



antré

CAFÉ • RESTAURANT • BAR

ICONIC HUNGARIAN DISHES



ÉTLAP



MENU



A'LA CARTE



SPEISE KARTE



ALLA CARTA



MENÜ



MENÚ

🏠 1061 Budapest, Király utca 8. // Paulay Ede utca 3. // Central Passage

✉ restaurant@antrebudapest.com // facebook.com/antrebudapest

☎ asztalfoglalás/reservation: +36 70 883 09 42

📄 A feltüntetett árakon felül 12% szervízdíjat számítunk fel.

On top of the indicated prices, 12% service fee will be added to your bill.

€ EUR prices are calculated at the current daily exchange rate, please contact the waiters.

🗣️ When you get home, please rate us on TripAdvisor.

A'LA CARTE

antré

CAFÉ • RESTAURANT • BAR

ELŐÉTELEK // APPETIZERS

1. **Hízottkacsamáj-terrine pirított mogyoróval** (1,3,4,5,6,7,10) 3950 Ft
Duck liver terrine with roasted hazelnut ≈ 10 €
2. **Kecskecamembert pisztáciaropogóssal és mangóvinaigrette-tel** (Gf, 7,8) 3950 Ft
Goat camembert with pistachio crisps and mango vinaigrette ≈ 10 €
3. **Magyar klasszikusok hidegen** (7, 10) 3950 Ft
Hungarian charcuterie board ≈ 10 €
4. **Cseresznyefán füstölt lazac marinált almával** (Gf, Lf, 4,8,10) 3950 Ft
Cherrywood smoked salmon with marinated apple ≈ 10 €

LEVESEK // SOUPS

5. **Bivalygulyás** (Lf, 3,9) 3190 Ft
Buffalo goulash ≈ 8 €
6. **Marhahúsleves** (Lf, 1,3,6,9) 2590 Ft
Beef consommé ≈ 6 €
7. **Sültpaprika-krémeleves füstölt tokhállal** (Gf, Lf, 4) 2790 Ft
Fried paprika cream soup with smoked sturgeon ≈ 7 €

FŐÉTELEK // MAINS

8. **Omaha Angus-vadas házi zsemlegombóccal** (1,3,6,7,8,9,10,11) 7350 Ft
Omaha Angus beef "vadas" with homemade bread dumplings ≈ 18 €
9. **Angus-bélszín "Budapest"** (Gf, 1,3,6,7,8,10) 13900 Ft
Angus beef tenderloin "Budapest" ≈ 35 €
10. **Wagyu burger coleslaw-val és hasábburgonyával** (1,3,6,7,9,10,11) 6250 Ft
Wagyu burger with coleslaw and fries ≈ 15 €
11. **Szaftos mangalicabrassói vargányával** (Gf, Lf, 6,9,11) 6550 Ft
Juicy mangalica pork neck with porcini ≈ 16 €
12. **Rozé kacsamell édesburgonyakrémmel, szederrel és sós csokoládéval** (Gf, 7,10) 7150 Ft
Pink duck breast with sweet potato cream, blackberry and salty chocolate ≈ 18 €
13. **Lazac citrusos karfiolkrémmel, vad brokkolival és tigrisrákkal** (Gf,Lf,2,4,11) 7450 Ft
Salmon with citrus cauliflower cream, wild broccoli and tiger prawn ≈ 19 €
14. **Borjúpaprikás speclivel** (1,3,7) 6690 Ft
Paprika veal ragout with spätzle ≈ 17 €
15. **Szarvasgerinc paszternákpürével és erdei gombás raviolival** (1,3,7,8,10) 9350 Ft
Venison tenderloin with parsnip purée and forest mushroom ravioli ≈ 23 €
16. **Konfitált kacsacomb lilakáposzta-veloutéval, (1,7) dödöllével és vörösboros fűgével** 6390 Ft
Confit duck leg with red cabbage velouté, "dödölle" and red wine fig ≈ 16 €
17. **Báránypartó curry-s sárgaborsókrémmel és sült zöldségekkel** (Gf, Lf, 6,9) 8290 Ft
Lamb rump with curry split peas and fried vegetables ≈ 21 €
18. **Gorgonzolás gnocchi fekete-erdei sonkával, (1, 3, 7) aszalt paradicsommal és rukkolával** 5490 Ft
Gorgonzola gnocchi with Westphalian ham, sun-dried tomato and rucola ≈ 14 €
19. **Borjú bécsi burgonyapürével** (1,3,7) 6750 Ft
Wiener schnitzel with potato purée ≈ 17 €

SALÁTÁK // SALADS

20. Kevert saláta (Vegan, Gf, Lf, 10) Mixed green salad	1950 Ft ≈ 5 €
21. Görög-szénás etyeki kecskesajt mesclun salátával és sózott meggyel (1,3,7) Fenugreek goat cheese with mesclun salad and salty sour cherry	5450 Ft ≈ 14 €
22. Caesar-saláta, jércével (Lf, 1,3,4,7,10) Caesar salad with pullet	5290 Ft ≈ 13 €

GYEREKEKNEK // FOR KIDS

12 éves kor alatt // 12 years old and younger

23. Húsleves csigatészta val (Lf, 1,3,6,9) Consommé with pasta	1350 Ft ≈ 3 €
24. Jércemell hasábburgonyával vagy jázmin rizzsel (Gf, Lf, 1,3) Pullet breast with fries or jasmine rice	2890 Ft ≈ 7 €
25. Mac and cheese (1,3,7) Maccheroni with cheddar and mozzarella cheese	2550 Ft ≈ 6 €
26. Paradicsomos penne (1,3,7,9) Tomato penne	2450 Ft ≈ 6 €
27. Kukoricabundás jércesíkok hasábburgonyával vagy jázmin rizzsel (Lf, 1,3) Corn-crusted pullet with fries or jasmine rice	2950 Ft ≈ 7 €

SAVANYÚSÁG // PICKLES

28. Tejfölös-marinált uborka (7) Marinated cucumber with sour cream	1450 Ft ≈ 4 €
29. Házi csalamádé (Vegan, Gf, Lf) Mixed pickles	1450 Ft ≈ 4 €
30. Ecetes-tormás cékla Horseradish vinegar beetroot	1450 Ft ≈ 4 €

DESSZERTEK // DESSERTS

31. Somlói galuska rumoscsokoládé-fagyalattal (1,3,5,7,8) Hungarian trifle with rum chocolate ice cream	2850 Ft ≈ 7 €
32. Bergamottmousse fűszeres mangófagyalattal (1,7) Bergamot mousse with spicy mango ice cream	2850 Ft ≈ 7 €
33. Túrógombóc sárgabarackkal és kapros tejfőlfagyalattal (1,3,7) Cottage cheese dumpling with apricot and dill crème fraîche ice cream	2850 Ft ≈ 7 €
34. Passiógyümölcsös tapiókapuding (Vegan, Gf, Lf) Passion fruit tapioca pudding	2850 Ft ≈ 7 €

antré

CAFÉ • RESTAURANT • BAR

📧 restaurant@antrebudapest.com // facebook.com/antrebudapest

☎ asztalfoglalás/reservation: +36 70 883 09 42

📄 A feltüntetett árakon felül 12% szervízdíjat számítunk fel. // On top of the indicated prices, 12% service fee will be added to your bill.

€ EUR prices are calculated at the current daily exchange rate, please contact the waiters.

🗣 When you get home, please rate us on TripAdvisor.



go to top >>

A'LA CARTE

antré

CAFÉ • RESTAURANT • BAR

ELŐÉTELEK // ENTRÉES

- | | |
|--|-------------------|
| 1. Hízottkacsamáj-terrine pirított mogyoróval (1,3,4,5,6,7,10)
Terrine de foie de canard aux noisettes grillées | 3950 Ft
≈ 10 € |
| 2. Kecskecamembert pisztáciaropogóssal és mangóvinaigrette-tel (Gf, 7,8)
Camembert de chèvre aux crackers à la pistache et vinaigrette à la mangue | 3950 Ft
≈ 10 € |
| 3. Magyar klasszikusok hidegen (7, 10)
Plateau de charcuterie hongroise | 3950 Ft
≈ 10 € |
| 4. Cseresznyefán füstölt lazac marinált almával (Gf, Lf, 4, 8, 10)
Saumon fumé au bois de cerisier aux pomme marinée | 3950 Ft
≈ 10 € |

LEVESEK // SOUPES

- | | |
|---|------------------|
| 5. Bivalygulyás (Lf, 3,9)
Soupe goulache au buffle | 3190 Ft
≈ 8 € |
| 6. Marhahúsleves (Lf, 1,3,6,9)
Consommé au boeuf | 2590 Ft
≈ 6 € |
| 7. Sültpaprika-krémleves füstölt tokhállal (Gf, Lf, 4)
Velouté de poivrons frits à l'esturgeon fumé | 2790 Ft
≈ 7 € |

FŐÉTELEK // PLATS PRINCIPAUX

- | | |
|--|--------------------|
| 8. Omaha Angus-vadas házi zsemlegombóccal (1,3,6,7,8,9,10,11)
Bœuf Angus Omaha à la sauce „vadas” (aux légumes) et boulettes de pain maison | 7350 Ft
≈ 18 € |
| 9. Angus-bélszín „Budapest” (Gf, 1,3,6,7,8,10)
Filet de bœuf Angus à la mode de „Budapest” | 13900 Ft
≈ 35 € |
| 10. Wagyu burger coleslaw-val és hasábburgonyával (1,3,6,7,9,10,11)
Burger de boeuf Wagyu avec de la salade coleslaw et des frites | 6250 Ft
≈ 15 € |
| 11. Szaftos mangalicabrassói vargányával (Gf, Lf, 6,9,11)
Cou de porc „mangalica” aux cèpes et pommes de terre | 6550 Ft
≈ 16 € |
| 12. Rozé kacsamell édesburgonyakrémmel, (Gf, 7,10)
szederrel és sós csokoládéval
Magret de canard rosé et crème de patates douces, mûres et chocolat salé | 7150 Ft
≈ 18 € |
| 13. Lazac citrusos karfiolkrémmel, vad brokkolival és tigrisrákkal (Gf,Lf,2,4,11)
Saumon aux crème de chou-fleur aux agrumes, brocoli sauvage et crevette tigrée | 7450 Ft
≈ 19 € |
| 14. Borjúpaprikás speclivel (1,3,7)
Ragoût de veau au paprika et spätzle | 6690 Ft
≈ 17 € |
| 15. Szarvasgerinc paszternákpürével és erdei gombás raviolival (1,3,7,8,10)
Filet de cerf aux purée de panais et de raviolis farcis aux champignons forestiers | 9350 Ft
≈ 23 € |
| 16. Konfitált kacsacomb lilakáposzta-veloutéval, (1,7)
dödöllével és vörösboros fűgével
Cuisse de canard confites aux velouté de chou rouge, gnocchi „dödölle” et de figues au vin rouge | 6390 Ft
≈ 16 € |
| 17. Báránfartó curry-s sárgaborsókrémmel és sült zöldségekkel (Gf, Lf, 6,9)
Quasi d'agneau aux crème de pois sec au curry et légumes grillés | 8290 Ft
≈ 21 € |
| 18. Gorgonzolás gnocchi fekete-erdei sonkával, (1, 3, 7)
aszalt paradicsommal és rukkolával
Gnocchis au gorgonzola et jambon de la Forêt-Noire, tomates séchées et roquette | 5490 Ft
≈ 14 € |
| 19. Borjú bécsi burgonyapürével (1,3,7)
Escalope de veau à la viennoise et purée de pommes de terre | 6750 Ft
≈ 17 € |

go to top >>

SALÁTÁK // SALADES

20. Kevert saláta (Vegan, Gf, Lf, 10) Salade mixte	1950 Ft ≈ 5 €
21. Görögszénás etyeki kecskesajt mesclun salátával és sózott meggyel (1,3,7) Fromage de chèvre d'Etyek au fenugrec avec de la salade mesclun et des griottes salées	5450 Ft ≈ 14 €
22. Caesar-saláta, jércével (Lf, 1,3,4,7,10) Salade César au blanc de poulet	5290 Ft ≈ 13 €

GYEREKEKNEK // MENU ENFANTS

12 éves kor alatt // moins de 12 ans

23. Húsleves csigatésztával (Lf, 1,3,6,9) Consomme au boeuf avec des pâtes	1350 Ft ≈ 3 €
24. Jércemell hasábburgonyával vagy jázmin rizzsel (Gf, Lf, 1,3) Blanc de poulet, frites ou riz au jasmin	2890 Ft ≈ 7 €
25. Mac and cheese (1,3,7) Macaronis au fromage cheddar et mozzarella	2550 Ft ≈ 6 €
26. Paradicsomos penne (1,3,7,9) Penne à la sauce tomate	2450 Ft ≈ 6 €
27. Kukoricabundás jércesíkok hasábburgonyával vagy jázmin rizzsel (Lf, 1,3) Lanières de poulet en croûte de maïs, frites ou riz au jasmin	2950 Ft ≈ 7 €

SAVANYÚSÁG // PICKLES

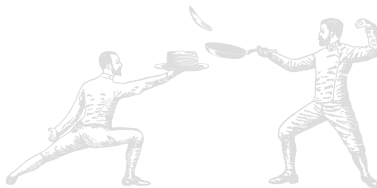
28. Tejfölös-marinált uborka (7) Concombre mariné à la crème aigre	1450 Ft ≈ 4 €
29. Házi csalamádé (Vegan, Gf, Lf) Légumes au vinaigre faits maison	1450 Ft ≈ 4 €
30. Ecetes-tormás cékla Betterave rouge à la vinaigrette et au raifort	1450 Ft ≈ 4 €

DESSZERTEK // DESSERTS

31. Somlói galuska rumoscsokoládé-fagyalittal (1,3,5,7,8) Gâteau eponge au chocolat et à la noix avec glace au chocolat et au rhum	2850 Ft ≈ 7 €
32. Bergamottmousse fűszeres mangófagyalittal (1,7) Mousse à la bergamote et glace à la mangue épicée	2850 Ft ≈ 7 €
33. Túrógombóc sárgabarackkal és kapros tejfőlfagyalittal (1,3,7) Boulettes de fromage frais aux abricots et glace à la crème aigre à l'aneth	2850 Ft ≈ 7 €
34. Passiógyümölcsös tapiókapuding (Vegan, Gf, Lf) Pudding de tapioca aux fruits de la passion	2850 Ft ≈ 7 €

antré

CAFÉ • RESTAURANT • BAR



La cuisine est ouverte jusqu'à 23:00 h.



restaurant@antrebudapest.com // facebook.com/antrebudapest



réservation: +36 70 883 09 42



Un frais de service de 12% sera ajouté à votre compte.



Les prix en EUR ne sont qu' à titre d' information



Nous Vous demandons de bien vouloir indiquer votre niveau de satisfaction à l'égard de notre service sur TripAdvisor.

go to top >>

SPEISE KARTE

antré

CAFÉ • RESTAURANT • BAR

ELŐÉTELEK // VORSPEISEN

- Hízottkacsamáj-terrinen pirított mogyoróval** (1,3,4,5,6,7,10) 3950 Ft
Mastententerrine mit gerösteten Haselnüssen ≈ 10 €
- Kecskecamembert pisztáciaropogóssal és mangóvinaigrette-fel** (Gf, 7,8) 3950 Ft
Ziegen-Camembert mit Pistazienchips und Mango-Vinaigrette ≈ 10 €
- Magyar klasszikusok hidegen** (7, 10) 3950 Ft
Klassische ungarische kalte Gerichte ≈ 10 €
- Cseresznyefán füstölt lazac marinált almával** (Gf, Lf, 4, 8, 10) 3950 Ft
Mit Kirschholz geräucherter Lachs mit marinierten Äpfeln ≈ 10 €

LEVESEK // SUPPEN

- Bivalygulyás** (Lf, 3,9) 3190 Ft
Büffelgulasch ≈ 8 €
- Marhahúsleves** (Lf, 1,3,6,9) 2590 Ft
Rindfleischsuppe ≈ 6 €
- Sültpaprika-krémléves füstölt tokhállal** (Gf, Lf, 4) 2790 Ft
Bratpaprika-Cremesuppe mit geräuchertem Stör ≈ 7 €

FŐÉTELEK // HAUPTGERICHTE

- Omaha Angus-vadas házi zsemlegombóccal** (1,3,6,7,8,9,10,11) 7350 Ft
Rindspfeffer vom Omaha-Angusrind mit hausgemachtem Semmelknödel ≈ 18 €
- Angus-bélszín "Budapest"** (Gf, 1,3,6,7,8,10) 13900 Ft
Lende vom Angusrind "Budapest" ≈ 35 €
- Wagyu burger coleslaw-val és hasábburgonyával** (1,3,6,7,9,10,11) 6250 Ft
Wagyuburger mit Coleslaw und Pommes frites ≈ 15 €
- Szaftos mangalicabrassói vargányával** (Gf, Lf, 6,9,11) 6550 Ft
Saftiges Mangalica-Geschnetzeltes mit Steinpilzen ≈ 16 €
- Rozé kacsamell édesburgonyakrémmel, szederrel és sós csokoládéval** (Gf, 7,10) 7150 Ft
Entenbrust, rosa gebraten, mit Süßkartoffelcreme, Brombeeren und Salzsokolade ≈ 18 €
- Lazac citrusos karfiolkrémmel, vad brokkolival és tigrisrákkal** (Gf,Lf,2,4,11) 7450 Ft
Lachs mit Zitrus-Blumenkohlcreme, Wildbrokkoli und Riesengarnelen ≈ 19 €
- Borjúpaprikás speclivel** (1,3,7) 6690 Ft
Kalbspaprikasch mit Spätzle ≈ 17 €
- Szarvasgerinc paszternákpürével és erdei gombás raviolival** (1,3,7,8,10) 9350 Ft
Rehrücken mit Pastinakenpüree und Waldpilzravioli ≈ 23 €
- Konfitált kacsacomb lilakáposzta-veloutéval, (1,7) dödöllével és vörösboros fűgével** 6390 Ft
Konfitierter Entenschlegel mit Rotkohl-Velouté, Dödölle und Rotwein-Feigen ≈ 16 €
- Báránfartó curry-s sárgaborsókrémmel és sült zöldségekkel** (Gf, Lf, 6,9) 8290 Ft
Lamm-Tafelspitz mit Curry-Gelbe-Trockenerbsen-Creme und gebratenem Gemüse ≈ 21 €
- Gorgonzolás gnocchi fekete-erdei sonkával, (1, 3, 7) aszalt paradicsommal és rukkolával** 5490 Ft
Gorgonzolagnocchi mit Schwarzwälder Schinken, getrockneten Tomaten und Rucola ≈ 14 €
- Borjú bécsi burgonyapürével** (1,3,7) 6750 Ft
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelpüree ≈ 17 €

SALÁTÁK // SALATE

20. Kevert saláta (Vegan, Gf, Lf, 10) Gemischter Salat	1950 Ft ≈ 5 €
21. Görögszénás etyeki kecskesajt mesclun salátával és sózott meggyel (1,3,7) Ziegenkäse aus Etyek mit Bockshornklee, Mesclun-Salat und gesalzene Sauerkirschen	5450 Ft ≈ 14 €
22. Caesar-saláta, jércével (Lf, 1,3,4,7,10) Caesar Salat, mit Hähnchenstreifen	5290 Ft ≈ 13 €

GYEREKEKNEK // FÜR KINDER

12 éves kor alatt // unter 12 Jahren

23. Húsleves csigatésztaival (Lf, 1,3,6,9) Fleischsuppe mit Schneckenudeln	1350 Ft ≈ 3 €
24. Jércemell hasábburgonyával vagy jászmin rizzsel (Gf, Lf, 1,3) Hühnchenbrust mit Pommes frites oder Jasminreis	2890 Ft ≈ 7 €
25. Mac and cheese (1,3,7) Maccheroni with cheddar and mozzarella cheese	2550 Ft ≈ 6 €
26. Paradicsomos penne (1,3,7,9) Penne mit Tomatensauce	2450 Ft ≈ 6 €
27. Kukoricabundás jércesíkok hasábburgonyával vagy jászmin rizzsel (Lf, 1,3) Hühnchenbruststreifen im Maismantel mit Pommes frites oder Jasminreis	2950 Ft ≈ 7 €

SAVANYÚSÁG // PICKLES

28. Tejfölös-marinált uborka (7) Gurken mit Sauerrahm-Marinade	1450 Ft ≈ 4 €
29. Házi csalamádé (Vegan, Gf, Lf) Hausgemachte Mixed Pickles	1450 Ft ≈ 4 €
30. Ecetes-tormás cékla Rote Beete mit Essig und Meerrettich	1450 Ft ≈ 4 €

DESSZERTEK // DESSERTS

31. Somlói galuska rumoscsokoládé-fagyalittal (1,3,5,7,8) Schomlauer Nockerln mit Rumschokolade-Eis	2850 Ft ≈ 7 €
32. Bergamottmousse fűszeres mangófagyalittal (1,7) Bergamottmousse mit würzigem Mango-Eis	2850 Ft ≈ 7 €
33. Túrógombóc sárgabarackkal és kapros tejfőlfagyalittal (1,3,7) Topfenknödel mit Aprikosen und Dill-Sauerrahm-Eis	2850 Ft ≈ 7 €
34. Passiógyümölcsös tapiókapuding (Vegan, Gf, Lf) Passionsfrucht-Tapioka-Pudding	2850 Ft ≈ 7 €

antre

CAFÉ • RESTAURANT • BAR

☑ konyhazárás 23:00 // Die Küche schliesst um 23:00 Uhr.

🌐 restaurant@antrebudapest.com // facebook.com/antrebudapest

☎ Reservierung: +36 70 883 09 42

📄 Über die Preise 12% Servicegebühr wird zu Ihrer Rechnung hinzugefügt werden.

€ Die EUR Schätzungen dienen nur zur Information

🗣 Wenn Sie nach Hause kommen, bewerte Sie uns auf TripAdvisor.



go to top >>

ELŐÉTELEK // ANTIPASTI

- | | |
|--|-------------------|
| 1. Hízottkacsamáj-terrinen pirított mogyoróval (1,3,4,5,6,7,10)
Terrina di fegato d'anatra con nocciole tostate | 3950 Ft
≈ 10 € |
| 2. Kecskecamembert pisztáciaropogóssal és mangóvinaigrette-fel (Gf, 7,8)
Camembert di capra con croccantini di pistacchio e vinaigrette al mango | 3950 Ft
≈ 10 € |
| 3. Magyar klasszikusok hidegen (7, 10)
Affettati misti ungheresi | 3950 Ft
≈ 10 € |
| 4. Cseresznyefán füstölt lazac marinált almával (Gf, Lf, 4, 8, 10)
Salmone affumicato su legno di ciliegio con mela marinata | 3950 Ft
≈ 10 € |

LEVESEK // ZUPPE

- | | |
|--|------------------|
| 5. Bivalygulyás (Lf, 3,9)
Zuppa di gulasch di bufalo | 3190 Ft
≈ 8 € |
| 6. Marhahúsleves (Lf, 1,3,6,9)
Brodo di manzo | 2590 Ft
≈ 6 € |
| 7. Sültpaprika-krémleves füstölt tokhállal (Gf, Lf, 4)
Vellutata di peperoni arrostiti con storione affumicato | 2790 Ft
≈ 7 € |

FŐÉTELEK // SECONDI PIATTI

- | | |
|---|--------------------|
| 8. Omaha Angus-vadas házi zsemlegombóccal (1,3,6,7,8,9,10,11)
Angus Omaha in salsa di verdure con canederli fatti in casa | 7350 Ft
≈ 18 € |
| 9. Angus-bélszín "Budapest" (Gf, 1,3,6,7,8,10)
Filetto Angus alla "Budapest" | 13900 Ft
≈ 35 € |
| 10. Wagyu burger coleslaw-val és hasábburgonyával (1,3,6,7,9,10,11)
Hamburger Wagyu con coleslaw e patatine fritte | 6250 Ft
≈ 15 € |
| 11. Szaftos mangalicabrássói vargányával (Gf, Lf, 6,9,11)
Collo di maiale "mangalica" con funghi porcini e patate | 6550 Ft
≈ 16 € |
| 12. Rozé kacsamell édesburgonyakrémmel, (Gf, 7,10)
szederrel és sós csokoládéval
Petto d'anatra rosato con crema di patata dolce, more e cioccolato salato | 7150 Ft
≈ 18 € |
| 13. Lazac citrusos karfiolkrémmel, vad brokkolival és tigrisrákkal (Gf, Lf, 2,4,11)
Salmone con crema di cavolfiore agli agrumi, broccoletti selvatici e gambero tigre | 7450 Ft
≈ 19 € |
| 14. Borjúpaprikás speclivel (1,3,7)
Ragù di vitello alla paprika con spätzle | 6690 Ft
≈ 17 € |
| 15. Szarvasgerinc paszternákpürével és erdei gombás raviolival (1,3,7,8,10)
Filetto di cervo con purè di pastinaca e ravioli ai funghi di bosco | 9350 Ft
≈ 23 € |
| 16. Konfitált kacsacomb lilakáposzta-veloutéval, (1,7)
dödöllével és vörösboros fűgével
Confit di coscia d'anatra con velouté di cavolo rosso,
con gnocchi "dödölle" e fichi al vino rosso | 6390 Ft
≈ 16 € |
| 17. Báránfartó curry-s sárgaborsókrémmel és sült zöldségekkel (Gf, Lf, 6,9)
Groppa di agnello con crema di piselli secchi al curry e verdure alla griglia | 8290 Ft
≈ 21 € |
| 18. Gorgonzolás gnocchi fekete-erdei sonkával, (1, 3, 7)
aszalt paradicsommal és rukkolával
Gnocchi alla gorgonzola con prosciutto crudo della Foresta Nera,
pomodori secchi e rucola | 5490 Ft
≈ 14 € |
| 19. Borjú bécsi burgonyapürével (1,3,7)
Cotoletta alla viennese con purè di patate | 6750 Ft
≈ 17 € |

SALÁTÁK // INSALATE

20. Kevert saláta (Vegan, Gf, Lf, 10) Insalata mista	1950 Ft ≈ 5 €
21. Görögszénás etyeki kecskesajt mesclun salátával és sózott meggyel (1,3,7) Formaggio di capra di Etyek al fieno greco con insalata mesclun e amarene salate	5450 Ft ≈ 14 €
22. Caesar-saláta, jércével (Lf, 1,3,4,7,10) Insalata Cesare con pollastra	5290 Ft ≈ 13 €

GYEREKEKNEK // PER BAMBINI

12 éves kor alatt // al di sotto dei 12 anni

23. Húsleves csigatésztával (Lf, 1,3,6,9) Brodo di carne con pastina	1350 Ft ≈ 3 €
24. Jércemell hasábburgonyával vagy jázmin rizzsel (Gf, Lf, 1,3) Petto di pollastra con patatine fritte o riso jasmine	2890 Ft ≈ 7 €
25. Mac and cheese (1,3,7) Maccheroni ai formaggi	2550 Ft ≈ 6 €
26. Paradicsomos penne (1,3,7,9) Penne al pomodoro	2450 Ft ≈ 6 €
27. Kukoricabundás jércecsíkok hasábburgonyával vagy jázmin rizzsel (Lf, 1,3) Straccetti di pollastra in crosta di mais con patatine fritte o riso jasmine	2950 Ft ≈ 7 €

SAVANYÚSÁG // SOTTACETI

28. Tejfölös-marinált uborka (7) Cetrioli marinati con panna acida	1450 Ft ≈ 4 €
29. Házi csalamádé (Vegan, Gf, Lf) Verdure miste sottaceto della casa	1450 Ft ≈ 4 €
30. Ecetes-tormás cékla Barbabietole sottaceto con rafano	1450 Ft ≈ 4 €

DESSZERTEK // DOLCI

31. Somlói galuska rumoscokoládé-fagyalittal (1,3,5,7,8) Somló galuska (pan di Spagna, crema di vaniglia noci e cioccolato) con gelato di cioccolato al rum	2850 Ft ≈ 7 €
32. Bergamottmousse fűszeres mangófagyalittal (1,7) Mousse di bergamotto con gelato al mango speziato	2850 Ft ≈ 7 €
33. Túrógombóc sárgabarackkal és kapros tejszófagyalittal (1,3,7) Gnocchi di ricotta con albicocche e gelato di panna acida all'aneto	2850 Ft ≈ 7 €
34. Passiógyümölcsös tapiókapuding (Vegan, Gf, Lf) Budino di tapioca al frutto della passione	2850 Ft ≈ 7 €

antre

CAFE • RESTAURANT • BAR



- ☰ La cucina chiude alle 11 la sera
- 🌐 restaurant@antrebudapest.com // facebook.com/antrebudapest
- ☎ prenotazione//reservation: +36 70 883 09 42
- 📄 Oltre ai prezzi indicati contiamo una tassa di servizio del 12% .
- 👁️ Quando torni a casa ti preghiamo di valutarci su TripAdvisor.

go to top >>

MENÜ

antré

CAFÉ • RESTAURANT • BAR

ELŐÉTELEK // ЗАКУСКИ

1. **Hízottkacsamáj-terrinen pirított mogyoróval** (1,3,4,5,6,7,10) 3950 Ft
Террин из жирной утиной печени с жареным фундуком ≈ 10 €
2. **Kecskecamembert pisztáciaropogóssal és mangóvinaigrette-tel** (Gf, 7,8) 3950 Ft
Камамбер из козьего молока, хрустящие фисташки и соус-винегрет из манго ≈ 10 €
3. **Magyar klasszikusok hidegen** (7, 10) 3950 Ft
Ассорти из классических венгерских холодных закусок ≈ 10 €
4. **Cseresznyefán füstölt lazac marinált almával** (Gf, Lf, 4,8,10) 3950 Ft
Лосось, копчёный на древесине черешни, маринованное яблоко ≈ 10 €

LEVESEK // СУПЫ

5. **Bivalygulyás** (Lf, 3,9) 3190 Ft
Суп-гуляш из мяса буйвола ≈ 8 €
6. **Marhahúsleves** (Lf, 1,3,6,9) 2590 Ft
Бульон из говядины ≈ 6 €
7. **Sültpaprika-kréMLEVES füstölt tokhallal** (Gf, Lf, 4) 2790 Ft
Суп-пюре из жареного болгарского перца с копчёной осетриной ≈ 7 €

FŐÉTELEK // ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

8. **Omaha Angus-vadas házi zsemlegombóccal** (1,3,6,7,8,9,10,11) 7350 Ft
Говядина Омаха ангус с лимонно-горчичным соусом, шарики из сухарей ≈ 18 €
9. **Angus-bélszín "Budapest"** (Gf, 1,3,6,7,8,10) 13900 Ft
Вырезка из говядины ангус по-будапештски ≈ 35 €
10. **Wagyu burger coleslaw-val és hasábburgonyával** (1,3,6,7,9,10,11) 6250 Ft
Бургер вагю с капустным салатом и картофелем-фри ≈ 15 €
11. **Szaftos mangalicabrássói vargányával** (Gf, Lf, 6,9,11) 6550 Ft
Кусочки свиной вырезки из мангалицы с чесноком ≈ 16 €
12. **Rozé kacsamell édesburgonyakrémmel, (Gf, 7,10) szederrel és sós csokoládéval** 7150 Ft
Утиная грудка розовой прожарки, пюре из батата, ежевика, солёный шоколад ≈ 18 €
13. **Lazac citrusos karfiolkrémmel, vad brokkolival és tigrisrákkal** (Gf, Lf, 2,4,11) 7450 Ft
Лосось, пюре из цветной капусты с цитрусовыми, дикая брокколи и тигровые креветки ≈ 19 €
14. **Borjúpaprikás speclivel** (1,3,7) 6690 Ft
Паприкаш из телятины с клёцками ≈ 17 €
15. **Szarvasgerinc paszternákpürével és erdei gombás raviolival** (1,3,7,8,10) 9350 Ft
Олений хребет, пюре из пастернака, raviоли с лесными грибами ≈ 23 €
16. **Konfitált kacsacomb lilakáposzta-veloutéval, (1,7) dödöllével és vörösboros fűgével** 6390 Ft
Утиная ножка конфи, соус-велюте с краснокочанной капустой, дёделлэ и инжир в красном вине ≈ 16 €
17. **Báránypartó curry-s sárgaborsókrémmel és sült zöldségekkel** (Gf, Lf, 6,9) 8290 Ft
Кострец ягнёнка, пюре из жёлтого гороха с карри, жареные овощи ≈ 21 €
18. **Gorgonzolás gnocchi fekete-erdei sonkával, (1,3,7) aszalt paradicsommal és rukkolával** 5490 Ft
Нюкки с горгонзолой, шварцвальдская ветчина, вяленые помидоры, руккола ≈ 14 €
19. **Borjú bécsi burgonyapürével** (1,3,7) 6750 Ft
Венский шницель из телятины, картофельное пюре ≈ 17 €

SALÁTÁK // САЛАТЫ

20. Kevert saláta (Vegan, Gf, Lf, 10) Салат из свежих овощей	1950 Ft ≈ 5 €
21. Görögszénás etyeki kecskesajt mesclun salátával és sózott meggyel (1,3,7) Этекский козий сыр с пажитником, салат месклон, солёная вишня	5450 Ft ≈ 14 €
22. Caesar-saláta, jércével (Lf, 1,3,4,7,10) Салат „Цезарь” с цыплёнком	5290 Ft ≈ 13 €

GYEREKEKNEK // ДЕТСКИЕ БЛЮДА

12 éves kor alatt // до 12 лет

23. Húsleves csigatésztával (Lf, 1,3,6,9) Мясной бульон с фузилли	1350 Ft ≈ 3 €
24. Jércemell hasábburgonyával vagy jázmin rizzsel (Gf, Lf, 1,3) Грудка цыплёнка с картофелем-фри или жасминовым рисом	2890 Ft ≈ 7 €
25. Mac and cheese (1,3,7) Макароны с сыром	2550 Ft ≈ 6 €
26. Paradicsomos penne (1,3,7,9) Пенне с томатным соусом	2450 Ft ≈ 6 €
27. Kukoricabundás jércsecsíkok hasábburgonyával vagy jázmin rizzsel (Lf, 1,3) Полоски из мяса цыплёнка в кукурузной панировке с картофелем-фри или жасминовым рисом	2950 Ft ≈ 7 €

SAVANYÚSÁG // СОЛЕНИЯ

28. Tejfölös-marinált uborka (7) Огурцы под маринадом и сметаной	1450 Ft ≈ 4 €
29. Házi csalamádé (Vegan, Gf, Lf) Домашние соленья	1450 Ft ≈ 4 €
30. Ecetes-tormás cékla Свёкла с уксусом и хреном	1450 Ft ≈ 4 €

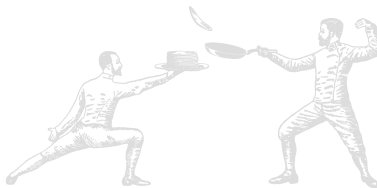
DESSZERTEK // ДЕСЕРТЫ

31. Somlói galuska rumoscsokoládé-fagyalattal (1,3,5,7,8) Галушка по-шомлойски, мороженое с ромом и шоколадом	2850 Ft ≈ 7 €
32. Bergamottmousse fűszeres mangófagyalattal (1,7) Мусс из апельсина «бергамот», мороженое из манго со специями	2850 Ft ≈ 7 €
33. Túrógombóc sárgabarackkal és kapros tejfőlfagyalattal (1,3,7) Творожный шарик с абрикосом, мороженое из сметаны с укропом	2850 Ft ≈ 7 €
34. Passiógyümölcsös tapiókapuding (Vegan, Gf, Lf) Пудинг из тапиоки с маракуйей	2850 Ft ≈ 7 €

antre

CAFÉ • RESTAURANT • BAR

- 🏠 Заккрытие кухни в 23:00
- 🌐 restaurant@antrebudapest.com // facebook.com/antrebudapest
- ☎ Бронирование: +36 70 883 09 42
- 📄 Сверх указанных цен насчитываем 12% за обслуживание
- 👁 По прибытии домой, будьте добры предложить нас на TripAdvisor.



ELŐÉTELEK // ENTREMESSES

- Hízottkacsamáj-terrinen pirított mogyoróval (1,3,4,5,6,7,10)** 3950 Ft
Terrina de foie gras de pato con cacahuetes rostizados ≈ 10 €
- Kecskecamembert pisztáciaropogóssal és mangóvinaigrette-tel (Gf, 7,8)** 3950 Ft
Queso camembert de cabra con crujiente de pistacho y vinagreta de mango ≈ 10 €
- Magyar klasszikusok hidegen (7, 10)** 3950 Ft
Entremeses clásicos húngaros fríos ≈ 10 €
- Cseresznyefán füstölt lazac marinált almával (Gf, Lf, 4, 8, 10)** 3950 Ft
Salmón ahumado sobre madera de cerezo con manzanas marinadas ≈ 10 €

LEVESEK // SOPAS

- Bivalygulyás (Lf, 3,9)** 3190 Ft
Sopa goulash de búfalo ≈ 8 €
- Marhahúsleves (Lf, 1,3,6,9)** 2590 Ft
Sopa de carne de vaca ≈ 6 €
- Sültpaprika-kréml leves füstölt tokhállal (Gf, Lf, 4)** 2790 Ft
Sopa cremosa de pimientos asados con esturión ahumado ≈ 7 €

FŐÉTELEK // PLATOS PRINCIPALES

- Omaha Angus-vadas házi zsemlegombóccal (1,3,6,7,8,9,10,11)** 7350 Ft
Carne de res Omaha Angus con salsa cazadora y albóndigas de pan ≈ 18 €
- Angus-bélszín "Budapest" (Gf, 1,3,6,7,8,10)** 13900 Ft
Filete de carne de res Angus a la Budapest ≈ 35 €
- Wagyu burger coleslaw-val és hasábburgonyával (1,3,6,7,9,10,11)** 6250 Ft
Hamburguesa de res Wagyu con ensalada de col y patatas fritas ≈ 15 €
- Szaftos mangalicabrassói vargányával (Gf, Lf, 6,9,11)** 6550 Ft
Estofado de cerdo „mangalica" a la Brasov con boletus ≈ 16 €
- Rozé kacsamell édesburgonyakrémmel, (Gf, 7,10) szederrel és sós csokoládéval** 7150 Ft
Pechuga de pato rosada con crema de batatas, con moras y chocolate salado ≈ 18 €
- Lazac citrusos karfiolkrémmel, vad brokkolival és tigrisrákkal (Gf,Lf,2,4,11)** 7450 Ft
Salmón con crema de coliflor y cítricos, brécol silvestre y langostinos ≈ 19 €
- Borjúpaprikás specivel (1,3,7)** 6690 Ft
Paprikás de ternera con ñoquis ≈ 17 €
- Szarvasgerinc paszternákpürével és erdei gombás raviolival (1,3,7,8,10)** 9350 Ft
Lomo de ciervo con puré de pastinaca y raviolos de setas silvestres ≈ 23 €
- Konfitált kacsacomb lilakáposzta-veloutéval, (1,7) dödöllével és vörösboros fűgével** 6390 Ft
Muslo de pato confitado con velouté de col lombarda, con dödölle e higos al vino tinto ≈ 16 €
- Báránfartó curry-s sárgaborsókrémmel és sült zöldségekkel (Gf, Lf, 6,9)** 8290 Ft
Grupa de borrego con crema de guisantes amarillos al curry y vegetales asados ≈ 21 €
- Gorgonzolás gnocchi fekete-erdei sonkával, (1, 3, 7) aszalt paradicsommal és rukkolával** 5490 Ft
Ñoquis al queso gorgonzola con jamón de la Selva Negra, con tomates desecados y rúcula ≈ 14 €
- Borjú bécsi burgonyapürével (1,3,7)** 6750 Ft
Milanesa de ternera con puré de patatas ≈ 17 €

SALÁTÁK // ENSALADAS

20. Kevert saláta (Vegan, Gf, Lf, 10) Ensalada mixta	1950 Ft ≈ 5 €
21. Görögszénás etyeki kecskesajt mesclun salátával és sózott meggyel (1,3,7) Queso de cabra de Etyek curado en heno griego con ensalada mézclum y guindas saladas	5450 Ft ≈ 14 €
22. Caesar-saláta, jércével (Lf, 1,3,4,7,10) Ensalada César con pollo	5290 Ft ≈ 13 €

GYEREKEKNEK // PARA NIÑOS

12 éves kor alatt // menores de 12 años

23. Húsleves csigatésztával (Lf, 1,3,6,9) Sopa de carne con fideos caracolas	1350 Ft ≈ 3 €
24. Jércemell hasábburgonyával vagy jázmin rizzsel (Gf, Lf, 1,3) Pechuga de pollo joven con patatas fritas o arroz jazmín	2890 Ft ≈ 7 €
25. Mac and cheese (1,3,7) Macarrones con queso	2550 Ft ≈ 6 €
26. Paradicsomos penne (1,3,7,9) Penne al tomate	2450 Ft ≈ 6 €
27. Kukoricabundás jércesíkok hasábburgonyával vagy jázmin rizzsel (Lf, 1,3) Tiras de pollo joven rebozadas en copos de maíz con patatas fritas o arroz jazmín	2950 Ft ≈ 7 €

SAVANYÚSÁG // ENCURTIDOS

28. Tejfölös-marinált uborka (7) Pepinos marinados con crema agria	1450 Ft ≈ 4 €
29. Házi csalamádé (Vegan, Gf, Lf) Encurtido mixto casero	1450 Ft ≈ 4 €
30. Ecetes-tormás cékla Remolacha con vinagre y rábano picante	1450 Ft ≈ 4 €

DESSZERTEK // POSTRES

31. Somlói galuska rumoscsokoládé-fagyalalittal (1,3,5,7,8) Bizcochos Somlói con helado de chocolate al ron	2850 Ft ≈ 7 €
32. Bergamottmousse fűszeres mangófagyalalittal (1,7) Mousse de bergamota con helado de mango especiado	2850 Ft ≈ 7 €
33. Túrógombóc sárgabarackkal és kapros tejfőlfagyalalittal (1,3,7) Albóndigas de requesón con albaricoque y helado de crema agria al eneldo	2850 Ft ≈ 7 €
34. Passiógyümölcsös tapiókapuding (Vegan, Gf, Lf) Budín de yuca con maracuyá	2850 Ft ≈ 7 €

antre

CAFÉ • RESTAURANT • BAR



La cocina cierra a las 23:00



restaurant@antrebudapest.com // facebook.com/antrebudapest



reservation: +36 70 883 09 42



Se agrega un 12% de propina a los precios indicados.



Precios indicados en EUR son solo una estimación



Cuando llegue a casa, por favor, puntúenos en Tripadvisor

go to top >>

ALLERGÉN ÉLELMISZERÖSSZETEVŐK LISTÁJA

(Gf) Gluténmentes (Lf) Laktózmentes

- 1. Glutént tartalmazó gabona** (búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamut-búza vagy ezek hibrid változatai) és azokból készült termékek, kivéve
a) búzából készült glükózszirup, beleértve a dextrózt is(*), **b)** búzából készült maltodextrin(*), **c)** árpából készült glükózszirup, **d)** gabonafélék, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják.
- 2. Rákfélék és azokból készült termékek.** **3. Tojás és abból készült termékek.**
- 4. Halak és azokból készült termékek**, kivéve **a)** vitaminok vagy karotinoidok hordozójaként használt halenyv, **b)** a sör és a bor derítéséhez használt halenyv és vízahólyag.
- 5. Földimogyoró és abból készült termékek.**
- 6. Szójabab és abból készült termékek**, kivéve **a)** finomított szójabab olaj és zsír(*), **b)** szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E 306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol szukcinát, **c)** a szójabab növényi olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol észterek, **d)** a szójabab növényi olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter.
- 7. Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is)**, kivéve
a) tejsavó, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják, **b)** laktit.
- 8. Diófélék**, azaz mandula (*Amygdalus communis* L.), mogyoró (*Corylus avellana*), dió (*Juglans regia*), kesudió (*Anacardium occidentale*), pekándió [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], brazil dió (*Bertholletia excelsa*), pisztácia (*Pistacia vera*), makadámia és queenslandi dió (*Macadamia ternifolia*) és azokból készült termékek, kivéve
a) diófélék, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják.
- 9. Zeller és abból készült termékek.** **10. Mustár és abból készült termékek.** **11. Szezám-mag és abból készült termékek.**
- 12. Kén-dioxid és SO₂-ben kifejezett szulfidok** 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben.
- 13. Csillagfürt és abból készült termékek.** **14. Puhatestűek és abból készült termékek.**

ALLERGEN FOOD INGREDIENTS

(Gf) Gluten free (Lf) Lactose free

- 1. Cereals containing gluten, namely:** wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except: // **a)** wheat based glucose syrups including dextrose // **b)** wheat based maltodextrins // **c)** glucose syrups based on barley // **d)** cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
- 2. Crustaceans and products thereof** **3. Eggs and products thereof**
- 4. Fish and products thereof**, except: // **a)** fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations // **b)** fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine
- 5. Peanuts and products thereof**
- 6. Soybeans and products thereof**, except: // **a)** fully refined soybean oil and fat // **b)** natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources **c)** vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources // **d)** plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources
- 7. Milk and products thereof** (including lactose), except: // **a)** whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin // **b)** lactitol
- 8. Nuts**, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, // **a)** except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
- 9. Celery and products thereof** **10. Mustard and products thereof** **11. Sesame seeds and products thereof**
- 12. Sulphur dioxide** and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
- 13. Lupin and products thereof** **14. Molluscs and products thereof**