



# antré

CAFÉ • RESTAURANT • BAR

## ICONIC HUNGARIAN DISHES

antré // entrée [a:ntre:/l'ontre/]

noun en-tree \än-trä also än-trä \



---

**The Entrée to the Hungarian gastronomy.**  
Antré Restaurant is introducing **the real tastes**  
of Hungary with **passion & friendly service.**

---

📍 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.

€ The EUR estimates are for information only and were calculated at the exchange rate of 1 EUR = 300 HUF

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



## MELEG ELŐÉTELEK // WARM APPETIZERS

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Serpenyőben sült kacsamáj Tokaji Aszúban érlelt körtével, francia toast párosításával (Ut: 1; 3; )</b> | 4830 Ft   |
| Pan-fried duck liver served with pear soaked in Tokaji Aszú, French toast                                 | (16,10 €) |
| <b>Hortobágyi palacsinta (1; 3; 7;)</b>   | 2670 Ft   |
| Pancake „Hortobágyi” style (Traditional minced chicken-filled crepe with creamy paprika sauce)            | (8,90 €)  |
| <b>Vargányagombás rizottó proseccoval ízesítve (Gt; )</b>   | 2390 Ft   |
| Risotto with porcini mushroom flavoured with prosecco   | (7,97 €)  |

## ANTRÉ'S BISTRO BITES

|   |           |
|---|-----------|
| <b>“BBQ” csirkeszárnyak kevert salátával, steak burgonyával (Gt; Ut; )</b>  | 3410 Ft   |
| BBQ chicken wings with mixed salad & steak potatoes   | (11,37 €) |
| <b>Antré Burger (1; 3; 7; 10; 11;)</b>  | 3530 Ft   |
| <b>(Házi készítésű zsemle, dél-amerikai érlelt marhahús pogácsa, jégsaláta, cheddar sajt, remulád mártás, bacon, paradicsom, karamellizált hagyma, coleslaw, hasábburgonya)</b> |           |
| (Home made bun, South-American aged beef patty, iceberg lettuce, Cheddar cheese, remoulade, bacon, tomato, caramelized onion, coleslaw, French fries)                           | (11,77 €) |

## GYEREKEKNEK // FOR KIDS

12 éves kor alatt // 12 years old and younger

|  |          |
|--|----------|
| <b>Tyúkhúsleves tésztával, zöldségekkel (Ut: 1; 3; 9;)</b>             | 1310 Ft  |
| Chicken consommé with noodles & vegetables                             | (4,37 €) |
| <b>Paradicsomos tészta (Ut: 1; 3;)</b>                                 | 1530 Ft  |
| Pasta with tomato sauce  | (5,10 €) |
| <b>Paradicsomos tészta grillezett csirkemell csíkokkal (Ut: 1; 3;)</b> | 2350 Ft  |
| Pasta with tomato sauce & grilled chicken breast strips                | (7,83 €) |
| <b>Rántott csirkemell hasábburgonyával (Ut: 1; 3;)</b>                 | 2470 Ft  |
| Deep fried chicken breast with French fries                            | (8,23 €) |
| <b>Házi hasábburgonya (Gt; Ut; )</b>                                   | 990 Ft   |
| Home made French fries   | (3,30 €) |

🕒 konyházárás 23:00 // the kitchen closes at 11 PM

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

☎ asztallogialás/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.

€ The EUR estimates are for information only and were calculated at the exchange rate of 1 EUR = 300 HUF

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

## KLASSZIKUS MAGYAROS // ICONIC HUNGARIAN DISHES

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Leccsós mangalica tarja pirított hagymával (U: 1;)</b>  | 4850 Ft   |
| Mangalica chuck-roll with leccsó<br>Ancient Hungarian pork-breed with Traditional Hungarian vegetable ragout       | (16,17 €) |
| <b>Budapest bélszín (Angus marhából) (Gf; U:)</b>  | 8850 Ft   |
| Beef tenderloin "Budapest" style (Angus beef)  | (29,50 €) |
| <b>Szürkemarha gulyásleves (Gf; U: 9;)</b>   | 1950 Ft   |
| Traditional Hungarian grey cattle goulash soup   | (6,50 €)  |
| <b>Hortobágyi palacsinta / meleg előétel / (1; 3; 7;)</b>  | 2670 Ft   |
| Pancake „Hortobágyi” style (Traditional minced chicken-filled crepe with creamy paprika sauce) // hot appetizer // | (8,90 €)  |
| <b>Leccsó grill kolbásszal, "szalonnás tojással" (Gf; U: 3;)</b>   | 3490 Ft   |
| Leccsó (Hungarian vegetable ragout) with grilled sausage and "bacon & eggs"  | (11,63 €) |
| <b>Töltött paprika (Gf; U:)</b>  | 3650 Ft   |
| Traditional Hungarian stuffed pepper   | (12,17 €) |

## 5 FOGÁSOS MAGYAROS ÉTELSOR COURSE HUNGARIAN TASTING MENU

### Hideg kacsamáj pizsláciás fügelekvárral (Gf; U: 8;)

Cold duck liver with pistachio fig marmalade

Borajánlat // Wine recommendation: Barta Pince, Egy kis édes, 0,1L

### Gyöngytyúk consommé hússal, zöldségekkel és cérnametéllel (U: 1; 3; 9;)

Guinea fowl consommé with meat, vegetables & noodles

### Hortobágyi palacsinta (1; 3; 7;)

Pancake „Hortobágyi” style / Traditional minced chicken-filled crepe with creamy paprika sauce /

Borajánlat // Wine recommendation: Vállbor, Olaszrizling '17 0,1L

### Leccsós mangalica tarja pirított hagymával (1;)

Mangalica chuck-roll with leccsó / Ancient Hungarian pork-breed with Traditional Hungarian vegetable ragout /

Borajánlat // Wine recommendation: Ikon, Pinot Noir 0,1L

### Somlói galuska (1; 3; 7;)

Hungarian sponge cake topped with chocolate sauce & whipped cream

Borajánlat // Wine recommendation: Barta Pince, Egy kis édes 0,1L

**A menüsor ára: // Price of the Tasting Menu:**

**9990 Ft // 33,30 €**

**Az ajánlott borsor ára: // Price of the recommended wines:**

**4020 Ft // 13,40 €**

☑ konyhazárás 23:00 // the kitchen closes at 11 PM

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

☎ asztaliglalás/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.

€ The EUR estimates are for information only and were calculated at the exchange rate of 1 EUR = 300 HUF

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

## FŐÉTELEK // MAINS

|  |                        |
|--|------------------------|
| <b>Sókéreg alatt sült pisztráng sárgarépa gratinnel, (Gf; 3; 4; 7; 9;)</b><br><b>fahéjas mandulamorzsával, friss kevert salátával</b><br>Trout baked in a salt crust served with carrot gratin,<br>cinnamon almond crumble & mixed salad   | 5410 Ft<br>(18.03 €)   |
| <b>Lecsó grill kolbásszal, "szalonnás tojással" (Gf; Lt; 3;)</b><br>Lecsó (Hungarian vegetable ragout) with grilled sausage and "bacon & eggs"   | 3490 Ft<br>(11.63 €)   |
| <b>Budapest bélszín (Angus marhából) (Gf; Lt;)</b><br>Beef tenderloin "Budapest" style (Angus beef)  | 8850 Ft<br>(29.50 €)   |
| <b>Wagyu bélszín steak vargányagombával (Gf; Lt; 7;)</b><br>Wagyu marha / Ausztrál / <b>BMS8 - BMS9+</b> A tökéletes marhahús szimbóluma.<br>Wagyu beef steak with porcini mushroom<br>Wagyu beef / Australian / <b>BMS8 - BMS9+</b> Wagyu beef (steak) is the symbol of perfect beef. | 19 870 Ft<br>(66.23 €) |
| <b>Bárányborda pistáciás krusztával, mentás kuskusszal, (Lt; 1; 8;)</b><br><b>sült paprikákkal, gránátalma jus-vel</b><br>Lamb French rack covered in a pistachio crust with mint couscous,<br>baked paprika & pomegranate jus   | 6130 Ft<br>(20.43 €)   |
| <b>Serpenyőben sült kacsamáj Tokaji Aszúban érlelt körtével, (Lt; 1; 3;)</b><br><b>francia toast párosításával</b><br>Pan-fried duck liver served with pear soaked in Tokaji Aszú, French toast  | 9270 Ft<br>(30.90 €)   |
| <b>Angus bélszín steak édes-csípős paprikamártással, grillezett zöldségekkel (Gf;)</b><br>Angus beef steak with sweet & spicy paprika sauce and grilled vegetables   | 7690 Ft<br>(25.63 €)   |
| <b>Csirkepaprikás vajas galuskával, csemege uborkával (1; 3; 7;)</b><br>Chicken stew with butter gnocchi & pickled cucumber  | 3990 Ft<br>(13.30 €)   |
| <b>Töltött paprika (Gf; Lt;)</b><br>Traditional Hungarian stuffed pepper   | 3650 Ft<br>(12.17 €)   |
| <b>Grillezett lazacfilé diós karfiolpürével, bébi parajjal (Gf, Lt) 4; 8;</b><br>Grilled salmon fillet with walnut cauliflower puree & baby spinach  | 4870 Ft<br>(16.23 €)   |
| <b>Tonhal steak szeletek fekete szezámokban sütve, rózsaborsos (Gf; Lt; 4; 9; 11;)</b><br><b>szalmazöldségekkel</b><br>Tuna steak bits covered in a black sesame seed jacket served<br>with pink pepper oil flavoured vegetables straws  | 7810 Ft<br>(26.03 €)   |
| <b>Szűzermék rántva majonézes burgonyasalátával (Lt; 1; 3; 9; 10;)</b><br>Deep-fried pork tenderloin with mayonnaise potato salad  | 3930 Ft<br>(13.10 €)   |

🕒 konyházárás 23:00 // the kitchen closes at 11 PM

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

☎ asztallogalás/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.

€ The EUR estimates are for information only and were calculated at the exchange rate of 1 EUR = 300 HUF

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

## VEGETÁRIÁNUS // VEGETARIAN

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Antré kevert saláta pirított magvakkal, málnadresszingsel (Gf; U; 5, 8, 11)</b> | 2270 Ft   |
| + kecskesajjtal (7;) / +1290 Ft /  |           |
| + marinált lazaccal (Gf, U) 4 / +1710 Ft /   |           |
| Antré fresh salad with roasted seeds & raspberry dressing                          | (7,57 €)  |
| + goat cheese / + 4,30 € /   |           |
| + marinated salmon / + 5,70 € /  |           |
| <b>Citrusos, zöldfűszeres, grillezett vargányagomba (Gf; 7;)</b>                   | 2390 Ft   |
| Citrus & herb flavoured grilled porcini mushroom                                   | (7,97 €)  |
| <b>Lecsó tejússal (Gf; U; 3;)</b>  | 2990 Ft   |
| Lecsó (Hungarian vegetable ragout) with eggs                                       | (9,97 €)  |
| <b>Lilaburgonyás gnocchi zöldségekkel, erdei gombákkal (U; 1; 3; 4; 9;)</b>        | 3250 Ft   |
| Vegetable vitelotte gnocchi (purple potato) with forest mushrooms                  | (10,83 €) |
| <b>Vargányagombás rizottó proseccoval ízesítve (Gf; )</b>                          | 3270 Ft   |
| Risotto with porcini mushroom flavoured with prosecco                              | (10,90 €) |

## DESSZERTEK // DESSERTS

|  |          |
|--|----------|
| <b>Somlói galuska (1; 3; 5; 7; 8;)</b>                                   | 1650 Ft  |
| Hungarian sponge cake topped with chocolate sauce & whipped cream        | (5,50 €) |
| <b>Klasszikus túrógombóc aszalt sárgabarack raguval (1; 3; 5; 7; 8;)</b> | 1690 Ft  |
| Classic Hungarian cottage cheese dumplings with an apricot ragout        | (5,63 €) |

## SAJTOK // CHEESES

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Mini sajtál (Bükki sajtmanufaktúrából) (1; 7; 8;)</b> | 1630 Ft   |
| Mini cheese plate  | (5,43 €)  |
| <b>Sajtál (Bükki sajtmanufaktúrából) (1; 7; 8;)</b>      | 3150 Ft   |
| Cheese plate   | (10,50 €) |

🕒 konyhazárás 23:00 // the kitchen closes at 11 PM

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

☎ asztallogialás/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.

€ The EUR estimates are for information only and were calculated at the exchange rate of 1 EUR = 300 HUF

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

## **ALLERGÉN ÉLELMISZERÖSSZETEVŐK LISTÁJA**

(Gf) Gluténmentes (Lf) Laktózmentes

- 1. Glutént tartalmazó gabona** (búza, rozs, árpa, zab, tönkőly, kamut-búza vagy ezek hibrid változatai) és azokból készült termékek, kivéve  
**a)** búzából készült glükózszirup, beleértve a dextrált 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. Ráktétél 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 fitosterolok és fitosterol 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. Szezámag és abból készült termékek.**
- 12. Kén-dioxid és SO<sub>2</sub>-ben kifejezett szulfidok** 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben.
- 13. Csillagfürt és abból készült termékek.** **14. Puhafestűek 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 SO<sub>2</sub> 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**