

Kínálatunk kizárólag érvényes diákigazolvánnyal vehető igénybe.

This offer is only available with a valid student ID.





CAFÉ
MUZEUM
KÁVÉHÁZ
1876

Üdvözöljük a MUZEUM Kávéházban!

1876 óta születnek itt történetek egy csésze kávé, egy jó étel és egy ráérős beszélgetés mellett. Az aranykor eleganciája ma új ízekkel és élményekkel találkozik: étlapunkon a régi kedvencek és a jelen inspirációi együtt kapnak helyet. Anno és Most - ahogyan mi szeretjük a budapesti kávéházi életet. Köszönjük, hogy velünk tölti az idejét, és együtt írjuk tovább a MUZEUM Kávéház történetének következő fejezetét.

Welcome to Café MUZEUM!

Stories have unfolded here since 1876, over a cup of coffee, a good meal and an unhurried conversation. Today, the elegance of the Golden Age meets new flavours and experiences: our menu brings together old favourites and contemporary inspirations.
Anno and Now - Budapest café life as we love it. Thank you for spending your time with us and helping us write the next chapter in the story of Café MUZEUM.

A kávéház gőze
Steam from the coffeehouse

Tárkonyos Zöldségraguleves / Creamy Tarragon Vegetable Ragout Soup (9,10,18)

Selymes, tárkonyos zsenge zöldségleves, gombával és friss citrommal.
Creamy Tarragon Vegetable Ragout Soup

1990 Ft / 5,5 Eur



1890

A tárkony Erdélyből érkezett a magyar levesek világába, ahol különösen kedvelték friss, kissé fanyar aromáját. A 19. század végére a tárkonyos, savanykás levesek már a polgári konyhában is otthonra találtak. Gombával, zsenge zöldségekkel és citrommal ennek a régi ízvilágnak a könnyedebb oldalát idézzük.

Jókai Bableves Füstölt Csülökkel / Jókai Bean Soup with Smoked Pork Knuckle (7,9)

Tartalmas bableves omlós füstölt csülökkel, gyökérzöldségekkel és tejföllel.
A hearty bean soup with tender smoked pork knuckle, root vegetables and sour cream.

1990 Ft / 5,5 Eur



1869

Jókai Mór „görög olvasó és angyalbakancs” néven emlegette a nagy szemű bab és az omlósra főtt, füstölt malackörröm párosát. A különös költői kép 1869-ben, A kőszívű ember fiaiban is megjelent. Ebből az íróhoz kötődő ízvilágból született meg később a ma ismert, gazdag Jókai bableves.

A számla végösszege +15% szervizdíjat tartalmaz. The final bill amount includes a +15% service charge.

Főszereplők
Main characters

Selymes Zöldborsófőzelék / Silky Green Pea Stew (1,3,6,16,18)

Krémes zöldborsófőzelék friss zöldfűszerekkel gazdagítva.
Creamy green pea stew enriched with fresh herbs.

1790 Ft / 5 Eur



1840

Se nem leves, se nem köret: a főzelék a magyar konyha egyik legsajátosabb fogása. A 19. század végére már a mindennapi étkezés önálló szereplője lett, zöldborsóból, burgonyából és számtalan más zöldségből készítve. Egyszerű alapokból született, mégis generációk egyik legotthonosabb étele maradt.

Választható feltétek: Tükörtojás, Rántott Csirkemell, Sült Tofu, Fűszeres Csicseriborsó, Pecsenye sertés
Choice of topping: Fried Egg, Breaded Chicken Breast, Roasted Tofu, Spiced Chickpeas

1020 Ft / 3 Eur



Hagyományos Burgonyafőzelék / Roasted Traditional Potato Stew (1,3,6,16,18)

Hagyományos Burgonyafőzelék
Classic potato stew with bay leaf, bringing the comforting flavours of Hungarian home cooking.

1790 Ft / 5 Eur

Paprikás Csirke Vajas Galuskával / Chicken Paprikash with Buttered Dumplings (1,3,7,9)

Omlós csirke gazdag, tejfölös-paprikás mártásban, frissen készült vajas galuskával.Tender chicken in a rich paprika sauce with freshly made buttered dumplings.

3690 Ft / 10 Eur

1830

Már 1830-ban, Czifray István Magyar nemzeti szakácskönyvében is szerepelt a „Paprikás Tsirke" receptje. A vöröshagyma, a fűszerpaprika és az omlósra párolt csirkehús mellé tejföl került, amely selymes, gazdag mártássá formálta a szaftot. Az egyszerű alapanyagokból született fogás azóta a magyar konyha egyik legkedveltebb klasszikusává vált. Ezt a közel kétszáz éves hagyományt őrizzük tovább.

Főszereplők
Main characters

Marharagus Paccheri Tészta /
Paccheri with Slow-Cooked Beef Ragout (1,3,7,9,12)

Paccheri tészta hosszan főtt, gazdag marharaguval, pecsenyelével és érlelt sajttal.
Paccheri pasta with slow-cooked rich beef ragout, jus and aged cheese.

3390 Ft / 10 Eur



A számla végösszege +15% szervizdíjat tartalmaz. The final bill amount includes a +15% service charge.

1892

A burgonyának kellett némi idő, mire igazán otthonra talált Magyarországon, de amikor megtörtént, a magyar konyha alaposan a magáévá tette. Főtt tojással, füstölt kolbásszal és bőséges tejföllel rétegezve megszületett az egyik legotthonosabb fogásunk. Kevés étel van, amelyről ennyire egyértelműen a magyar családi asztal jut eszünkbe.



Rakott Krumpli Eredeti Magyar Recept Szerint / Traditional Hungarian Layered Potatoes (3,7,16)

Klasszikus rakott burgonya füstölt kolbásszal, főtt tojással és gazdag tejföllel, aranybarnára sütve.
Classic Hungarian layered potatoes with smoked sausage, boiled eggs and rich sour cream, baked until golden.

2490 Ft / 7 Eur

Rántott Csirkemell Krumplipürével, Káposztasalátával / Breaded Chickenbreast with Mashed Potatoes and Cabbage Salad (1,3,7,8,12)

Ropogós bundában sült, szaftos csirke krémes burgonyapürével és friss káposztasalátával.
Crispy breaded chicken with creamy mashed potatoes and fresh cabbage salad.

2990 Ft / 8 Eur



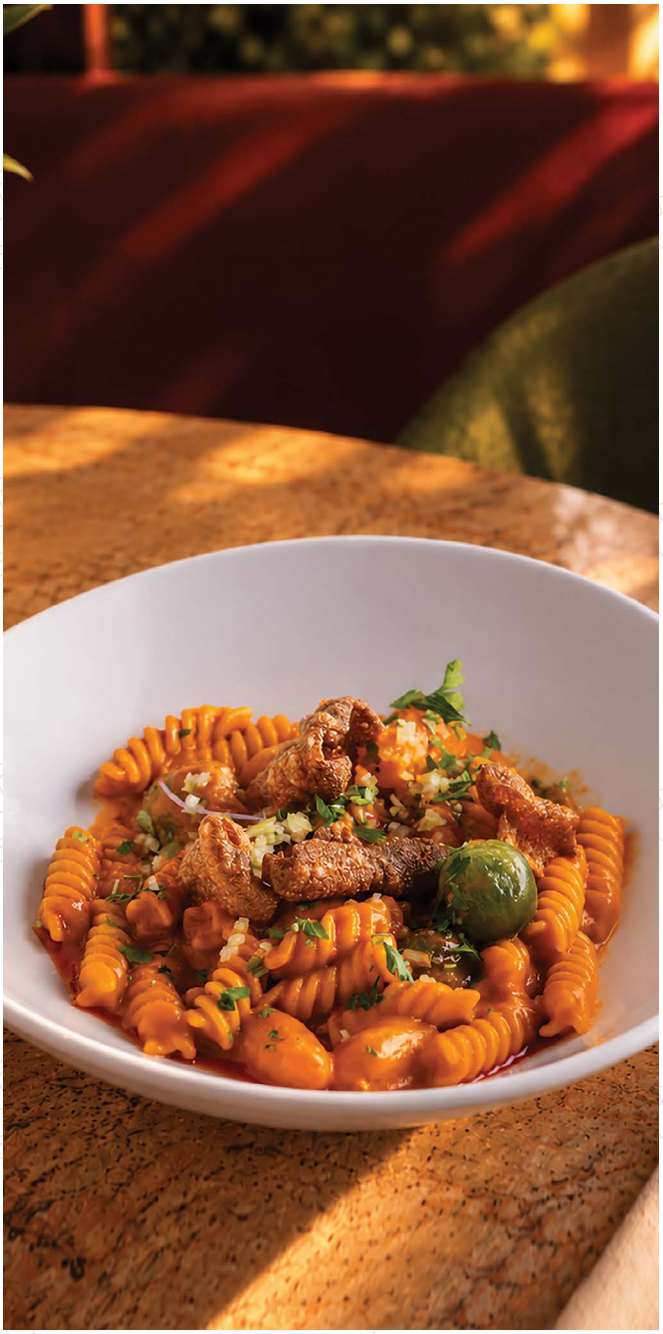
1892

A rántott hús a Monarchia konyhájából érkezett hozzánk, de a drága borjú helyére a magyar háztartásokban egyre gyakrabban került a könnyebben elérhető csirke. Krumplival és ecetes káposztasalátával aztán igazi hazai klasszikussá vált: a ropogós, tartalmas hús mellé éppen kellett a friss, savanykás saláta. Így lett a bécsiből lassan magyar vasárnapi ebéd.

Múzeum Kerti Saláta Grillezett Csirkemellel / Museum Garden Salad with Grilled Chicken Breast (10)

Grillezett csirkemell ropogós kerti zöldségekkel, friss salátalevelekkel és zöldfűszeres öntettel.
Grilled chicken breast with crisp garden vegetables, fresh salad leaves and a herb dressing.

2990 Ft / 8 Eur



Sült Koktélparadicsomos Fusilli, Kumkvat krémmel / Fusilli with Roasted Cherry Tomatoes & Kumquat (1,9,18)

Fusilli édesre sült koktélparadicsommal, csicseriborsóval és friss kumkvatkrémmel, bazsalikommal és olívaolajjal.
Fusilli with sweet roasted cherry tomatoes, chickpea, fresh kumquat cream, basil and olive oil.

2490 Ft / 7 Eur

Desszertek
Desserts

Epres sajttorta / Strawberry Cheesecake (1,3,7)

Klasszikus sajttorta krémes textúrával, eperzselével a tetején.
Classic cheesecake with a creamy texture, topped with strawberry jelly.

1590 Ft / 4 Eur





Almás pite-morzsasüti / Apple Crumble Pie (1,3,7,8)

Melegen tálalt almás pite-morzsasüti, amelyet az asztalnál karamellizált, forró vaníliaöntet és finom porcukor tesz teljessé.
Warm apple crumble pie, finished tableside with caramelized hot vanilla sauce and a dusting of powdered sugar.

1590 Ft / 4 Eur

Jeges kávék
Iced Coffees

Jeges pisztáciás–vaníliás latte / Iced Pistachio–Vanilla Latte (7,8)

Krémes jeges latte pisztáciával és lágy vaníliával, selymes, desszertszerű karakterrel.
Creamy iced latte with pistachio and smooth vanilla, offering a silky, dessert-like character.

1590 Ft / 4 Eur



Jeges fehércsokis–mogyorós mocha / Iced White Chocolate–Hazelnut Mocha (7,8)

Jeges kávé fehér csokoládéval és pörkölt mogyorós ízjegyekkel,
Iced coffee with white chocolate and roasted hazelnut notes, rich, creamy and indulgent.

1590 Ft / 4 Eur

A számla végösszege +15% szervizdíjat tartalmaz. The final bill amount includes a +15% service charge.

Kávé
Coffee



Epres matcha latte / Strawberry Matcha Latte (7)

Friss eper és lágy matcha találkozása krémes tejjel, gyümölcsös és üdítő egyensúlyban.
Fresh strawberry meets smooth matcha and creamy milk in a fruity, refreshing balance.

1590 Ft / 4 Eur



Barnacukros–fahéjas shaken espresso / Brown Sugar–Cinnamon Shaken Espresso

Shaken espresso barnacukorral és fahéjjal, lágyan fűszeres, karamellesen édes karakterrel.
Espresso shaken over ice with brown sugar and cinnamon, with a gently spiced, caramel-like sweetness.

980 Ft / 3 Eur

Kekszes–kávés frappé / Cookie Coffee Frappé (1,7)

Jeges, krémes kávés frappé ropogós kekszes jegyekkel, könnyed desszertélmény egy pohárban.
Icy and creamy coffee frappé with crunchy cookie notes, a playful dessert experience in a glass.

1490 Ft / 4 Eur

Tea

Bogyós tea refresher / Berry Tea Refresher

Hűsítő teaital zamatos bogyós gyümölcsökkel, friss, gyümölcsös és könnyed karakterrel.
A refreshing tea drink with juicy berries, offering a fresh, fruity and light character.

1290 Ft / 3,5 Eur



Kávé / Coffee

Espresso	790 Ft / 2 Eur
Americano	890 Ft / 3 Eur
Cappuccino	980 Ft / 3 Eur
Caffè Latte Caffè Latte	980 Ft / 3 Eur
Klasszikus limonádé / Classic Lemonade	1290 Ft / 4 Eur
Múzeum szűrt víz / Museum filtered water	690 Ft / 2 Eur

Chef:
Simala Gábor
Cukrász Séf / Pastry Chef:
Galambos Gergely
Üzletigazgató / Manager:
Gácsi Gergő

A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számítunk fel,
melyből a kávéház összes dolgozója részesül.
We charge a 15% service fee on the total amount of the bill,
from which all employees of the Café will benefit.

Csonthéjas gyümölcsöket tartalmazó fogásainkban magok, héjak,
halételeinkben szálkák előfordulhatnak.
Our dishes containing stone fruits may contain seeds and shells,
our fish dishes may contain fi sh bones.

Kedves Vendégünk!

Kérjük, jelezze az üzletvezetőnél, ha bármilyen étrendi korlátozása,
allergiája vagy különleges kérése van!
Dear Guests! Please inquire with senior management if you have dietary
restrictions, allergies or special requests!

Allergének, allergens:

1. Glutén / Gluten
2. Rákfélék / Crustaceans
3. Tojás / Eggs
4. Halak / Fish
5. Földimogyoró / Peanuts
6. Szójabab / Soybeans
7. Tej / Milk
8. Diófélék, mogyoró, pisztácia / Tree nuts (walnut, hazelnut, pistachio)
9. Zeller / Celery
10. Mustár / Mustard
11. Szezámmag / Sesame seeds
12. Kén-dioxid / Sulphur dioxide
13. Csillagfürt / Lupin
14. Puhatestűek / Molluscs
15. Vegetáriánus / Vegetarian
16. Sertéshús / Pork
17. Csípős / Spicy
18. Vegán / Vegan





AZ ARANYKOR KÁVÉHÁZA
CAFÉ OF THE GOLDEN AGE