

*MainStream*

KITCHEN

Tusor  
Viktor  
chef

Ambrius  
Márk  
manager



photo by Rácz Balázs



# MEME

## ELŐÉTEL • STARTER

Fekete céklás saláta, hajdina, füge 12, VEGAN  
Black beetroot salad, buckwheat, fig 3.900.-

Faszénen grillezett rozmaringos camembert, szőlő, dió 7, 8  
Charcoal grilled camembert with rosemary, grapes, walnut 4.400.-

Libamájparfé, étcsokoládé,  
birsalma, szarvasgombás morzsa, házi briós 1, 3, 7  
Goose liver parfait, dark chocolate,  
quince, truffle crumble, home-made brioche 5.500.-

## ÍZELÍTŐ • SELECTION

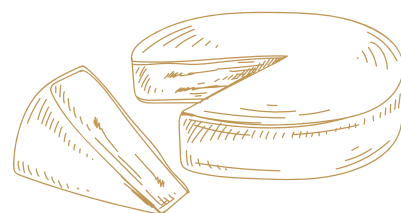
Házi készítésű füstölt termékek 1, 7, 10  
kacsamell, házi kolbász, császárszalonna 4.500.-

Home-made smoked products  
duck breast, home-made sausage, bacon

Háromféle termelői sajt 1, 7, 8  
3 types of farmhouse cheese 4.500.-

együtt • together

8.600.-

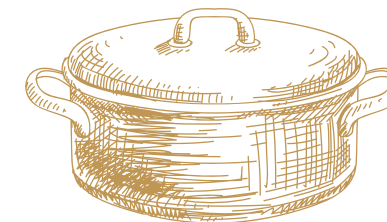


Áraink forintban értendők. • Our prices are valid in HUF.

## LEVES • SOUP

Sütőtökrémleves, pekándió 8, VEGAN  
Pumpkin cream soup, pecan 2.900.-

Gulyásleves, házi reszelt tészta 1, 3, 9  
Goulash soup, home-made shredded noodles 4.200.-



## FŐÉTEL • MAIN COURSE

Cézár saláta • Caesar salad 1, 3, 4, 7, 10 3.500.-  
- csirkemell • chicken breast + 1.900.-  
- bélszíncsíkok • beef tenderloin strips + 3.400.-



Fűszeres sült répa, savanyított retek, satay szósz 5, 6, 11, 12, VEGAN  
Spicy roasted carrots, pickled radish, satay sauce 4.900.-

Aranydurbincs, zellerrizottó, yuzu, pancetta 4, 7, 9  
Sea bream, celery risotto, yuzu, pancetta 6.900.-

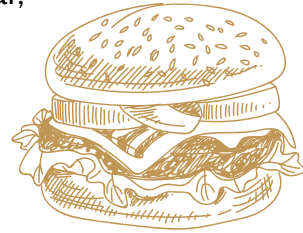
Rántott csirke, barna vajás burgonyapüré, uborkasaláta 1, 3, 7  
Fried chicken, brown butter mashed potatoes, cucumber salad 5.900.-

A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számolunk fel. • Bills will include an additional 15% service charge.

Csirkemell supreme, sütőtök, cékla, lencse, miso 5, 6, 7  
Chicken breast supreme, pumpkin, beetroot, lentils, miso 6.200.-

Dry Aged kacsamell, mákosguba, szilva 1, 3, 6, 7  
Dry Aged duck breast, poppy seed bread pudding, plum 6.900.-

Marhaburger, bacon, sajt, paradicsom, hagymalekvár,  
hasábburgonya, fokhagymás majonéz  
Beef burger, bacon, cheese, tomato, onion jam,  
french fries, garlic mayo 1, 3, 7, 10 6.900.-



Konfitált mangalicaoldalás, bab, kínai kel 4, 6, 7, 9, 10  
Confit mangalitzá pork ribs, beans, Chinese cabbage 7.500.-

Nyúlvadas, kenyérfelfújt, fermentált répa 1, 3, 7, 9, 10  
Braised rabbit, vegetable cream sauce, bread soufflé, fermented carrots 7.200.-

Vörösboros szarvaspörkölt, dödölle, áfonya 1, 9, 10, 12  
Venison stew with red wine, potato dumplings, blueberry 7.900.-

Pappardelle tészta bélszíncsikokkal, paradicsom, jus, parmezán 1, 3, 7, 9  
Pappardelle pasta with beef tenderloin strips, tomato, jus, Parmesan 7.900.-

Szarvasgombás Rib-eye, polenta, gomba, hagyma, jus 7, 9, 10  
Truffle Rib-eye, polenta, mushrooms, onion, jus 11.900.-

Sztroganoff bélszín, csicsóka, ördögsekér gomba 7, 9, 10, 12  
Beef tenderloin Stroganoff,  
Jerusalem artichokes, king trumpet mushroom 12.500.-

## DESSZERT • DESSERT

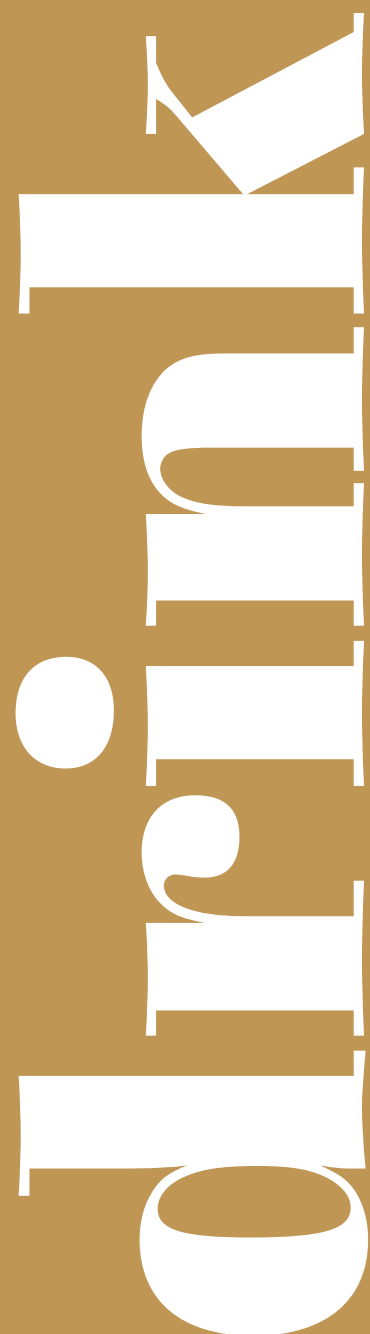
Cékla, kávé, étcsokoládé, dohány VEGAN  
Beetroot, coffee, dark chocolate, tobacco 3.300.-

Szilvás gombóc, savanyított szilva 1, 3, 7  
Plum dumplings, sour plum 3.300.-

MainStream zserbó 1, 3, 7, 8  
MainStream Gerbeaud 3.900.-

## ALLERGÉNEK • ALLERGENS

- |                          |                         |                   |                                     |                           |
|--------------------------|-------------------------|-------------------|-------------------------------------|---------------------------|
| 1 glutén • gluten        | 4 hal • fish            | 7 tej • milk      | 10 mustár • mustard                 | 13 csillagfűrt • lupine   |
| 2 rákfélék • crustaceans | 5 földimogyoró • peanut | 8 diófélék • nuts | 11 szezám • sesame                  | 14 puhatestűek • molluscs |
| 3 tojás • egg            | 6 szójabab • soy        | 9 zeller • celery | 12 kén-dioxid, szulfitek • sulfites |                           |



## BUBBLES

Villa Sandi Prosecco DOCG Brut	0,10 l 0,75 l	2700.- 18900.-
Villa Sandi Cartizze DOCG Brut	0,75 l	22000.-
Veuve Clicquot Brut	0,375 l	19900.-
Moët & Chandon Brut Impérial	0,75 l	29700.-
Charles Heidsieck Blanc de Blancs	0,75 l	49000.-

## BOR • WINE

### *fehér • white*

Gedeon Irsai Olivér	0,75 l	9900.-
Figula Zenit & More	0,75 l	11000.-
Pátzay Rizling	0,75 l	11000.-
Kvaszinger Sárgamuskotály	0,75 l	11000.-
Steigler BIO Zöld Veltelíni	0,15 l 0,75 l	2500.- 11000.-
Pannonhalmi Apátság Tricollis Cuvée	0,15 l 0,75 l	2900.- 13000.-

Légli Chardonnay	0,15 l 0,75 l	3000.- 13500.-
Folly Arborétum Cédrus Cuvée	0,75 l	15000.-
Káli Kövek Dörgicse Furmint	0,15 l 0,75 l	3500.- 16000.-
Yealands Sauvignon Blanc	0,15 l 0,75 l	3800.- 17000.-
OTT Am Berg Organic	0,75 l	17500.-
Sauska Medve Furmint	0,75 l	19900.-
Penfolds Max's Chardonnay	0,75 l	22000.-
Bott Frigyes Super Granum BIO	0,75 l	25000.-
Homonna Birtok Válogatás	0,75 l	29900.-
<b>rosé</b>		
Pátzay Pinot Noir Rosé	0,15 l 0,75 l	2700.- 12000.-
Figuiére Rosé Méditerranée	0,15 l 0,75 l	3500.- 16000.-
<b>vörös • red</b>		
Vesztergombi Kékfrankos	0,75 l	9900.-
Tóth Ferenc Kadarka	0,75 l	12000.-
Heimann Merlot	0,15 l 0,75 l	3000.- 13500.-

Kaiken Estate Malbec	0,15 l 0,75 l	3500.- 16000.-
St. Andrea Áldás Bikavér	0,15 l 0,75 l	3800.- 17000.-
Etyeki Kúria Pinot Noir	0,15 l 0,75 l	3800.- 17000.-
Konyári Loliense Vörös	0,15 l 0,75 l	3800.- 17000.-
Weninger Cabernet Sauvignon	0,15 l 0,75 l	3800.- 17000.-
Luka Merlot	0,75 l	19000.-
Montes Alpha Cabernet Sauvignon	0,75 l	19000.-
Takler Regnum	0,75 l	19900.-
Tormaresca Torcicoda Primitivo	0,75 l	21000.-
Heimann Barbár	0,75 l	25000.-
Gere Kopár	0,75 l	25000.-
Dúzsi Görögszó	0,75 l	29900.-
<b>desszert • dessert</b>		
Gróf Degenfeld 5 puttonyos Aszú	0,10 l 0,50 l	5000.- 25000.-
Sauska Aszú Essencia	0,05 l 0,25 l	8000.- 40000.-

## SPECIAL

0,75 l

Krug Grande Cuvée 172 <sup>ÉME</sup> Édition	179000.-
Dom Pérignon 2015	199000.-
Perrin Châteauneuf-du-Pape	77000.-
Sauska Cuvée 5 Magnum 1,50 l	99000.-
Opus One Overture	129000.-
Vega Sicilia Valbuena 5° Magnum 1,50 l	198000.-

## SÖR • BEER

### csapolt • draft

0,40 l

CECE Super Lager	1500.-
CECE Fresh IPA	1800.-

### dobozos • canned

0,33 l

CECE Witbier	1500.-
CECE Cherry	1500.-
Heineken NA	1350.-

## GIN TONIC BAR

Malfy Rosa	4500.-
J. Gasco Sodarosa, rosemary, grapefruit	
Abstinence Citrus NA	4500.-
J. Gasco Elderflower, pepper, édeskömény • fennel, grapefruit	
Roku	4500.-
tonic, cseresznye • cherry, lime, rózsa • rose	
Copperhead	4500.-
tonic, lemon peel, kardamom	
Cruiland Black Truffels	4500.-
tonic, égetett fahéj • burnt cinnamon, lime, szarvasgomba • truffle	
Árpád Málna Gin	5000.-
pink tonic, szárított málna • dried raspberry, rózsabimbó • rose bud	
Árpád Classic Gin	5000.-
tonic, szárított • dried lime, rózsabors • rose pepper	
Hendrick's	5000.-
pink tonic, uborka • cucumber, boróka • juniper	
Monkey 47	5900.-
blue tonic, áfonya • blueberry	

## COCKTAIL

<b>MainStream Spritz</b>	4200.-
Martini Fiero, gránátalma • pomegranate syrup, prosecco, soda, grapefruit hab • foam	
<b>Smoked Whisky Sour</b>	4200.-
bourbon, single malt, lemon, sugar	
Cosmopolitan	4500.-
vodka, Cointreau, lime, ribizli • red currant	
Amaretto Sour	4500.-
amaretto, lemon, sugar	
Mojito	4500.-
white rum, soda, mint, lime, sugar	
Negroni	4500.-
gin, Campari, vermouth	
Aperol Spritz	4500.-
Aperol, prosecco, soda, orange	
Espresso Martini	4500.-
vodka, Kahlúa, espresso, csokis keksz • cookie syrup	
Pornstar Martini	4500.-
vodka, prosecco, lychee liqueur, vanilla, passion fruit, lime	
Moscow Mule	4500.-
vodka, ginger beer, Angostura, lime	
Tubi Mule	4500.-
Tubi 60, ginger beer, Angostura, lime	

Espresso  
Martini



## WHISKEY, WHISKY 0,04 l

### Tennessee

Jack Daniel's	1900.-
Jack Daniel's Sinatra Select	4000.-

### Bourbon

Maker's Mark	2000.-
Woodford Reserve Double Oaked	2800.-

### Irish

Jameson	1900.-
Teeling Small Batch	2200.-

### Scotch

Monkey Shoulder	1900.-
The Deacon	2500.-
Kilchoman Machir Bay	2500.-
Laphroaig 10	2800.-
Port Charlotte 10	3200.-
Macallan Double Cask 12	3500.-

### Rye

Woodford Reserve Rye	2500.-
----------------------	--------

### Japanese

Suntory Toki	2800.-
Hibiki	5500.-

## PÁLINKA 0,04 l

### Árpád

Piros Vilmoskörte	3500.-
Red Williams Pear	
Bársony Birs • velvet quince	3500.-
Lepotica Szilva • lepotica plum	3500.-
Gyömbér Párlat • ginger spirit	3900.-
Málna Párlat • raspberry spirit	4500.-

### Rézangyal Prémium

Érlelt Alma • ripened apple	2900.-
Irsai Olivér	2900.-
Kajsziparack • apricot	2900.-
Szilva • plum	2900.-

## VODKA 0,04 l

Finlandia	1900.-
Finlandia lime	1900.-
Three Sixty	2000.-
Skyy	2200.-
Grey Goose	2500.-
Ciroc	2500.-
Beluga	2800.-

## GIN 0,04 l

Bombay Sapphire	1900.-
Malfy Rosa	2200.-
Cruxland Black Truffles	2500.-
Abstinence Citrus NA	2500.-
Roku	2500.-
Hendrick's	2800.-
Copperhead	2800.-
Árpád Classic Gin	2800.-
Árpád Málna • raspberry Gin	2800.-
Monkey 47	3500.-

## TEQUILA 0,04 l

Patron Silver	2800.-
Patron Reposado	2800.-
Patron Anejo	3500.-

## RUM 0,04 l

Bacardi Carta Blanca	1800.-
Bacardi Spiced	1800.-
Plantation 3 Stars	2000.-
Plantation Dark	2000.-
Bumbu	2500.-
Diplomatico Exclusiva	2800.-
Bumbu XO	3000.-
Zacapa 23	3500.-





## BITTER, VERMOUTH 0,04 l

Campari	2000.-
Aperol	2000.-
Averna	2000.-
Jägermeister	2000.-
Unicum	2000.-
Unicum szilva • plum	2000.-
Cinzano 0,06 l	1900.-
Punt E Mes 0,06 l	2800.-

## LIQUEUR, COGNAC 0,04 l

Malibu	1900.-
Baileys	2000.-
Shanky's Whip	2500.-
Disaronno Amaretto	2500.-
Tubi 60	2800.-
Rémy Martin VSOP	2900.-

## KÁVÉ, TEA COFFEE, TEA

Espresso, Ristretto	850.-
Espresso Macchiato, Cortado, Americano	890.-
Cappuccino	990.-
Caffé Latte	1100.-
Vanilla Cappuccino	1200.-
Chai Latte, Iced Chai Latte	1200.-
Iced Coffee, Hot Chocolate	1400.-
Espresso Tonic	1700.-
Dilmah Tea	990.-
Növényi tej • Plant based milk szója, mandula, zab • soy, almond, oat	300.-



## VÍZ • WATER

Naturaqua 0,33 l	990.-
dús, csendes • sparkling, still	
FloeWater 0,75 l	1500.-
dús, csendes • sparkling, still	

## ÜDÍTŐ SOFT DRINK 0,25 l

Coca-Cola	990.-
Coca-Cola zero	990.-
Fanta narancs	990.-
Sprite zero	990.-
Kinley citromfű, gyömbér • lemongrass, ginger	990.-
J. Gasco 0,20 l	1200.-
Sodarosa, Gingerbeer, Elderflower	
Házi limonádé 0,40 l	1800.-
Home-made lemonade	
Házi jegestea 0,40 l	1800.-
Home-made ice tea	
Cappy alma, ananász, narancs, őszibarack apple, pineapple, orange, peach	990.-
Frissen facsart narancslé 0,10 l	990.-
Burn	990.-





online menu



WIFI: Budapest11

üzemeltető • operated by:

Fine Service Kft. 1051 Budapest, Vígadó tér 4.sz. kikötő

Tel.: +36 30 689 6845

érvényes • valid from: 2025. 02. 28-tól

[husverkonyha.hu](https://husverkonyha.hu)