






MENÜ / MENU

ELÉRHETŐ 22:30-IG / AVAILABLE UNTIL 10:30 PM

BÁR SNACKEK / BAR SNACKS

TENGERI SÓS ÉS BORSOS BURGONYACHIPS (40 GR)    1 700,-
Sea salt and pepper flavoured potato hand cooked chips

NOCELLARA OLIVABOGYÓ (80 GR)    2 000,-
Nocellara olives

ELŐÉTELEK / STARTERS

HAZAI SAJT- ÉS FELVÁGOTT- ÍZELÍTŐ,
PADLIZSÁN TATÁR, KOVÁSZOLT KENYÉR 3 900,-
Hungarian cheese and cold cuts selection, aubergine tartare,
sourdough bread

SALÁTALEVELEK, PIRÍTOTT MAGVAK, KÍGYÓUBORKA,
MARINÁLT FÜSTÖLT TOFU, MÁLNAECETES DRESSZING     3 500,-
Salad leaves, roasted seeds, cucumber, marinated smoked tofu,
raspberry vinegar dressing

CÉZÁR SALÁTA – RÓMAI SALÁTA, CÉZÁR DRESSZING,
PARMEZÁN, BACON, KRUTON 3 200,-

Caesar salad – Romaine lettuce, Caesar dressing, parmesan, bacon, crouton

+ FASZÉNYEN GRILLEZETT CSIRKEMELL + 1 500,-

+ Chargrilled chicken breast

+ PIRÍTOTT GARNÉLA  + 2 300,-

+ Grilled shrimps

BÉLSZÍNTATÁR, VÍZITORMA, PARADICSOM,
GRILLEZETT KOVÁSZOLT KENYÉR  4 500,-

Beef tartare, watercress, tomato, chargrilled sourdough bread

ÚJHÁZI KAKASLEVES 3 500,-
Újházi rooster consommé

Áraink Forintban értendők, az ÁFA-t tartalmazzák, 15% szervizdíj pedig a számla végösszegéhez adódik. / All prices are in Hungarian Forint inclusive of VAT, 15% service charge will be added to your bill.

FŐÉTELEK / MAIN COURSES

RIB-EYE STEAK (250GR), KONFITÁLT RATTE BURGONYA, 15 900,-
KAKUKKFÜVES FOKHAGYMÁS VAJBAN PIRÍTVÁ

Rib-eye steak (250gr), confited ratte potatoes, fried in garlic and thyme butter

SÜLT KACSA COMB ÉS FÜSTÖLT MELL, SPECLI, 6 500,-
ÚJHAGYMA, TEJFÖL, TORMA

Roasted duck leg and smoked duck breast, spaetzle, spring onions, sour cream, horseradish

GOMBAPAPRIKÁS, MARINÁLT GOMBÁK, 4 900,-
CALAMARATA TÉSZTA, GRANA PADANO

Mushroom paprikash, marinated mushrooms, calamarata pasta, grana padano

TENGERI SÜLLŐFILÉ, QUINOA, SPÁRGA, 8 500,-
HOLLANDI MÁRTÁS  

Sea bass fillet, quinoa, asparagus, Hollandaise sauce

KIJEVI CSIRKE, FÜSTÖLT BURGONYAPÜRÉ, 5 900,-
PIRÍTOTT BABY RÓMAI, SZÁRNYAS JUS

Chicken Kiev, smoked potato puree, sautéed baby romaine lettuce, poultry jus

ARIA BURGER, COLESLAW, BACON, CHEDDAR, 5 900,-
FÚSZERES STEAK BURGONYA, CHIPOTLE MAJONÉZ

Aria burger, coleslaw, bacon, cheddar, steak potato wedges, chipotle mayonnaise

+ PIRÍTOTT KACSAMÁJ +2 200,-

+ Grilled duck liver

DESSZERTEK / DESSERTS

CITRUS, BODZA, OPALYS 2 900,-

Citrus, elderflower, Opalys

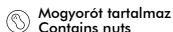
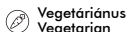
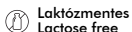
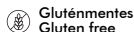
RÉPATORTA, NARANCS, KARAMELL 2 900,-

Carrot cake, orange, caramel

RÁKÓCZI TÚRÓS 2 900,-

Rákóczi cottage cheese dessert

Az allergének tekintetében kérje felszolgáló kollégáink segítségét. Ask our staff for help with allergens.



PEZSGŐK / SPARKLING WINES

pohár / glass üveg / bottle
120ml 750ml

| | | |
|--|---------|-----------|
| SAUSKA BRUT Tokaj, Hungary | 3 200,- | 20 500,- |
| PATRICIUS MÉTHODE TRADITIONELLE BRUT 2016 Tokaj, Hungary | | 25 000,- |
| FRANCOIS PRESIDENT PINOT NOIR ROSÉ BRUT NATURE NYERSPEZSGŐ Étyek-Buda, Hungary | | 20 500,- |
| MAISON LOUIS DE GRENELLE BUDAPEST SPARK BRUT Loire, France | 3 200,- | 20 500,- |
| ANTECH CUVÉE EMOTION ROSÉ 2019 Loire, France | 4 800,- | 28 500,- |
| MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL Champagne, France | | 53 500,- |
| BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ Champagne, France | | 80 500,- |
| MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE 2013 Champagne, France | | 80 500,- |
| DOM PERIGNON BRUT 2012 Champagne, France | | 170 000,- |
| TAITTINGER BRUT RESERVE MAGNUM (1,5l) Champagne, France | | 150 000,- |
| LAURENT PERRIER - BLANC DE BLANCS BRUT NATURE Champagne, France | | 130 000,- |
| FURLAN PROSECCO DOCG Veneto, Italy | 3 200,- | 20 500,- |

BOROK / WINES

pohár / glass 150ml üveg / bottle 750ml

FEHÉRBOROK / WHITE WINES




| | | |
|--|---------|----------|
| LÉGLI GÉZA - KISLAKI IRSAI-ZENIT 2021 Badacsony, Hungary | 1 900,- | 9 000,- |
| VILLA GYETVAI - SAUVIGNON BLANC 2021 Balatonfüred, Hungary | | 9 500,- |
| STEIGLER - ZÖLD VELTELINI  2021 Sopron, Hungary | | 9 000,- |
| LAPOSA BORBIROK - SZÜRKEBARÁT 2020 Badacsony, Hungary | 3 200,- | 15 500,- |
| KVASSZINGER - SÁRGAMUSKOTÁLY DRY 2020 Badacsony, Hungary | 2 300,- | 11 000,- |
| PÁTZAY - RAJNAI RIZLING 2017 Badacsony, Hungary | | 14 000,- |
| THUMMERER - BATTONAGE CHARDONNAY 2018 Eger, Hungary | 3 000,- | 14 500,- |
| SAUSKA - BIRS CHARDONNAY 2019 Zemplén, Hungary | | 20 500,- |
| DISZNÓKŐ - INSPIRATION TOKAJI DRY 2018 Tokaj, Hungary | 4 100,- | 20 000,- |
| GRÓF DEGENFELD MUSCAT BLANC SEMI DRY 2021 Tokaj, Hungary | 2 700,- | 13 000,- |
| YEALANDS - SAUVIGNON BLANC Marlborough, New-Zealand | 4 800,- | 23 500,- |
| PASCAL JOLIVET - SANCERRE BLANC 2020 Loire, France | | 32 000,- |
| WILLIAM FEVRE - CHABLIS 2019 Burgundy, France | | 29 500,- |
| M. CHAPOUTIER - COTES DU RHONE AOC BELLERUCHE BLANC  2020 Rhone, France | | 19 000,- |

ROZÉBOROK / ROSE WINES

| | pohár / glass 150ml | üveg / bottle 750ml |
|--|------------------------|------------------------|
| SAUSKA - ROSÉ 2021 Villány, Hungary | 2 300,- | 11 000,- |
| PÁTZAY - PREMIUM PINOT NOIR ROSÉ 2021 Badacsony, Hungary | 2 300,- | 11 000,- |
| PÁTZAY - PREMIUM PINOT NOIR ROSÉ MAGNUM (1,5l) 2021 Badacsony, Hungary | | 22 000,- |
| MARRENON - PÉTULA ROSÉ 2020 Provence, France | 3 400,- | 16 500,- |

VÖRÖSBOROK / RED WINES

| | | |
|---|---------|----------|
| ST.ANDREA - "CSAK EGY SZÓVAL" PINOT NOIR 2020 Eger, Hungary | 3 400,- | 16 500,- |
| STEIGLER - KÉKFRANKOS  2020 Sopron, Hungary | 2 400,- | 11 500,- |
| GRÓF BUTTLER - NAGY EGED KADARKA SUPERIOR 2016 Eger, Hungary | | 23 500,- |
| VESZTERGOMBI - TURUL CUVÉE 2016 Szekszárd, Hungary | 3 800,- | 18 500,- |
| FEKETE BORPINCE - CABERNET SAUVIGNON VÁLOGATÁS 2016 Szekszárd, Hungary | | 21 000,- |
| TÚZKŐ BIRTOK - MERLOT PRÉMIUM 2017 Tolna, Hungary | | 25 000,- |
| FEKETE BORPINCE - SHIRAZ VÁLOGATÁS 2016 Szekszárd, Hungary | | 16 500,- |
| IPACS - SZABÓ - NÁSZÚT HELYETT VILLÁNYI FRANC 2018 Villány, Hungary | 4 200,- | 20 500,- |

| | pohár / glass 150ml | üveg / bottle 750ml |
|--|------------------------|------------------------|
| THUMMERER - EGRI BIKAVÉR SUPERIOR 2016 Eger, Hungary | 4 200,- | 22 000,- |
| SAUSKA - VILLÁNYI CUVÉE 7 2017 Villány, Hungary | 7 000,- | 34 500,- |
| GERE ATTILA - ATTILA CUVÉE 2015 Villány, Hungary | | 71 500,- |
| DOMAINE VACHERON - BELLE DAME PINOT NOIR 2019 Loire, France | | 67 500,- |
| COUVENT DES JACOBINS - ST-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ 2014 Bordeaux, France | | 54 500,- |
| M. CHAPOUTIER - BERNARDINE ROUGE, CHATEAUNEUF DU PAPE  2017 Rhone, France | | 50 000,- |
| TRAPICHE - SINGLE VINEYARD COLETTA MALBEC 2017 Mendoza, Argentina | | 44 500,- |
| FRANCIS FORD COPPOLA DIRECTOR'S CUT CABERNET SAUVIGNON 2017 California, USA | | 40 500,- |
| FANTI - BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG  2017 Toscana, Italy | | 59 500,- |
| BOTTEGA - BAROLO DOCG  2015 Toscana, Italy | | 41 500,- |

TERMÉSZETES ÉDES BOROK / NATURAL SWEET WINES

pohár / glass üveg / bottle
100ml 500ml

**SERPENS WINE - TOKAJ SWEET
LATE HARVEST**
2018 Tokaj, Hungary


2 000,- 9 500,-

OREMUS - ÉDES SZAMORODNI
2017 Tokaj, Hungary

2 600,- 12 500,-

SAUSKA - 6 PUTTONYOS ASZÚ
2017 Tokaj, Hungary

9 100,- 45 000,-

 **BIO ORGANIKUS PINCÉSZET / BIO ORGANIC WINERY**

CAFÉ LISZT

IK HOTELS KFT.
Executive Chef: Hiermann Viktor
Executive Sous Chef: Jóvér Ferenc
Pastry Chef: Pick Vera

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

Asztalfoglalás / Table reservation
book@cafeliszt.hu

Az allergének tekintetében kérje felszolgáló kollégáink segítségét.
Ask our staff for help with allergens.



Gluténmentes
Gluten free



Laktózmentes
Lactose free



Vegetáriánus
Vegetarian



Mogyorót tartalmaz
Contains nuts



Rákkfélék
Shellfish



Vegán
Vegan

Áraink Forintban értendők, az ÁFA-t tartalmazzák, 15% szervizdíj
pedig a számla végösszegéhez adódik. /
All prices are in Hungarian Forint inclusive of VAT, 15% service
charge will be added to your bill.