



RESTAURANT

**REGIONAL CUISINE
FOR COSMOPOLITANS**

Jó, hogy itt vagy! Már nagyon vártunk. Nem tudtuk, honnan jössz majd, azt sem, hogy kivel érkezel, hogy frissen vagy fáradtan jössz-e, farkaséhesen, vagy csak pár könnyű falatra vágyva. A lényeg, hogy végre itt vagy. Hosszú ideje készülünk a fogadásodra. Most hadd köszöntsünk vízzel és kenyérrrel!

Víz és kenyér. Nincs ebben semmi különleges. Illetve dehogynem. Hiszen ez a saját kenyérünk és a mi vizünk. A mi finom házi kenyérünk. Mindennap frissen sütjük különleges lisztkeverékünkéből, a saját receptünk és a több ezeréves pannóniai hagyományok szerint. **Lelke a kovász,** ami a kezünkben született szőlőmagból és szőlőhéjból. Hétről hétre, hónapról hónapra ápoljuk, gondozzuk. Az élet varázslata, a saját kovászuk. A szívünkhöz nőtt, mint egy családtag, fontos, mint a kéz, ami a cipóinkat gyúrja. Friss, házi vajunk. Kenyerünk mellé, ahogy illik, egy kis vajat is kínálunk – finom tejszínből magunk készítjük és csak egy kis sóval ízesítjük. **A tiszta, friss vizünk.** Gondosan tisztított és szűrt, magunk palackozzuk. Egyszerű, frissítő, éltető. Szeretettel adjuk.

Amíg hűs vizünket kortyolod és friss kenyérünkből harapsz hozzá, valóban megérkezel közénk. Kint hagyhatod a nap sok-sok eseményét, a zavaró gondolatokat. A foszlós kenyér szépen megógyaz a **történelmi régiók ízei** ihlette, mégis csodálatosan mai fogásainknak, aztán még egy korty friss víz, és átadhatod magad valami újnak.

Kezdhethetjük?

Welcome, neighbors. Welcome, travelers. **Welcome one and all!** We have been busy preparing and looking forward to your visit. While we did not know who you are, where you're from, or what you would be craving when you got here, what matters most is that you have arrived. Allow us to refresh you with cool water and let us break bread.

Bread and water. The simple sustenance of life, but truly so much more than that, because we prepared it just for you, our guests. Our delicious homemade bread is baked fresh daily from a unique flour mixture, our own recipe based on Pannonian tradition dating back thousands of years. **Its soul is the yeast**, born in our hands from grape seeds and grape skin. Week to week, month to month, we care for our own yeast, the magic of life. We feel a special bond to it, it has become part of the family, just as important as the hand that kneads our bread. To complement our bread, we offer fresh, homemade butter. We make it ourselves from fresh cream and all we add is a touch of salt. **Our fresh, pure water** is the essence of life. Carefully cleaned and filtered, we bottle it ourselves. Simple, refreshing, invigorating, and most importantly, served with love.

So, breathe, listen to the music, sip the cool water, and enjoy a crust of our freshly baked bread. You are now our guest on this culinary journey. You may leave the chaos of the day and the rest of the world outside. The sourdough bread lays the foundation for the flavors yet to come, inspired by historic regions surrounding us. Savor each flavor, then cleanse the palate with a sip of fresh water, ready to experience something new.

Shall we begin?

PRELUDE

Előételek / Appetizers

SÜTŐTÖK - CARPACCIO / PUMPKIN CARPACCIO

szőlőchutney-val és tökmagkrémrel /
with grape chutney and pumpkin seed emulsion

2 500,-   

Suggested wine pairing:

‡ Laposa Rizling² 2018

Badacsony, Magyarország / Hungary 0,15l / 2 400,-

FÜSTÖS KACSAMELL / SMOKY DUCK BREAST

hízott kacsamájjal, narancshéjjal és quinoamorzsával /
with duck foie gras, orange peel and quinoa crumble

3 300,-


Suggested wine pairing:

‡ Oremus Édes Szamorodni 2014

Tokaj, Magyarország / Hungary 0,08l / 2 000,-

SZARVASTATÁR / VENISON TARTARE

bébicéklával, fürjtojással és szederrel /
with baby beetroot, quail egg and blackberry

4 100,- 


Suggested wine pairing:

‡ Gere Fekete Járdovány 2017

Villány, Magyarország / Hungary 0,15l / 3 700,-

FÜSTÖLT PISZTRÁNG / SMOKED TROUT

édeskömény-salátával, zöld almával és napraforgóval /
with fennel salad, green apple and sunflower seed

3 800,- 

Suggested wine pairing:

‡ Gervai Sauvignon Blanc 2018



Etyek, Magyarország / Hungary 0,15l / 2 800,-

SYMPHONY

Levesek / Soups

GOMBA VELOUTÉ / MUSHROOM VELOUTE

töltött póréhagymával és marinált gombákkal /
with stuffed leek and marinated mushrooms

2 200,-  


Suggested wine pairing:

! Szepsy István Furmint 2017

Tokaj, Magyarország / Hungary 0,15l / 4 200,-

TÁPLALEVES / OLD FASHIONED CONSOMMÉ

konfitált tojássárgájával, hússal, zöldségeivel és „velős pirítóssal” /
with egg yolk confit, meat, vegetables and „bone marrow on bread crisp”

2 800,- 

Suggested wine pairing:

! Gál Tibor Pinot Noir 2018

Eger, Magyarország / Hungary 0,15l / 2 200,-



RESTAURANT


REGIONAL CUISINE
FOR COSMOPOLITANS

CONCERTO

Főételek / Main Courses

BÁRÁNYGERINC / LAMB SADDLE

mangalicasonkában, paszternákpürével és beluga lencsével /
in mangalica ham with parsnip purée and beluga lentils


5 500,- 

Suggested wine pairing:

† Thümmerer Cabernet Sauvignon 2015
Eger, Magyarország / Hungary 0,15l / 2 600,-

WHISKY-S VADDISZNÓRAGU / WILDBOAR STEW WITH WHISKY

savanyított szilvával és dödöllével /
marinated plums and potato dumplings


6 500,- 

Suggested wine pairing:

† Késa Paripa 2016
Balatonboglár, Magyarország / Hungary 0,15l / 3 400,-

BÉLSZÍN ROSSINI MÓDRA / TENDERLOIN „ROSSINI”

pirított gombákkal és szarvasgombás szafttal /
with seared mushrooms and truffle jus


12 000,- 

Suggested wine pairing:

† Konyári Loliense Cuvée 2016
Balatonboglár, Magyarország / Hungary 0,15l / 3 500,-

LIBA POT ROAST / GOOSE POT ROAST



sült répákkal és bébicsiperkével
with roasted carrots and baby champignons

4 500,- 

Suggested wine pairing:

† Bussay Csókaszőlő 2017
Zala, Magyarország / Hungary 0,15l / 3 300,-

ARANYDURBINCSFILÉ / DORADO
sült karfiollal és törökmogyoróval /
with baked cauliflower and hazelnuts

6 900,-  

Suggested wine pairing:

† *Etyeki Kúria Chardonnay 2017*
Etyek, Magyarország / Hungary 0,15l / 2 100,-

VEGÁN DISZNÓTOROS / VEGAN BANGERS
hagymás törtburgonyával, lilakáposztával és mustárral /
with onion smashed potatoes, red cabbages and mustard

3 800,-   

Suggested wine pairing:

† *Heimann Kadarka 2018*
Szekszárd, Magyarország / Hungary 0,15l / 2 400,-



RESTAURANT

**REGIONAL CUISINE
FOR COSMOPOLITANS**

ENCORE

Desszertek / Desserts

GESZTENYEPÜRÉ (AKKOR ÉS MOST) / CHESTNUT PURÉE DESSERT (THEN AND NOW)

1 900,- (☎)

Suggested wine pairing:

‡ Osborne Pedro Ximenez Sweet Sherry
Spanyolország / Spain 0,08l / 2 900,-

TÚRÓGOMBÓC KARAMELLEL / COTTAGE CHEESE DUMPLINGS WITH CAMEL

1 900,- (☎)

Suggested wine pairing:

‡ Demeter Zoltán Late Harvest 2017
Tokaj, Magyarország / Hungary 0,08l / 2 200,-

ÉGETETT MÉZTORTA ZÖLD ALMÁVAL / BURNT HONEY CAKE WITH GREEN APPLE

1 900,- (☎)

Suggested wine pairing:


‡ Gróf Degenfeld 5 Puttonyos Aszú 2016
Tokaj, Magyarország / Hungary 0,08l / 5 900,-


SAJTVÁLOGATÁS / CHEESE SELECTION


2 500,- (☎)

Suggested wine pairing:

‡ Lajvér Merlot 2016
Szekszárd, Magyarország / Hungary 0,15l / 2 000,-

 gluténmentes / gluten free

 laktózmentes / lactose free

 vegetáriánus / vegetarian

 vegán / vegan

LISZT RESTAURANT

IK Hotels Kft.

Chef: Ferenc Jóvér / Pastry Chef: Zsuzsanna Karádi

Assistant F&B Director: Csaba Pálfi

F&B Manager: Péter Vörös

Restaurant Manager: Ádám Kamarás

Budapest H-1051, Hercegprímás utca 5. / +36 20 438 8824
lisztrestaurant.hu

Asztalfoglalás / Table reservation:
book@lisztrestaurant.hu

Áraink HUF-ban értendők. Áraink az ÁFA-t és a 15% szervízdíjat tartalmazzák. /
Our prices are in HUF. VAT and 15% service charge is included.

Esetleges ételérzékenységet kérjük jelezze kollégánknak. /
Should you have any special dietary requirements,
please contact a member of staff.



RESTAURANT

REGIONAL CUISINE
FOR COSMOPOLITANS