

„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 €

KARDHAL TENGERI ALGÁVAL ÉS KORIANDERREL



Válibor Rajnai Rizling – Badacsony (1,5 dl)

MARHA CONSOMMÉ HÁTSZÍNNE



POLIP BELUGA LENCSEVEL ÉS BISQUE-VEL



Tüske Kadarka – Szekszárd (0,75 dl)

SZARVAS SZILVÁVAL ÉS CSICSÓKÁVAL



Lajvér Cabernet Sauvignon – Szálka (1,5 dl)

CSOKOLÁDÉ SZEDERREL ÉS VARGÁNYÁVAL



Grál Borház Maestro – Gyöng (1 dl)

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

ÍNYENC MENÜ

menü ára borsorral » 		menü ára	
40250 Ft + 115.0 €		29050 Ft + 83.0 €	
alkoholmentes italpárosítással			
37450 Ft + 107.0 €			

KACSAMÁJ HAGYMÁVAL ÉS BIRSALMÁVAL

Gróf Degenfeld Édes Szamorodni – Tokaj (1 dl)

HALLEVES RÁKKAL ÉS SHITAKE GOMBÁVAL



ANGUS OLDALAS KÁPOSZTÁVAL ÉS DÖDÖLLÉVEL



Halászbástya Robust Cuvée – Szálka (1,5 dl)

SZILVÁSGOMBÓC



Halászbástya Aszú – Tokaj (0,5 dl)

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

VEGETÁRIÁNUS MENÜ

menü ára borsorral » 		menü ára	
37800 Ft + 108.0 €		28000 Ft + 80.0 €	
alkoholmentes italpárosítással			
35000 Ft + 100.0 €			

KECSKESAJT KARFIOLLAL ÉS FÜGEOLAJJAL



Halászbástya Fragrans Cuvée – Badacsony (1,5 dl)

RÉPA TURBOLYÁVAL ÉS GRÁNÁTALMÁVAL



CÉKLA GOMBÁVAL ÉS SPENÓTTAL



Vylyan Vörös Variáció – Villány (1,5 dl)

BIRSALMA KALÁCCSAL ÉS TORMÁVAL



Sauska Brut – Budafok (1dl)

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

MENÜ

SZEMÉLYENKÉNT MINIMUM 3 FOGÁS RENDELHETŐ

3 fogás

24500 Ft 70.0 €

4 fogás

28000 Ft 80.0 €

5 fogás

32550 Ft 93.0 €

A KÖVETKEZŐ TÉTELEKBŐL SZABADON ÖSSZEÁLLÍTVÁ

ELŐÉTELEK

KECSKESAJT KARFIOLLAL ÉS FÜGEOLAJJAL



KARDHAL TENGERI ALGÁVAL ÉS KORIANDERREL



TATÁR FÜSTÖLT TOJÁSSAL
ÉS SAVANYÍTOTT MUSTÁRMAGGAL



KACSAMÁJ HAGYMÁVAL ÉS BIRSALMÁVAL

+ 1050 Ft + 3,0 €

LEVESEK

HALLEVES RÁKKAL ÉS SHITAKE GOMBÁVAL



MARHA CONSOMMÉ HÁTSZÍNNE



RÉPA TURBOLYÁVAL ÉS GRÁNÁTALMÁVAL



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

FŐÉTELEK

CÉKLA GOMBÁVAL ÉS SPENÓTTAL



NAPI HAL PARADICSOMMAL ÉS POLENTÁVAL



POLIP BELUGA LENCSEVEL ÉS BISQUE-VEL



KACSAMELL CÉKLÁVAL ÉS MOGYORÓVAL



BÁRÁNY PAPRIKÁVAL ÉS JUHTÚRÓVAL



ANGUS OLDALAS KÁPOSZTÁVAL
ÉS DÖDÖLLÉVEL



SZARVAS SZILVÁVAL ÉS CSICSÓKÁVAL



AUSZTRÁL HÁTSZÍN MÁNGOLDDAL
ÉS GYÖKÉRZÖLDSÉGEKKEL

+ 1750 Ft + 5,0 €



DESSZERTEK

SZILVÁSGOMBÓC



BIRSALMA KALÁCCSAL ÉS TORMÁVAL



CSOKOLÁDÉ SZEDERREL ÉS VARGÁNYÁVAL



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 ínycsiklik 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

