

Soups - Levesek

CREAM OF KOHLRABI SOUP WITH GREEN APPLE AND CASHEW /VEGAN/ KARALÁBÉ KRÉMLEVES, ZÖLDALMA, KESUDIÓ

Creamy kohlrabi soup, enhanced with crisp green apple and roasted cashew.
Krémes karalábéleves, zöldségekkel és pirított kesudióval.
Allergens / Allergének: 14. **2 650**

CONSOUMÉ WITH VEGETABLES, PASTA AND CHICKEN

HÚSLEVES ZÖLDSÉGEKKEL, CSIGATÉSZTÁVAL ÉS TÉPETT HÚSSAL
Clear soup featuring tender vegetables, Hungarian pasta in a rich broth with savory pulled chicken. **Available in gluten free option.**
Húsleves friss zöldségekkel és csigatésztával és ízes tépett csirkével kiegészítve. Gluténmentesen is elérhető.
Allergens / Allergének: 6, 8, 11. **2 950**

GOULASH SOUP WITH EGG BARLEY GULYÁSLEVES CSIPETKÉVEL

Traditional Hungarian Goulash Soup with tender beef, spices and vegetables. Served with homemade egg noodles. **Available in gluten free option.**
Gulyásleves, puha marhahússal, fűszerekkel és zöldségekkel, házi készítésű tojásos csipetkével. Elérhető gluténmentes változatban is.
Allergens / Allergének: 6, 8, 11. **3 750**

Starters - Előételek

GRILLED GOAT CHEESE FROM ETEK WITH ALMONDS, BLACKBERRY "MAYONNAISE"

GRILLEZETT MANDULÁS ETEKI KECSKESAJT, SZEDER „MAJONÉZZEL”
Traditionally prepared goat cheese, grilled and coated in a crunchy almond crust with blackberry "mayonnaise."
Tradicionalis módon készített Etyeki kecskesajt, grillezve, roppanós mandulakéreggel, krémes szeder „majonézzel”
Allergens / Allergének: 9, 14. **4 750**

CHILI-GARLIC SHRIMP TAILS WITH RUSTIC BAGUETTE

CHILIS-FOKHAGYMÁS GARNÉLAFAROK, ROPOGÓS BAGETTEL
Juicy shrimp sautéed in aromatic olive oil with garlic, chili and white wine, perfect for dipping with crusty bread.
Illatos olívaolajon pirított garnéla fokhagymával, chilivel és fehérborral, ropogós bagettel tálalva.
Allergens / Allergének: 2, 10. **4 850**

VERDI SPREADS WITH FLATBREAD VERDI KENEGETŐSÖK

Selection of hummus, pistachio avocado and spiced paprika cream, served with sourdough bread.
Hummusz, pisztáciás avokádókrém és fűszeres paprikakrém válogatás, kovászos kenyérral tálalva.
Allergens / Allergének: 3, 6, 14. **4 750**

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

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

The River Bar Menu

OPEN:
SUNDAY - THURSDAY: 7 AM - 11 PM
FRIDAY - SATURDAY: 7 AM - 12 PM

FOOD ORDER
11:30 - 21:30

Salads - Saláták

CAESAR SALAD CÉZÁR SALÁTA

CLASSIC - A true classic dish, featuring crisp romaine lettuce, creamy anchovies dressing, crunchy croutons and Parmesan cheese.
Egy igazi klasszikus, római salátával, szardellás öntettel, ropogós krutonnal, parmezánnal.
Allergens / Allergének: 1, 5, 6, 9, 11. **4 500**

CHICKEN - Another beloved classic salad served with grilled chicken strips.
Klasszikus saláta, grillezett csirkemell csíkokkal.
Allergens / Allergének: 1, 5, 6, 9, 11. **5 550**

SHRIMP - Caesar Salad served with grilled garlic prawns.
Caesar saláta grillezett fokhagymás garnélával.
Allergens / Allergének: 1, 5, 6, 9, 10, 11. **5 700**

SPRING BUCKWHEAT SALAD WITH PUMPKIN SEED AIOLI /VEGAN/ TAVASZI HAJDINA SALÁTA TÖKMAG AIOLIVAL

A fresh and nourishing vegan dish with earthy buckwheat and creamy pumpkin seed notes.
Friss, tápláló vegán fogás földes hajdinával és krémes tökmagos ízvilággal.
Allergens / Allergének: 5. **3 950**

Pastas - Tészták

RIGATONI WITH BASIL TOMATO SAUCE 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, kötélpáradicsommal és mozzarella golyókkal.
Gluténmentes változatban is.
Allergens / Allergének: 6, 9, 11. **4 250**

RIGATONI WITH TOMATO SAUCE, PULLED BEEF, MOZZARELLA AND ARUGULA
RIGATONI PARADICSOM SZÓSSZAL, TÉPETT MARHAHÚSSAL
A rich and hearty dish combining tender beef with tomato sauce. **Available in gluten free option.**
Gazdag, laktató fogás omlós marhahússal és paradicsomos szósszal.
Gluténmentes változatban is elérhető.
Allergens / Allergének: 6, 9, 11. **5 350**

"DÖDÖLLE" WITH SHEEP COTTAGE CHEESE, SMOKY BACON AND PICKLED ONION
JUHTÚRÓS DÖDÖLLE, SÜLT BACON, SAVANYÍTOTT HAGYMA
Chef Gábor's rustic Hungarian classic with creamy sheep cheese and smoky bacon.
Gábor séf hagyományos magyar fogása krémes juhtúróval és füstös baconnel.
Allergens / Allergének: 6, 9. **4 250**

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

Sandwiches, Burgers

CLUB SANDWICH WITH FRENCH FRIES CLUB SZENDVICS HASÁBBURGONYÁVAL
Classic sandwich stacked with chicken, fried egg, crispy bacon, lettuce, tomato and mayonnaise served on white toast bread with French fries.
Klasszikus szendvics csirkével, tükörtojással, baconnel, salátával, paradicsommal és majonézzel, pirított kenyérral összesítve, hasábburgonyával.
Allergens / Allergének: 5, 6, 9, 11. **5 200**

THE RIVER BACON AND CHEESEBURGER WITH FRENCH FRIES BACON ÉS SAJTBURGER HASÁBBURGONYÁVAL
Beef patty with crispy bacon and melted cheese, lettuce, tomato and pickles, served on rustic toasted bun, accompanied by French fries.
Marhahús pogácsa baconnel, sajttal, salátával, paradicsommal és savanyú uborkával, rusztikus pirított buciban tálalva, hasábburgonyával kísérve.
Allergens / Allergének: 5, 6, 9, 11. **6 300**

VEGAN BURGER WITH FRENCH FRIES VEGÁN BURGER HASÁBBURGONYÁVAL
Vegan patty with vegan cheese, lettuce, tomato. Served on toasted bun with French fries.
Vegán burgerpogácsa vegán sajttal, salátával, paradicsommal, buciban, hasábburgonyával.
Allergens / Allergének: 6, 8. **5 900**

BREADED CHICKEN BURGER WITH YOGURT APPLE-CELERY SALAD AND GRILLED CAMEMBERT RÁNTOTT CSIRKEBURGER, JOGHURTOS ALMÁS ZELLERSALÁTÁVAL, GRILL CAMEMBERTTEL
Allergens / Allergének: 6, 8, 9, 11, 14. **6 300**

Desserts - Sütemények

Our Pastry chef, Mariann's homemade cake selection

COCONUT MILK PANNA COTTA WITH BASIL STRAWBERRIES, PISTACHIO GRANOLA /VEGAN/ KÓKUSZTEJES PANNA COTTA, BAZSALIKOMOS EPERREL, PISZTÁCIÁS GRANOLÁVAL
A refreshing dessert with coconut and pistachio granola.
Könnyed, frissítő kókuszos desszert pisztáciás granolával.
Allergens / Allergének: 14. **3 850**

LEMON CREAM TART WITH YOGURT MOUSSE CITROMKRÉMES TARTE JOGHURT HABBAL
A bright and creamy dessert with citrus flavour.
Úde, krémes desszert friss citrusos ízvilággal.
Allergens / Allergének: 6, 9, 11. **3 320**

SOUR CHERRY TRIPLE CHOCOLATE CAKE MEGGYES TRIPLA CSOKITORTA
An indulgent cake balanced with sour cherries.
Gazdag csokoládés desszert meggyel.
Allergens / Allergének: 6, 9, 11. **3 850**

CHEESE PLATE SAJTÁL
Selection of local artisanal cheeses, fruits, nuts and crackers.
Sajtválogatás, gyümölcsökkel és magvakkal.
Allergens / Allergének: 6, 9, 14. **4 195**

Main Dishes - Főételek

GRILLED SALMON FILLET WITH ROASTED CAPER POTATO CREAM, GREEN ASPARAGUS AND LEMON BUTTER SAUCE
GRILLEZETT LAZACFILE, KAPRIS, BURGONYAKRÉMMEL, ZÖLDSPÁRGÁVAL, CITROMOS VAJMÁRTASSAL
A healthy fish dish with fresh spring vegetables and a bright citrusy flavour.
Egészséges halétel friss tavaszi zöldségekkel, citrusos ízzel.
Allergens / Allergének: 1, 9, 11. **10 550**

FISH & CHIPS WITH REMOULADE SAUCE TÓKEHAL HASÁBBURGONYÁVAL ÉS REMOULADE SZÓSSZAL
Crispy battered cod fillet served with golden fries and homemade remoulade sauce.
Tőkehalfilé hasábburgonyával és házi remoulade szósszal.
Allergens / Allergének: 1, 5, 6, 9, 11. **6 550**

FARMHOUSE SUPRÈME CHICKEN STEW TANYASI SUPRÈME CSIRKEPÖRKÖLT
Chef Zsolt's Hungarian farmhouse chicken stew with traditional egg dumplings.
Zsolt Séf tanyasi csirkepörköltje, tojásos nokedlivel.
Allergens / Allergének: 6, 9, 11. **5 950**

GRILLED YOUNG HEN BREAST WITH QUINOA RISOTTO AND MUSHROOMS
GRILLEZETT JÉRCEMELL QUINOA RIZOTTÓVAL
Quinoa risotto combining tender poultry with fairy ring mushrooms, spinach and colourful carrots
Quinoás rizottó jércemellel, gombával, spenóttal
Allergens / Allergének: 9. **5 950**

ROSE DUCK BREAST WITH JERUSALEM ARTICHOKE GRATIN AND BLUEBERRY RAGOUT
ROZÉ KACSAMELL, CSICSÓKA GRATIN, ÁFONYA RAGU
Chef Balu's refined dish with rich duck flavours and an elegant sweet-acidic balance.
Balu séf ízletes kacsa húsa csicsóka gratinnal és áfonya raguval.
Allergens / Allergének: 9. **8 250**

BREADED PORK MEDALLIONS WITH CUCUMBER SALAD RÁNTOTT SERTÉSÉRMÉK, VERDI SALÁTA
A crispy classic with fresh and creamy cucumber salad.
Ropogós, klasszikus fogás friss uborkasalátával.
Allergens / Allergének: 6, 9, 11. **6 250**

BÁCSKA-STYLE MANGALICA PORK TENDERLOIN BÁCSKAI MANGALICASZŰZ
Chef Bálint's regional Hungarian specialty with sausage risotto rice.
Bálint séf magyaros fogása kolbászos rizottóval.
Allergens / Allergének: - **6 250**

STUFFED PEPPER WITH CURRY GREEN PEA VELOUTÉ /VEGAN/ TÖLTÖTT PAPRIKA, CURRYS ZÖLDBORSÓ VELOUTÉ
Spicy vegan dish with vibrant spices and silky texture.
Csípős vegán fogás fűszerekkel és selymes állaggal.
Allergens / Allergének: - **5 750**

Side Dishes - Köretetek

FRENCH FRIES HASÁBBURGONYA **1 550**

SWEET POTATO FRIES EDESBURGONYA HASÁB **1 950**

CRUNCHY GARDEN SALAD ROPOGÓS KERTI SALÁTA **1 700**

JASMINE RICE JÁZMIN RIZS **1 200**

GRILLED VEGETABLES GRILLEZETT ZÖLDSÉGEK **1 700**