

INGATLAN > INGATLAN VÁROS

• hirdetés



Utasbiztosítás kalkulátor

Ne induljon el utasbiztosítás nélkül. Online megkötheti a Netrisken!

netrisk.hu



TOP 5 új étterem Budapesten: ezeket a helyeket érdemes minél hamarabb kipróbálni

Orosz Márton 2018. augusztus 4., 15:25

Izgalmas éttermek nyíltak az elmúlt hónapokban Budapesten - és nem csak a fine dining világában. Hangsúlyozottan szubjektív listánkban most öt olyan új helyet mutatunk, amikre érdemes lesz figyelni a következő években.

• hirdetés



Nincs kéznél hűtőtáska?

Fagyasztott élelmiszerek azonnal házhozszállítva
groby.hu

>

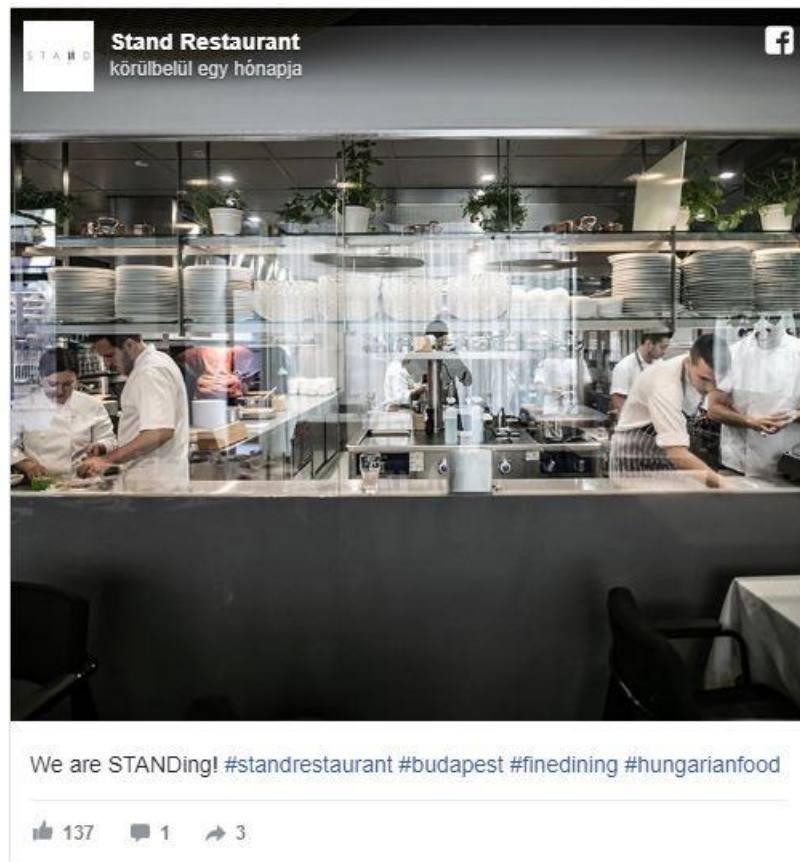
Meglehetősen pörgős év volt eddig a magyar gasztronómiában: természetesen az év szenzációja, hogy márciusban a budapesti Onyx lett a régió első, két Michelin-csillaggal minősített étterme. Nem kevésbé fontos, hogy a Borkonyha, a Costes és a Costes Downtown is megtartották csillagjaikat. A nemzetközi minősítések alapján Budapest kiemelkedik a régióban, hiszen a csillagos éttermek mellett a a Fricska, a Petrus, és - új szereplőként - a Stand 25 is Bib Gourmand minősítést kapott az idei évben.

És persze nyíltak új éttermek is: szubjektív listánkban most öt olyan helyet mutatunk, ami 2018-ban nyitott, és könnyen lehet, hogy közülük több is meghatározó lesz a hazai gasztronómia következő éveiben. Figyelem! Nem csak a fine dining-kínálatból válogattunk.

Stand

Július elején, Budapest belvárosában nyitott a Stand, Széll Tamás és Szulló Szabina (az Onyx korábbi séfjei) közös pályájának legújabb állomása. A hely saját meghatározása szerint "elegáns, mégis kényelmes, csúcsminőségű, mégis letisztult, és nyugodt, mégis szenvedéllyel teli étterem a belváros szívében, ahol kiváló magyar alapanyagokból készült ételek mutatják meg a hazai konyha sokszínűségét és lehetőségeit."

Az étlapon a magyar alapanyagok dominálnak, mint például a kecssege, a pisztráng, az angolna vagy az őzgerinc. A 8 fogásos vacsoramenu 29 500 forintba kerül, a 4 fogásos 19 500 forintba.



Zuzu

Július végén nyitotta meg új éttermét Huszár Krisztián (Fáma, Beszálló) Budán, az egykori Tanti helyén. Az étterem a magyar konyha klasszikusait kínálja, új köntösbe csomagolva. Az étlapon olyan ételek bukkannak fel, mint a fasírt, a pörkölt, a töltött káposzta, a töltött paprika, a ponty, vagy a madártej.

Az előételek 1800-2500 forintba kerülnek, a főételek ára 2500 - 5900 forint között mozog.



The image shows a Facebook post from the restaurant Zuzu. The post features a photograph of a dish: a white oval plate containing a portion of stuffed cabbage (káposzta) topped with a dollop of sour cream and garnished with fresh green herbs. The plate is set on a light blue tablecloth. In the background, there are copper-colored metal bowls and a green herb. The Zuzu logo is in the top left corner of the image, and a Facebook 'f' icon is in the top right. Below the image, the text of the post is in both Hungarian and English, followed by hashtags and engagement statistics.

Zuzu
múlt pénteken

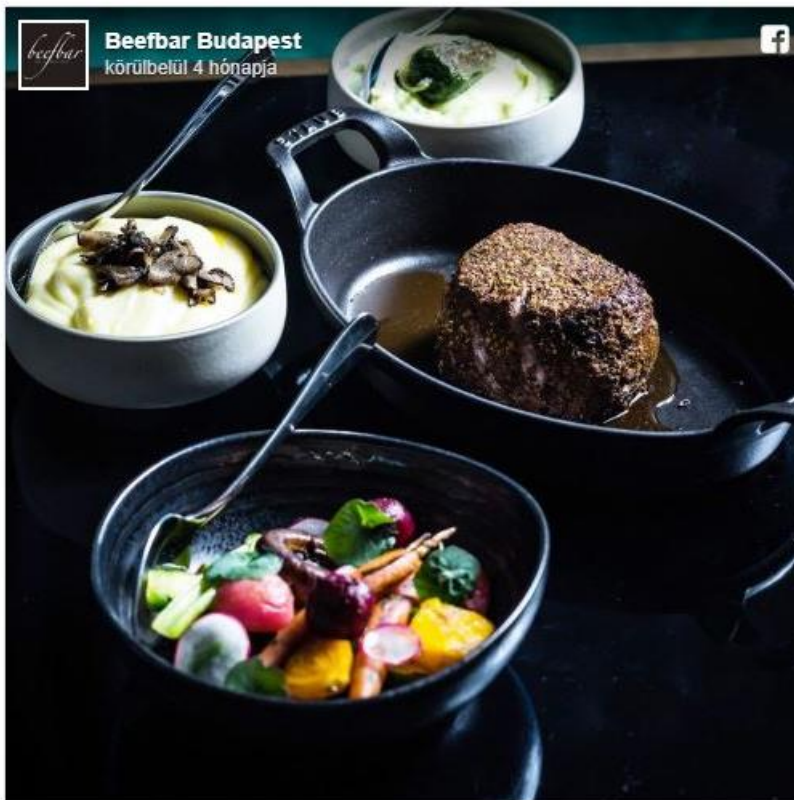
Nem kell karácsonyig várnod, ha egy mennyei töltött káposztát ennél: Keleméri báránnyal töltött káposzta, tejföl. You do not have to wait for Christmas to eat our heavenly stuffed cabbage: Stuffed cabbage with lamb from Kelemér, sour cream. #zuzu #weareopen #budapest #hungariancuisine #buda #hegyvidék

388 3 15

Beefbar Budapest

Húsrá, steak-re fókuszáló éttermet nyitott Hlatky-Schlichter Hubert gasztrovállalkozó (a Kiosk és a Babel alapítója) az idén átadott Clark Hotelben. A Beefbar egy nemzetközi lánc tagja, de persze nehezen lehetne a klasszikus franchise-okhoz hasonlítani. Az étterem különlegessége a hatalmas hús-vitrin, és jelenleg ők az egyetlen étterem Magyarországon, amelyik hivatalosan Kobe marhahúst árulhat.

Az előételek 2750 forinttól indulnak, a steakek ára 8500 forintnál kezdődik (200 gramm), a legdrágább marhahúsokért 35000 forintot is fizethetünk (200 gramm).



Beefbar Budapest
körülbelül 4 hónapja



Lunch?!
Ready for you, you #sexybeef 😊
Reservation | budapest.beefbar.com
#beefbarbudapest #beefbar #steaklove #lunchtime

👍 212 💬 Hozzászólók ➦ 10

Biang Bisztró

A fentiekhez képest más kategóriát képvisel a Vámház körúton júniusban megnyílt Biang bisztró. A kínai (leginkább szecsuáni) gasztronómia egyik legismertebb hazai képviselője, Wang Qiang a pesti belvárosba is elhozta hazája tradicionális receptjeit, amivel végre értelmezhető konkurenciát mutat a magyaros ízvilágra hangolt kínai büféknek.

Az étlap különlegességei közé tartozik a szecsuáni erős-savanyú üvegtészta, a száznapos tojás, de ehetünk itt sertés belsőséges tésztát is.

Az előételek 880 forinttól kezdődnek, a tészták és főételek 1680 forinttól indulnak.



Pesti Burger és Bár

Bár úgy tűnhet, hogy a hamburgerforradalom elérte csúcspontját, és Budapesten már minden utcasarkon belefuthatunk valamilyen "kézműves" burgerezőbe, fontos megemlítenünk, hogy visszatért Budapest - sokak szerint - legjobb hamburger-étterme, a Pesti Burger és Bár. Háda Imre (az egykori Atakám vezetője) a Tűzoltó utcában, a Milestone Student House udvarában nyitotta újra éttermét, hosszú szünet után. A minőség továbbra is kiemelkedik a fővárosi kínálatból: a zsömle a Marmorstein pékségből érkezik, a hús pedig a MészárSteak hentesüzletből.

A hamburgerek ára 1990 forinttól indul, a legdrágább (angus) burger 4990 forint.



Címlapkép: *Zuzu Facebook*