



RESTAURANT

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 kenyерünk és a mi vizünk. A mi finom házi kenyерünk. Mindennap frissen sütjük különleges lisztkeverékünkéből, a saját receptünk és a több ezeréves pannóniai hagyományok szerint. **Leke a kovász,** ami a kezünkben született szőlőmagból és szőlőhéjból. Hétről hétre, hónapról hónapra ápoljuk, gondozzuk. Az élet varázslata, a saját kovászunk. A szívünkhöz nőtt, mint egy családtag, fontos, mint a kéz, ami a cipóinkat gyúrja. Friss, házi vajunk. Kenyerünk mellé, ahogy illik, egy kis vaját 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 kenyérből harapsz hozzá, valóban megérkezel közénk. Kint hagyhatod a nap sok-sok eseményét, a zavaró gondolatokat. A foszlós kenyér szépen megágyaz 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

ROPOGÓS HERINGFILÉ

lilaburgonya-salátával, marinált lillahagymával és mustármaggal

CRISPY HERRING FILLET

with purple potato salad, marinated red onion and mustard seeds

3 200,-

‡ *Sauska Rosé Extra Brut*

Tokaj, Magyarország / Hungary 0,12l / 2 600,-

KACSAMÁJKRÉM

gránátalmás rebarbarapürével, házi kacsamellsonkával és kaláccsal

DUCKLIVER MOUSSE

with pomegranate-rhubarb purée, duck ham and brioche

3 800,-

‡ *Gróf Degenfeld 5 puttonyos Aszú 2016*




Tokaj, Magyarország / Hungary 0,08l / 5 900,-

PIRÍTOTT ÖRDÖGSZEKÉRGOMBA

zöldborsópürével, mentagéllel és savanyított gombával

VEGAN SCALLOPS

King oyster mushroom confit with vegan bacon,
green pea purée and mint jelly

3 200,-   

‡ *Böjt Egri Csillag 2018*


Eger, Magyarország / Hungary 0,15l / 2 000,-

TANYASI TOJÁS

kerti zöldségekkel, rozskenyérmorzsával és hollandi mártással

FREE RANGE EGG

with garden vegetables, rye bread crumble and Hollandaise sauce

3 500,- 

‡ *Sauska Brut*

Tokaj, Magyarország / Hungary 0,12l / 2 400,-

MANGALICAPÁSTÉTOM

színes paradicsom-reteksalátával, tárkonyos krémmel és
csemegeuborkával

MANGALICA PÂTÉ

with heirloom tomato and radish salad, tarragon cream and pickles

3 800,-

‡ Heimann Kadarka 2018

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

SYMPHONY

TÁPLALEVES

konfitált tojássárgájával, húzával, zöldségeivel és „velős pirítóssal”

OLD FASHIONED CONSOMMÉ

with egg yolk confit, meat, vegetables and „bone marrow on bread crisp”

2 800,- (V)

‡ Bussay Csókaszőlő 2017

Zala, Magyarország / Hungary 0,15l / 3 300,-

KOVÁSZOS UBORKA-MANDULA LEVES

tejföllel és házilag füstölt pizstrággal

FERMENTED CUCUMBER-ALMOND SOUP

with sour cream and home smoked trout

2 800,-

‡ Laposá Rizling² 2018

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

CONCERTO

ZÖLDFŰSZERES BORJÚKARAJ

pirított kenyérpudinggal, sült répákkal és gyöngyhagymával

HERBED VEAL LOIN

with toasted bread pudding, roasted carrots and pearl onions

6 500,-

‡ Gere Fekete Járdovány 2016

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

BÁRÁNYSÜLT

vegyes gabonakásával és kecsketejkrémrel

LAMB ROAST

with mixed grain risotto and goat's milk cream

7 000,-

‡ Késa Paripa 2016

Balatonboglár, Magyarország / Hungary 0,15l / 3 400,-

MARHAPECSENYE

bélszínsonkával, karamellizált hagymakrémrel, kukoricapürével,
vörösboros szafttal és házi kukoricakenyérrel

BRAISED BEEF RIBS

with cured tenderloin, caramelized onion purée, sweet corn purée,
red wine jus and homemade cornbread

6 500,-

‡ Konyári Loliense Cuvée 2016


Balatonboglár, Magyarország / Hungary 0,15l / 3 500,-

GRILLEZETT TENGERI SÜLLŐ

burgonyahabbal, fekete olívával és paradicsommal

GRILLED SEABASS

with potato foam, black olives and tomatoes

7 000,- 

‡ Kreinbacher Rosé 2018

Somló, Magyarország / Hungary 0,15l / 1 800,-

AKASZTÓI PONTY

sütve és marinálva, házi abált szalonnával, sült zellerpürével és spárgával

CARP FROM AKASZTÓ

pan-fried and marinated with homemade lardo, roasted celeriac purée and asparagus

4 500,-

‡ *Gervai Sauvignon Blanc 2018*


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

GRILLCSIBE

tócsnival, zöldsalátával, sült fokhagymapürével és égetett póréhagymával

GRILLED BABY CHICKEN

with roesti potato, green salad, roasted garlic purée and burnt leeks

4 500,- 

‡ *Gál Tibor Pinot Noir 2018*



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

VAJTÖKFŐZELÉK

csicseriborsó-fasírttal, pirított tökmaggal és sült fokhagymaszírommal

CREAM OF SQUASH

with chickpea patty, toasted pumpkin seeds and garlic chips

3 500,-   

‡ *Etyeki Kúria Chardonnay 2017*

Etyek, Magyarország / Hungary 0,15l / 2 100,-

ENCORE

SAJT

házi zsendice sárgacéklás tarttal

CHEESE

homemade soft cheese with yellow beetroot tart

1 900,-

‡ *Lajvér Merlot 2016*


Szekszárd, Magyarország / Hungary 0,15l / 2 000,-

LÚDLÁBTORTA AKKOR ÉS MOST

csokoládévariációk meggyel

LÚDLÁB CAKE NOW AND THEN

chocolate textures with sour cherry

1 900,- 

‡ *Osborne Pedro Ximenez Sweet Sherry*

Spanyolország / Spain 0,08l / 2 900,-

EPER-MANDULAKRÉM

hajdinafagylalttal és quinoaropogóssal

STRAWBERRY-ALMOND CREMEAUX

with buckwheat ice cream and quinoa crisp

1 900,-

‡ *Oremus Édes Szamorodni 2014*

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

BARACKLEKVÁROS KENYÉR

akácvirággal és kenyérhéjfagylalttal




BREAD AND APRICOT JAM

with acacia flower and bread crust ice cream

1 900,-

‡ *Louis Roederer Brut Premier Champagne*

Franciaország / France 0,12l / 6 900,-

-  gluténmentes / gluten free
-  laktózmentes / lactose free
-  vegetáriánus / vegetarian

LISZT RESTAURANT

IK Hotels Kft.

Executive Chef: Gergely Kövér /
Executive Sous Chef: Ferenc Jóvér / Pastry Chef: Zsuzsanna Karádi

F&B Director: Tibor Baán / Assistant F&B Director: Olga Katona & Csaba Pálfi
F&B Manager: Zoltán Darabos

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.