

# CAFÉ MUZEUM KÁVÉHÁZ

1876

## Menu / Étlap






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.

# Két kávé között
# Between two coffees

## Tojás és Társai
## Eggs & Their Companions

Választható tojások: rántotta ▪ tükörtojás ▪ lágytojás ▪ bugyantott tojás
(mindegyik étel 3 tojásból készül és kovászos kenyérrel érkezik)
Choice of Eggs: Scrambled ▪ Fried ▪ Soft-Boiled ▪ Poached
(All dishes are made with 3 eggs and comes with sour dough bread on the side.)



**Pesti Serpenyős / Pest-Style Breakfast Skillet** (1,3,9)

Lecsós paradicsomragu, sült kápia paprika, pirított hagyma, majoránna.
Tomato and pepper ragout with roasted red pepper, caramelised onion, marjoram.

4090 Ft / 12 Eur

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



## Kolbászos Paprikás Lágytojás / Soft-Boiled Eggs with Hungarian Sausage & Paprika (1,3,7)

Selymes tejfölkrémmel, sült parasztkolbásszal, füstölt paprikás vajjal, petrezselyemolajjal, ropogós hagymával.
Soft-boiled eggs with silky sour cream, grilled Hungarian sausage, smoked paprika butter, parsley oil, crispy onions.

3890 Ft / 11 Eur



## Reggel a Múzeumkertben / Morning in the Museum Garden (3,8)

Avokádókrém friss uborkával, hónapos retekkel, kerti fűszernövényekkel, pirított tökmaggal és citrusos vinaigrette-tel.
Creamy avocado with fresh cucumber, radish, garden herbs, toasted pumpkin seeds and citrus vinaigrette.

3790 Ft / 11 Eur



## Zöld Serpenyős, Green Shakshuka Vegán / Green Skillet – Green Shakshuka (3,6,18)

Spenót, mángold és póréhagyma, füstölt tofu friss zöldfűszerekkel és kovászos kenyérrel.
Spinach, Swiss chard and leek with smoked tofu, fresh herbs and sourdough bread.

3890 Ft / 11 Eur

# Szignóink Signature

## Kávéházi Lángos Benedict / Coffeehouse Lángos Benedict (1,3,7,16)

Mini lángos, paprikás hollandi mártás, tejfölhab, érlelt sajt, ropogós hagyma és snidling.
Mini lángos with paprika hollandaise, sour cream foam, aged cheese, crispy onions and chives.

4790 Ft / 14 Eur





## Anno Benedict / Anno Benedic (1,3,7,16)

Buggyantott tojás, kovászos vekni, füstölt zsírszalonna-fátyol, hollandi mártás és pirított tepertő.
Poached eggs on sourdough with thinly sliced smoked bacon, hollandaise and crispy pork cracklings.

4490 Ft / 13 Eur

# Klasszikus Tojásételek
# Classic Egg Dishes

**Három tojásból, vajjal, frissen készítve, kovászos kenyérrel.**
**Made fresh with three eggs and butter, served with sourdough bread.**



**Frissen Készült Rántotta /**
**Freshly Scrambled Eggs** (1,3,7)

2590 Ft / 8 Eur

**Klasszikus Tükörtojás /**
**Classic Fried Eggs** (3)

2590 Ft / 8 Eur





**Francia Omlett / French Omelette** (1,3,7)

2890 Ft / 9 Eur

**Lágyra Főtt Tojás /**
**Soft-Boiled Eggs** (1,3)

2490 Ft / 7 Eur





**Ham & Eggs** (1,3,16)

3290 Ft / 10 Eur

# Kenyéren érkezik
# Served on bread

## Kolozsvári Melegszendvics Szalonnás Sonkakrémmel / Kolozsvár-Style Hot Sandwich with Bacon & Ham Spread (1,7,8,16)

Kovászos kenyér, szalonnás sonkakrém, érlelt sajt és lilahagyma.
Sourdough bread with creamy ham and bacon spread, aged cheese and red onion.

3790 Ft / 11 Eur



Kolozsvár régi hentesüzleteinek és piacainak egyik büszkesége volt a húsos, füstölt szalonna, amely messze Erdély határain túl is nevet szerzett magának. A gondosan pácolt, füstön érlelt kolozsvári szalonna idővel a magyar konyha fogalmává vált, és ma is őrzi azt a telt, füstös ízt, amiért egykor útra keltek érte.

1869



## Sült Gombás Monsieur / Wild Mushroom Croque Monsieur (1,7,8)

Vajas kenyér, pirított gombaszeletek, besamel és olvasztott sajt.
Buttered bread with sautéed mushrooms, creamy béchamel and melted cheese.

4690 Ft / 14 Eur



## Lazacos Croque Madame/ Salmon Croque Madame (1,3,4,7,8)

Vajas kenyér, füstölt lazac, besamel, olvasztott sajt és tükörtojás.
Buttered bread with smoked salmon, béchamel, melted cheese and a fried egg.

4990 Ft / 14 Eur

## Pecsenyezsíros Kenyér Sült Sertéssel és Lilahagymával / Roast Pork Dripping on Sourdough with Red Onion (1,10,16)

Ropogós kovászos kenyér gazdag sertéspecsenye-zsírral, sült húsfalatokkal, lilahagymával és savanyúsággal.
Crisp sourdough bread with rich roast pork dripping, tender pieces of pork, red onion and pickles.

3490 Ft / 10 Eur

1890

A jó pecsenye után semmi nem ment veszendőbe. A tepsiben maradt, sült hús ízével telt pecsenyezsírt kenyérre kenték, a húsfalatokat pedig mellé tették. Hagymával és savanyúsággal egyszerű, mégis fejedelmi falat lett belőle, amely generációkon át ott maradt a magyar asztalokon.





## Burrata Melegszendvics Pisztáciával és Paradicsommal / Hot Burrata Sandvich with Pistachios & Tomatoes (1,7,8,9)

Pirított kovászos kenyér, burrata, sült paradicsom, pisztácia és bazsalikom.
Toasted sourdough with creamy burrata, roasted tomatoes, pistachios and fresh basil.

4290 Ft / 12 Eur

## Vegán Melegszendvics Pisztáciával és Paradicsommal / Vegan Toasted Sandwich with Pistachios & Tomatoes (1,8,9,18)

Pirított kovászos kenyér, krémes vegán sajt, sült paradicsom, pisztácia és friss bazsalikom.
Toasted sourdough with creamy vegan cheese, roasted tomatoes, pistachios and fresh basil.

4290 Ft / 12 Eur



# A kert felől
# From the garden's bounty

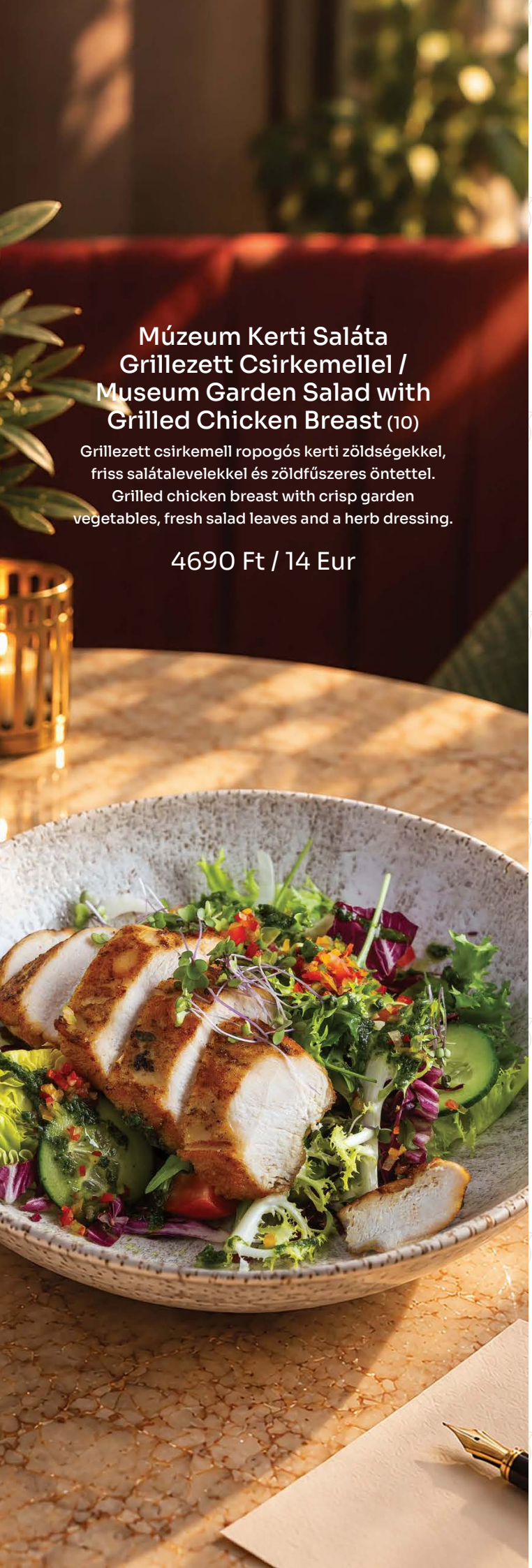
## Rosé Kacsamell Saláta Kecskesajttal / Rosé Duck Breast Salad with Goat Cheese (7,10)

Roséra sült kacsamell friss salátalevelekkel,
lágy kecskesajttal és gyümölcsös vinaigrette-tel.
Rosé duck breast with fresh salad leaves,
creamy goat cheese and a fruity vinaigrette.

5290 Ft / 15 Eur



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



## 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.

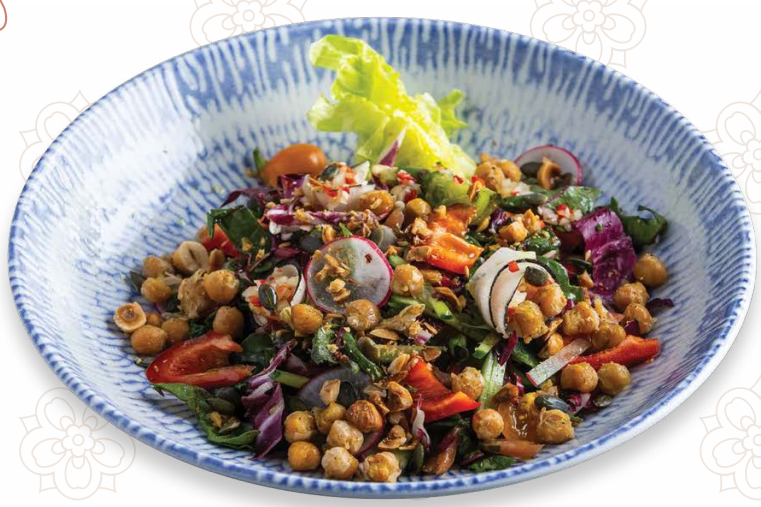
4690 Ft / 14 Eur



## Burrata Színes Paradicsomokkal / Burrata with Colourful Tomatoes (7,8)

Krémes burrata érett, színes paradicsomokkal, friss bazsalikommal és extra szűz olívaolajjal.
Creamy burrata with ripe colourful tomatoes, fresh basil and extra virgin olive oil.

4690 Ft / 14 Eur



## Piactéri Szezonális Vegán Saláta / Seasonal Vegan Market Salad (8,10,18)

A piac szezonális zöldségeiből készült gazdag saláta friss zöldfűszerekkel, pirított magvakkal és könnyű vinaigrette-tel.
A generous salad of seasonal market vegetables with fresh herbs, toasted seeds and a light vinaigrette.

4290 Ft / 12 Eur

# A kávéházi sarokasztal
# The coffeehouse corner table



## Budapest 1876 (1, 3,7)

Klasszikus magyar reggeli válogatás két személy részére.
Házi sonkák, magyar szalámik, pecsenye hús, érlelt sajtok,
körözött, vaj, főtt tojás, friss zöldségek
és kovászos kenyér, két személy részére.
A classic Hungarian breakfast selection for two, elegantly served on a sharing tray with homemade hams, Hungarian salamis, roast porkin fat, aged cheeses, körözött, butter, boiled eggs, fresh vegetables and sourdough bread.

11 990 Ft / 34 Eur

1876

Budapest még alig három éve viselte új nevét, amikor a város kávéházai és vendéglői már egy új, pezsgő főváros mindennapjait szolgálták. Sonka, szalámi, sajt, tojás, friss kenyér és a kamra java került az asztalra. Egy kiadós pesti reggeli abból az időből, amikor Budapest éppen világvárossá nőtt.



## Budapest Most / Budapest Today (1,3,4,7,9)

Modern magyar brunch válogatás két személy részére,
elegáns tálcán felszolgálva. Füstölt lazac, avokádó, burrata,
lágytojás, friss zöldségek, szezonális krémek
és kovászos kenyér, két személy részére.
A contemporary Hungarian brunch selection for two, elegantly served on a sharing tray with smoked salmon, avocado, burrata, soft-boiled eggs, fresh vegetables, seasonal spreads and sourdough bread.

9900 Ft / 28 Eur

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

# A kávéház gőze
# Steam from the coffeehouse

Leveseink glutén- és laktózmentes változatban is kérhetők. A levesek alapja eleve glutén- és laktózmentesen készül, így a megfelelő levesbetét elhagyásával ezen étrendi igényekhez is igazíthatók.
Our soups can also be served gluten- and lactose-free. The soups themselves are prepared without gluten or lactose; simply omitting the relevant garnish makes them suitable for these dietary requirements.

## Kanalazhatók
## Comfort by the Spoon



### Nagyalföldi Gulyásleves / Great Hungarian Goulash Soup (1,3,9)

Marhagulyás burgonyával, gyökérzöldségekkel és házi csipetkével.
Beef goulash with potatoes, root vegetables and homemade pinched noodles.

3490 Ft / 10 Eur

1880

A gulyás története az Alföld pusztáin kezdődött, ahol a marhapásztorok bográcsban főzték egyszerű húsételüket. A 19. századra a pásztorok eledele a magyar konyha jelképévé vált, az 1880-as évektől pedig már gulyáslevesként is ott találjuk az asztalokon. A pusztáról indult, végül az egész ország magáénak érezte.

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

## Bajai Halászlé Házi Gyufatésztával / Baja-Style Fisherman's Soup with Homemade Matchstick Noodles (1,3,4,12)

Hagyományos bajai pontyhalászlé gazdag paprikás lével és házi gyufatésztával.
Traditional Baja carp fisherman's soup with a rich paprika broth and homemade matchstick noodles.

3990 Ft / 12 Eur



1870

Baja és a Duna évszázadok óta összetartoznak, ahogy a város és a halászlé is. A 19. század második felére a paprikás hallé már a környék jellegzetes étele volt, Baján pedig tésztával került az asztalra. Ez a különös párosítás lett később a bajai halászlé egyik legfontosabb ismertetőjegye.

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

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

3490 Ft / 10 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.

## Házi Kacsahúsleves Cérnametélttel / Homemade Duck Broth with Fine Noodles (1,3,8,9)

Lassan főtt, gazdag kacsahúsleves zsenge zöldségekkel és házi cérnametélttel.Slow-cooked, rich duck broth with tender vegetables and homemade fine noodles.

3290 Ft / 10 Eur

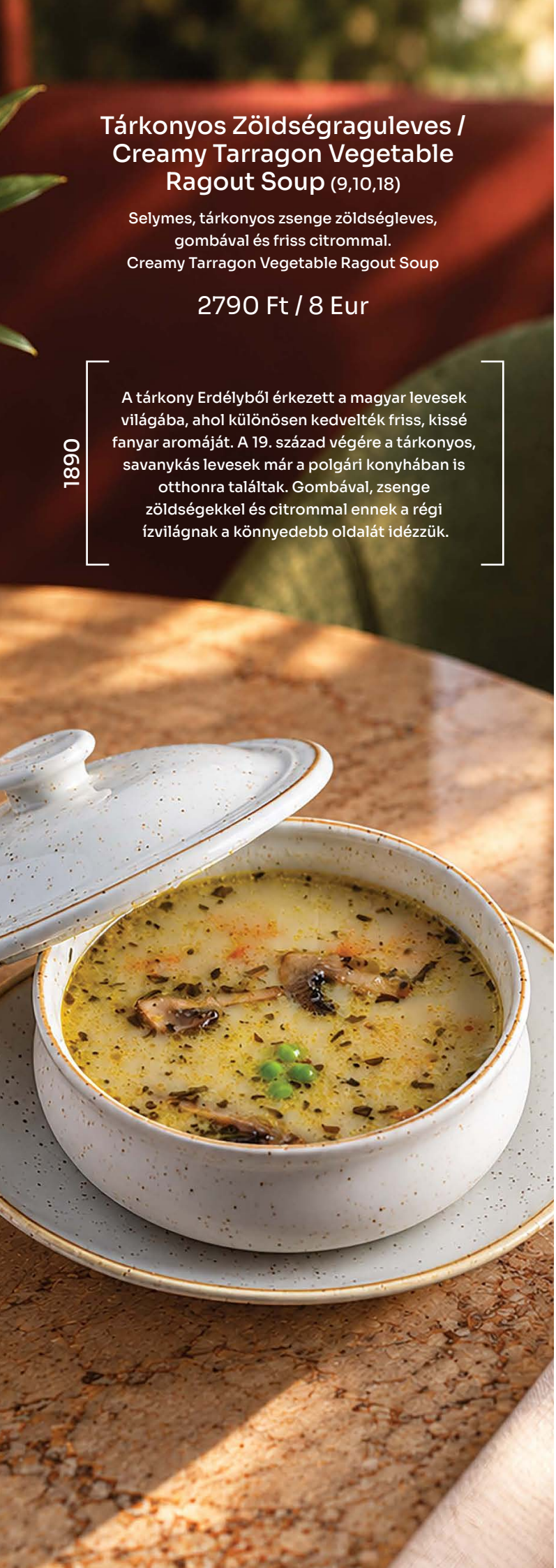
## Tárkonyos Zöldségraguleves / Creamy Tarragon Vegetable Ragout Soup (9,10,18)

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

2790 Ft / 8 Eur

1890

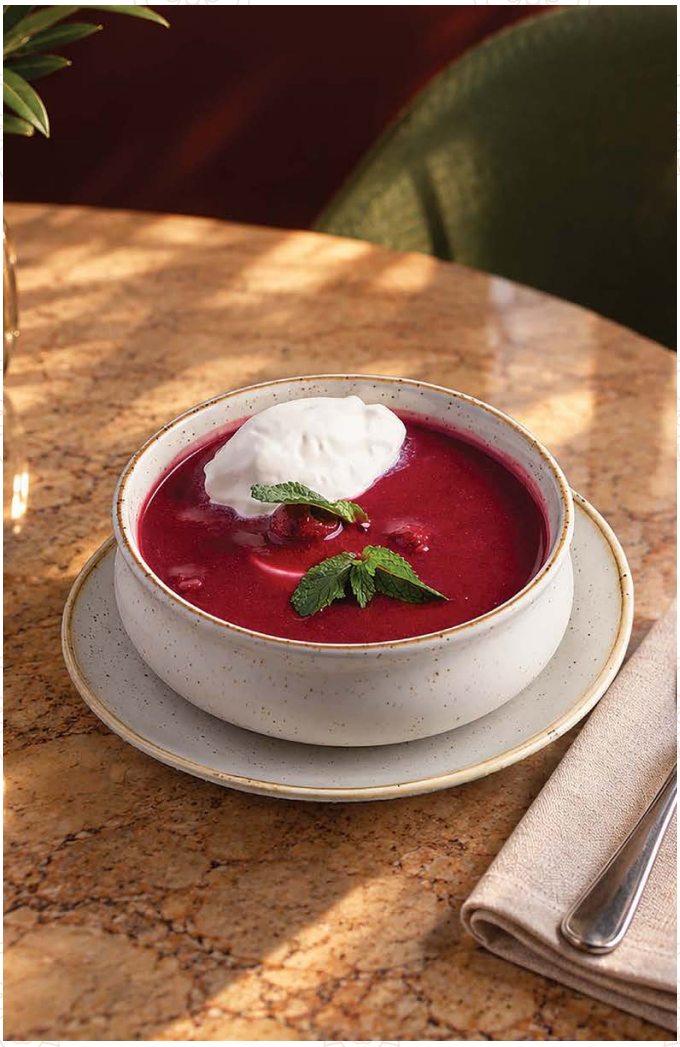
A tárkony Erdélyből érkezett a magyar levesek világába, ahol különösen kedvelték friss, kissé fanyar aromáját. A 19. század végére a tárkonyos, savanykás levesek már a polgári konyhában is otthonra találtak. Gombával, zsenge zöldségekkel és citrommal ennek a régi ízvilágnak a könnyedebb oldalát idézzük.



## Meggyleves Fahéjjal és Tejfölhabbal / Sour Cherry Soup with Cinnamon and Sour Cream Foam (7,8)

Selymes, fahéjas meggyleves könnyű tejfölhabbal, hidegen vagy melegen, ízlés szerint.
Silky sour cherry soup with cinnamon and light sour cream foam, served hot or cold, as you prefer.

2690 Ft / 8 Eur



1931

Édes, mégis levessel kezdjük az ebédet. A meggyleves éppen ezzel a különös fordulattal vált a magyar nyári konyha egyik sajátosságává, és 1931-ben már korabeli étrendben is találkozunk vele. Fahéjjal, tejföllel, hidegen vagy melegen: nálunk a gyümölcsnek mindig jutott hely a levesestálban.

# Az Első Felvonás
# The First Act

## Füstölt Pisztráng Tormakrémmel / Smoked Trout with Horseradish Cream (4,8)

Finoman füstölt pisztráng selymes tormakrémmel, friss zöldfűszerekkel.
Delicately smoked trout with silky horseradish cream, fresh herbs.

4490 Ft / 13 Eur



1892

Zilahy Ágnes 1892-es szakácskönyvében a hidegen kínált pisztráng mellé már ecetes tormát ajánl. A csípős gyökér különösen jól illett a folyók és hegyi patakok finom húsú halaihoz. Mi füsttel tesszük hozzá a saját fejezetünket ehhez a több mint százharminc éves párosításhoz.

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

## Klasszikus Tatár Beefsteak / Classic Beef Tartare (1,3,10)

Késsel vágott bélszín klasszikus fűszerezéssel, tojássárgájával, mustárral
Hand-cut beef tenderloin with classic seasoning, egg yolk, mustard, capers.

5490 Ft / 16 Eur

1920

A neve messzi keletre repít, története mégis az európai nagyvárosok elegáns vendéglőiben t eljesedett ki. A késsel aprított nyers bélszínt tojássárgájával, mustárral és fűszerekkel kínálták, majd a magyar konyha is hamar a maga ízlésére formálta. Így lett a tatár beefsteak az ünnepi és éttermi asztalok örök klasszikusa.





## Kortárs Tatár Beefsteak / Contemporary Beef Tartare (3,7,10)

Krémesen fűszerezett bélszíntatár ropogósra sült szarvasgombás Anna burgonyán, friss snidlinggel.
Creamy beef tenderloin tartare on a crispy truffle Anna potatoe with fresh chives.

5990 Ft / 17 Eur

## Sült Burrata Konfitált Paradicsommal és Bazsalikom olajjal / Roasted Burrata with Confit Tomatoes & Basil Oil (1,3,7,8,9,15)

Melegen tálalt, krémes burrata lassan konfitált paradicsommal, bazsalikomolajjal és pirított magvakkal.
Warm, creamy burrata with slow-confit tomatoes, basil oil and toasted seeds.

4990 Ft / 14 Eur



# Főszereplők
# Main characters

## Kemencés Sertéspecsenye Tepsis Burgonyával / Oven-Roasted Pork with Tray-Baked Potatoes (1,12,16)

Lassan sült, fokhagymás sertéspecsenye tepsis burgonyával, sült hagymával és gazdag pecsenyelével.
Slow-roasted garlic pork with tray-baked potatoes, roasted onions and rich pan juices.

6490 Ft / 19 Eur

1890

A régi konyhákban a pecsenye alatt nem maradt üresen a tepsi. Burgonya és hagyma került a hús alá, hogy sütés közben magukba szívják a lecsorduló pecsenyelevet és zsírt. Mire a sertés kérge megpirult, alatta elkészült talán a legjobb része is: a pecsenye ízével átjárt tepsis burgonya.

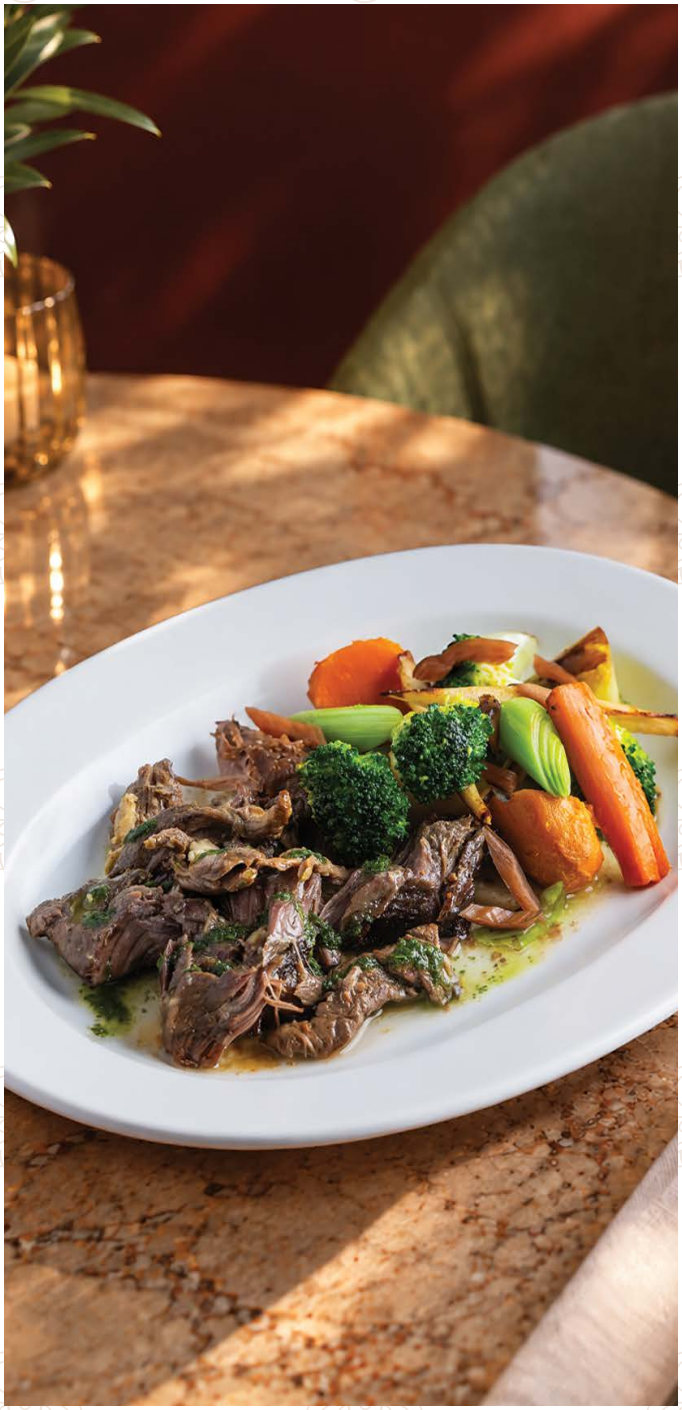


A számla végösszege +15% szervizdíjat tartalmaz. The final bill amount includes a +15% service charge.

## Ropogós Kacsapecsenye Hagymás Tört Burgonyával és Párolt Káposztával / Crispy Roast Duck with Onion Potatoes and Braised Cabbage (12)

Ropogósra sült kacsapecsenye hagymás tört burgonyával, párolt káposztával és saját pecsenyelevével.
Crispy roast duck with crushed potatoes and onions, braised cabbage and rich pan juices.

6990 Ft / 20 Eur



## Kemencés Báránypecsenye Petrezselymes Burgonyával és Sült Zöldségekkel / Oven-Roasted Lamb with Parsley Potatoes and Roasted Vegetables (9,12)

Lassan sült, fokhagymás báránypecsenye petrezselymes burgonyával, sült zöldségekkel és saját pecsenyelevével.
Slow-roasted garlic lamb with parsley potatoes, roasted vegetables and rich pan juices.

7990 Ft / 23 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.

5290 Ft / 15 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.



1695

Amikor a töltött káposztát már magyar szakácskönyvben jegyezték, Budapest még nem létezett, és Buda alig kilenc éve szabadult fel a török uralom alól. Azóta több mint három évszázad telt el, változott a töltelék, a fűszerezés és a tálalás, egyvalami azonban maradt: a töltött káposzta helye a magyar asztalon.



## Töltött Káposzta Tejföllel / Hungarian Stuffed Cabbage with Sour Cream (1,7,16)

Savanyú káposztába töltött fűszeres sertéshús és rizs, lassan főzve, gazdag tejföllel.
Savoury pork and rice wrapped in sauerkraut leaves, slow-cooked and served with rich sour cream.

4990 Ft / 14 Eur

## Borjú Bécsi Citrommal és Petrezselymes Burgonyával / Veal Wiener Schnitzel with Lemon and Parsley Potatoes (1,3,7)

Aranybarnára sütött, ropogós borjú bécsi friss citrommal és vajas-petrezselymes burgonyával.
Golden and crispy veal schnitzel with fresh lemon and buttered parsley potatoes.

6990 Ft / 20 Eur



1831

Bécsben született, de a Monarchia hamar közös kedvenccé tette. A ropogós bundában sült borjúszelet a 19. században a magyar polgári vendéglők asztalaira is megérkezett, és annyira otthonra talált, hogy generációk óta a hazai éttermi kultúra része. Citrommal és petrezselymes burgonyával ma is úgy szeretjük, ahogy elődeink.

## 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.

4690 Ft / 14 Eur

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.





## 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.

5290 Ft / 15 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.



## Pisztráng Barnított Vajjal és Párolt Zöldségekkel / Trout with Brown Butter & Steamed Vegetables (4,7,9)

Pisztráng mogyorós barnított vajjal, vele párolt szezonális zöldségekkel és citromos parázsburgonyával.
Trout with nutty brown butter, gently steamed seasonal vegetables and lemon baby potatoes.

6490 Ft / 19 Eur

## Vörösboros Marhapofa Juhtúrós Sztrapacskával és Ropogós Hagymával / Red Wine-Braised Beef Cheek with Sheep's Cheese Sztrapacska and Crispy Onions (1,7,9,12,16)

Vörösborban lassan párolt, omlós marhapofa krémes juhtúrós sztrapacskával és ropogós hagymával.
Slow-braised beef cheek in red wine with creamy sheep's cheese sztrapacska and crispy onions.

6990 Ft / 20 Eur





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

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

2990 Ft / 9 Eur

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

1690 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.

## 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.

2990 Ft / 9 Eur

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

1690 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.



# Esti emlékek
# Evening memories

## Bélszín Budapest Módra/ Beef Tenderloin Budapest (7,9,12)

Vajon sült bélszín libamájjal, gombával és zöldborsóval, gazdag pecsenyelével. Vajas burgonyapürével tálaljuk.
Butter-seared beef tenderloin with foie gras, mushrooms, green peas and rich jus. Served with buttery mashed potatoes.

12 900 Ft / 36 Eur



1958

Brüsszelben mutatkozott be a világnak a magyar konyha egyik nagy éttermi klasszikusa. Az 1958-as világkiállítás magyar vendéglátásának látványos fogása volt a bélszín Budapest módra, gazdag májas, gombás, zöldborsós raguval. Egy étel, amely Budapest nevét nemcsak az étlapra, hanem a nemzetközi asztalokra is elvitte.

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

1990

Az 1990-es évek elején a Gundel legendás séfje, Kalla Kálmán emelte új szintre a sült máj, az alma és a Tokaji találkozását. Az akkor még merésznek számító párosítás hamar a modern magyar éttermi konyha egyik elegáns ízkapcsolatává vált. Nálunk kacsamájjal, ribizlivel és Tokajival él tovább ez a gondolat.



## Pirított Kacsamáj Sült Almával, Ribizlivel és Tokaji Pecsenyelével / Seared Duck Liver with Roasted Apple, Redcurrants and Tokaji Jus (9,12)

Aranybarnára pirított kacsamáj édes sült almával, savas ribizlivel és Tokajival gazdagított pecsenyelével.
Vajas burgonyapürével tálaljuk.
Golden-seared duck liver with roasted apple, tart redcurrants and Tokaji-enriched jus.
Served with buttery mashed potatoes.

8990 Ft / 25 Eur



## Rosé Kacsamell Tört Uborkával, Kaporral és Pirított Tökmaggal / Baja-Style Rosé Duck Breast with Smashed Cucumber, Dill and Toasted Pumpkin Seeds (8,9,11,12)

Roséra sült kacsamell friss, roppanós tört uborka salátával, kaporralolajjal és pirított tökmaggal. Rosé duck breast with crisp smashed cucumber salad, dill oil and toasted pumpkin seeds.

7490 Ft / 21 Eur

## Rib-eye Steak Brokkoli, Ropogós Kecskesajttal és Vörösboros Pecsenyelével / Rib-Eye Steak with Broccoli, Crispy Goat Cheese and Red Wine Jus (7,9,12)

Szaftos rib-eye steak grillezett brokkolival, ropogós kecskesajttal és testes vörösboros pecsenyelével.
Vajas burgonyapürével tálaljuk.
Juicy rib-eye steak with grilled broccoli, crispy goat cheese and a rich red wine jus.
Served with buttery mashed potatoes.

13 990 Ft / 39 Eur

## Pirított Szent Jakab-kagyló Sütőtökös Rizottóval, Zöldfűszeres Vajjal / Seared Scallops with Pumpkin Risotto and Herb Butter (7,12,14)

Aranybarnára pirított Szent Jakab-kagyló krémes sütőtökös rizottóval és illatos zöldfűszeres vajjal.
Golden-seared scallops with creamy pumpkin risotto and aromatic herb butter.

9990 Ft / 28 Eur



## Konfitált Karalábé Sütőtökös Rizottóval, Zöldfűszeres Olajjal / Confit Kohlrabi with Pumpkin Risotto and Herb Oil (1,6,12,18)

Lassan konfitált karalábé krémes sütőtökös rizottóval és illatos zöldfűszeres olajjal.
Slowly confit kohlrabi with creamy pumpkin risotto and aromatic herb oil.

5490 Ft / 15 Eur

# Tésztáк
# Pasta

## Házi Tojásos Galuska Fejes Salátával / Homemade Egg Dumplings with Butter Lettuce (1,3,7,15)

Frissen szaggatott galuska krémes tojással összeforgatva, klasszikus ecetes-cukros fejes salátával.
Freshly made dumplings tossed with creamy eggs, served with classic sweet-and-sour butter lettuce.

3990 Ft / 12 Eur



1892

A tojásos galuska egyik titka nem is a galuska, hanem ami mellé kerül. A régi magyar konyha a meleg, tojásos tésztához hideg, ecetes cukros fejes salátát adott, így egy tányéron találkozott a krémes, a savanyú és az édes. A párosítás annyira bevált, hogy nálunk a tojásos galuska fejes saláta nélkül ma is szinte fél étel.

## Juhtúrós Sztrapacska Pirított Szalonnamorzsával / Sztrapacska – Potato Dumplings with Sheep's Cheese and Crispy Bacon (1,3,16)

Puha burgonyás galuska krémes juhtúróval
és ropogósra pirított szalonnamorzsával.
Soft potato dumplings with creamy sheep's cheese
and crispy bacon crumbs.

4690 Ft / 14 Eur



1850

A hegyvidéki pásztorkonyha három egyszerű alapanyagból teremtett klasszikust: burgonyából, juhtúróból és szalonnából. A nyers burgonyával készült galuskát forrón forgatták össze a karakteres juhtúróval, tetejére pedig a kisült szalonna került. Ami egykor tartalmas pásztorétel volt, ma a felvidéki konyha egyik legismertebb öröksége.

## 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.

5790 Ft / 17 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.

4990 Ft / 14 Eur



# Kísérők
# Accompaniments

**Házi kovászos kenyér /**
**Home made sour dough bread** (1)

990 Ft / 3 Eur

**Párolt Lilakáposzta /**
**Braised Red Cabbage**

1390 Ft / 4 Eur

**Petrezselymes Burgonya /**
**Parsley Potatoes** (7)

1390 Ft / 4 Eur

**Vajas Burgonyapüré /**
**Buttered Mashed Potatoes** (7,8)

1390 Ft / 4 Eur

**Édesburgonya hasáb /**
**Sweet Potato Fries**

1690 Ft / 5 Eur

**Hasábburgonya /**
**French Fries**

1390 Ft / 4 Eur



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

Grillezett Szezonális Zöldségek /
Grilled Seasonal Vegetables (9)

1790 Ft / 5 Eur

Kerti Saláta /
Garden Salad (10)

1590 Ft / 5 Eur

Tejfölös Uborkasaláta /
Cucumber Salad with Sour Cream (7)

1390 Ft / 4 Eur

Ecetes Fejes Saláta /
Sweet-and-Sour Butter Lettuce

1090 Ft / 4 Eur

Házi Vegyes Savanyúság /
Homemade Mixed Pickles

1190 Ft / 4 Eur

Kovászos Uborka /
Fermented Cucumber (1)

1190 Ft / 4 Eur

Csalamádé / Hungarian Mixed
Pickled Vegetables

1090 Ft / 4 Eur

Ecetes Almapaprika /
Pickled Hungarian Wax Peppers

1090 Ft / 4 Eur

Savanyított Gyöngyhagyma /
Pickled Pearl Onion

1090 Ft / 4 Eur

Csemege Uborka
/ Pickled Gherkins

1090 Ft / 4 Eur

# Morzsák az abroszon
# Crumbs on the tablecloth

## Múzeumi Máglyarakás Vaníliasodóval / Múzeum Bread Pudding with Vanilla Custard (1,3,7,8)

Kalácsból, almával és házi baracklekvárral készült klasszikus máglyarakás, selymes vaníliasodóval..
Classic Hungarian bread pudding made with sweet brioche, apples and homemade apricot jam, served with silky vanilla custard.

2990 Ft / 9 Eur



1939

A máglyarakás a régi konyha egyik legszebb emléke. A kifli vagy kalács nem veszett kárba, hanem almával, lekvárral és tojással desszertként született újjá. 1939-ben már korabeli magyar étrendben is név szerint szerepelt. Ami egykor takarékosság volt, abból mára igazi magyar klasszikus lett.



## Császármorzsa Házi Barack-lekvárral / Sweet Pancake Crumble with Homemade Apricot Jam (1,3,7,12)

Vajon pirított, könnyű császármorzsa gazdag házi sárgabaracklekvárral és porcukorral.
Light, buttery pancake crumble with rich homemade apricot jam and powdered sugar.

2990 Ft / 9 Eur

1867

Kevés desszert mesél szebben a Monarchia közös konyhájáról. A császármorzsát legendák sora köti Ferenc Józsefhez, akit 1867-ben magyar királlyá koronáztak, az édesség pedig Bécsből hozzánk is megérkezett és itthon is klasszikussá vált. Mi természetesen magyar sárgabaracklekvárral szeretjük igazán.



## Karamellizált Tejbegríz Sós Karamellel / Caramelised Semolina Pudding with Salted Caramel (1,7)

Krémes tejbegríz roppanós karamellréteggel és selymes sós karamellöntettel.
Creamy semolina pudding with a crisp caramelised crust and silky salted caramel sauce.

2390 Ft / 6 Eur

1862

A tejbegríz olyan régi ismerősünk, hogy 1862-ben már saját helye volt a magyar nyelv szótárában: „tejbedara” néven jegyezték a tejben főtt darát. Másfél évszázad alatt a neve változott, az étel viszont generációk közös magyar ízemléke maradt. Nálunk karamellizált kéreggel kap új karaktert.

# 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.

2590 Ft / 7 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.

2590 Ft / 7 Eur

# Magyar ikonikus desszertek
# Iconic Hungarian Desserts

## Museum Eszterházy / Museum Eszterházy (3,7,8)

Pirított mandula és vaníliás tejszínkrém randevúja az épület egy szellemi “darabkájával”
Roasted almonds and vanilla cream meet a piece of the building’s intellectual heritage.

2390 Ft / 6 Eur

1850

Az Eszterházy torta a monarchiabeli kávéházi kultúra egyik legelegánsabb öröksége, amely nevét a nagy múltú Eszterházy családhoz köti. Jellegzetes mintázata évtizedek óta a klasszikus cukrászat egyik legismertebb motívuma. A Múzeumban ezt a mintát a kávéház épületének csipkéi és díszítőelemei inspirálják újra.



## Mézes krémes / Hungarian Honey Cream Cake (1,3,7)

Mézes lap, grízes krém és sárgabaracklekvár időtálló találkozása, ehető csipkével a tetején.
A timeless combination of honey cake layers, semolina cream and apricot jam, topped with delicate edible lace.

2390 Ft / 6 Eur



1899

„A mézes krémes generációk közös emléke, a magyar cukrászat egyik legotthonosabb klasszikusa. A tetejére kerülő cukorcsipke a régi polgári otthonok és kávéházi asztalok finom, csipketerítőit idézi. Az ismerős ízek így a Múzeumban új formát kapnak. Egy falatnyi múlt, amely a jelenben kel új életre.

## Somlói galuska / Somlói Sponge Cake (1,3,7,8)

Puha piskóta, illatos dió, selymes vaníliakrém, ellenállhatatlan csokoládéöntet és friss tejszínhab.
Soft sponge cake, fragrant walnuts, silky vanilla cream, irresistible chocolate sauce and fresh whipped cream.

2490 Ft / 7 Eur



1850

A somlói galuska a magyar cukrászat egyik legismertebb klasszikusa, amelynek igazi karakterét a rétegek és az ízek találkozása adja. Mi ezt a jól ismert desszertet most nem készen meséljük el. A piskóta mellé az öntetek és kiegészítők külön érkeznek, apró tálkákban és kiöntőkben.

## Opera szelet / Opera Cake (1,3,6,7,8)

Étcsokoládé, karakteres kávé és könnyed piskótarétegek játéka, egy ütemnyi operarészlettel megkoronázva.
A play of dark chocolate, bold coffee and light sponge cake layers, crowned with a line of opera music.

2590 Ft / 7 Eur

1958

Az Opera szelet a francia cukrászat elegáns, rétegzett klasszikusa, ahol a kávé és a csokoládé ízei szinte pontos koreográfia szerint követik egymást. Akár egy operában, minden rétegnek megvan a maga szerepe. A Múzeumban ezt a kapcsolatot tesszük láthatóvá az ostyára nyomtatott operarészlettel.



## Royal torta / Royal cake (1,3,5,6,7,8)

Gazdag csokoládé, finoman pörkölt mogyoró és leheletnyi narancs, omlós vajas piskótával.
Rich chocolate, delicately roasted hazelnuts and a hint of orange, paired with a tender buttery sponge cake.

2590 Ft / 7 Eur

1850

A Royal torta az elegáns kávéházak világát és a századforduló fényűzését idézi. Nevét is a pompához, a kifinomultsághoz és az ünnepi pillanatokhoz társítjuk. A Múzeumban ezt a klasszikus hangulatot egy mai gesztussal tesszük élővé. Egy rövid pillanatra maga a vendég is részese lesz az alkotásnak. Múltidéző elegancia, kortárs tálalásban.

Országtorta ihletésű
realisztikus gyümölcsdesszertek
Realistic fruit desserts
inspired by Hungary's Cake of the Country

**2011 – Kecskeméti Barackos köles torta / 2011 – Kecskemét Apricot and Millet Cake** (2,7,8)

2790 Ft / 8 Eur

**2013 - Milotai mézes diótorta / 2013 - Milota Honey and Walnut Cake** (1,3,7,8)

2790 Ft / 8 Eur







**2012 – Szabolcsi Almás Máktorta / 2012 – Szabolcs Apple and Poppy Seed Cake** (3,7,8)

2790 Ft / 8 Eur





**2018 – Komáromi kislány torta / 2018 – Little Girl of Komárom Cake** (3,7)

2490 Ft / 7 Eur

**Málnás Pisztácia / Raspberry & Pistachio** (1,3,7,8)

2790 Ft / 8 Eur

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

# Vegán tortaszeletek
# Vegan Cake

## Vegán mangós csokoládétorta / Vegan Mango Chocolate Cake (6)

A mangó friss, egzotikus karaktere és a csokoládé mély ízvilága egy könnyed, vegán desszertben, gluténmentes változatban.
The fresh, exotic character of mango meets the rich depth of chocolate in a light, vegan and gluten-free dessert.

2790 Ft / 8 Eur



1958

A mangó friss, egzotikus karaktere és a csokoládé mélysége egy modern, vegán desszertben találkozik. A „MOST” szemléletét követve a tudatos választás és az élmény kompromisszumok nélkül fér meg egymás mellett. Kortárs ízpárosítás, gluténmentes formában.

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

# Édes teasütemény kóstoló (2db/fajta)
# Sweet Petit Four Selection (2 pieces of each variety)



2890 Ft / 8 Eur

## Mini gerbeaud / Mini Gerbeaud Cake (1,3,7,8)

Omlós tészta dióval, baracklekvárral és csokoládébevonattal.
Buttery shortcrust pastry with walnuts, apricot jam and a chocolate coating.

## Mini Linzer / Mini Linzer Cookies (1,3,7,8)

Omlós linzertészta sárgabarack lekvárral töltve, pekándióval megszórva.
Buttery Linzer pastry filled with apricot jam and topped with pecans.

## Kókuszcsók / Coconut Macaroon (3)

Kókuszos, kívül enyhén roppanós, belül puha aprósütemény.
A coconut petit four, lightly crisp on the outside a nd soft on the inside.

## Kávés hókifli / Coffee Crescent Cookies (1,3,7)

Omlós vajas kifli kávéjegyekkel és vaníliás porcukorral.
Buttery crescent cookie with coffee and vanilla powdered sugar.

## Mini mézes krémes / Mini Hungarian Honey Cream Cake (1,3,7)

Mézes lap, grízes krém és sárgabarack lekvár találkozása.
A classic combination of honey cake layers, semolina cream and apricot jam.

## Mini meggyes pite / Mini Sour Cherry Pie (1,7)

Omlós tartlet, meggyes töltelékkel és habbal.
Buttery tartlet with a sour cherry filling and a light, airy topping.



# Sós teasütemény válogatás (2 db/fajta)
# Savoury Petit Four Selection (2 pieces of each variety)

2490 Ft / 7 Eur

## Vágott sós fekete szezámmal / Savoury Biscuit with Black Sesame (1,3,7,11)

Omlós sós teasütemény fekete szezámmaggal megszórva.
Buttery savoury petit four topped with black sesame seeds.

## Körözöttes fánkocska / Mini Choux Bun with Hungarian Liptauer Cheese Spread (1,3.7)

Sós fánkocska fűszeres-túrós krémmel töltve.
Mini savoury choux bun filled with a traditional Hungarian Liptauer cheese spread. (seasoned cottage cheese cream)

## Sonkás tekercs (frissen sütve) / Ham Roll (freshly baked) (1,3,7)

Leveles tésztába tekert, sajtkrémes-sonkás tekercs, frissen sütve.
Freshly baked puff pastry roll filled with ham and cheese cream.

## Sajtos rudacska (frissen sütve) / Cheese Sticks (freshly baked) (1,3,7)

Gouda sajtos tésztarúd, frissen kisütve.
Gouda cheese pastry stick, freshly baked.

## Sóskifli / Savoury Crescent (1,3,7,11)

Omlós, fehérboros, enyhén sós kifli szezámmaggal megszórva.
Buttery white wine savoury crescent, lightly salted and topped with sesame seeds.

## Sajtos kosárka / Cheddar Cheese Tartlet (1,3,7,8)

Omlós sós tésztakosár cheddar sajtos töltelékkel, pekándióval és szőlővel a tetején.
Buttery savoury tartlet with a Cheddar cheese filling, topped with pecans and grapes.

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