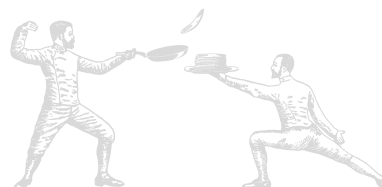




antré

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-terrinen pirított mogyoróval (1,3,4,5,6,7,10)
Duck liver terrine with roasted hazelnut | 3590 Ft
≈ 9 € |
| 2. Kecskecamembert pisztáciaropogóssal és mangós salátával (Gf, 7,8)
Goat camembert with pistachio crisps and mango salad | 3590 Ft
≈ 9 € |
| 3. Magyar klasszikusok hidegen (7, 10)
Hungarian charcuterie board | 3590 Ft
≈ 9 € |

LEVESEK // SOUPS

- | | |
|--|------------------|
| 4. Bivalygulyás (Lf, 3,9)
Buffalo goulash | 2690 Ft
≈ 7 € |
| 5. Marhahúsleves (Lf, 1,3,6,9)
Beef consommé | 2290 Ft
≈ 6 € |
| 6. Vargányakrémleves kacsamájroyallal (Gf, 3,7)
Porcini cream soup with foie royal | 2550 Ft
≈ 6 € |

FŐÉTELEK // MAINS

- | | |
|--|--------------------|
| 7. Omaha Angus-vadas házi zsemlegombóccal (1,3,6,7,8,9,10,11)
Omaha Angus beef "vadas" with homemade bread dumplings | 6650 Ft
≈ 17 € |
| 8. Angus-bélszín "Budapest" (1,3,6,7,8,10)
Angus beef tenderloin "Budapest" | 12900 Ft
≈ 33 € |
| 9. Caesar-saláta, jércéből (Lf, 1,3,4,7,10)
Caesar salad with pullet | 4750 Ft
≈ 12 € |
| 10. Wagyu burger coleslaw-val és hasábburgonyával (1,3,6,7,9,10,11)
Wagyu burger with coleslaw and fries | 5350 Ft
≈ 14 € |
| 11. Szaftos mangalicabrassói vargányával (Gf, Lf, 6,9,11)
Juicy mangalica pork neck with porcini | 5950 Ft
≈ 15 € |
| 12. Supreme-jércemell karfiolpaprikással és nudlival (1,3,6,7,9,11)
Pullet supreme with paprika cauliflower and gnocchi | 4950 Ft
≈ 13 € |
| 13. Dámszarvas pirított nyúlmájjal és céklával (1,3,6,7,9)
Fallow deer with roasted rabbit liver and beetroot | 7890 Ft
≈ 20 € |
| 14. Konfitált kacsacomb sós-almás rétes (1,3,6,7,9)
Confit duck leg with salty apple strudel | 5590 Ft
≈ 14 € |
| 15. Rozé kacsamell bordás kellel és szilvakrém (1,3,6,7,9)
Pink duck breast with bok choy and plum cream | 6490 Ft
≈ 16 € |
| 16. Dióbundás kecskesajt vaníliás zellerkrém (1,3,6,7,8,9,11)
Walnut-crusted goat cheese with vanilla celeriac cream and bulgur | 4950 Ft
≈ 13 € |
| 17. Lazac curry-s spagettivel / rizstészta (1,2,3,7,10,11)
Salmon with curry spaghetti / rice noodle and tiger prawn | 6790 Ft
≈ 17 € |
| 18. Gorgonzolás gnocchi fekete-erdei sonkával, aszalt paradicsommal és rukkolával (1, 3, 7)
Gorgonzola gnocchi with Westphalian ham, sun-dried tomato and rucola | 4990 Ft
≈ 13 € |

GYEREKEKNEK // FOR KIDS

12 éves kor alatt // 12 years old and younger

19. Húsleves csigatésztával (Lf, 1,3,6,9) Consommé with pasta	1350 Ft ≈ 4 €
20. Jércemell hasáburgonyával vagy jázmin rizzsel (Lf, 1,3) Pullet breast with fries or jasmine rice	2890 Ft ≈ 7 €
21. Mac and cheese (1,3,7) Maccheroni with cheddar and mozzarella cheese	2550 Ft ≈ 6 €
22. Paradicsomos penne (1,3,7,9) Tomato penne	2450 Ft ≈ 6 €
23. Kukoricabundás jércecsíkok hasáburgonyával vagy jázmin rizzsel (1,3) Corn-crusted pullet with fries or jasmine rice	2950 Ft ≈ 7 €

SALÁTÁK, SAVANYÚSÁG // SALADS, PICKLES

24. Házi csalamádé (Vegan, Gf, Lf) Mixed pickles	890 Ft ≈ 2 €
25. Tejfölös uborkasaláta (Gf, 7) Cucumber salad with sour cream	1350 Ft ≈ 3 €
26. Koktélpáradicsom-saláta (Vegan, Gf, Lf) Cherry tomato salad	1650 Ft ≈ 4 €
27. Kevert saláta (Vegan, Gf, Lf, 10) Mixed green salad	1950 Ft ≈ 5 €

DESSZERTEK // DESSERTS

28. Rákóczi túrós sárgabarackfagylalttal (1,3,5,7) Rákóczi cottage cheese cake with apricot ice cream	2550 Ft ≈ 6 €
29. Somlói galuska rumoscsokoládé-fagylalttal (1,3,5,7,8) Hungarian trifle with rum chocolate ice cream	2550 Ft ≈ 6 €
30. Mangómosse kesudiós-csokoládés piskótával és kókuszfagylalttal (3,7,8) Mango mousse with cashew nuts chocolate sponge cake and coconut ice cream	2550 Ft ≈ 6 €
31. Etyeki sajttal sárgabarackkrém (1,7,8) Cheese board with apricot cream	3550 Ft ≈ 9 €



📧 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 // ENTRÉES

- | | |
|---|------------------|
| 1. Hízottkacsamáj-terrinen pirított mogyoróval (1,3,4,5,6,7,10)
Terrine de foie de canard aux noisettes grillées | 3590 Ft
≈ 9 € |
| 2. Kecskecamembert pisztáciapogóssal és mangós salátával (Gf, 7,8)
Camembert de chèvre avec des crackers pistache et salade à la mangue | 3590 Ft
≈ 9 € |
| 3. Magyar klasszikusok hidegen (7, 10)
Plateau de charcuterie hongroise | 3590 Ft
≈ 9 € |

LEVESEK // SOUPES

- | | |
|---|------------------|
| 4. Bivalygulyás (Lf, 3,9)
Soupe goulache au bœuf | 2690 Ft
≈ 7 € |
| 5. Marhahúsleves (Lf, 1,3,6,9)
Consommé au bœuf | 2290 Ft
≈ 6 € |
| 6. Vargányakrémleves kacsamájroyallal (Gf, 3,7)
Velouté de cèpes au foie gras de canard Royal | 2550 Ft
≈ 6 € |

FŐÉTELEK // PLATS PRINCIPAUX

- | | |
|--|--------------------|
| 7. Omaha Angus-vadas házi zsemlegombóccal (1,3,6,7,8,9,10,11)
Bœuf Omaha Angus à la sauce vadas (aux légumes) et aux boulettes à la mie de pain maison | 6650 Ft
≈ 17 € |
| 8. Angus-bélszín "Budapest" (1,3,6,7,8,10)
Filet de bœuf Angus à la mode de « Budapest » | 12900 Ft
≈ 33 € |
| 9. Caesar-saláta, jércéből (Lf, 1,3,4,7,10)
Salade Caesar au poulet | 4750 Ft
≈ 12 € |
| 10. Wagyu burger coleslaw-val és hasáburgonyával (1,3,6,7,9,10,11)
Burger de bœuf Wagyu avec de la salade coleslaw et des frites | 5350 Ft
≈ 14 € |
| 11. Szaftos mangalicabrassói vargányával (Gf, Lf, 6,9,11)
Ragoût juteux de porc aux cèpes | 5950 Ft
≈ 15 € |
| 12. Supreme-jércemell karfiolpaprikással és nudlival (1,3,6,7,9,11)
Poulet suprême, chou-fleur au sauce paprika et gnocchi | 4950 Ft
≈ 13 € |
| 13. Dámszarvas pirított nyúl májjal és céklával (1,3,6,7,9)
Daim au foie de lapin rôti et betterave rouge | 7890 Ft
≈ 20 € |
| 14. Konfitált kacsacomb sós-almás réteszel (1,3,6,7,9)
Cuisse de canard confites et strudel aux pommes salé | 5590 Ft
≈ 14 € |
| 15. Rozé kacsamell bordás kellel és szilvakrémmel (1,3,6,7,9)
Magret de canard rosé au pak choi et crème de prunes | 6490 Ft
≈ 16 € |
| 16. Dióbundás kecskesajt vaníliás zellerkrémmel és bulgurral (1,3,6,7,8,9,11)
Chèvre chaud en croûte de noix, crème de céleri vanille et boulgour | 4950 Ft
≈ 13 € |
| 17. Lazac curry-s spagettivel / rizstésztaival és tigrisrákkal (1,2,3,7,10,11)
Saumon aux spaghetti / nouilles de riz au curry et crevettes tigrées | 6790 Ft
≈ 17 € |
| 18. Gorgonzolás gnocchi fekete-erdei sonkával, aszalt paradicsommal és rukkolával (1, 3, 7)
Gnocchi au gorgonzola avec jambon de Westphalie, tomates séchées et rucola | 4990 Ft
≈ 13 € |

GYEREKEKNEK // MENU ENFANTS

12 éves kor alatt // moins de 12 ans

19. Húsleves csigatésztával (Lf, 1,3,6,9)	1350 Ft
Consomme au boeuf avec des pâtes	≈ 4 €
20. Jércemell hasáburgonyával vagy jázmin rizzsel (Lf, 1,3)	2890 Ft
Blanc de poulet, frites ou riz au jasmin	≈ 7 €
21. Mac and cheese (1,3,7)	2550 Ft
Macaronis au fromage cheddar et mozzarella	≈ 6 €
22. Paradicsomos penne (1,3,7,9)	2450 Ft
Penne à la sauce tomate	≈ 6 €
23. Kukoricabundás jércecsíkok hasáburgonyával vagy jázmin rizzsel (1,3)	2950 Ft
Lanières de poulet en croûte de maïs, frites ou riz au jasmin	≈ 7 €

SALÁTÁK, SAVANYÚSÁG // SALADES, PICKLES

24. Házi csalamádé (Vegan, Gf, Lf)	890 Ft
Légumes au vinaigre faits maison	≈ 2 €
25. Tejfölös uborkasaláta (Gf, 7)	1350 Ft
Salade de concombre à la crème fraîche	≈ 3 €
26. Koktélpáradicsom-saláta (Vegan, Gf, Lf)	1650 Ft
Salade de tomates cerises	≈ 4 €
27. Kevert saláta (Vegan, Gf, Lf, 10)	1950 Ft
Salade mixte	≈ 5 €

DESSZERTEK // DESSERTS

28. Rákóczi túrós sárgabarackfagylalttal (1,3,5,7)	2550 Ft
Gâteau au fromage blanc et aux abricots avec glace à l'abricot	≈ 6 €
29. Somlói galuska rumos-csokoládéfagylalttal (1,3,5,7,8)	2550 Ft
Gâteau eponge au chocolat et à la noix avec glace au chocolat et rhum	≈ 6 €
30. Mangómousse kesudiós-csokoládés piskótával és kókuszfagylalttal (3,7,8)	2550 Ft
Mousse de mangue avec gâteau éponge à la noix de cajou et chocolat avec glace à la noix de coco	≈ 6 €
31. Etyeki sajttal sárgabarackkrémmel (1,7,8)	3550 Ft
Plateau de fromage d'Etyek, crème d'abricot	≈ 9 €

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.



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

SPEISE KARTE

antré

CAFÉ • RESTAURANT • BAR

ELŐÉTELEK // VORSPEISEN

- | | |
|---|------------------|
| 1. Hízottkacsamáj-terriner pirított mogoróval (1,3,4,5,6,7,10)
Mastententerrine mit gerösteten Haselnüssen | 3590 Ft
≈ 9 € |
| 2. Kecskecamembert piztáciaropogóssal és mangós salátával (Gf, 7,8)
Ziegen-Camembert mit Pistazienchips und Mango-Salat | 3590 Ft
≈ 9 € |
| 3. Magyar klasszikusok hidegen (7, 10)
Ungarische Antschnittplatte | 3590 Ft
≈ 9 € |

LEVESEK // SUPPEN

- | | |
|--|------------------|
| 4. Bivalygulyás (Lf, 3,9)
Büffelgulasch | 2690 Ft
≈ 7 € |
| 5. Marhahúsleves (Lf, 1,3,6,9)
Rindfleischsuppe | 2290 Ft
≈ 6 € |
| 6. Vargányakrémleves kacsamájroyallal (Gf, 3,7)
Steinpilzcremesuppe mit Foie Royale Entenleber | 2550 Ft
≈ 6 € |

FŐÉTELEK // HAUPTGERICHTE

- | | |
|--|--------------------|
| 7. Omaha Angus-vadas házi zsemlegombóccal (1,3,6,7,8,9,10,11)
Rindspfeffer vom Omaha Angusrind mit hausgemachtem Semmelknödel | 6650 Ft
≈ 17 € |
| 8. Angus-bélszín "Budapest" (1,3,6,7,8,10)
Lende vom Angusrind "Budapest" | 12900 Ft
≈ 33 € |
| 9. Caesar-saláta, jércéből (Lf, 1,3,4,7,10)
Caesar-Salat mit Hühnchenfleisch | 4750 Ft
≈ 12 € |
| 10. Wagyu burger coleslaw-val és hasábburgonyával (1,3,6,7,9,10,11)
Wagyu burger mit Coleslaw und Pommes frites | 5350 Ft
≈ 14 € |
| 11. Szaftos mangalicabrassói vargányával (Gf, Lf, 6,9,11)
Saftiges Mangalica-Geschnetzeltes mit Steinpilzen | 5950 Ft
≈ 15 € |
| 12. Supreme-jércemell karfiolpaprikással és nudlival (1,3,6,7,9,11)
Hühnchenbrust Supreme mit Blumenkohlglasch und Schupfnudeln | 4950 Ft
≈ 13 € |
| 13. Dámszarvas pirított nyúlmájjal és céklával (1,3,6,7,9)
Damhirsch mit geröstetem Hasenleber und Roten Beeten | 7890 Ft
≈ 20 € |
| 14. Konfitált kacsacomb sós-almás réteszel (1,3,6,7,9)
Konfitierter Entenschlegel mit salzigem Apfelstrudel | 5590 Ft
≈ 14 € |
| 15. Rozé kacsamell bordás kellel és szilvakrémmel (1,3,6,7,9)
Rosa-zarte Entenbrust mit Pak Choi und Pflaumencreme | 6490 Ft
≈ 16 € |
| 16. Dióbundás kecskesajt vaníliás zellerkrémmel és bulgurral (1,3,6,7,8,9,11)
Ziegenkäse im Walnussmantel mit Vanille-Sellerie-Creme und Bulgur | 4950 Ft
≈ 13 € |
| 17. Lazac curry-s spagettivel / rizstésztaival és tigrisrákkal (1,2,3,7,10,11)
Lachs mit Curry-Spaghetti / Reisnudeln und Riesengarnelen | 6790 Ft
≈ 17 € |
| 18. Gorgonzolás gnocchi fekete-erdei sonkával, aszalt paradicsommal és rukkolával (1, 3, 7)
Gorgonzola-Gnocchi mit Schwarzwälder Schinken, sonnengetrockneten Tomaten und Rucola | 4990 Ft
≈ 13 € |

GYEREKEKNEK // FÜR KINDER

12 éves kor alatt // unter 12 Jahren

- | | |
|--|------------------|
| 19. Húsleves csigatésztával (Lf, 1,3,6,9)
Fleischsuppe mit Schneckennudeln | 1350 Ft
≈ 4 € |
| 20. Jércemell hasáburgonyával vagy jázmin rizzsel (Lf, 1,3)
Hühnchenbrust mit Pommes frites oder Jasminreis | 2890 Ft
≈ 7 € |
| 21. Mac and cheese (1,3,7)
Makkaroni mit Cheddar und Mozzarella-Käse | 2550 Ft
≈ 6 € |
| 22. Paradicsomos penne (1,3,7,9)
Penne mit Tomatensauce | 2450 Ft
≈ 6 € |
| 23. Kukoricabundás jércecsíkok hasáburgonyával vagy jázmin rizzsel (1,3)
Hühnchenbruststreifen im Maismantel mit Pommes frites oder Jasminreis | 2950 Ft
≈ 7 € |

SALÁTÁK, SAVANYÚSÁG // SALATE, MIXED PICKLES

- | | |
|---|------------------|
| 24. Házi csalamádé (Vegan, Gf, Lf)
Hausgemachte Mixed Pickles | 890 Ft
≈ 2 € |
| 25. Tejfölös uborkasaláta (Gf, 7)
Gurkensalat mit Sauerrahm | 1350 Ft
≈ 3 € |
| 26. Koktélparadicsom-saláta (Vegan, Gf, Lf)
Cocktailtomaten-Salat | 1650 Ft
≈ 4 € |
| 27. Kevert saláta (Vegan, Gf, Lf, 10)
Gemischter Salat | 1950 Ft
≈ 5 € |

DESSZERTEK // DESSERTS

- | | |
|--|------------------|
| 28. Rákóczi túrós sárgabarackfagylalttal (1,3,5,7)
Rákóczi-Quarkschnitte mit Aprikoseneis | 2550 Ft
≈ 6 € |
| 29. Somlói galuska rumos-csokoládéfagylalttal (1,3,5,7,8)
Schomlauer Nockerln mit Rum-Schoko-Eis | 2550 Ft
≈ 6 € |
| 30. Mangómousse kesudiós-csokoládés piskótával, kókuszfagylalttal (3,7,8)
Mango-mousse mit Cashew - Schokoladen - Biskuit mit Kokoseis | 2550 Ft
≈ 6 € |
| 31. Etyeki sajttal sárgabarackkrémme (1,7,8)
Edecker Käseplatte mit Aprikosencreme | 3550 Ft
≈ 9 € |

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.

ALLA CARTA

antré

Café • Restaurant • Bar

ELŐÉTELEK // ANTIPASTI

- | | |
|--|------------------|
| 1. Hízottkacsamáj-terrinen pirított mogoróval (1,3,4,5,6,7,10)
Terrina di fegato grasso d'anatra con nocciolo | 3590 Ft
≈ 9 € |
| 2. Kecskecamembert pisztáciropogóssal és mangós salátával (Gf, 7,8)
Camembert di capra con croccantini di pistacchio e insalata di mango | 3590 Ft
≈ 9 € |
| 3. Magyar klasszikusok hidegen (7, 10)
Affettati misti ungheresi | 3590 Ft
≈ 9 € |

LEVESEK // ZUPPE

- | | |
|--|------------------|
| 4. Bivalygulyás (Lf, 3,9)
Gulash di bufalo | 2690 Ft
≈ 7 € |
| 5. Marhahúsleves (Lf, 1,3,6,9)
Brodo di manzo | 2290 Ft
≈ 6 € |
| 6. Vargánykrémleves kacsamájroyallal (Gf, 3,7)
Vellutata ai funghi porcini con royale di fegato d'anatra | 2550 Ft
≈ 6 € |

FŐÉTELEK // SECOND PIATTI

- | | |
|--|--------------------|
| 7. Omaha Angus-vadas házi zsemlegombóccal (1,3,6,7,8,9,10,11)
Omaha Angus in salsa di verdure con canederli fatti in casa | 6650 Ft
≈ 17 € |
| 8. Angus-bélszín "Budapest" (1,3,6,7,8,10)
Filetto Angus alla "Budapest" (con sugo di verdure e fegato d'anatra) | 12900 Ft
≈ 33 € |
| 9. Caesar-saláta, jércéből (Lf, 1,3,4,7,10)
Insalata di Cesare con pollastra | 4750 Ft
≈ 12 € |
| 10. Wagyu burger coleslaw-val és hasáburgonyával (1,3,6,7,9,10,11)
Hamburger Wagyu con coleslaw e patate fritte | 5350 Ft
≈ 14 € |
| 11. Szaftos mangalicabrassói vargányával (Gf, Lf, 6,9,11)
Collo di maiale "mangalica" in umido con funghi porcini e patate | 5950 Ft
≈ 15 € |
| 12. Supreme-jércemell karfiolpaprikással és nudlival (1,3,6,7,9,11)
Petto di pollastra supreme con spezzatino di cavolfiore con paprika e gnocchi (di patate) | 4950 Ft
≈ 13 € |
| 13. Dámszarvas pirított nyúl májjal és céklával (1,3,6,7,9)
Daino con fegato di coniglio rosolato e barbabietola | 7890 Ft
≈ 20 € |
| 14. Konfitált kacsacomb sós-almás rétes (1,3,6,7,9)
Confit di coscia d'anatra con strudel di mele salato | 5590 Ft
≈ 14 € |
| 15. Rozé kacsamell bordás kellel és szilvakrémmel (1,3,6,7,9)
Petto d'anatra rosato con pak choi e crema di prugne | 6490 Ft
≈ 16 € |
| 16. Dióbundás kecskesajt vaníliás zellerkrémmel és bulgurral (1,3,6,7,8,9,11)
Formaggio di capra in crosta di noci con crema di sedano alla vaniglia e bulgur | 4950 Ft
≈ 13 € |
| 17. Lazac curry-s spagettivel / rizstésztaival és tigrisrákkal (1,2,3,7,10,11)
Salmone con spaghetti / vermicelli di riso al curry e gamberoni | 6790 Ft
≈ 17 € |
| 18. Gorgonzolás gnocchi fekete-erdei sonkával, aszalt paradicsommal és rukkolával (1, 3, 7)
Gnocchi con gorgonzola, prosciutto della Westfalia, pomodori secchi e rucola | 4990 Ft
≈ 13 € |

GYEREKEKNEK // PER BAMBINI

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

19. Húsleves csigatésztával (Lf, 1,3,6,9) Brodo di carne con pastina	1350 Ft ≈ 4 €
20. Jércemell hasáburgonyával vagy jázmin rizzsel (Lf, 1,3) Petto di pollastra con patatine fritte o riso jasmine	2890 Ft ≈ 7 €
21. Mac and cheese (1,3,7) Maccheroni ai formaggi	2550 Ft ≈ 6 €
22. Paradicsomos penne (1,3,7,9) Penne al pomodoro	2450 Ft ≈ 6 €
23. Kukoricabundás jércecsíkok hasáburgonyával vagy jázmin rizzsel (1,3) Stracchetti di pollo in crosta di mais con patatine fritte o riso jasmine	2950 Ft ≈ 7 €

SALÁTÁK, SAVANYÚSÁG // INSALATE, SOTTACETI

24. Házi csalamádé (Vegan, Gf, Lf) Verdure miste sottaceto della casa	890 Ft ≈ 2 €
25. Tejfölös uborkasaláta (Gf, 7) Insalata di cetrioli con panna acida	1350 Ft ≈ 3 €
26. Koktélpáradicsom-saláta (Vegan, Gf, Lf) Insalata di pomodorini	1650 Ft ≈ 4 €
27. Kevert saláta (Vegan, Gf, Lf, 10) Insalata mista	1950 Ft ≈ 5 €

DESSZERTEK // DOLCI

28. Rákóczi túrós sárgabarackfagylalttal (1,3,5,7) Dolce Rákóczi (con ricotta e marmellata all'albicocca) con gelato all'albicocca	2550 Ft ≈ 6 €
29. Somlói galuska rumos-csokoládéfagylalttal (1,3,5,7,8) Somlói galuska (pan di Spagna, crema di vaniglia noci e cioccolato) con gelato di cioccolato al rum	2550 Ft ≈ 6 €
30. Mangó mousse kesudiós-csokoládés piskótával és kókuszfagylalttal (3,7,8) Mousse al mango con pan di Spagna agli anacardi e cioccolato con gelato al cocco	2550 Ft ≈ 6 €
31. Etyeki sajttól sárgabarackkrémmel (1,7,8) Assortimento di formaggi di Etyek con crema d'albicocca	3550 Ft ≈ 9 €

antré
CAFÉ • 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.

MENÜ

antré

CAFÉ • RESTAURANT • BAR

ELŐÉTELEK // ЗАКУСКИ

- | | |
|---|------------------|
| 1. Hízottkacsamáj-terrinen pirított mogyoróval (1,3,4,5,6,7,10)
Террин из утиной печени с обжаренными арахисом | 3590 Ft
≈ 9 € |
| 2. Kecskecamembert pisztáciaropogóssal és mangós salátával (Gf, 7,8)
Сыр «Камамбер» из козьего молока, фисташковый сухарик, салат с манго | 3590 Ft
≈ 9 € |
| 3. Magyar klasszikusok hidegen (7, 10)
Венгерские классические холодные закуски | 3590 Ft
≈ 9 € |

LEVESEK // СУПЫ

- | | |
|--|------------------|
| 4. Bivalygulyás (Lf, 3,9)
Суп-гуляш из мяса буйвола | 2690 Ft
≈ 7 € |
| 5. Marhahúsleves (Lf, 1,3,6,9)
Бульон из говядины | 2290 Ft
≈ 6 € |
| 6. Vargányakrémleves kacsamájroyallal (Gf, 3,7)
Суп-пюре из белых грибов с пате «Рояль» из утиной печени | 2550 Ft
≈ 6 € |

FŐÉTELEK // ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- | | |
|---|--------------------|
| 7. Omaha Angus-vadas házi zsemlegombóccal (1,3,6,7,8,9,10,11)
Тушёная говядина омаха ангус под овощным соусом с домашним кнедником из булочек | 6650 Ft
≈ 17 € |
| 8. Angus-bélszín "Budapest" (1,3,6,7,8,10)
Вырезка из говядины ангус по-будапештски | 12900 Ft
≈ 33 € |
| 9. Caesar-saláta, jércéből (Lf, 1,3,4,7,10)
Салат «Цезарь» с цыплёнком | 4750 Ft
≈ 12 € |
| 10. Wagyu burger coleslaw-val és hasábburgonyával (1,3,6,7,9,10,11)
Бургер вагю с капустным салатом и картофелем-фри | 5350 Ft
≈ 14 € |
| 11. Szaftos mangalicabrassói vargányával (Gf, Lf, 6,9,11)
Рагу свиной вырезки из мангалицы с чесноком, с жареным картофелем и белыми грибами | 5950 Ft
≈ 15 € |
| 12. Supreme-jércemell karfiolpaprikással és nudlival (1,3,6,7,9,11)
Куриный сюзем с паприкашем из цветной капусты и картофельными клёцками | 4950 Ft
≈ 13 € |
| 13. Dámszarvas pirított nyúl májjal és céklával (1,3,6,7,9)
Лань с обжаренной печенью кролика и свёклой | 7890 Ft
≈ 20 € |
| 14. Konfitált kacsacomb sós-almás réteszel (1,3,6,7,9)
Утиная ножка конфи, штрудель с солёным яблоком | 5590 Ft
≈ 14 € |
| 15. Rozé kacsamell bordás kellel és szilvakrémmel (1,3,6,7,9)
Розовая утиная грудка с Пак Чой, под сливовым кремом | 6490 Ft
≈ 16 € |
| 16. Dióbundás kecskesajt vanília zellerkrémmel és bulgurral (1,3,6,7,8,9,11)
Козий сыр в панировке из грецкого ореха под ванильным кремом из сельдерея, булгур | 4950 Ft
≈ 13 € |
| 17. Lazac curry-s spagettivel / rizstésztaival és tigrisrákkal (1,2,3,7,10,11)
Лосось со спагетти с соусом карри / рисовой лапшой с тигровыми креветками | 6790 Ft
≈ 17 € |
| 18. Gorgonzolás gnocchi fekete-erdei sonkával, aszalt paradicsommal és rukkolával (1, 3, 7)
Горгонзола с ньокками, черной лесной ветчиной, с вялеными томатами и рукколой | 4990 Ft
≈ 13 € |

GYEREKEKNEK // ДЕТСКИЕ БЛЮДА

12 éves kor alatt // до 12 лет

19. Húsleves csigatésztával (Lf, 1,3,6,9) Мясной бульон с фузилли	1350 Ft ≈ 4 €
20. Jércemell hasábburgonyával vagy jázmin rizzsel (Lf, 1,3) Грудка цыплёнка с картофелем-фри или жасминовым рисом	2890 Ft ≈ 7 €
21. Mac and cheese (1,3,7) Макароны с сыром	2550 Ft ≈ 6 €
22. Paradicsomos penne (1,3,7,9) Пенне с томатным соусом	2450 Ft ≈ 6 €
23. Kukoricabundás jércecsíkok hasábburgonyával vagy jázmin rizzsel (1,3) Филе из мяса цыплёнка в кукурузной панировке с картофелем-фри или жасминовым рисом	2950 Ft ≈ 7 €

SALÁTÁK, SAVANYÚSÁG // САЛАТЫ И СОЛЕНИЯ

24. Házi csalamádé (Vegan, Gf, Lf) Домашние соленья	890 Ft ≈ 2 €
25. Tejfölös uborkasaláta (Gf, 7) Салат из свежих огурцов со сметаной	1350 Ft ≈ 3 €
26. Koktélpáradicsom-saláta (Vegan, Gf, Lf) Салат из помидор черри	1650 Ft ≈ 4 €
27. Kevert saláta (Vegan, Gf, Lf, 10) Салат из свежих овощей	1950 Ft ≈ 5 €

DESSZERTEK // ДЕСЕРТЫ

28. Rákóczi túrós sárgabarackfagylalttal (1,3,5,7) Творожное пирожное «Ракоци» с абрикосовым мороженым	2550 Ft ≈ 6 €
29. Somlói galuska rumos-csokoládéfagylalttal (1,3,5,7,8) Десерт «Шомлои галушка» из бисквитного теста под ванильным и шоколадным соусом с ромово-шоколадным мороженым	2550 Ft ≈ 6 €
30. Mangómousse kesudiós-csokoládés piskótával és kókuszfagylalttal (3,7,8) Мусс из манго с шоколадным бисквитом из кешью с кокосовым мороженым	2550 Ft ≈ 6 €
31. Etyeki sajttól sárgabarackkrémmel (1,7,8) Ассорти из этьекских сыров с абрикосовым кремом	3550 Ft ≈ 9 €

antré

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.

MENÜ

antré
CAFÉ • RESTAURANT • BAR

ELŐÉTELEK // ENTREMESES

- | | |
|---|------------------|
| 1. Hízottkacsamáj-terrinen pirított mogoróval (1,3,4,5,6,7,10)
Terrina de foie gras de pato con avellanas | 3590 Ft
≈ 9 € |
| 2. Kecskecamembert pisztáciaropogóssal és mangós salátával (Gf, 7,8)
Queso camembert de cabra con pistachos crujientes y ensalada de mangos | 3590 Ft
≈ 9 € |
| 3. Magyar klasszikusok hidegen (7, 10)
Selección de entremeses húngaros fríos | 3590 Ft
≈ 9 € |

LEVESEK // SOPAS

- | | |
|---|------------------|
| 4. Bivalygulyás (Lf, 3,9)
Sopa goulash de búfalo | 2690 Ft
≈ 7 € |
| 5. Marhahúsleves (Lf, 1,3,6,9)
Sopa de carne de vaca | 2290 Ft
≈ 6 € |
| 6. Vargányakrémleves kacsamájroyallal (Gf, 3,7)
Sopa crema de boletus con royal de hígado de pato | 2550 Ft
≈ 6 € |

FŐÉTELEK // PLATOS PRINCIPALES

- | | |
|--|--------------------|
| 7. Omaha Angus-vadas házi zsemlegombóccal (1,3,6,7,8,9,10,11)
Carne de res Omaha Angus con salsa cazadora y bolillo casero | 6650 Ft
≈ 17 € |
| 8. Angus-bélszín "Budapest" (1,3,6,7,8,10)
Filete de carne de res Angus a la Budapest | 12900 Ft
≈ 33 € |
| 9. Caesar-saláta, jércéből (Lf, 1,3,4,7,10)
Ensalada César de gallina joven | 4750 Ft
≈ 12 € |
| 10. Wagyu burger coleslaw-val és hasáburgonyával (1,3,6,7,9,10,11)
Hamburguesa de res Wagyu con ensalada de col y patatas fritas | 5350 Ft
≈ 14 € |
| 11. Szaftos mangalicabrassói vargányával (Gf, Lf, 6,9,11)
Estofado de cerdo «mangalica» a la Brasov con boletus | 5950 Ft
≈ 15 € |
| 12. Supreme-jércemell karfiolpaprikással és nudlival (1,3,6,7,9,11)
Suprema de gallina joven con coliflor a la páprika y ñoquis | 4950 Ft
≈ 13 € |
| 13. Dámszarvas pirított nyúlmájjal és céklával (1,3,6,7,9)
Carne de gamo con hígado de conejo a la brasa y remolacha | 7890 Ft
≈ 20 € |
| 14. Konfitált kacsacomb sós-almás rétesel (1,3,6,7,9)
Pierna de pato confitado con hojaldre de manzana salada | 5590 Ft
≈ 14 € |
| 15. Rozé kacsamell bordás kellel és szilvakrémmel (1,3,6,7,9)
Pechuga de pato rosada con col rizada acanalada y crema de ciruelas | 6490 Ft
≈ 16 € |
| 16. Dióbundás kecskesajt vaníliás zellerkrémmel és bulgurral (1,3,6,7,8,9,11)
Queso de cabra rebozado en nueces picadas con crema de apio a la vainilla y bulgur | 4950 Ft
≈ 13 € |
| 17. Lazac curry-s spagettivel / rizstésztaival és tigrisrákkal (1,2,3,7,10,11)
Salmón con espaguetis al curry o fideos de arroz y langostinos | 6790 Ft
≈ 17 € |
| 18. Gorgonzolás gnocchi fekete-erdei sonkával, aszalt paradicsommal és rukkolával
Ñoquis de gorgonzola con jamón de la Selva Negra, tomates secos y rúcula | 4990 Ft
≈ 13 € |

GYEREKEKNEK // PARA NIÑOS

12 éves kor alatt // menores de 12 años

- | | |
|--|------------------|
| 19. Húsleves csigatésztával (Lf, 1,3,6,9)
Sopa de carne con fideos caracolas | 1350 Ft
≈ 4 € |
| 20. Jércemell hasáburgonyával vagy jázmin rizzsel (Lf, 1,3)
Pechuga de pollo joven con patatas fritas o arroz jazmín | 2890 Ft
≈ 7 € |
| 21. Mac and cheese (1,3,7)
Macarrones con queso cheddar y mozzarella | 2550 Ft
≈ 6 € |
| 22. Paradicsomos penne (1,3,7,9)
Penne al tomate | 2450 Ft
≈ 6 € |
| 23. Kukoricabundás jércecsíkok hasáburgonyával vagy jázmin rizzsel (1,3)
Tiras de pollo joven rebozadas en copos de maíz con patatas fritas o arroz jazmín | 2950 Ft
≈ 7 € |

SALÁTÁK, SAVANYÚSÁG // ENSALADAS, ENCURTIDOS

- | | |
|--|------------------|
| 24. Házi csalamádé (Vegan, Gf, Lf)
Encurtido mixto casero | 890 Ft
≈ 2 € |
| 25. Tejfölös uborkasaláta (Gf, 7)
Ensalada de pepinos a la crema agria | 1350 Ft
≈ 3 € |
| 26. Koktélpáradicsom-saláta (Vegan, Gf, Lf)
Ensalada de tomates cóctel | 1650 Ft
≈ 4 € |
| 27. Kevert saláta (Vegan, Gf, Lf, 10)
Ensalada mixta | 1950 Ft
≈ 5 € |

DESSZERTEK // POSTRES

- | | |
|--|------------------|
| 28. Rákóczi túrós sárgabarackfagylalttal (1,3,5,7)
Tarta de requesón «Rákóczi» con mermelada y merengue con helado de albaricoque | 2550 Ft
≈ 6 € |
| 29. Somlói galuska rumos-csokoládéfagylalttal (1,3,5,7,8)
Bizcocho «Somló» con nueces, pasas, crema de chocolate y nata batida con helado de ron y chocolate | 2550 Ft
≈ 6 € |
| 30. Mangómousse kesudiós-csokoládés piskótával és kókuszfagylalttal (3,7,8)
Mousse de mango con bizcocho de anacardos y chocolate con helado de coco | 2550 Ft
≈ 6 € |
| 31. Etyeki sajttal sárgabarackkrémme (1,7,8)
Quesos de Etyek variados con crema de albaricoques | 3550 Ft
≈ 6 € |

antré

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

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. Ráktétel 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 és abból készült termékek.**
- 12. Kén-dioxid és SO₂-ben kifejezett szulfidok** 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben.
- 13. Csillagfű 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**