

„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



Bodrog Borműhely Halas Furmint- Tokaj (1,5 dl)

MARHA CONSOMMÉ HÁTSZÍNNEEL



POLIP BELUGA LENCSEVEL ÉS BISQUE-VEL



Válibor Rajnai Rizling- Badacsony (0,75 dl)

SZARVAS SZILVÁVAL ÉS CSICSÓKÁVAL



HalászbástyaXLajvér Finesse cuvée- Szálka (1,5 dl)

CSOKOLÁDÉ SZEDERREL ÉS VARGÁNYÁVAL



Grál Borház Maestro – Gyönk (1 dl)

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

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 €	

KACSAMÁJ HAGYMÁVAL ÉS BIRSALMÁVAL

Szászi birtok Szent György Hegyi Olaszrizling- Badacsony (1,5 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 » 

37800 Ft • 108.0 €

menü ára

28000 Ft • 80.0 €

alkoholmentes italpárosítással

35000 Ft • 100.0 €

KECSKESAJT KARFIOLLAL ÉS FÜGEOLAJJAL



Figula Pincészet Zenit&More- Balatonfüred (1,5 dl)

RÉPA TURBOLYÁVAL ÉS GRÁNÁTALMÁVAL



SÜTŐTÖKÖS-GOMBÁS RAVIOLI
KARAMELLIZÁLT TÖKMAGGAL



Tüske Kadarka- Szekszárd (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 €

AKÖVETKEZŐTÉTELEKBŐL 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

SÜTŐTÖKÖS-GOMBÁSRÁVIOLI
KARAMELLIZÁLT TÖKMAGGAL



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



ANGUS STEAK SZARVASGOMBÁVAL
ÉS ZELLERREL

+ 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 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 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

2025.10.15

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 • 95.0 €

with non-alcoholic drink pairing

43750 Ft • 125.0 €

SWORDFISH WITH SEAWEED AND CORIANDER



Bodrog Borműhely Halas Furmint- Tokaj (1,5 dl)

BEEF CONSOMMÉ WITH BEEF SIRLOIN



OCTOPUS WITH BELUGA LENTILS AND BISQUE



Válibor Rajnai Rizling- Badacsony (0,75 dl)

VENISON WITH PLUM AND
JERUSALEM ARTICHOKE



HalászbástyaXLajvér Finesse cuvée- Szálka (1,5 dl)

CHOCOLATE WITH BLACKBERRY AND PORCINI MUSHROOM



Grál Borház Maestro – Gyönk (1 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 €	

DUCKLIVER WITH ONION AND QUINCE

Szászi birtok Szent György Hegyi Olaszrizling- Badacsony (1,5 dl)

FISH SOUP WITH PRAWN AND SHITAKE MUSHROOM



ANGUS SHORT RIB WITH CABBAGE AND POTATO DUMPLINGS



Halászbástya Robust Cuvée – Szálka (1,5 dl)

PLUM DUMPLING



Halászbástya Aszú – Tokaj (0,5 dl)

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

VEGETARIAN MENU

<i>menu price with wines » </i>	<i>menu price</i>
37800 Ft • 108.0 €	28000 Ft • 80.0 €
<i>with non-alcoholic drink pairing</i> 35000 Ft • 100.0 €	

GOAT CHEESE WITH CAULIFLOWER AND FIG LEAF OIL



Figula Pincészet Zenit&More- Balatonfüred (1,5 dl)

CARROT WITH CHERVIL AND POMEGRANATE



BUTTERNUT SQUASH-MUSHROOM RAVIOLI
WITH CARAMELIZED PUMPKIN SEED



Tüske Kadarka- Szekszárd (1,5 dl)

QUINCE WITH BRIOCHE AND HORSEDRADISH



Sauska Brut – Budafok (1dl)

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

— MENU —

MINIMUM 3 COURSES NEED TO BE ORDERED PER PERSON

3 *course*

24500 Ft 70.0 €

4 *course*

28000 Ft 80.0 €

5 *course*

32550 Ft 93.0 €

FREELY SELECTED FROM THE FOLLOWING ITEMS

STARTERS

GOAT CHEESE WITH CAULIFLOWER
AND FIG LEAF OIL



SWORDFISH WITH SEAWEED AND CORIANDER



BEEF TARTARE WITH SMOKED EGG
AND PICKLED MUSTARD SEED



DUCKLIVER WITH ONION AND QUINCE

+ 1050 Ft + 3,0 €

SOUPS

FISH SOUP WITH PRAWN
AND SHITAKE MUSHROOM



BEEF CONSOMMÉ
WITH BEEF SIRLOIN



CARROT WITH CHERVIL
AND POMEGRANATE



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

MAIN COURSES

BUTTERNUTSQUASH-MUSHROOMRAVIOLI
WITH CARAMELIZED PUMPKIN SEED



CATCH OF THE DAY WITH TOMATO AND POLENTA



OCTOPUS WITH BELUGA LENTILS AND BISQUE



DUCK BREAST WITH BEETROOT AND PEANUT



LAMB WITH PAPRIKA AND EWE'S CHEESE



ANGUS SHORT RIB WITH
CABBAGE AND POTATO
DUMPLINGS



VENISON WITH PLUM AND
JERUSALEM ARTICHOKE



ANGUS STEAK WITH
TRUFFLE AND CELERY

+ 1750 Ft + 5,0 €



DESSERTS

PLUM DUMPLING



QUINCE WITH BRIOCHE AND HORSEDRADISH



CHOCOLATE WITH BLACKBERRY AND PORCINI MUSHROOM



SORBET SELECTION

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 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 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

2025.10.15

WWW.HALASZBASTYA.EU

