

„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 MENÜ

menü ára borsorral » 

46550 Ft • **133.0** €

menü ára

32550 Ft • 93.0 €

alkoholmentes italpárosítással

43750 Ft • 125.0 €

MARHA TATÁR FÜSTÖLT TOJÁSSAL
ÉS SAVANYÍTOTT MUSTÁRMAGGAL



Vylyan pincészet- Vörös variációk 2021, Villány (1,5 dl)

ZÖLDBORSÓ CONSOMMÉ ZSENGE ZÖLDSÉGEKKEL,
GYÖMBÉRES DARAGALUSKÁVAL



ARGENTIN RÁK TINTAHALAS TARTE-TAL ÉS BISQUE-KEL



Halászbástya X Pátzay- Lux noctis 2022, Badacsony (0,75 dl)

BÁRÁNY VAJTÖKKEL ÉS SPÁRGÁVAL



Bukolyi Marcell- Syrah reserve 2021, Eger (1,5 dl)

MADÁRTEJ HIBISZKUSSZAL



Gróf Degenfeld- Édes szamorodni 2022, Tokaj (0,5 dl)

AZ EURÓBAN FELTÜNTETETT ÁRAK TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰEK.
A SZÁMLA VÉGÖSSZEGÉHEZ TOVÁBBI 15% SZERVIZDÍJ KERÜL HOZZÁADÁSRA.

ÍNYENC MENÜ

<i>menü ára borsorral » </i>	<i>menü ára</i>
40250 Ft • 115.0 €	29050 Ft • 83.0 €
<i>alkoholmentes italpárosítással</i>	
37450 Ft • 107.0 €	

SÓBAN PÁCOLT PISZTRÁNG ZÖLDALMÁVAL ÉS TOSAZU-VAL



Válibor- Tabula Roso Rajnai rizling 2023, Badacsony (1,5 dl)

BORJÚ LESTYÁNNAL ÉS PAPRIKÁVAL



ANGUS STEAK FÜSTÖLT BURGONYAHABBAL ÉS PARAJJAL



Halászbástya X Lajvér- Robust cuvée 2022, Szálka (1,5 dl)

TÚRÓ BARACKKAL ÉS KAPORRAL



Halászbástya X Disznókő- Tokaji Aszú 2021, Tokaj, (0,5 dl)

VEGETÁRIÁNUS MENÜ

menü ára borsorral » 

37800 Ft • 108.0 €

menü ára

28000 Ft • 80.0 €

alkoholmentes italpárosítással

35000 Ft • 100.0 €

BURRATA ZELLERREL ÉS PARADICSOMMAL



Pannonhalmi főapátság- Sauvignon blanc 2024, Pannonhalma (1,5 dl)

ZÖLDBORSÓ CONSOMMÉ ZSENGE ZÖLDSÉGEKKEL,
GYÖMBÉRES DARAGALUSKÁVAL



DERELYE SHITAKE GOMBÁVAL, MISOVAL



Benedek pincészet- 1947 Pinot noir válogatás 2023, Mátra (1,5 dl)

CSOKOLÁDÉ RÓZSABORSSAL ÉS MÁLNÁVAL



Halászbástya X Lajvér- Finesse cuvée 2022, Szálka (1,5 dl)

— MENÜ —

SZEMÉLYENKÉNT MINIMUM 3 FOGÁS RENDELHETŐ

3 fogás	4 fogás	5 fogás
24500 Ft 70.0 €	28000 Ft 80.0 €	32550 Ft 93.0 €

AKÖVETKEZŐTÉTELEKBŐL SZABADON ÖSSZEÁLLÍTVÁ

ELŐÉTELEK

BURRATA ZELLERREL ÉS PARADICSOMMAL



SÓBAN PÁCOLT PISZTRÁNG ZÖLDALMÁVAL ÉS TOSAZU-VAL



PECSENYE KACSAMÁJ MEGGYEL ÉS REBARBARÁVAL



MARHA TATÁR FÜSTÖLT TOJÁSSAL
ÉS SAVANYÍTOTT MUSTÁRMAGGAL



LEVESEK

ZÖLDBORSÓ CONSUMMÉ ZSENGE ZÖLDSÉGEKKEL, GYÖMBÉRES
DARAGALUSKÁVAL



HALLEVES RÁKKAL ÉS KORIANDERREL



BORJÚ LESTYÁNNAL ÉS PAPRIKÁVAL



AZ EURÓBAN FELTÜNTETETT ÁRAK TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰEK.
A SZÁMLA VÉGÖSSZEGÉHEZ TOVÁBBI 15% SZERVIZDÍJ KERÜL HOZZÁADÁSRA.

FŐÉTELEK

DERELYE SHIITAKE GOMBÁVAL, MISOVAL



NAPI HAL SPÁRGÁVAL, YUZUS BEURRE BLANC MÁRTÁSSAL



ARGENTIN RÁK TINTAHALAS TARTE-TAL ÉS BISQUE-KEL



PRÉSELT PAPRIKÁS CSIRKECOMB, KAKASTARÉJJAL
ÉS TOJÁSOS GALUSKÁVAL



BÁRÁNY VAJTÖKKEL, SPÁRGÁVAL



ANGUS STEAK FÜSTÖLT BURGONYAHABBAL ÉS PARAJJAL



WAGYU HÁTSZIN FÜSTÖLT
BURGONYAHABBAL ÉS PARAJJAL

+ 14000 Ft + 40.0 €



DESSZERTEK

MADÁRTEJ HIBISZKUSSZAL



TÚRÓ BARACKKAL ÉS KAPORRAL



CSOKOLÁDÉ RÓZSABORSSAL ÉS MÁLNÁVAL



SORBET VÁLOGATÁS

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 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 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

2026.04.03.

WWW.HALASZBASTYA.EU



„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 • 93.0 €


with non-alcoholic drink pairing

43750 Ft • 125.0 €

BEEF TARTARE WITH SMOKED EGG AND PICKLED MUSTARD SEED   

Vylyan pincészet- Vörös variációk 2021, Villány (1,5 dl)

GREEN PEA CONSOMMÉ WITH TENDER VEGETABLES AND GINGER SEMOLINA NOODLE   

ARGENTINIAN RED SHRIMPS WITH SQUID INK TARTE AND BISQUE     

Halászbástya X Pátzay- Lux noctis 2022, Badacsony (0,75 dl)

LAMB WITH BUTTER SQUASH AND ASPARAGUS 

Bukolyi Marcell- Syrah reserve 2021, Eger (1,5 dl)

FLOATING ISLAND WITH HIBISCUS   

Gróf Degenfeld- Édes szamorodni 2022, Tokaj (0,5 dl)

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

GOURMET MENU

<i>menu price with wines</i> » 	<i>menu price</i>
40250 Ft • 115.0 €	29050 Ft • 83.0 €
<i>with non-alcoholic drink pairing</i> 37450 Ft • 107.0 €	

TROUT MARINATED IN SALT WITH GREEN APPLE AND TOSAZU



Válibor- Tabula Roso Rajnai rizling 2023, Badacsony (1,5 dl)

VEAL WITH LOVAGE AND PAPRIKA



ANGUS STEAK WITH SMOKED POTATO ESPUMA AND SPINACH



Halászbástya X Lajvér- Robust cuvée 2022, Szálka (1,5 dl)

COTTAGE CHEESE WITH APRICOT AND DILL



Halászbástya X Disznókő- Tokaji Aszú 2021, Tokaj, (0,5 dl)

VEGETARIAN MENU

<i>menu price with wines</i> » 	<i>menu price</i>
37800 Ft • 108.0 €	28000 Ft • 80.0 €

with non-alcoholic drink pairing
35000 Ft • 100.0 €

BURRATA WITH CELERY AND TOMATOES



Pannonhalmi főapátság- Sauvignon blanc 2024, Pannonhalma (1,5 dl)

GREEN PEA CONSOMMÉ WITH TENDER VEGETABLES AND GINGER SEMOLINA NOODLE



PIEROGI WITH SHIITAKE MUSHROOM AND MISO



Benedek pincészet- 1947 Pinot noir válogatás 2023, Mátra (1,5 dl)

CHOCOLATE WITH PINK PEPPERCORN AND RASPBERRY



Halászbástya X Lajvér- Finesse cuvée 2022, Szálka (1,5 dl)

— MENU —

MINIMUM 3 COURSES NEED TO BE ORDERED PER PERSON

3 course	4 course	5 course
24500 Ft 70.0 €	28000 Ft 80.0 €	32550 Ft 93.0 €

FREELY SELECTED FROM THE FOLLOWING ITEMS

STARTERS

BURRATA WITH CELERY AND TOMATOES



TROUT MARINATED IN SALT WITH GREEN APPLE AND TOSAZU



DUCK LIVER WITH CHERRY AND RHUBARB



BEEF TARTARE WITH SMOKED EGG AND PICKLED MUSTARD SEED



SOUPS

GREEN PEA CONSOMMÉ WITH TENDER VEGETABLES AND GINGER SEMOLINA NOODLE



FISH SOUP WITH SHRIMP AND CILANTRO



VEAL WITH LOVAGE AND PAPRIKA



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

MAIN COURSES

PIEROGI WITH SHIITAKE MUSHROOM AND MISO



FISH OF THE DAY WITH ASPARAGUS AND YUZU BEURRE BLANC



ARGENTINIAN RED SHRIMPS WITH SQUID INK TARTE AND BISQUE



PRESSED CHICKEN THIGH WITH PAPRIKA, ROOSTER COMB AND EGG DUMPLINGS



LAMB WITH BUTTER SQUASH AND ASPARAGUS



ANGUS STEAK WITH SMOKED POTATO ESPUMA AND SPINACH



WAGYU SIRLOIN WITH SMOKED POTATO ESPUMA AND SPINACH

+ 14000 Ft + 40.0 €



DESSERTS

FLOATING ISLAND WITH HIBISCUS



COTTAGE CHEESE WITH APRICOT AND DILL



CHOCOLATE WITH PINK PEPPERCORN AND RASPBERRY



SORBET SELECTION

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 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 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

2026.04.03.

WWW.HALASZBASTYA.EU

