

„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



HALÁSZBÁSTYA MENU

menu price with wines » 

46550 Ft + 133.0 €

menu price

32550 Ft + 95.0 €

with non-alcoholic drink pairing

43750 Ft + 125.0 €

SWORDFISH WITH SEAWEED AND CORIANDER



Válibor Rajnai Rizling – Badacsony (1,5 dl)

BEEF CONSOMMÉ WITH BEEF SIRLOIN



OCTOPUS WITH BELUGA LENTILS AND BISQUE



Tüske Kadarka – Szekszárd (0,75 dl)

VENISON WITH PLUM
AND JERUSALEM ARTICHOKE



Lajvér Cabernet Sauvignon – Szálka (1,5 dl)

CHOCOLATE WITH BLACKBERRY AND PORCINI MUSHROOM



Grál Borház Maestro – Gyöng (1 dl)

EURO PRICES ARE FOR INFORMATION.
BILLS WILL INCLUDE AN ADDITIONAL 15% SERVICE CHARGE.

GOURMET MENU

menu price with wines » 		menu price
40250 Ft + 115.0 €		29050 Ft + 83.0 €
with non-alcoholic drink pairing		
37450 Ft + 107.0 €		

DUCKLIVER WITH ONION AND QUINCE

Gróf Degenfeld Édes Szamorodni – Tokaj (1 dl)

FISH SOUP WITH PRAWN AND SHITAKE MUSHROOM



ANGUS SHORT RIB WITH CABBAGE AND POTATO DUMPLINGS



Halászbástya Robust Cuvée – Szálka (1,5 dl)

PLUM DUMPLING



Halászbástya Aszú – Tokaj (0,5 dl)

EURO PRICES ARE FOR INFORMATION.
BILLS WILL INCLUDE AN ADDITIONAL 15% SERVICE CHARGE.

VEGETARIAN MENU

menu price with wines » 		menu price
37800 Ft + 108.0 €		28000 Ft + 80.0 €
with non-alcoholic drink pairing		
35000 Ft + 100.0 €		

GOAT CHEESE WITH CAULIFLOWER AND FIG LEAF OIL



Halászbástya Frangans Cuvée – Badacsony (1,5 dl)

CARROT WITH CHERVIL AND POMEGRANATE



BEETROOT WITH MUSHROOM AND SPINACH



Vylyan Vörös Variáció – Villány (1,5 dl)

QUINCE WITH BRIOCHE AND HORSEDRADISH



Sauska Brut – Budafok (1dl)

EURO PRICES ARE FOR INFORMATION.
BILLS WILL INCLUDE AN ADDITIONAL 15% SERVICE CHARGE.

— MENU —

MINIMUM 3 COURSES NEED TO BE ORDERED PER PERSON

3 *course*

24500 Ft 70.0 €

4 *course*

28000 Ft 80.0 €

5 *course*

32550 Ft 93.0 €

FREELY SELECTED FROM THE FOLLOWING ITEMS

STARTERS

GOAT CHEESE WITH CAULIFLOWER AND FIG LEAF OIL



SWORDFISH WITH SEAWEED AND CORIANDER



BEEF TARTARE WITH SMOKED EGG
AND PICKLED MUSTARD SEED



DUCKLIVER WITH ONION AND QUINCE

+ 1050 Ft + 3,0 €

SOUPS

FISH SOUP WITH PRAWN
AND SHITAKE MUSHROOM



BEEF CONSOMMÉ
WITH BEEF SIRLOIN



CARROT WITH CHERVIL
AND POMEGRANATE



EURO PRICES ARE FOR INFORMATION.
BILLS WILL INCLUDE AN ADDITIONAL 15% SERVICE CHARGE.

MAIN COURSES

BEETROOT WITH MUSHROOM AND SPINACH



CATCH OF THE DAY WITH TOMATO AND POLENTA



OCTOPUS WITH BELUGA LENTILS AND BISQUE



DUCK BREAST WITH BEETROOT AND PEANUT



LAMB WITH PAPRIKA AND EWE'S CHEESE



ANGUS SHORT RIB WITH CABBAGE
AND POTATO DUMPLINGS



VENISON WITH PLUM
AND JERUSALEM ARTICHOKE



AUSTRALIAN SIRLOIN WITH SWISS CHARD
AND ROOT VEGETABLES

+ 1750 Ft + 5,0 €



DESSERTS

PLUM DUMPLING



QUINCE WITH BRIOCHE AND HORSEDRADISH



CHOCOLATE WITH BLACKBERRY AND PORCINI MUSHROOM



SORBET SELECTION

EURO PRICES ARE FOR INFORMATION.
BILLS WILL INCLUDE AN ADDITIONAL 15% SERVICE CHARGE.

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 ínycsikmány 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 visszaköszönjének 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

2025.10.15

WWW.HALASZBASTYA.EU

