



# ÉTLAP

**MARKET 1897**

kitchen & wine

by **BORBÍRÓSÁG**



# MARKET 1897

kitchen & wine

by BORBÍRÓSÁG

## ÍZ, ÉLET, BOR - A VÁROS SZÍVÉBEN

Konyhánk filozófiáját egy egyszerű, mégis időtálló gondolat határozza meg: Market to Table – a hagyomány újjászületése. Hiszünk abban, hogy az igazi ízek a friss, szezonális, helyi alapanyagokból születnek meg.

Alapanyagaink nagy részét a szomszédos Nagyvásárcsarnok kínálatából válogatjuk, amely nemcsak beszerzési forrás számunkra, hanem inspiráló erő is: színei, illatai és lüktetése nap mint nap formálják gondolkodásunkat és étелеink karakterét. Ugyanakkor tekintetünk túlmutat a város határain – a világ nagy piacainak hangulata és gazdagsága is inspirál bennünket, hogy a hagyományt nyitottsággal és kreativitással ötvözzük. Tudjuk, honnan érkezik minden, ami a tányérra kerül, és biztosak vagyunk benne, hogy csak a legjobb minőséget adjuk tovább.

Büszkék vagyunk rá, hogy röviddel nyitásunk után bekerültünk a Dining Guide Top 100 étterem közé, és célunk, hogy ezt az utat tovább járva vendégeinknek nap mint nap emlékezetes élményt nyújtsunk.

**Engedje, hogy a piac ízei eljussanak az asztaláig!**



## TASTE, LIFE, WINE – IN THE HEART OF THE CITY

*Our kitchen philosophy is defined by a simple yet timeless concept: Market to Table – the rebirth of tradition. We believe that true flavors come from fresh, seasonal, local ingredients.*

*We source most of our ingredients from the neighboring Great Market Hall, which is not only our supplier but also a source of inspiration: its colors, aromas, and vibrancy shape our thinking and the character of our dishes every day. At the same time, our gaze extends beyond the city limits – the atmosphere and richness of the world's great markets also inspire us to combine tradition with openness and creativity. We know where everything that ends up on our plates comes from, and we are confident that we are serving only the best quality.*

*We are proud to have been included in the Dining Guide Top 100 restaurants shortly after our opening, and our goal is to continue on this path, providing our guests with a memorable experience every day.*

**Let the flavors of the market reach your table!**



## ELŐÉTELEK / STARTERS

---

- Friss sajt, zöldfűszersaláta, retek** 5 500 Ft  
*Fresh cheese, herb salad, radish*  
(7)
- Serpenyőben sült kacsamáj, almák, kacsatepertős briós** 6 900 Ft  
*Pan-seared duck liver, apples, brioche with duck cracklings*  
(1, 3, 7)
- Angus marhatatár, velőscsont, kapri** 6 500 Ft  
*Angus beef tartare, marrow bone, capers*  
(1, 3, 7)



## LEVESEK / SOUPS

---

- Marhagulyás, kovászos kenyér** 5 300 Ft  
*Beef goulash, sourdough bread*  
(1)
- Burgonya leves, torma, füstölt zeller** 3 900 Ft  
*Potato soup, horseradish, smoked celery*  
(7)

A feltüntetett étel- és italfogyasztás áraihoz 12% szervizdíjat számítunk fel!  
A 12% service charge will be added to our food and beverage prices!



## FŐÉTELEK / MAIN COURSES

---

<b>Sült kecskesajt, saláták, harissa</b> <i>Goat cheese, baked, salads, harissa</i> (7)	4 900 Ft
<b>Fogasfilé, burgonya, kapribogyó</b> <i>Pike-perch, potatoes, capers</i> (4, 7)	7 200 Ft
<b>Császárhús, káposzta, újhagyma, gyömbér</b> <i>Pork belly, cabbage, spring onion, ginger</i> (7)	6 600 Ft
<b>Rántott borjúláb, petrezselymes burgonya, remoulad, saláta</b> <i>Breaded veal shank, parsley potatoes, remoulade, salad</i> (1, 3, 7)	6 500 Ft
<b>Paprikás csirke, tojásos galuska, uborka saláta</b> <i>Chicken paprikash, egg noodles, cucumber salad</i> (1, 3, 7)	6 900 Ft
<b>Marhapofa, sült zöldségek, szalvétagombóc</b> <i>Beef cheek, roasted vegetables, bread dumplings</i> (1, 3, 7)	6 900 Ft
<b>Kacsamell, diós nudli, cékla, meggy</b> <i>Duck breast, walnut noodles, beetroot, sour cherry</i> (1, 3, 5, 6, 7, 8)	6 900 Ft
<b>Rántott bárány, karalábé, zöldborsó, tárkony</b> <i>Breaded lamb, kohlrabi, green peas, tarragon</i> (1, 3, 7)	9 800 Ft



## DESSZERTEK / DESSERTS

---

- Darázsfészek, vaníliásodó, tokaji aszú, arany mazsola** 3 300 Ft  
*Wasp nest cake, vanilla custard, Tokaji aszú dessert wine, golden raisins*  
(1, 3, 7, 8)
- Somlói galuska** 3 300 Ft  
*Hungarian Trifle*  
(1, 3, 7, 8)
- Sajtválogatás, magvak, aszalt gyümölcsök** 4 900 Ft  
*Cheese selection, nuts, dried fruits*  
(1, 5, 7, 8)



## SALÁTÁK, SAVANYÚSÁGOK / SALADS, PICKLES

---

- Tejfölös uborka saláta** 1 500 Ft  
*Cucumber Salad, Sour Cream*  
(7)
- Leveles saláta, fehér balsamecet** 1 800 Ft  
*Leaf Salad, White Balsamic Vinegar*
- Csalamádé** 1 500 Ft  
*Mixed pickled vegetable salad*

A feltüntetett étel- és italfogyasztás áraihoz 12% szervizdíjat számítunk fel!  
A 12% service charge will be added to our food and beverage prices!



# MARKET 1897

kitchen & wine

by **BORBÍRÓSÁG**

---

1. Glutén / Gluten
2. Rákfélék / Crustaceans
3. Tojás / Eggs
4. Hal / Fish
5. Földimogyoró / Peanuts
6. Szójabab / Soybeans
7. Tej, tejtermék / Milk, Dairy
8. Diófélék

**A feltüntetett étel- és italfogyasztás áraihoz  
12% szervizdíjat számítunk fel!**

**A 12% service charge will be added to our  
food and beverage prices!**



# ITALLAP

**MARKET 1897**

kitchen & wine

by **BORBÍRÓSÁG**



## GOOSEBUMPS SPECIALITY KÁVÉK COFFEES

---

Ristretto	990 Ft
Espresso	990 Ft
Americano	990 Ft
Espresso Macchiato	1190 Ft
Cappucino	1390 Ft
Latte Macchiato	1390 Ft
Doppio	1590 Ft

## HÁZI LIMONÁDÉK HOMEMADE LEMONADES (4 DL)

---

Klasszikus <i>Classic</i>	1990 Ft
Cukormentes epres-bazsalikomos <i>Sugar free strawberry-basil</i>	1990 Ft
Málnás-mentás <i>Raspberry-mint</i>	1990 Ft
Bodzás-uborkás <i>Elderflower-cucumber</i>	1990 Ft
Zöldalmás-tárkonyos <i>Green apple-tarragon</i>	1990 Ft

A feltüntetett étel- és italfogyasztás áraihoz 12% szervizdíjat számítunk fel!  
A 12% service charge will be added to our food and beverage prices!



## ÜDÍTŐK / SOFT DRINKS

---

<b>Házi Kombucha (0,2 l)</b> <i>Homemade Kombucha</i>	<b>1 190 Ft</b>
<b>Prémium szűrt víz (0,35 l)</b> <i>Premium filtered water</i>	<b>790 Ft</b>
<b>Prémium szűrt víz (0,7 l)</b> <i>Premium filtered water</i>	<b>1 090 Ft</b>
<b>San Pellegrino/Acqua Panna (0,75 l)</b>	<b>890 Ft</b>
<b>Coca-Cola termékek</b> <i>Coca-Cola products</i>	<b>890 Ft</b>
<b>Dér Juice (0,33 l)</b>	<b>1 590 Ft</b>

## TEÁK ÉS FORRÓ ITALOK TEAS & HOT DRINKS

---

<b>Althaus Tea válogatás</b> <i>Althaus Tea selection</i> (Earl Gray, Lung Bai Cha, Sencha, Kamilla, Citrom menta, Vörös bogyós gyümölcsök / Earl Gray, Lung Bai Cha, Sencha, Camomille, Lemon Mint, Redberries)	<b>990 Ft</b>
<b>Forró csoki</b> <i>Hot chocolate</i>	<b>990 Ft</b>

A feltüntetett étel- és italfogyasztás áraihoz 12% szervizdíjat számítunk fel!  
A 12% service charge will be added to our food and beverage prices!



## CSAPOLT SÖRÖK / DRAFT BEERS

---

**Csapolt Soproni Ászok (0,4 l)** 1790 Ft  
*Draft Soproni Ászok*

## ÜVEGES SÖRÖK / BOTTLED BEERS

---

**Pannonhalmi Blonde (0,33 l)** 1990 Ft

**Pannonhalmi Meggy Ale (0,33 l)** 1990 Ft  
*Sour Cherry Ale*

**Heineken 0.0 (0,33 l)** 1390 Ft

## GIN & TONIC

---

**Alkoholmentes G&T** 2490 Ft  
*Alcohol free G&T*

**Tanqueray G&T** 3 890 Ft

**La Su Mango G&T** 4 390 Ft

**Historia Pink G&T** 4 690 Ft

**Ki No Bi Kyoto G&T** 5 390 Ft

**Adamus Dry G&T** 5 690 Ft

A feltüntetett étel- és italfogyasztás áraihoz 12% szervizdíjat számítunk fel!  
A 12% service charge will be added to our food and beverage prices!



## TEQUILA (4 cl)

---

<b>Don Ramón Silver</b>	<b>2 790 Ft</b>
<b>Don Ramón Reposado</b>	<b>3 890 Ft</b>

## RUM (4 cl)

---

<b>Appleton 12y</b>	<b>3 690 Ft</b>
<b>Blue Mauritius Gold</b>	<b>4 290 Ft</b>
<b>La Hechicera No2 Banan</b>	<b>4 790 Ft</b>
<b>Cihuatán Xaman XO</b>	<b>6 590 Ft</b>

## LIQUEUR/VERMOUTH (4 cl)

---

<b>Unicum</b>	<b>1 890 Ft</b>
<b>Bailey's</b>	<b>1 890 Ft</b>

A feltüntetett étel- és italfogyasztás áraihoz 12% szervízdíjat számítunk fel!  
A 12% service charge will be added to our food and beverage prices!



## VODKA (4 cl)

---

<b>Koskenkorva</b>	<b>1 990 Ft</b>
<b>Cyrstal Head</b>	<b>3 290 Ft</b>
<b>Haku</b>	<b>4 190 Ft</b>
<b>Beluga Noble Transatlantic</b>	<b>4 490 Ft</b>

## KORTÉLOR / COCKTAILS

---

<b>Aperol Spritz</b> <i>aperol, prosecco, szóda, narancs</i> <i>aperol, prosecco, sparkling water, orange</i>	<b>3 890 Ft</b>
<b>Limoncello Spritz</b> <i>limoncello, prosecco, szóda, citrom</i> <i>limoncello, prosecco, sparkling water, lemon</i>	<b>3 890 Ft</b>
<b>Negroni</b> <i>Tanqueray gin, vörös vermut, Campari</i> <i>Tanqueray gin, red vermouth, campari</i>	<b>3 890 Ft</b>
<b>Mojito</b> <i>fehér rum, szóda, menta, lime</i> <i>white rum, sparkling water, mint, lime</i>	<b>3 890 Ft</b>
<b>Martini</b> <i>gin vagy vodka, fehér vermut, citromhéj</i> <i>gin or vodka, white vermouth, lemon twist</i>	<b>3 890 Ft</b>
<b>Mango Sour</b> <i>Ciroc mangó, mangópüré, tojásfehérje</i> <i>Ciroc mango, mango puree, eggwhite</i>	<b>3 890 Ft</b>

A feltüntetett étel- és italfogyasztás áraihoz 12% szervizdíjat számítunk fel!  
A 12% service charge will be added to our food and beverage prices!



## ALKOHOLMENTES KORTÉLOK ALCOHOL FREE COCKTAILS

---

<b>Alkoholmentes Aperol Spritz</b> <b>Alcohol free Aperol Spritz</b> <i>Sober spirits bitter, alkoholmentes prosecco, szóda</i> <i>Sober spirits bitter, alcoholfree prosecco, sparkling water</i>	2 490 Ft
<b>Körte–alma–tárkony Mocktail</b> <b>Pear–Apple–Tarragon Mocktail</b> <i>körtepüré, zöldalma, tárkony</i> <i>pear puree, green apple, tarragon</i>	2 490 Ft
<b>Market 1897</b> <i>házi készítésű hibiszkusztea, tonik</i> <i>homemade hibiscus tea, tonic water</i>	2 490 Ft

## LUNCZER PÁLINKA (4 cl)

---

<b>Meggy–Málna</b> <b>Cherry–Raspberry</b>	2 690 Ft
<b>Birs</b> <b>Quince</b>	2 690 Ft
<b>Kajszibarack</b> <b>Apricot</b>	2 690 Ft
<b>Vilmoskörte</b> <b>Williams Pearl</b>	2 690 Ft
<b>Irsai Olivér</b>	2 690 Ft

A feltüntetett étel- és italfogyasztás áraihoz 12% szervizdíjat számítunk fel!  
A 12% service charge will be added to our food and beverage prices!



## COGNAC (4 cl)

---

<b>Ferrand 10 Générations</b>	<b>3 890 Ft</b>
<b>Hennessy VSOP</b>	<b>4 290 Ft</b>
<b>Remy Martin 1738 Accord Royal</b>	<b>5 690 Ft</b>

## WHISKEY (4 cl)

---

<b>Scotch Blended Hankey Bannister Heritage Blend</b>	<b>2 390 Ft</b>
<b>Scotch Single Malt Ardbeg Corryvreckan</b>	<b>2 390 Ft</b>
<b>Lagavulin 16y</b>	<b>9 490 Ft</b>
<b>Irish Teeling Small Batch</b>	<b>2 390 Ft</b>
<b>Bourbon Smooth Amber Old Scout</b>	<b>3 690 Ft</b>
<b>Knob Cereek Bourbon 9</b>	<b>3 890 Ft</b>
<b>Canada Pike Creek 42</b>	<b>4 490 Ft</b>
<b>Japan Hibiki Japanese Harmony</b>	<b>6 790 Ft</b>

A feltüntetett étel- és italfogyasztás áraihoz 12% szervízdíjat számítunk fel!  
A 12% service charge will be added to our food and beverage prices!



# BORLAP

**MARKET 1897**

kitchen & wine

by **BORBÍRÓSÁG**



# SAJÁT BORÁSZATAINK OUR OWN VINEYARDS

## DUBICZ BORÁSZAT

Dubicz boraink otthona a Mátra: vulkanikus talaj és egyedi mikroklíma adja karakterüket. A Dubicz bor a természet, az ember és az idő találkozása.

Dubicz wines are rooted in the Mátra region, where volcanic soil and a unique microclimate shape their character. Dubicz wine is the meeting of nature, man, and time.

### PEZSGŐ, HABZÓ BOR / SPARKLING WINES

0,1L

PALACK / BOTTLE

Zsizi 2025

1 990 Ft

9 900 Ft

Zsizi Rosé 2025

9 900 Ft

### MÁTRA SOROZAT / SERIES

Irsai Olivér 2025

1 990 Ft

9 990 Ft

Olaszrizling 2025

1 990 Ft

9 990 Ft

Chardonnay 2024

1 990 Ft

9 990 Ft

Kékfrankos Rosé 2025

1 990 Ft

9 990 Ft

### PREMIUM SOROZAT / SERIES

Sauvignon Blanc 2024

2 500 Ft

12 900 Ft

Chardonnay Barrique 2024

13 900 Ft

Tramini, édes 2025

2 790 Ft

13 900 Ft

### SÁRHEGY PREMIUM SOROZAT / SERIES

Olaszrizling Barrique 2023

14 900 Ft

Fríz Hárslevelű 2024

14 900 Ft

Kékfrankos Barrique 2023

14 900 Ft



## BODRI BORÁSZAT

Szekszárd borai mélységet és karaktert hordoznak, a löszös talaj és a napfényes dombok erejével. A Bodri bor az időtlen elegancia és a közös pillanatok bora.

The wines of Szekszárd carry depth and character, shaped by loess soils and sunlit hills. Bodri wines embody timeless elegance and shared moments.

### BODRIKUTYA SOROZAT / SERIES

	0,1L	PALACK / BOTTLE
Bodrikutya Fehér 2025	1 990 Ft	9 900 Ft
Bodrikutya Vörös 2024	2 500 Ft	12 900 Ft

### VIRÁGOS SOROZAT / SERIES

Sauvignon Blanc 2025	1 990 Ft	9 990 Ft
Chardonnay „Sári” 2025	1 990 Ft	9 990 Ft
Tramini „Zsófi” 2025	1 990 Ft	9 990 Ft
Rosé „Rozi” 2025	1 990 Ft	9 990 Ft
Cabernet Franc „Franci” 2024	2 500 Ft	12 900 Ft

### NEMZETKÖZI SOROZAT / SERIES

Merlot „MER” 2023	2 990 Ft	14 900 Ft
Cabernet Sauvignon „CAB” 2023	2 990 Ft	14 900 Ft
Syrah „SYR” 2023	2 990 Ft	14 900 Ft
Malbec „MAL” 2024	2 990 Ft	14 900 Ft

### DŰLŐ SOROZAT / SERIES

Olaszrizling 2023		14 900 Ft
Bikavér 2021	3190 Ft	15 900 Ft

### GUROVICA SOROZAT / SERIES

Gold Optimus 2017		29 900 Ft
D.Gy. 2017		79 900 Ft
President 2017		79 900 Ft
No. 1. 2017		79 900 Ft



## BOROK / WINES

### MAGYAR FEHÉRBOROK

#### HUNGARIAN WHITE WINES

	0,15 L	PALACK / BOTTLE
<b>Pannonhalmi Főapátság Tricollis Fehér 2024</b> <i>Pannonhalma</i>	2 790 Ft	13 900 Ft
<b>Szentesi Érintés White 2024</b> <i>Etyek-Buda</i>	2 790 Ft	13 900 Ft
<b>Gizella Furmint-Hárslevelű 2023</b> <i>Tokaj</i>	2 790 Ft	13 900 Ft
<b>Konyári Loliense Fehér 2024</b> <i>Balatonlelle</i>	2 790 Ft	13 900 Ft
<b>Laposa Apukám Világa, Badacsony 2023</b> <i>Malborough</i>	3 990 Ft	19 900 Ft
<b>Kreinbacher Somlói Juhfark Selection 2022</b> <i>Somló</i>	4 990 Ft	24 900 Ft
<b>Kovács Nimród Battonage Chardonnay 2023</b> <i>Eger</i>		24 900 Ft
<b>Szepsy Furmint 2023</b> <i>Tokaj</i>		34 900 Ft

### NEMZETKÖZI FEHÉRBOROK

#### INTERNATIONAL WHITE WINES

<b>Aroa Laia Blanco 2023</b> <i>Spanyolország, Navarra</i>		15 900 Ft
<b>Planeta Allemanda Sicilia Noto D.O.C. 2022</b> <i>Olaszország, Szicília</i>		21 900 Ft
<b>Two Rivers Convergence Sauvignon Blanc 2024</b> <i>Új-Zéland, Malborough</i>	4 390 Ft	21 900 Ft
<b>Alzinger Riesling Smaragd Loibenberg 2024</b> <i>Ausztria, Wachau</i>		35 900 Ft
<b>Defaix Chablis Premier Cru Vaillon 2021</b> <i>Franciaország, Chablis</i>		36 900 Ft

A feltüntetett étel- és italfogyasztás áraihoz 12% szervizdíjat számítunk fel!  
A 12% service charge will be added to our food and beverage prices!



## BOROK / WINES

### MAGYAR VÖRÖSBOROK HUNGARIAN RED WINES

	0,15 L	PALACK / BOTTLE
Válibor Pinot Noir 2023 <i>Etyek-Buda</i>	3 190 Ft	15 900 Ft
Vida Péter Hidaspetre Kékfrankos 2021 <i>Szekszárd</i>	3 190 Ft	19 900 Ft
Steigler Premium Syrah 2023 <i>Sopron</i>		24 900 Ft
Sauska Cuveé 7 2021 <i>Villány</i>	5 390 Ft	26 900 Ft
Szentesi Fekete Muskotálya 2024 <i>Egyek-Buda</i>		32 900 Ft
St. Andrea Merengő 2022 <i>Eger</i>	6 590 Ft	32 900 Ft
2 HA Tabunello MAGNUM 2021 <i>Badacsony</i>		44 900 Ft

### NEMZETKÖZI VÖRÖSBOROK INTERNATIONAL RED WINE

Aroa Le Naturel 2023 <i>Spanyolország, Navarra</i>	3 590 Ft	17 900 Ft
Tinazzi Prunè Primitivo Salento 2024 <i>Olaszország, Puglia</i>	4 990 Ft	24 900 Ft
Escorihuela Gascon 1884 Malbec 2022 <i>Argentína, Mendoza</i>	4 990 Ft	24 900 Ft
Avignonesi Rosso di Montepulciano 2021 <i>Olaszország, Toszkána</i>		28 900 Ft
Produttori del Barbaresco Barbaresco 2020 <i>Olaszország, Piemont</i>		37 900 Ft
Longview LV Shiraz Cabernet 2022 <i>Asztrália, Adelaide Hills</i>		37 900 Ft
Chateau d'Issan Blason d'Issan 2019 <i>Franciaország, Bordeaux</i>		45 900 Ft
Château Montrose La Dame De Montrose 2015 <i>Franciaország, Bordeaux</i>		61 900 Ft

A feltüntetett étel- és italfogyasztás áraihoz 12% szervizdíjat számítunk fel!  
A 12% service charge will be added to our food and beverage prices!



## ROSÉ SILLER BOROK / ROSE WINES

	0,15 L	PALACK / BOTTLE
Etyeki Kúria Rosé 2025 <i>Eger</i>	1 990 Ft	9 900 Ft
Heimann Piros Siller 2025 <i>Szekszárd</i>	1 990 Ft	9 900 Ft
Chateau D'Esclans Whispering Angel 2024 <i>Franciaország, Provence</i>		21 900 Ft

## DESSZERT BOROK / DESSERT WINES

Gizella Szamorodni 2020 <i>Tokaj</i>	4 150 Ft	26 900 Ft
Gróf Degenfeld 5 puttonyos Aszú 2017 <i>Tokaj</i>	6 900 Ft	35 000 Ft
Graham's The Tawny <i>Portugália, Douro</i>	6 900 Ft	33 900 Ft

## PEZSGŐK / SPARKILING WINES

	0,15 L	PALACK / BOTTLE
Sorelle Bronca Prosecco L'Est DOCG Brut <i>Olaszország, Veneto</i>	3 750 Ft	18 600 Ft
Kreinbacher Prestige Brut <i>Somló</i>	4 320 Ft	21 590 Ft
Conte Vistarino Pinot Nero '1865' DOCG 2016 <i>Olaszország, Lombardia</i>		25 900 Ft
Torelló Cava Brut Reserva Special Edition 2022 <i>Spanyolország, Penedés</i>		26 900 Ft
Ca' del Bosco Cuvée Prestige Franciacorta DOCG 47th Edition Extra Brut <i>Champagne</i>		33 900 Ft
Veuve Clicquot Brut <i>Franciaország, Champagne</i>		33 900 Ft
Pol Roger Brut Réserve 2018 <i>Franciaország, Champagne</i>		44 900 Ft
Philipponnat Blanc de Noirs Extra Brut <i>Franciaország, Champagne</i>		68 900 Ft

A feltüntetett étel- és ital fogyasztás áraihoz 12% szervizdíjat számítunk fel!  
A 12% service charge will be added to our food and beverage prices!