

WE ARE

Open

Sunday - Thursday
7:00 am - 11:00 pm

Friday - Saturday
7:00 am - 12:00 pm

Food order:
11:00 am - 9:30 pm

THE RIVER BAR

MENU

OUR CUISINE FEATURES
REIMAGINED LOCAL DISHES WHILE
HONORING BUDAPEST'S RICH
CULINARY HERITAGE.

WE USE FRESH, SEASONAL
INGREDIENTS; INCLUDING MEAT,
FISH AND VEGETABLES.

SOUPS & SALADS LEVESEK ÉS SALÁTÁK

Ginger Sweet Potato Cream Soup

2 800

Gyömbéres édesburgonya krémleves

Homemade sweet potato cream soup with a touch of ginger. Finished with smoky, crunchy popcorn for a lighthearted finale.

Házi édesburgonya-krémleves egy csipetnyi gyömbérrel. Füstös, ropogós pattogatott kukoricával koronázva, könnyed lezárásként.

Allergens / Allergének: none, VEGAN

Goulash Soup with Egg Barley



3 500

Gulyásleves csipetkével

Traditional Hungarian Goulash Soup filled with tender beef, spices and vegetables. Served with homemade egg noodles. Available in gluten free and lactose free options.

Hagyományos magyar gulyásleves, puha marhahússal, fűszerekkel és zöldségekkel. Házi készítésű tojásos csipetkével tálalva. Elérhető glutén- és laktózmentes változatban is.

Allergens / Allergének: 6, 8, 11.

Consommé with Vegetables, Pasta and Chicken

2 950

Húsleves zöldségekkel, csigatésztával és tépett hússal

Clear soup featuring tender vegetables and Hungarian pasta in a rich broth, complemented with savory pulled chicken. Available in gluten free option.

Húsleves friss zöldségekkel és csigatésztával és ízes tépett csirkével kiegészítve. Gluténmentes változatban is elérhető.

Allergens / Allergének: 6, 8, 11.

Avocado and Chili Rice Salad

4 500

Avokádós chilis rizssaláta

A light and refreshing salad with creamy, spicy notes; finished with a playful crunchy topping.

Könnyed és friss saláta krémes és pikáns ízekkel, játékos ropogós feltéttel a tetején.

Allergens / Allergének: 12, VEGAN

Classic Caesar Salad

4 500

Klasszikus Caesar saláta

A true classic dish, featuring crisp romaine lettuce, creamy anchovies dressing, crunchie croutons and parmesan cheese.

Egy igazi klasszikus, ropogós római salátával, krémes szardellás öntettel, ropogós krutonnal és parmezán sajttal.

Allergens / Allergének: 1, 5, 6, 9, 11.

Chicken Caesar Salad

5 500

Caesar saláta grillezett csirkemell falatokkal

Another beloved classic salad served with grilled chicken strips.

Egy másik kedvelt klasszikus saláta, grillezett csirkemell csíkokkal tálalva.

Allergens / Allergének: 1, 5, 6, 9, 11.

Garlic Prawn Caesar Salad

5 700

Caesar saláta grillezett fokhagymás garnélával

Caesar salad served with grilled garlic prawns.

Caesar saláta grillezett fokhagymás garnélával.

Allergens / Allergének: 1, 5, 6, 9, 10, 11.

Prices are in HUF and include VAT. In the final invoice, a 10% service fee will be added.

Az árak forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A számla végösszegében 10% szervizdíj kerül felszámításra.

Allergen list / Allergének: 1 fish - hal, 2 sulphur dioxide and sulphites - kén-dioxid, 3 sesame seeds - szezámmag, 4 molluscs - kagyló, 5 mustard - mustár, 6 gluten - glutén, 7 lupin - csillagfűrt, 8 celery - zeller, 9 lactose - tej, 10 crustaceans - rák, 11 egg - tojás, 12 soybeans - szója, 13 peanuts - földimogyoró, 14 nuts - diófélék

WE ARE

Open

Sunday - Thursday
7:00 am - 11:00 pm

Friday - Saturday
7:00 am - 12:00 pm

Food order:
11:00 am - 9:30 pm

THE RIVER BAR

MENU

OUR CUISINE FEATURES
REIMAGINED LOCAL DISHES WHILE
HONORING BUDAPEST'S RICH
CULINARY HERITAGE.

WE USE FRESH, SEASONAL
INGREDIENTS; INCLUDING MEAT,
FISH AND VEGETABLES.

APPETIZERS ELŐÉTELEK

Smoked Trout with Apple and Fennel Salad 5 200

Füstölt pisztráng almás édeskömény salátával

Delicately smoked fish paired with crisp, refreshing salad and a subtle herb cream, light yet refined.

Könnyed pisztráng friss ropogós salátával és lágy fűszeres krémmel párosítva, ízletes és kifinomult fogás.

Allergens / Allergének: 1, 5, 9, 11.

Tokaj Foie Gras with Green Apple Jelly and Brioche 4 500

Tokaji libamáj zöldalmazselével és kaláccsal

Silky, rich liver mousse topped with green apple jelly and toasted walnut. Served alongside fresh brioche.

Selymes, gazdag libamáj zöldalmazselével és pirított dióval a tetején. Friss briós kíséretében tálalva.

Allergens / Allergének: 6, 9, 11, 14

Grilled Etyek Goat Cheese with Pumpkin Vinaigrette 4 900

Grillezett etyeki kecskesajt sütőtök vinaigrettel

Creamy grilled goat cheese accompanied by sweet roasted beetroot and pumpkin vinaigrette. Finished with a touch of pumpkin seed oil.

Krémés grillezett kecskesajt édes sült céklával és sütőtökös vinaigrette-tel. Egy csepp tökmagolajjal koronázva.

Allergens / Allergének: 5, 9

VERDI Spreads with Flatbread 4 900

Verdi keneketősök

A delightful selection of spreads and dips served with sourdough bread, perfect appetizer for sharing. Sesame white bean cream, Chili-ginger pumpkin cream, Roasted eggplant tomato ragout

Válogatott krémek és mártogatósok lepénykenyérrel tálalva, tökéletes közös előételnek. Szezámagos fehérbabkrém, csilis gyömbéres sütőtökrém, sült padlizsános paradicsomragu.

Allergens / Allergének: 5, 9

Prices are in HUF and include VAT. In the final invoice, a 10% service fee will be added.

Az árak forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A számla végösszegében 10% szervízdíj kerül felszámításra.

Allergen list / Allergének: 1 fish - hal, 2 sulphur dioxide and sulphites - kén-dioxid, 3 sesame seeds - szezámag, 4 molluscs - kagyló, 5 mustard - mustár, 6 gluten - glutén, 7 lupin - csillagfűrt, 8 celery - zeller, 9 lactose - tej, 10 crustaceans - rák, 11 egg - tojás, 12 soybeans - szója, 13 peanuts - földimogyoró, 14 nuts - diófélék

WE ARE

Open

Sunday - Thursday
7:00 am - 11:00 pm

Friday - Saturday
7:00 am - 12:00 pm

Food order:
11:00 am - 9:30 pm

THE RIVER BAR

MENU

OUR CUISINE FEATURES
REIMAGINED LOCAL DISHES WHILE
HONORING BUDAPEST'S RICH
CULINARY HERITAGE.

WE USE FRESH, SEASONAL
INGREDIENTS; INCLUDING MEAT,
FISH AND VEGETABLES.

PASTAS TÉSZTA ÉTELEK

Rigatoni with Basil Tomato Sauce

4 100

Paradicsomos Rigatoni Mozzarellával

Hearty rigatoni pasta tossed in Verdi homemade sauce, garnished with cherry tomatoes and creamy mozzarella balls. Available in gluten free option.

Rigatoni tészta bazsalikomos paradicsomszósszal, koktélpáradicsommal és mozzarella golyókkal. Gluténmentes változatban is.

Allergens / Allergének: 6, 9, 11

Rigatoni with Basil Tomato Sauce and Meatballs

4 600

Paradicsomos Rigatoni Húsgolyókkal

Rigatoni pasta with Verdi homemade sauce, served with cherry tomatoes, mozzarella and beef meatballs.

Rigatoni tészta bazsalikomos paradicsomszósszal, koktélpáradicsommal húsgolyókkal és mozzarella golyókkal.

Allergens / Allergének: 6, 9, 11

Traditional Shepherd's Pasta with Sausage and Vegetables

4 500

Pásztortarhonya

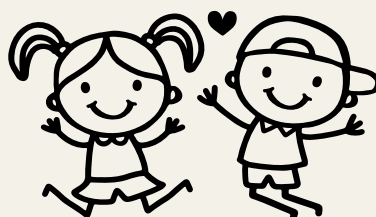
Chef Balu's homemade Hungarian-style pasta with spicy sausage and fresh vegetables, capturing the warmth of traditional flavors in an elegant presentation.

Balu Séf házi magyaros tésztája pikáns kolbásszal és friss zöldségekkel, a hagyományos ízek melegségét elegáns tálalásban megragadva.

Allergens / Allergének: 6, 9, 11

Don't forget to check out our kids menu

Gyermekek menü is elérhető



Prices are in HUF and include VAT. In the final invoice, a 10% service fee will be added.

Az árak forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A számla végösszegében 10% szervizdíj kerül felszámításra.

Allergen list / Allergének: 1 fish - hal, 2 sulphur dioxide and sulphites - kén-dioxid, 3 sesame seeds - szezámmag, 4 molluscs - kagyló, 5 mustard - mustár, 6 gluten - glutén, 7 lupin - csillagfűrt, 8 celery - zeller, 9 lactose - tej, 10 crustaceans - rák, 11 egg - tojás, 12 soybeans - szója, 13 peanuts - földimogyoró, 14 nuts - diófélék

WE ARE

Open

Sunday - Thursday
7:00 am - 11:00 pm

Friday - Saturday
7:00 am - 12:00 pm

Food order:
11:00 am - 9:30 pm

THE RIVER BAR

MENU

OUR CUISINE FEATURES
REIMAGINED LOCAL DISHES WHILE
HONORING BUDAPEST'S RICH
CULINARY HERITAGE.

WE USE FRESH, SEASONAL
INGREDIENTS; INCLUDING MEAT,
FISH AND VEGETABLES.

SANDWICHES, BURGERS SZENDVICSEK, BURGEREK

Club Sandwich with French Fries

5 100

Club szendvics hasábburgonyával

Classic sandwich stacked with layers of chicken, fried egg, crispy bacon, lettuce, tomato and mayonnaise served on white toast bread, accompanied by French fries.
Klasszikus szendvics csirkével, tükörtojással, ropogós baconnel, salátával, paradicsommal és majonézzel, fehér pirítós kenyérrel összesítve, hasábburgonyával tálalva.

Allergens / Allergének: 6, 9, 11.

The River Bacon and Cheeseburger with French Fries

6 200

Bacon és sajtburger hasábburgonyával

Beef patty topped with crispy bacon and melted cheese, lettuce, tomato and pickles, served on rustic toasted bun, accompanied by French fries.

Marhahús pogácsa ropogós baconnel, olvasztott sajttal, salátával, paradicsommal és savanyú uborkával, rusztikus pirított buciban tálalva, hasábburgonyával kísérv.

Allergens / Allergének: 6, 9, 11.

Vegan Burger with French Fries

5 900

Vegán burger hasábburgonyával

Plant-based patty (soy) topped with melted vegan cheese, lettuce, tomato and served on toasted bun, accompanied by French fries.

Növényi alapú (szójából készült) burgerpogácsa olvasztott vegán sajttal, salátával és paradicsommal, pirított buciban tálalva, hasábburgonyával kísérv.

Allergens / Allergének: 6, 8.

"Duck you" Flatbread Burger

5 650

Kacsás lepény burger

Pulled duck with silky cranberry mayonnaise, tender braised cabbage and melted cheddar, wrapped in flatbread, served with French fries.

Tépett kacska krémes áfonyás majonézzel, omlós párolt káposztával és olvadt cheddar sajttal, lepénykenyérbe csomagolva, hasábburgonyával tálalva.

Allergens / Allergének: 6, 9, 11.

TRY SOME HUNGARIAN BEER WITH OUR BURGERS
HAMBURGEREINK MELLÉ FRISSEN CSAPOLT DREHERT AJÁNLUNK

Prices are in HUF and include VAT. In the final invoice, a 10% service fee will be added.

Az árak forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A számla végösszegében 10% szervizdíj kerül felszámításra.

Allergen list / Allergének: 1 fish - hal, 2 sulphur dioxide and sulphites - kén-dioxid, 3 sesame seeds - szezámmag, 4 molluscs - kagyló, 5 mustard - mustár, 6 gluten - glutén, 7 lupin - csillagfűrt, 8 celery - zeller, 9 lactose - tej, 10 crustaceans - rák, 11 egg - tojás, 12 soybeans - szója, 13 peanuts - földimogyoró, 14 nuts - diófélék

WE ARE

Open

Sunday - Thursday
7:00 am - 11:00 pm

Friday - Saturday
7:00 am - 12:00 pm

Food order:
11:00 am - 9:30 pm

THE RIVER BAR

MENU

OUR CUISINE FEATURES
REIMAGINED LOCAL DISHES WHILE
HONORING BUDAPEST'S RICH
CULINARY HERITAGE.

WE USE FRESH, SEASONAL
INGREDIENTS; INCLUDING MEAT,
FISH AND VEGETABLES.

MAIN DISHES FŐÉTELEK

Catfish Stew in Fisherman's Soup Sauce 6 600

Harcsaragu halászlé mártásban

Head Chef Gábor's succulent catfish ragout in a flavorful fisherman's sauce accompanied by a creamy cottage cheese "béles" pastry, inspired by traditions of Hungarian fisherman's feasts.

Fősfő Gábor omlós harcsaraguja ízletes halászlés mártásban, krémes túrós béles kíséretében, a magyar halászat hagyományai ihlette fogás.

Allergens / Allergének: 1, 6, 9, 11

Fish & Chips with Remoulade Sauce 6 550

Tőkehal és Chips Remoulade szósszal

Crispy battered cod fillet served with golden fries and a delicate remoulade sauce, recalling the timeless comfort of British seaside taverns.

Ropogós bundás tőkehalfilé arany hasábburgonyával és lágy remoulade szósszal, a brit tengerparti fogadók időtlen kényeztető ízvilágát idézve.

Allergens / Allergének: 1, 5, 6, 9, 11

Farmhouse Suprême Chicken Stew 5 950

Tanyasi Suprême Csirkepörkölt

Chef Zsolt's Hungarian farmhouse chicken stew served with traditional egg dumplings, evoking the warmth of countryside family kitchens.

Zsolt Séf tanyasi csirkepörköltje, hagyományos tojásos nokedlivel tálalva, a vidéki családi konyhák melegségét idézve.

Allergens / Allergének: 6, 9, 11

Grilled Chicken Breast with Ginger Pumpkin Cream 6 500

Grill csirkemell gyömbéres sütőtökrémmel

Grilled chicken breast served with ginger-flavored pumpkin cream and a selection of roasted vegetables, a light yet sophisticated harmony of flavors.

Grillezett csirkemell gyömbéres sütőtökrémmel és sült zöldségekkel, könnyed, mégis kifinomult ízharmóniával.

Allergens / Allergének: none

Confit Duck Leg with Dried Sour Cherry Red Cabbage 7 500

Konfitált kacsacomb aszalt meggyes lilakáposztával

Tender confit duck leg served with red cabbage enriched with dried sour cherries, potato flatbread and fragrant Williams pear.

Omlós kacsacomb konfitálva, aszalt meggyel gazdagított lilakáposztával, burgonyalángos és ízletes Vilmos körte kíséretében.

Allergens / Allergének: 6

Prices are in HUF and include VAT. In the final invoice, a 10% service fee will be added.

Az árak forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A számla végösszegében 10% szervízdíj kerül felszámításra.

Allergen list / Allergének: 1 fish - hal, 2 sulphur dioxide and sulphites - kén-dioxid, 3 sesame seeds - szezámmag, 4 molluscs - kagyló, 5 mustard - mustár, 6 gluten - glutén, 7 lupin - csillagfűrt, 8 celery - zeller, 9 lactose - tej, 10 crustaceans - rák, 11 egg - tojás, 12 soybeans - szója, 13 peanuts - földimogyoró, 14 nuts - diófélék

WE ARE

Open

Sunday - Thursday
7:00 am - 11:00 pm

Friday - Saturday
7:00 am - 12:00 pm

Food order:
11:00 am - 9:30 pm

THE RIVER BAR

MENU

OUR CUISINE FEATURES
REIMAGINED LOCAL DISHES WHILE
HONORING BUDAPEST'S RICH
CULINARY HERITAGE.

WE USE FRESH, SEASONAL
INGREDIENTS; INCLUDING MEAT,
FISH AND VEGETABLES.

MAIN DISHES FŐÉTELEK

Breaded Pork Tenderloin

5 900

Rántott sertésszűz

Crispy breaded pork tenderloin served with a refreshing salad of apple, beetroot and chickpeas in a light mayonnaise dressing, a fresh take on a beloved classic. Available in gluten free option.

Ropogós bundában sült sertésszűz frissítő salátával, almával, céklával és csicseriborsóval, könnyű majonézes öntettel, a klasszikus ízek friss újragondolása. Gluténmentes változatban is elérhető.

Allergens / Allergének: 5, 6, 11

Mangalica Pork Cheek with Garlic Green Beans

6 500

Mangalicapofa palócosan, fokhagymás zöldbabbal

Slowly braised Mangalica pork cheek prepared in "Palóc" style, served with garlic green beans and roasted potato gnocchi, one of Chef Bálint's signature dishes celebrating heritage flavors.

Lassan párolt mangalica pofa Palóc stílusban, fokhagymás zöldbabbal és sült burgonyanudlival tálalva, Bálint séf egyik jellegzetes fogása, a hagyományos ízek tiszteletére.

Allergens / Allergének: 6, 9, 11

White Bean Stew with Vegan Sausage

6 500

Fehérbab főzelék vegán kolbásszal

Creamy white bean stew with pearl barley, accompanied by vegan soy sausage and sweet caramelized pumpkin, a modern plant-based twist on a Hungarian staple.

Krémes fehérbabos étel árpagyönggyel, vegán szójakolbásszal és édes karamellizált sütőtökkel, a magyar konyha klasszikusának modern, növényi alapú változata.

Allergens / Allergének: 6

SIDE DISHES

KÖRETEK

French Fries

1 450

Hasábburgonya

Pickled Cabbage

1 200

Káposztasaláta

Sweet Potato Fries

1 850

Édesburgonya hasáb

Crunchy Garden Salad

1 700

Ropogós kerti saláta

Hungarian Cucumber Salad 1 200

Uborkasaláta

Prices are in HUF and include VAT. In the final invoice, a 10% service fee will be added.

Az árak forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A számla végösszegében 10% szervizdíj kerül felszámításra.

Allergen list / Allergének: 1 fish - hal, 2 sulphur dioxide and sulphites - kén-dioxid, 3 sesame seeds - szezám, 4 molluscs - kagyló, 5 mustard - mustár, 6 gluten - glutén, 7 lupin - csillagfűrt, 8 celery - zeller, 9 lactose - tej, 10 crustaceans - rák, 11 egg - tojás, 12 soybeans - szója, 13 peanuts - földimogyoró, 14 nuts - diófélék



TIME FOR A

Treat

dessert order:
7:00 am - 9:30 pm

THE RIVER BAR

SWEETS

FANCY PAIRING YOUR DESSERT
WITH A HOT DRINK?

WE HAVE LOCALLY ROASTED
COFFEE AVAILABLE TAILORED TO
YOUR TASTE

DESSERTS

DESSZERTEK

Our Pastry chefs, Mariann and Letti's homemade cake selection
for our guests with a sweet tooth.

Cukrászaink, Mariann és Letti házi süteményválogatása
édesszájú vendégeinknek.

Verdi Layered Cake Gerbeaud Style

2 750

Verdi Gerbeaud

Traditional Hungarian layered dessert with a Verdi twist.

Hagyományos magyar réteges desszert Verdi csavarral.

Allergens / Allergének: 6, 9, 11, 14.

Crème Brûlée with Tokaji Jelly Grapes

2 750

Crème brûlée tokaji szőlőzselével

Silky crème brûlée with a caramelized top, served with Tokaji jelly grapes.

Selymes, karamellizált tetejű crème brûlée, Tokaji szőlőzselével tálalva.

Allergens / Allergének: 9, 11.

Cinnamon Chestnut Cake with Sour Cherries

3 850

Fahéjas meggyes gesztenyetorta

Soft chestnut cake with cinnamon and tart cherries, entirely plant-based,
offering a rich and aromatic flavor.

*Puha gesztenyetorta fahéjjal és savanykás meggyel, teljesen növényi
alapú, aromás és gazdag ízvilággal.*

Allergens / Allergének: none, VEGAN

Cheese Platter

3 950

Sajttál

A curated selection of local artisanal cheeses, served with fruits, nuts,
and crackers.

*Kézműves sajtválogatás, gyümölcsök, magvak és ropogtatnivalók
kíséretében.*

Allergens: 9, 14. Allergének: 9, 14.

We recommend some great Hungarian wine with our cheese platter

Örömmel ajánlunk Önnek egy kellemes magyar bort a sajttálunk mellé

Prices are in HUF and include VAT. In the final invoice, a 10% service fee will be added.

Az árak forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. A számla végösszegében 10% szervizdíj kerül felszámításra.

Allergen list / Allergének: 1 fish - hal, 2 sulphur dioxide and sulphites - kén-dioxid, 3 sesame seeds - szezámmag,
4 molluscs - kagyló, 5 mustard - mustár, 6 gluten - glutén, 7 lupin - csillagfűrt, 8 celery - zeller,
9 lactose - tej, 10 crustaceans - rák, 11 egg - tojás, 12 soybeans - szója, 13 peanuts - földimogyoró, 14 nuts - diófélék

THE RIVER BAR

MIDNIGHT SNACKS

21:30 - BAR CLOSING
21:30 - ZÁRÁSIG

NUTS

Salted Nuts.....	720
Sós mogyoró, 70 gr	
Mogyi Student Mix with Nuts & Raisins.....	720
Diákcsemege magvakkal és aszalványokkal, 70 gr	
Kalifa Student Mix Unsalted.....	720
Diófélék és aszalt gyümölcsök, sótlan, 100 gr	

SWEETS

Snickers.....	720
M&M's.....	720
Bounty.....	720
Balaton Szelet.....	720