



MENÜ / MENU

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

BÁR SNACKEK / BAR SNACKS


TENGERI SÓS, BORSOS BURGONYACHIPS (40GR/ADAG) 1 900.-
Sea salt and pepper potato chips (40g)

NOCELLARA OLIVABOGYÓ (80GR) 3 500.-
Nocellara olives (80gr) 

SERRANO SONKA, ASZALT PARADICSOM, 4 000.-
OLÍVABOGYÓ, KOVÁSZOLT KENYÉR 
Serrano ham, dried tomato, olives, sourdough bread




„BARFOOD” ELŐÉTELEK / BARFOOD



CÉZÁR SALÁTA, RÓMAI SALÁTA, CÉZÁR DRESSZING, 4 200.-
PARMEZÁN, FOKHAGYMÁS KRUTON   

Caesar salad, romaine lettuce, caesar dressing, parmesan, crouton
+ Píritott csirkemell 120g / Chargrilled chicken breast 2 800.-
+ Píritott garnéla 75g / Grilled shrimps 3 100.- 

ANGUS BURGER, CHORIZO, PROVOLONE SAJT, RUKKOLASALÁTA, 7 900.-
FÚSZERES RATTE BURGONYA, CHIPOTLE MAJONÉZ  
Angus burger, chorizo, provolone cheese, rocket salad,
spicy potato ratte, chipotle mayonnaise

PIRÍTOTT BURGONYA PAVÉ, SZARVASGOMBÁS MAJONÉZ, SÜLT 5 500.-
PÓRÉHAGYMA, TEJFŐL, PARMIGIANO REGGIANO   
Roasted potato pavé, truffle mayonnaise, roasted leek,
sour cream, Parmigiano Reggiano

BÉLSZÍNTATÁR, HABANERO MAJONÉZ, GOMBA ESCABECHE, ROPOGÓS 5 900.-
SALOTTAHAGYMA, FENYÓMAG, GRILLEZETT KOVÁSZOLT KENYÉR   
Beef tartare, habanero mayonnaise, mushroom escabeche,
crispy shallots, pine nuts, grilled sourdough bread

POSÍROZOTT LAZACFILÉ, BEURRE BLANC, TENGERI SPÁRGA, 8 500.-
ANGOLZELLER-SALÁTA, ÚJHAGYMA, LAZACKAVIÁR  
Poached salmon fillet, beurre blanc, salicornia, celery salad,
scallions, salmon caviar

SPENÓTOS KECSKESAJTKROKETT, BODZÁS CHILIS MÉZ, 4 800.-
SÜLTFOKHAGYMÁS AIOLI, PIRÍTOTT PISZTÁCIA     
Spinach goat cheese croquette, elderflower,
chili flavored honey, aioli, roasted pistachio

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

 Glutén / Gluten  Laktóz / Lactose  Mogoró / Peanuts  Rákfélék / Shellfish  Hal / Fish  Tojás / Egg  Szója / Soy  Mandula / Almond  Vegetáriánus / Vegetarian




FŐÉTELEK / MAIN COURSES

ÉRLELT MARHAHÁTSZÍN, GRILLEZETT BROKKOLINI, KONFITÁLT BURGONYA, SÜLT HAGYMAPÜRÉ, PASZTERNÁKROPOGÓS, BÉARNAISE MÁRTÁS 19 900.-
 

Aged beef sirloin, grilled broccolini, confit potatoes, roasted onion ketchup, crispy parsnip, béarnaise sauce

GRILLEZETT KACSAMELL, POLENTAKRÉM, SÜLT CÉKLA, MARINÁLT ASZALT SZILVA, SAVANYÍTOTT LILAHAGYMA 14 500.-


Grilled duck breast, creamy polenta, roasted beetroot, marinated prunes, pickled red onion

PIRÍTOTT GNOCCHI, CSICSÓKAKRÉM, ERDEI GOMBÁK, GESZTENYE, PECORINO ROMANO, GOMBA VELOUTÉ 9 200.-
  

Sautéed gnocchi, Jerusalem artichoke cream, wild mushrooms, chestnuts, Pecorino Romano, mushroom velouté

PIRÍTOTT TENGERI SÜLLŐFILÉ, SÜLT KARFIOLPÜRÉ, MARINÁLT KARFIOL, FEKETEGYÖKÉR, TÖRÖKMOGYORÓ, KAPRIBOGYÓ 14 800.-
  

Roasted sea bass fillet, grilled cauliflower purée, marinated cauliflower, salsify, hazelnuts, capers





OMLÓS IBERICO SERTÉSPOFA, ZELLER, KONFITÁLT FEHÉRBAB, CHORIZO, SAVANYÚ ÉDESKÖMÉNY, ASZALT PARADICSOM, GREMOLATA 14 500.-


Tender Iberico pork cheek, celery, confit white beans, chorizo, pickled fennel, sun-dried tomatoes, gremolata

DESSZERTEK / DESSERTS

KAKAÓS CHOUX, KÁVÉS NAMELAKA, MOGYORÓS-TEJCSOKOLÁDÉ GANACHE, BANÁN 4 200.-
   

Cocoa choux, coffee namelaka, hazelnut-milk chocolate ganache, banana

FÚSZERES SÜTŐTÖK TART, PIRÍTOTT TÖKMAGOS MOUSSE, MANDARIN SORBET, PEKANDIÓ 4 200.-
   

Spiced pumpkin tart, toasted pumpkin seed mousse, mandarin sorbet, pecans

JÁZMINTEÁS PANNA COTTA, VÉRNARANCS CREMEAUX, CITRUSOS KESUDIÓMORZSA, GRAPEFRUIT 4 200.-
    

Jasmine tea panna cotta, blood orange cremeux, citrus cashew crumble, grapefruit

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

 Glutén /  Laktóz /  Magyóró /  Rákfélék /  Hal /  Tojás /  Szója /  Mandula /  Vegetáriánus

PEZSGÓK / SPARKLING WINES


pohár / glass üveg / bottle
120ml 750ml

SAUSKA BRUT Tokaj, Hungary	5 100,-	29 500,-
PATRICIUS MÉTHODE TRADITIONELLE BRUT 2020 Tokaj, Hungary		24 500,-
FRANCOIS PRESIDENT PINOT NOIR ROSÉ BRUT NATURE NYERSPEZSGÓ Etyek-Buda, Hungary		24 500,-
ZONIN - PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE EXTRA DRY Veneto, Italy	5 400,-	31 500,-
MAISON LOUIS DE GRENELLE BUDAPEST SPARK BRUT Loire, France	4 500,-	26 000,-
ANTECH CUVÉE EMOTION ROSÉ 2021 Loire, France	6 400,-	37 500,-
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL Champagne, France	13 500,-	81 000,-
BILLECART - SALMON BRUT ROSÉ Champagne, France		107 500,-
MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE 2015 Champagne, France		115 000,-
DOM PERIGNON BRUT 2013 Champagne, France		257 000,-
LAURENT PERRIER - BLANC DE BLANCS BRUT NATURE Champagne, France		162 000,-
TAITTINGER BRUT RESERVE MAGNUM (1,5l) Champagne, France		180 500,-

BOROK / WINES

pohár / glass 150ml üveg / bottle 750ml

FEHÉRBOROK / WHITE WINES

LÉGLI GÉZA - IRSAI OLIVÉR & TÁRSAI 2023 Badacsony, Hungary	2 500,-	12 000,-
BÁRDOS MÁTRAI SAUVIGNON BLANC 2023 Mátra, Hungary		12 000,-
KVASSZINGER - SÁRGAMUSKOTÁLY DRY 2021 Badacsony, Hungary	3 600,-	17 500,-
PÁTZAY - RAJNAI RIZLING 2018 Badacsony, Hungary		19 500,-
THUMMERER - BATTONAGE CHARDONNAY 2022 Eger, Hungary	4 200,-	20 500,-
GRAND TOKAJ - KŐVÁGÓ FURMINT 2020 Eger, Hungary	5 300,-	26 000,-
DISZNÓKŐ - INSPIRATION TOKAJI DRY 2020 Tokaj, Hungary		27 000,-
GRÓF DEGENFELD MUSCAT BLANC SEMI DRY  2021 Tokaj, Hungary	4 300,-	21 000,-
YEALANDS - SAUVIGNON BLANC 2022 Marlborough, New-Zealand	5 100,-	25 000,-
PASCAL JOLIVET - SANCERRE BLANC 2021 Loire, France		55 500,-
WILLIAM FEVRE - CHABLIS 2020 Burgundy, France		57 000,-
WEINGUTT JOHANN TOPF - GRÜNER VELTLINER STRASSERTAL 2022 Kamptal, Austria		29 000,-

ROZÉBOROK / ROSE WINES

	pohár / glass 150ml	üveg / bottle 750ml
SAUSKA - ROSÉ 2023 Villány, Hungary		17 000,-
PÁTZAY - PREMIUM PINOT NOIR ROSÉ 2023 Badacsony, Hungary	3 200,-	15 500,-
PÁTZAY - PREMIUM PINOT NOIR ROSÉ MAGNUM (1,5l) 2023 Badacsony, Hungary		31 000,-
MARRENON - PÉTULA ROSÉ 2023 Provence, France	4 700,-	23 000,-

VÖRÖSBOROK / RED WINES

MARÓTI - MÁTRAI PINOT NOIR 2022 Mátraalja, Hungary	4 800,-	23 500,-
WINELIFE - SOPRONI KÉKFRANKOS 2022 Sopron, Hungary	2 600,-	12 500,-
VESZTERGOMBI - TURUL CUVÉE 2019 Szekszárd, Hungary	4 700,-	23 000,-
FEKETE BORPINCE - CABERNET SAUVIGNON VÁLOGATÁS 2018 Szekszárd, Hungary		28 500,-
TÚZKŐ BIRTOK - PANNON MERLOT 2019 Tolna, Hungary	5 700,-	28 000,-
FEKETE BORPINCE - SHIRAZ VÁLOGATÁS 2019 Szekszárd, Hungary		21 500,-
IPACS - SZABÓ - "NÁSZÚT HELYETT" VILLÁNYI FRANC 2020 Villány, Hungary	5 600,-	27 500,-

	pohár / glass 150ml	üveg / bottle 750ml
THUMMERER - EGRI BIKAVÉR SUPERIOR 2017 Eger, Hungary		27 500,-
SAUSKA - VILLÁNYI CUVÉE 7 2019 Villány, Hungary	8 300,-	41 000,-
COUVENT DES JACOBINS - ST-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ 2018 Bordeaux, France		93 000,-
M. CHAPOUTIER - BERNARDINE ROUGE, CHATEAUNEUF DU PAPE 2020 Rhone, France		68 500,-
TRAPICHE - SINGLE VINEYARD COLETTA MALBEC 2018 Mendoza, Argentina		45 500,-
BOTTEGA - BAROLO DOCG  2017 Toscana, Italy		48 500,-

TERMÉSZETES ÉDES BOROK / NATURAL SWEET WINES

	pohár / glass 100ml	üveg / bottle 500ml
SERPENS WINE - TOKAJ SWEET LATE HARVEST 2022 Tokaj, Hungary	3 100,-	15 000,-
OREMUS - ÉDES SZAMORODNI 2017 Tokaj, Hungary	5 000,-	24 500,-
SAUSKA - 6 PUTTONYOS ASZÚ 2017 Tokaj, Hungary	13 900,-	69 000,-

 **BIO ORGANIKUS PINCÉSZET / BIO ORGANIC WINERY**
AZ ÉVJÁRAT AZ ELÉRHETŐ KÉSZLET FÜGGVÉNYÉBEN VÁLTOZHAT. /
VINTAGES MAY VARY BASED ON AVAILABILITY.

COCKTAILS



LYCHEE MARTINI

Ciroc red berry lychee liqueur, lime

5 500,-



SPARKLING COSMO

Tanqueray flor desevilla,
cranberry, orange, sparkling wine

5 500,-



GREEN APPLE & CUCUMBER FIZZ

Ciroc apple, lemon, cucumber, soda

5 500,-



HAPPY ELEPHANT

Unicum Reserva, pineapple,
orange, grenadine

5 500,-



LAST PALABRA

Don Julio Blanco, green herbal liqueur,
elderflower, lime

5 500,-

G&T SPECIALS

TANQUERAY 10 GIN
& Thomas Henry dry tonic

5 900,-

BROCKMANS GIN
& Fever Tree mediterrean tonic

5 900,-

MERMAID PINK GIN
& Thomas Henry cherry blossom tonic

6 600,-

JUNE BY G'VINE WATERMELON GIN
& Frankling&sons indian tonic

5 900,-

ROKU GIN
& Frankling&sons indian tonic

5 900,-

JUNE BY G'VINE ROYAL PEAR AND CARDAMON
& Fever Tree mediterrean tonic

5 900,-

RÖVIDITALOK / SPIRITS

ár / price
/ 40ml

GIN

ENGLAND

TANQUERAY LONDON DRY, SEVILLA, ROYALE	4 000,-
TANQUERAY 10	4 500,-
BOMBAY SAPPHIRE	4 000,-
MERMAID PINK	5 000,-
BROCKMANS	5 000,-

HUNGARY

ÁRPÁD PEPPER	4 500,-
--------------	---------

SCOTLAND

HENDRICK'S	5 000,-
------------	---------

FRANCE

JUNE BY G'VINE ROYAL PEAR AND CARDAMON	5 000,-
JUNE BY G'VINE WATERMELON	5 000,-

GERMANY

MONKEY 47	6 500,-
-----------	---------

JAPAN

ROKU	5 000,-
------	---------

NETHERLANDS

BOBBY'S	5 000,-
---------	---------

SPAIN

GIN MARE	5 000,-
----------	---------

USA

AMASS	5 000,-
-------	---------

OLD TOM, SLOE

ÖREG STRAWBERRY OLD TOM	5 000,-
RIVO SLOE	6 500,-

TEQUILA, MEZCAL

DON JULIO BLANCO	5 500,-
ROOSTER ROJO BLANCO	4 000,-
ROOSTER ROJO MEZCAL	5 500,-

VODKA

ár / price / 40ml

KETEL ONE	3 500,-
CIROC	4 500,-
CIROC MANGO, RED BERRY, APPLE	4 500,-
GREY GOOSE	4 500,-
ABSOLUT CITRON, VANILLA	4 000,-

RUM / CACHACA

BACARDI CARTA BLANCA	3 500,-
SAIŁOR JERRY	4 000,-
CLÉMENT BLEUE CANNE	4 000,-
PLANTATION PINEAPPLE	5 000,-
MAGNIFICA CRISTAL CACHACA	4 000,-
WRAY&NEPHEW	4 000,-
DIPLOMATICO RISERVA EXCLUSIVA	5 000,-
ZACAPA 23	7 000,-

WHISKY

SINGLE MALT	
SINGLETON 12	6 000,-
THE MACALLAN 12	10 000,-
THE MACALLAN RARE CASK	39 000,-
DALMORE 15	10 000,-
TALISKER 10	5 500,-
LAGAVULIN 16	15 000,-
BLENDÉD	
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	4 000,-
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	18 000,-
IRISH	
JAMESON	4 000,-
AMERICAN	
BULLEIT BOURBON	4 500,-
MAKER'S MARK	4 500,-
WOODFORD RESERVE	5 500,-
1776 RYE	5 000,-
JAPANESE	
NIKKA FROM THE BARREL	6 000,-

COGNAC / BRANDY

ár / price / 40ml

HENNESSY VS	5 000,-
HENNESSY XO	18 000,-
PIERRE FERRAND 10 GENERATIONS	7 000,-
CHRISTIAN DROUIN CALVADOS SÉLECTION	4 000,-
CONTROL PISCO	4 000,-

LIQUEUR

AMARETTO DISARANNO	3 000,-
LUXARDO MARASCHINO	3 000,-
COINTREAU	3 000,-
GRAND MARNIER	4 500,-
BAILEY'S	3 000,-
KAHLÚA	3 000,-
ST. GERMAIN	4 500,-
HEERING CHERRY	3 000,-
CHAMBORD	3 000,-
KWAI FEH	3 500,-
RAMAZOTTI SAMBUCA	3 500,-
D.O.M. BÉNÉDICTINE	3 000,-
CHARTREUSE GREEN	4 500,-

BITTER

UNICUM	3 500,-
UNICUM RISERVA	4 500,-
CAMPARI	3 500,-
APEROL	3 500,-
JÄGERMEISTER	3 500,-

PÁLINKA

ÁRPÁD LEPOTICA SZILVA / PLUM	5 500,-
ÁRPÁD BÁRSONY BIRS / QUINCE	5 500,-
ÁRPÁD KAJSZI BARACK / APRICOT	5 500,-
ÁRPÁD PIROS VILMOSKÖRTE / PEAR	5 500,-

ERŐSÍTETT BOROK / FORTIFIED WINES

ár / price / 80ml

NOILLY PRAT ORIGINAL DRY	4 000,-
MARTINI RISERVA AMBRATO	4 000,-
MARTINI RISERVA RUBINO	4 000,-
MARTINI FIERO	4 000,-
COCCHI ROUGE	4 000,-
TIO PEPE DRY SHERRY	4 000,-
OSBORNE PX SHERRY	5 000,-

SÖRÖK / BEERS

ár / price / 330ml

FIRST PILSNER	3 000,-
FIRST WITBIER	3 000,-
FIRST BELGIAN CHERRY	3 500,-
FIRST VODOO IPA	3 500,-
NOAM UNFILTERED LAGER	3 500,-
CLAUSTHALER 0%	3 000,-

HÁZI LIMONÁDÉK / HOMEMADE LEMONADES

ár / price / 600ml

KLASSZIKUS / CLASSIC	2 900,-
MANGÓ / MANGO	3 200,-
EPER / STRAWBERRY	3 200,-
MÁLNA / RASPBERRY	3 200,-
MARACUJA / PASSION	3 200,-

ÜDÍTŐK / SOFT DRINKS

COCA - COLA	250ML	1 500,-
COCA - COLA ZERO	250ML	1 500,-
SPRITE ZERO	250ML	1 500,-
FRANKLIN&SONS INDIAN TONIC	200ML	2 000,-
FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC	200ML	2 000,-
THOMAS HENRY DRY TONIC	200ML	2 000,-
THOMAS HENRY PINK GRAPEFRUIT SODA	200ML	2 000,-
THOMAS HENRY GINGER ALE	200ML	2 000,-
THOMAS HENRY CHERRY BLOSSOM TONIC	200ML	2 000,-
FENTIMANS GINGER BEER	275ML	2 500,-
FENTIMANS ROSE LEMONADE	275ML	2 500,-
RED BULL	250ML	2 000,-
RED BULL SUGARFREE	250ML	2 000,-

VIZEK / WATER

ACQUA PANNA	250ML	1 500,-
	750ML	2 300,-
SAN PELLEGRINO	250ML	1 500,-
	750ML	2 300,-

KÁVÉ, TEA / COFFEE, TEA

ESPRESSO		900,-
DOUBLE ESPRESSO		1 500,-
AMERICANO		1 000,-
CAPUCCINO		1 300,-
CAFFE LATTE		1 500,-
LATTE MACCHIATO		1 500,-
ESPRESSO TONIC		2 100,-
IRISH COFFEE		2 900,-
MELANGE		1 700,-
FRAPPÉ		1 700,-
kókusz / coconut		
fahéj / cinnamon		
vanília / vanilla		
MATCHA LATTE		1 900,-
MATCHA TONIC		2 100,-
HOT CHOCOLATE		1 500,-
TEA SELECTION		1 100,-

Wifi:



E-menu:



CAFÉ LISZT

IK HOTELS KFT.

Executive Chef: Hiermann Viktor
Executive Sous Chef: Jóvér Ferenc
Pastry Chef: Gálfi Petra

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.

Áraink Forintban értendők, az ÁFA-t tartalmazzák, 16% szervizdíj
pedig a számla végösszegéhez adódik. /
All prices are in Hungarian Forint inclusive of VAT, 16% service
charge will be added to your bill.