

„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 BREATHE LIFE INTO A
THOUGHT, STORY OR FEELING. I CAN ONLY
BE THE ONE WHO STARTS IT. ”

Krúdy Gyula



ELŐÉTELEK - LEVESEK

BURATTA SZÍNES PARADICSOMOKKAL ÉS ZELLER SALÁTÁVAL	6600 Ft	20 €	  
KACSAMÁJ TERRINE BIRSALMÁVAL ÉS HOMOKTÖVÍSSEL	7590 Ft	23 €	 
MANGALICA KROKETT TORMÁVAL ÉS KÖRTÉVEL	6600 Ft	20 €	   
ANGUS MARHATATÁR FÜSTÖLT TOJÁSSÁRGÁJÁVAL	7590 Ft	23 €	  
MARINÁLT SKÓT LAZAC GRAPEFRUITTAL ÉS SAVANYÍTOTT TENGERI ALGÁVAL	6930Ft	21 €	 
HAGYMALEVES ERDÉLYI SAJTTAL	4950 Ft	15 €	  
KORIANDERES HALLEVES RÁKKAL ÉS LAZACCAL	5610 Ft	17 €	 
MARHAGULYÁS GREMOLÁTÁVAL , LESTYÁNNAL ÉS KOVÁSZOLT KENYÉRREL	5610 Ft	17 €	

SALÁTA



BÉBI SPENÓT SALÁTA AVOKÁDÓVAL,
PONZU DRESSZINGGEL

4620Ft

14 €



+ ARGENTIN GARNÉLA

3630 Ft

11 €



+ FŰSZERES BÉLSZÍNCSÍK

3630 Ft

11 €



+ SUPREME CSIRKE

3300 Ft

10 €

TÉSZTÁK



ARGENTIN RÁKKAL TÖLTÖTT RAVIOLI
RÁKMÁRTÁSSAL ÉS FEKETE FOKHAGYMÁVAL

8580 Ft

26 €



PADLIZSÁNOS DERELYE PARADICSOMOS VAJMÁRTÁSSAL
ÉS FÜGEFALEVÉL PESTÓVAL

7920 Ft

24 €



VARGÁNYÁS TAGLIATELLE PECORINO SAJTTAL

7260 Ft

22 €



+ FŰSZERES BÉLSZINCÍK

3630 Ft

11 €



FŐÉTELEK

TENGERI SÜLLŐ SÜLT ZELLERREL ÉS ZÖLD CITROMOS VADBROKKOLIVAL	9570 Ft	29 €	  
POLIP KONFITÁLT BURGONYÁVAL, MANGALICA KOLBÁSSZAL ÉS BORDÁS KEL KIMCHI-VEL	9900 Ft	30 €	 
PRÉSELT CSIRKECOMB PAPRIKÁS JUHTÚRÓS GALUSKÁVAL	8910 Ft	27 €	  
TÉPETT KACSACOMB SZILVÁVAL, NUDLIVAL ÉS TÖKMAGGAL	9900 Ft	30 €	  
MANGALICA TARJA ERDÉLYI STÍLUSBAN (ZAKUSZKA, KÁPOSZTA, PULISZKA)	10 230 Ft	31 €	  
ŐZGERINC VADAS MÓDRA	12 870 Ft	39 €	

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

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

FASZENES GRILL

ARGENTIN BÉLSZIN - 180 GR	16 500 Ft	50 €	   
- 360 GR	29 700 Ft	90 €	
AMERIKAI RIB-EYE (220 GR)	16 830 Ft	51 €	   
JAPÁN WAGYU HÁTSZÍN (180 GR)	33 660 Ft	102 €	   
TENGERI SÜGÉR (EGÉSZBEN)	12 870 Ft	39 €	

GRILL ÉTELEKHEZ VÁLASZTHATÓ KÖRETEK ÉS MÁRTÁSOK

PEKÁNDIÓS VADBROKKOLI	 	KONYAKOS ZÖLDBORSMÁRTÁS	 
CITROMOS ANGOL PARAJ		SZARVASGOMBÁS JUS	
SÜLT AGRIA BURGONYA		YUZUS VAJMÁRTÁS	 
FÜSTÖLT BURGONYAHAB		BORJÚ PECSENYELÉ	
FRISS KEVERT SALÁTA			

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

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

DESSZERTEK

RIBIZLI BERGAMOTTAL ÉS FEKETESZEZÁM FAGYLATTAL	4950 Ft	15 €	
ARANYGALUSKA SÓS KARAMELL FAGYLATTAL	4950 Ft	15 €	
HALÁSZBÁSTYA SZILVÁSGOMBÓC	4950 Ft	15 €	
CSOKOLÁDÉ KÖRTÉVEL PIEMONTI MOGYORÓVAL	4950 Ft	15 €	
SORBET VÁLOGATÁS	4950 Ft	15 €	

HALÁSZBÁSTYA MENÜ

Menü ára borsorral



Menü ára

46 530 Ft • 141 €

32 670 Ft • 99 €

Alkoholmentes itálpárosítással

43 725 Ft • 132.5 €

HÁZI BRIÓS VAJJAL



SAJTOS ROLÓ



MARINÁLT LAZAC ZÖLDALMÁVAL
ÉS PISZTRÁNG KAVIÁRRAL



KACSAMÁJ TERRINE BIRSALMÁVAL ÉS HOMOKTÖVISSSEL

Gróf Degenfeld- Édes szamorodni 2021, Tokaj (0,5 dl)



KORIANDERES HALLEVES RÁKKAL ÉS LAZACCAL



PADLIZSÁNOS DERELYE PARADICSOMOS VAJMÁRTÁSSAL
ÉS FÜGEFALEVÉL PESTÓVAL

Pannonhalmi főapátság- Sauvignon blanc 2024, Pannonhalma(0,75 dl)



SORBET

MANGALICA TARJA ERDÉLYI STÍLUSBAN
(ZAKUSZKA, KÁPOSZTA, PULISZKA)

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



HALÁSZBÁSTYA SZILVÁSGOMBÓC

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



PETIT FOURS

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

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 ínycsikmagyar 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 tükröződjének 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
& GAJDÁCSI ÁRON

ÜZEMELTETŐ • OPERATED BY

Magyar Halászbástya Kft.
1022 Budapest, Felvinci út 4/b

ÉRVÉNYES • VALID FROM
2026.09.28.

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



STARTERS - SOUPS

BURRATA WITH HEIRLOOM TOMATOES AND CELERY SALAD	6600 Ft	20 €	
DUCK LIVER TERRINE WITH QUINCE AND SEA BUCKTHORN	7590 Ft	23 €	
MANGALITZA CROQUETTE WITH HORSERADISH AND PEAR	6600 Ft	20 €	
ANGUS BEEF TARTARE WITH SMOKED QUAIL EGG YOLK	7590 Ft	23 €	
MARINATED SCOTTISH SALMON WITH GRAPEFRUIT AND PICKLED SEAWEED	6930Ft	21 €	
ONION SOUP WITH TRANSYLVANIAN CHEESE	4950 Ft	15 €	
FISH SOUP WITH CILANTRO, SHRIMP AND SALMON	5610 Ft	17 €	
BEEF GOULASH WITH GREMOLATA, LOVAGE AND SOURDOUGH BREAD	5610 Ft	17 €	

SALADS

BABY SPINACH SALAD WITH AVOCADO, PONZU DRESSING	4620Ft	14 €	
+ ARGENTINIAN RED SHRIMPS	3630 Ft	11 €	
+ SEASONED BEEF TENDERLOIN STRIPS	3630 Ft	11 €	
+ FREE RANGE CHICKEN SUPREME	3300 Ft	10 €	

PASTAS

ARGENTINIAN RED SHRIMPS RAVIOLI WITH BISQUE AND BLACK GARLIC	8580 Ft	26 €	
EGGPLANT DUMPLING WITH TOMATO-BEURRE BLANC AND FIG LEAF PESTO	7920 Ft	24 €	
MUSHROOM TAGLIATELLE WITH PECORINO ROMANO	7260 Ft	22 €	
+ SEASONED BEEF TENDERLOIN STRIPS	3630 Ft	11 €	

MAIN COURSES

SEA-BASS WITH ROASTED CELERY AND GREEN LEMON WILD BROCCOLI	9570 Ft	29 €	  
OCTOPUS WITH POTATO CONFIT, MANGALITZA SAUSAGE AND KIMCHI	9900 Ft	30 €	 
PRESSED CHICKEN LEG PAPRIKASH WITH BRYNDZA NOODLES	8910 Ft	27 €	  
PULLED DUCK LEG WITH PLUM, NOODLES AND PUMPKIN SEEDS	9900 Ft	30 €	  
MANGALITZA CLOD TRANSYLVANIAN STYLE (ZACUSCA, CABBAGE, POLENTA)	10 230 Ft	31 €	  
VENISON LOIN IN VEGETABLE MUSTARD SAUCE	12 870 Ft	39 €	

CHARCOAL GRILL

ARGENTINIAN BEEF TENDERLOIN - 180 GR	16 500 Ft	50 €	   
- 360 GR	29 700 Ft	90 €	
AMERICAN RIBEYE (220 GR)	16 830 Ft	51 €	   
JAPANESE WAGYU SIRLOIN (180 GR)	33 660 Ft	102 €	   
WHOLE SEA-BASS	12 870 Ft	39 €	

OPTIONAL SIDES AND SAUCES

PECKAN WILD BROCCOLI	 	GREEN PEPPER SAUCE WITH COGNAC	 
LEMON ENGLISH SPINACH		TRUFFLE JUS	
ROASTED AGRIA POTATO		YUZU BUTTER SAUCE	 
SMOKED POTATO FOAM		VEAL JUS	
FRESH MIXED SALAD			

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

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

DESSERTS

REDCURRANT WITH BERGAMOT AND BLACK SESAME ICE CREAM	4950 Ft	15 €	  
WALNUT DUMPLINGS WITH SALTED CARAMEL ICE CREAM	4950 Ft	15 €	   
HALÁSZBÁSTYA'S PLUM DUMPLING	4950 Ft	15 €	  
CHOCOLATE WITH PEAR AND PIEDMONT NUTS	4950 Ft	15 €	  
SORBET SELECTION	4950 Ft	15 €	

HALÁSZBÁSTYA MENU

Menu price with wines >> 	Menu price
46 530 Ft • 141 €	32 670 Ft • 99 €

Menu with non-alcoholic drink pairing	43 725 Ft • 132.5 €
---------------------------------------	---------------------

HOMEMADE BRIOCHE WITH BUTTER	  
------------------------------	---

HUNGARIAN CHEESE ROLL	  
-----------------------	---

MARINATED SALMON WITH GREEN APPLE AND TROUT CAVIAR	   
---	---

DUCK LIVER TERRINE WITH QUINCE AND SEA BUCKTHORN <i>Gróf Degenfeld- Édes szamorodni 2021, Tokaj (0,5 dl)</i>	 
---	---

CILANTRO FISH SOUP WITH SHRIMP AND SALMON	 
---	---

EGGPLANT DUMPLING WITH TOMATO-BUTTER SAUCE AND FIG LEAF PESTO <i>Pannonhalmi főapátság- Sauvignon blanc 2024, Pannonhalma(0,75 dl)</i>	   
--	---

SORBET	
--------	--

MANGALITZA CLOD TRANSYLVANIAN STYLE (ZACUSCA, CABBAGE, POLENTA) <i>Halászbástya X Lajvér- Robust cuvée 2022, Szálka (1,5 dl)</i>	  
--	---

HALÁSZBÁSTYA'S PLUM DUMPLING <i>Halászbástya X Disznókő Tokaji aszú 2021, Tokaj (0,5 dl)</i>	  
---	---

PETIT FOURS	
-------------	--

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 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 tükröződjének 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
& GAJDÁCSI ÁRON

ÜZEMELTETŐ • OPERATED BY

Magyar Halászbástya Kft.
1022 Budapest, Felvinci út 4/b

ÉRVÉNYES • VALID FROM
2026.09.28.

WWW.HALASZBASTYA.EU

