



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 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 szőlőhéjből. 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, életető. 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 megágyaz a **történelmi régiók ízei** ihlette, mégis csodálatosan mai fogásainknak, aztán még egy korty friss víz, és átadhatod magad valami újnak.

**Kezdhetjük?**

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

## ROPOGÓS HERINGFILÉ / CRISPY HERRING FILLET

lilaburgonya-salátával, marinált lilahagymával és mustármaggal /  
with purple potato salad, marinated red onion and mustard seeds

3 200,-

### **Suggested wine pairing:**

‡ Sauska Rosé Extra Brut

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

## KACSAMÁJKRÉM / DUCKLIVER MOUSSE

gránátalmás rebarbarapürével, házi kacsamellsonkával és kaláccsal /  
with pomegranate-rhubarb purée, duck ham and brioche

3 800,-

### **Suggested wine pairing:**

‡ Gróf Degenfeld 5 puttonyos Aszú 2016

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

## PIRÍTOTT ÖRDÖGSZEKÉRGOMBA / VEGAN SCALLOPS

zöldborsópürével, mentagéllal és savanyított gombával /  
King oyster mushroom confit with vegan bacon, green pea purée  
and mint jelly

3 200,-    


### **Suggested wine pairing:**

‡ Bőjt Egri Csillag 2018

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

## TANYASI TOJÁS / FREE RANGE EGG

kerti zöldségekkel, rozkenyérmorzsával és hollandi mártással /  
with garden vegetables, rye bread crumble and Hollandaise sauce

3 500,- 

### **Suggested wine pairing:**

‡ Sauska Brut

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

### MANGALICAPÁSTÉTOM / MANGALICA PÂTÉ

színes paradicsom-reteksalátával, tárkonyos krémmel és  
csemegeuborkával /

with heirloom tomato and radish salad, tarragon cream and pickles

3 800,-

#### **Suggested wine pairing:**

‡ Heimann Kadarka 2018

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

## SYMPHONY

Levesek / Soups

### TÁPLALEVES / OLD FASHIONED CONSOMMÉ

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

2 800,- (A)

#### **Suggested wine pairing:**

‡ Bussay Csókaszőlő 2017

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

### KOVÁSZOS UBORKA-MANDULA LEVES / FERMENTED CUCUMBER- ALMOND SOUP

tejfőllel és házilag füstölt pisztránggal /  
with sour cream and home smoked trout

2 800,-

#### **Suggested wine pairing:**

‡ Laposá Rizling<sup>2</sup> 2018

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

# CONCERTO

Főételek / Main Courses

## ZÖLDFŰSZERES BORJÚKARAJ / HERBED VEAL LOIN

pirított kenyérpudinggal, sült répákkal és gyöngyhagymával /  
with toasted bread pudding, roasted carrots and pearl onions

6 500,-

### **Suggested wine pairing:**

† Gere Fekete Járdovány 2016

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

## BÁRÁNYSÜLT / LAMB ROAST

vegyes gabonakásával és kecsketejkrémmel /  
with mixed grain risotto and goat's milk cream

7 000,-

### **Suggested wine pairing:**

† Késa Paripa 2016

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

## MARHAPECSENYE / BRAISED BEEF RIBS

bélszínsonkával, karamellizált hagymakrémmel, kukoricapürével,  
vörösboros szafttal és házi kukoricakenyérrel /  
with cured tenderloin, caramelized onion purée, sweet corn purée,  
red wine jus and homemade cornbread

6 500,-


### **Suggested wine pairing:**

† Konyári Loliense Cuvée 2016

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

## GRILLEZETT TENGERI SÜLLŐ / GRILLED SEABASS

burgonyahabbal, fekete olívával és paradicsommal /  
with potato foam, black olives and tomatoes

7 000,- 

### **Suggested wine pairing:**

† Kreinbacher Rosé 2018

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

### **AKASZTÓI PONTY / CARP FROM AKASZTÓ**

sütve és marinálva, házi abált szalonnával, sült zellerpürével  
és spárgával /  
pan-fried and marinated with homemade lardo,  
roasted celeriac purée and asparagus


4 500,-

#### **Suggested wine pairing:**

‡ Gervai Sauvignon Blanc 2018  
Etyek, Magyarország / Hungary 0,15l / 2 800,-

### **GRILLCSIBE / GRILLED BABY CHICKEN**

tócsnival, zöldsalátával, sült fokhagymapürével és égetett póréhagymával /  
with roesti potato, green salad, roasted garlic purée and burnt leeks

4 500,- 

#### **Suggested wine pairing:**

‡ Gál Tibor Pinot Noir 2018  
Eger, Magyarország / Hungary 0,15l / 2 200,-

### **VAJTÖKFŐZELÉK / PURÉE OF SQUASH**

csicseriborsó-fasírttal, pirított tökmaggal és sült fokhagymaszírommal /  
with chickpea patty, toasted pumpkin seeds and garlic chips

3 500,-    

#### **Suggested wine pairing:**

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

# ENCORE

Desszertek / Desserts

## SAJT / CHEESE

házi zsendice sárgacéklás tarttal /  
homemade soft cheese with yellow beetroot tart

1 900,-

### **Suggested wine pairing:**

‡ Lajvér Merlot 2016

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

## LÚDLÁBTORTA AKKOR ÉS MOST / LÚDLÁB CAKE NOW AND THEN

csokoládévariációk meggyel /  
chocolate textures with sour cherry

1 900,- ☉

### **Suggested wine pairing:**

‡ Osborne Pedro Ximenez Sweet Sherry

Spanyolország / Spain 0,08l / 2 900,-

## EPER-MANDULAKRÉM / STRAWBERRY-ALMOND CREMEAUX

hajdinafagylalttal és quinoaropogóssal /  
with buckwheat ice cream and quinoa crisp

1 900,-

### **Suggested wine pairing:**

‡ Oremus Édes Szamorodni 2014

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

## BARACKLEKVÁROS KENYÉR / BREAD AND APRICOT JAM

akácvirággal és kenyérhéjfagylalttal /  
with acacia flower and bread crust ice cream





1 900,-

### **Suggested wine pairing:**

‡ Louis Roederer Brut Premier Champagne

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



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

## 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.