér csokoládé / white chocolate, tojásfehérje / eggwhite</i>	5600	16.0
HUGO <i>Prosecco, bodzaszörp / elderflower syrup, lime, friss menta / fresh mint, szóda / soda water</i>	5425	15.5
WHITE RUSSIAN <i>Greygoose, Gyulai kávé likőr / coffee liqueur, tejszín / cream</i>	5600	16.0
VIVIR ESPRESSO MARTINI <i>Vivir Café, Greygoose, kávé / coffee</i>	5600	16.0
BARREL AGED NEGRONI <i>Hendricks, Martini Rosso, Campari</i>	5600	16.0
WOODFORD OLD FASHIONED <i>Woodford Reserve, Angostura, cukor / sugar, narancs / orange</i>	5600	16.0
HALÁSZBÁSTYA MULE <i>Unicum Riserva, Cointreau, gyömbérsör / gingerbeer</i>	5775	16.5
APEROL SOUR <i>Aperol, Campari, Licor 43, tojásfehérje / eggwhite</i>	5600	16.0
MEZCAL MARGARITA <i>Illegal Joven, Cointreau, agave syrup</i>	5775	16.5
CHAMBORD MARTINI <i>Illegal Joven, Cointreau, agave syrup</i>	5600	16.0

GIN & TONIC SELECTION

	Ft	€
SEVEN HILLS TOKAJI GIN & THOMAS HENRY INDIAN TONIC	5775	16.5
HENDRICKS & DOUBLE DUTCH WATERMELON CUCUMBER	5775	16.5
ÁRPÁD PAPRIKA GIN & THOMAS HENRY INDIAN TONIC	5775	16.5
G'VINE FLORASION & DOUBLE DUTCH CRANBERRY TONIC	5775	16.5

ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK / NON ALCOHOLIC COCKTAILS

	Ft	€
APEROL SPRITZ <i>Undone „Aperol”, Prosecco 0%, soda</i>	5250	15.0
GIN & TONIC <i>Sober alcohol-free & Double Dutch cranberry tonic</i>	5250	15.0
NEGRONI <i>Sober alcohol-free, Undone orange bitter 0%, Undone 0% vermouth</i>	5250	15.0
DARK & STORMY <i>Sober alcohol-free rum, Double Dutch ginger beer</i>	5250	15.0

HALÁSZBÁSTYA MENÜ

menü ára borsorral » 

46200 Ft + 132.0 €

menü ára

33250 Ft + 95.0 €

PECSENYE KACSAMÁJ PARFAIT ZÖLDALMÁVAL ÉS BODZÁVAL

Halászbástya x Disznókő aszú – Tokaj (1 dl)



BORJÚCSORBA



POLIP FÜSTÖLT PAPRIKÁVAL ÉS PARADICSOMMAL



Válibor Rajnai rizling – Badacsony (0,75 dl)

ANGUS HÁTSZÍN ZELLERREL, SZARVASGOMBÁVAL ÉS SZECSUANI BORSSAL




Halászbástya x Lajvér Robust cuvée – Szálka (1,5 dl)

BARACK TÚRÓVAL ÉS POPCORNNA



Babarczi Battonage Chardonnay – Pannonhalma (1 dl)

ÍNYENC MENÜ

menü ára borsorral » 	menü ára
39900 Ft + 114.0 €	28700 Ft + 82.0 €

ANGUS CARPACCIO KIMCHIVEL ÉS PARMEZÁNNAL



Vylyan Vörös variációk – Villány (1,5 dl)

HALLEVES KORIANDERREL ÉS RÁKKAL



BÁRÁNY KARALÁBÉVAL ÉS ZÖLDBORSÓVAL



Centurio Diós Kékfrankos – Mátra (1,5 dl)

EPER KAPORRAL ÉS CSOKOLÁDÉVAL



Sauska Rosé Brut – Budafok (1 dl)

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

VEGETÁRIÁNUS MENÜ

menü ára borsorral » 

36750 Ft + 105.0 €

menü ára

26950 Ft + 77.0 €

KECSKESAJT MÁLNÁVAL ÉS PARADICSOMMAL



Vylyan Kakas rosé – Villány (1,5 dl)

PÓRÉHAGYMA GORGONZOLÁVAL ÉS KÖRTÉVEL



RAVIOLI GOMBÁVAL, PARAJJAL ÉS DIÓVAL



Tüske Kadarka – Szekszárd (1,5 dl)

CSOKOLÁDÉ GRAPEFRUITTAL ÉS KÁVÉVAL



Grál Maestro – Tolna (1 dl)

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

— MENÜ —

SZEMÉLYENKÉNT MINIMUM 3 FOGÁS RENDELHETŐ

3 fogás

22750 Ft 65.0 €

4 fogás

26950 Ft 77.0 €

5 fogás

31500 Ft 90.0 €

A KÖVETKEZŐ TÉTELEKBŐL SZABADON ÖSSZEÁLLÍTVÁ

ELŐÉTELEK

KECSKESAJT MÁLNÁVAL ÉS PARADICSOMMAL



TENGERI SÜLLŐ CITRUSOKKAL ÉS SÁRGA CÉKLÁVAL



ANGUS CARPACCIO KIMCHIVEL
ÉS PARMEZÁNNAL + 1050 Ft + 3,0 €



PECSENYE KACSAMÁJ PARFAIT ZÖLDALMÁVAL
ÉS BODZÁVAL



LEVESEK

PÓRÉHAGYMA GORGONZOLÁVAL ÉS KÖRTÉVEL



HALLEVES KORIANDERREL ÉS RÁKKAL



BORJÚCSORBA



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

FŐÉTELEK

RAVIOLI GOMBÁVAL, PARAJJAL ÉS DIÓVAL



HEKK KAVIÁRRAL ÉS VAJMÁRTÁSSAL



POLIP FÜSTÖLT PAPRIKÁVAL ÉS PARADICSOMMAL



CSIRKE VAJTÖKKEL ÉS KAPORRAL



MANGALICA NYÁRI BABOKKAL ÉS POLENTÁVAL



BÁRÁNY KARALÁBÉVAL ÉS ZÖLDBORSÓVAL

+ 1400 Ft + 4,0 €



ÉRLELT MARHA STEFÁNIA NUDLIVAL ÉS ZSENGE ZÖLDSÉGEKKEL



ANGUS HÁTSZÍN ZELLERREL, SZARVASGOMBÁVAL
ÉS SZECSUANI BORSSAL



DESSZERTEK

EPER KAPORRAL ÉS CSOKOLÁDÉVAL



BARACK TÚRÓVAL ÉS POPCORNNA

















CSOKOLÁDÉ GRAPEFRUITTAL ÉS KÁVÉVAL



SORBET VÁLOGATÁS

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

ALLERGÉNEK - ALLERGENS

GLUTÉN - GLUTEN	
RÁKFÉLÉK - CRUSTACENS	
TOJÁS - EGGS	
HAL - FISH	
FÖLDIMOGYORÓ - PEANUTS	
SZÓJA - SOYA	
TEJ - MILK	
DIÓFÉLÉK - NUTS	
ZELLER - CELERY	
MUSTÁR - MUSTARD	
SZEZÁMMAG - SESAME	
SZULFITOK - SULPHITES	
CSILLAGFÜRT - LUPIN	
PUHATESTŰEK - MOLLUSCS	



A Halászbástya Étterem gasztronómiai stílusát innovatív inyc magyar konyhaknt 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 visszaköszönjenek 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

2025.05.01

WWW.HALASZBASTYA.EU

