



The
Poet | Bar



The story of the New York Palace Budapest Hotel

The story begins in 1894, when the building is constructed by the New York Life Insurance Company. It was designed by architect Alajos Hauszmann, along with Flóris Korb and Kálmán Giergl.

In 2006 New York Palace had become a hotel. It was restored to its full glory, whilst simultaneously meeting the needs and desires of 20th-century luxury travellers.

The transformation was led by world-renowned interior architects Maurizio Papiri and Adam D Tihany.

The story of the Poet bar

Our renovated poet bar creates an intimate atmosphere, perfectly combined with the delicately refined surroundings, ready to welcome guests in search of peace, calm and an appetizing cocktail. Originally it was named after the legendary literary journal 'Nyugat' which was based on an upper floor from 1908.


At the 100-year-old Bar, you can overlook the New York Café, making it one of the cosiest places in the hotel.

The Poet Bar Étlap

KACSAMÁJ TERRINE

Briós és füge chutney

5425 HUF

1, 3, 7, 8 

KLASSZIKUS MARHA TATÁR

Fűszeres marhahús, kapribogyó és shalotta hagyma

5425 HUF


(gluténmentes változatban is)

1, 3, 10, 

RAS EL HANOUT HUMMUS

Savanyított répa, szezám és zeller

5425 HUF / 15,5 eur

1, 5, 9, 11 

ROPOGÓS SAJTOS POLENTA

Szarvasgomba szeletekkel

5425 HUF


1, 3, 7 

ANANTARA CLUBSZENDVICS

Klasszikus clubszendvics ropogós baconnel és csirkével

7200 HUF

(gluténmentes változatban is)

1, 3, 7, 15 

ANGUS MARHABURGER

Remoulade, cheddar sajt, pirított hagyma, bacon, saláta

7350 HUF


1, 3, 7, 11, 15

The Poet Bar Menu

DUCK LIVER TERRINE

On toasted brioche with fig chutney

15,5 EUR


1, 3, 7, 8 

STEAK TATAR

Hand chopped spicy beef with capers and shallots

15,5 EUR


(gluten-free options are available)

1, 3, 10, 

RAS EL HANOUT HUMMUS

Pickled carrots with sesame and celery


15,5 EUR

1, 5, 9, 11 

CHEESE POLENTA

Deep fried and finished with shaved truffle

15,5 EUR


1, 3, 7 

ANANTARA CLUB SANDWICH

The classic made to perfection with crispy bacon and chicken

20,5 EUR

(gluten-free options are available)

1, 3, 7, 15 

ANGUS BEEF BURGER

with bacon, cheddar cheese, remoulade and roasted onion

21 EUR

1, 3, 7, 11, 15

Gin tonic ajánlatok

GIN TONIC OFFERS

Gin Mare

Fever Tree	Fever Tree
Mediterrán tonic,	Mediterranean tonic
Rozmaring, oliva bogyó	Rosemary, olives
5 850 HUF	15,5 EUR

Hendrick's Gin

Thomas Henry,	Thomas Henry
Uborka	Cucumber
Szárított rózsaszirm	Dried roses
5 850 HUF	15,5 EUR

Monkey 47

Thomas Henry, lime,	Thomas Henry, lime
Csicseriborsó virág	Chickpea flower
5 850 HUF	15,5 EUR

Tanqueray 10

Fever Tree tonic,	Fever Tree tonic,
Lime, grapefruit	Lime, grapefruit
5 850 HUF	15,5 EUR

Negroni ajánlat

NEGRONI SELECTION

Wolf Negroni

Opera	Opera
Campari	Campari
Moena Wermut	Moena Wermut
5400 HUF	15,5 EUR

Afternoon Negroni

Monkey 47	Monkey 47
Campari	Campari
Moena Wermut	Moena Wermut
5400 HUF	15,5 EUR

Sunny Negroni

Gin Mare	Gin Mare
Italicus	Italicus
Campari	Campari
5400 HUF	15,5 EUR

Poet Negroni

Tanquarey 100	Tanquarey 100
Unicum Riserva	Unicum Riserva
Moena Wermut	Moena Wermut
5400 HUF	15,5 EUR

Egyedi koktélok

SIGNATURE COCKTAILS

Budapest Mike

Apricot palinka,	Sárgabarack pálinka
Whiskey, egg,	Whiskey, tojás
Orange and honey water	Narancs és mézvíz
5 850 HUF	16,5 EUR

Autumn Poem

Gin	Gin
Orange-basil cordial	Narancs-bazsalikom kordial
Bitter	Bitter
5850 HUF	16,5 EUR

Ballad of Bourbon

Bourbon whisky	Bourbon whisky
Caramel	Karamel
Apple cordial	Alma kordial
5850 HUF	16,5 EUR

Romantical Punch

Vodka	Vodka
Maracuja	Maracuja
Pear	Körte
Champagne	Pezsgő
5850 HUF	16,5 EUR

Chai Martini

Vodka	Vodka
Baileys	Baileys
Chai	Chai
Vanilla	Vanília
5850 HUF	16,5 EUR

Palinka Lyra

Palinka	Pálinka
Cinnamon	Fahéj
Earl grey soda	Earl grey szóda
5850 HUF	16,5 EUR

Alkoholmentes

koktélok, limonádé, tea

ALCOHOL-FREE COCKTAILS, LEMONADE & ICE TEA

No Mojo Mojito

Cukor, lime, menta, Szóda	Sugar, lime, mint Soda water
3 960 HUF	11,5 EUR

Driving Colada

Kókuszszirup Ananászlé Tejszín	Coconut syrup Pineapple juice Cream
3 960 HUF	11,5 EUR

Virgin Mary

Paradicsomlé Só, bors Tabasco, worchester Zellerszár	Tomato juice Salt, pepper Tabasco, Worcester Celery stick
3 960 HUF	11,5 EUR

New York Lemonade

Citrom, lime, narancslé, Bodzás ásványvíz	Lemon, lime, orange juice Elderflower water
3 960 HUF	11,5 EUR

Tropical wind

Ananász Kalamansi Szóda	Pineapple, Calamansi, Soda
3960 HUF	11,5 EUR

Dolce far niente

Eper Vanília Mandulatej	Strawberry Vanilla Almond milk
3960 HUF	11,5 EUR

Hagyományos koktélok

CLASSIC COCKTAILS

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau Lime, tőzegáfonya	Vodka, Cointreau, Lime juice, cranberry juice
5 400 HUF	15,5 EUR

Dry Martini

Extra dry gin keverve extra dry vermouth-tal Citromhéjjal vagy olivával,	Extra dry gin, perfumed with extra dry vermouth Lemon zest or olives
5 400 HUF	15,5 EUR

Mojito

Fehér rum, nádcukor Lime, menta, szóda	White rum, cane sugar, lime Mint, soda water
5 400 HUF	15,5 EUR

Manhattan

Bourbon whiskey Martini Rosso Angostura bitter, nádcukor	Bourbon whiskey Martini Rosso Angostura bitter, cane sugar
5 400 HUF	15,5 EUR

Daiquiri

Fehér rum, cukorszirup Lime	White rum, sugar syrup Lime
5 400 HUF	15,5 EUR

Bloody Mary

Vodka, paradicsomlé só, bors, tabasco Worcester, zeller szár	Vodka, tomato juice salt, pepper, tabasco Worcester, celery stick
5 400 HUF	15,5 EUR

Piña Colada

Fehér rum ananászlé Kókuszlikőr	White rum Pineapple juice Coconut liqueur
5 400 HUF	15,5 EUR

Poet Presso

Unicum Barista Espresso Tonka bitters	Unicum Barista Espresso Tonka bitters
5 400 HUF	15,5 EUR

The Moscow Poet Mule

Vodka, Angostura Gyömbérsör	Vodka, Angostura Ginger beer
5 400 HUF	15,5 EUR

Az Ön kedvenc koktéla

Your favourite cocktail
6 250 HUF 17,5 EUR

Pezsgőkoktélok & habzóborok

CHAMPAGNE COCKTAILS

New York New York
Mangópüré, bor cordial Mango purée, cordial wine
Pezsgő Champagne
Hungarian champagne
6 480 HUF 18,5 EUR
French champagne
7 560 HUF 21,5 EUR

Casino
Eperpüré Strawberry purée
Vanílialikőr Vanilla liqueur
Pezsgő Champagne
7 560 HUF 21,5 EUR

Bellini
Barackpüré, prosecco Peach purée, prosecco
5 460 HUF 15,5 EUR

Hugo
Prosecco, gin, Prosecco, gin
Bodzaszirup, menta Elderflower syrup, mint
5 460 HUF 15,5 EUR

Pezsgők & Habzóborok

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE



Prestige White Brut
Garamvári Pincészet, Dél Balaton
4 680 HUF 23 400 HUF
13 EUR 65 EUR

Evolution Rosé Brut
Garamvári Pincészet, Dél-Balaton
4 680 HUF 23 400 HUF
13 EUR 65 EUR

Franciacorta Saten
Castello Bonomi, Lombardy, Olaszország
49 590 HUF 137 EUR

PROSECCO
Manzoni Moscato Bizzarro Rosé Brut
Tenuta San Giorgio, Olaszország
4 680 HUF 23 400 HUF
13 EUR 65 EUR

Flumen D.O.C. Fehér Brut
Treviso, Olaszország
4 680 HUF 23 400 HUF
13 EUR 65 EUR

Montelliana 57
Lombardy, Olaszország
49 590 HUF 137 EUR

CHAMPAGNE
Möet & Chandon Imperial
Champagne, Franciaország
10 190 HUF 50 990 HUF
28 EUR 141 EUR

Tattinger
Champagne, Franciaország
53 990 HUF 149 EUR

Veuve Clicquot
Champagne, Franciaország
53 990 HUF 149 EUR

Magyar borok

HUNGARIAN WINES



FEHÉRBOROK - WHITE WINE

Sauvignon Blanc

Babarczi Borászat, Pannonhalma

3 250^{HUF} 15 990^{HUF}
9^{EUR} 43^{EUR}

Chardonnay

Babarczi Borászat, Pannonhalma

3 250^{HUF} 15 990^{HUF}
9^{EUR} 43^{EUR}

Pinot Gris

Sabar Pincészet, Badacsony

4 690^{HUF} 23 390^{HUF}
13^{EUR} 65^{EUR}

Olaszrizling válogatás

Váli Péter, Badacsony

4 690^{HUF} 23 390^{HUF}
13^{EUR} 65^{EUR}

ROSÉBOROK – ROSÉ WINE

Rosé Cuvée

Bock Pincészet, Villány

3 600^{HUF} 17 650^{HUF}
10^{EUR} 49^{EUR}

VÖRÖSBOROK – RED WINES

Cabernet Sauvignon

Malatinszky Csaba, Villány

3 600^{HUF} 18 000^{HUF}
10^{EUR} 50^{EUR}

Egri Bikavér Superior

Tóth Ferenc, Eger

4 690^{HUF} 23 390^{HUF}
13^{EUR} 65^{EUR}

Merlot

Vesztergombi Pincészet, Szekszárd

4 690^{HUF} 23 390^{HUF}
13^{EUR} 65^{EUR}

Syrah

Bock Pincészet, Villány

6 120^{HUF} 28 800^{HUF}
17^{EUR} 80^{EUR}

Pinot Noir

Haraszthy Pincészet, Etyek-Buda

3 600^{HUF} 18 000^{HUF}
10^{EUR} 50^{EUR}



DESSZERTBOROK – DESSERT WINES

Cuvée

Áts Károly, Tokaj

3 600^{HUF} 18 000^{HUF}
10^{EUR} 50^{EUR}

5 puttonyos aszú

Gróf Degenfeld, Tokaj

7 920^{HUF} 31 320^{HUF}
22^{EUR} 87^{EUR}

6 puttonyos aszú

Gróf Degenfeld, Tokaj

9 790^{HUF} 48 790^{HUF}
27^{EUR} 136^{EUR}

Külföldi borok

INTERNATIONAL WINES

FEHÉRBOROK – WHITE WINE



Sauvignon Blanc
Dog Point, Malborough, Új-Zéland
27 360 HUF 76 EUR

Chardonnay
Montes Alpha, Aconcauga Costa, Chile
31 320 HUF 87 EUR

Pinot
Santa Cristina, Veneto, Olaszország
23 390 HUF 65 EUR

Chablis
Domaine Lavantureux, Lignorelles, Franciaország
31 320 HUF 87 EUR

ROSÉBOROK – ROSÉ WINE

Whispering Angel
Chateau D'esclans, Provence, Franciaország
35 280 HUF 98 EUR

Tormaresca Calafuria
Puglia, Olaszország
27 360 HUF 76 EUR

VÖRÖSBOROK – RED WINES

Chianti Classico
Istine, Toscana, Olaszország
39 000 HUF 108 EUR

Carménére
Montes Alpha, Apalta-völgy, Chile
31 190 HUF 87 EUR

Shiraz
Penfolds, Koonuga Hill, Ausztrália
25 390 HUF 70 EUR

Reserve Bordeaux Superieur
Chateau Pey la Tour, Bordeaux, Franciaország
31 190 HUF 87 EUR

Üveges sörök

LOCAL BOTTLED BEERS

Blonde (330 ml, 5%)
Pannonhalmi Apátság, lager
3 960 HUF 11 EUR

Triple (330 ml, 8%)
Pannonhalmi Apátság, Lager
3 960 HUF 11 EUR

Dubbel (330 ml, 6,5%)
Pannonhalmi Apátság, stout
3 960 HUF 11 EUR

Quadrupel (330 ml, 10%)
Pannonhalmi Apátság, barna ale
3 960 HUF 11 EUR

Witbier (330 ml, 5%)
Pannonhalmi Apátság, búza
3 960 HUF 11 EUR

Budapest Meggy (330 ml, 4,1%)
Budapest sör, lager, cherry taste
3 960 HUF 11 EUR

Credo IPA (330 ml, 5,8%)
Hedon, Balatonvilágos, félbarna ale
3 960 HUF 11 EUR

Johnny (330 ml, 4,8%)
Hedon, Balatonvilágos, világos ale
3 960 HUF 11 EUR

Kávé és tea

KÁVÉ ÉS TEAKÉSZÍTMÉNYEINK
FENNTARTHATÓ GAZDASÁGBÓL SZÁRMAZNAK

ALL COFFEE & AND TEA PRODUCTS
ARE SUSTAINABLY CERTIFIED

KÁVÉ - COFFEE

Eszpresszó	Espresso
2 160 HUF	6 EUR
Dupla eszpresszó	Double espresso
3 060 HUF	8,5 EUR
Amerikai kávé	American coffee
3 060 HUF	8,5 EUR
Cappuccino	
3 420 HUF	9,5 EUR
Café Latte	
3 420 HUF	9,5 EUR
Jegeskávé	Iced Coffee
3 420 HUF	9,5 EUR

TEA

Jázmin Zöld	Jasmine green
3 420 HUF	9,5 EUR
Erdei gyümölcs	Berry sensation
3 420 HUF	9,5 EUR
Kamilla	Chamomile
3 420 HUF	9,5 EUR
Brilliant Breakfast	
3 420 HUF	9,5 EUR
Earl Grey	
3 420 HUF	9,5 EUR
Chai Latte	
3 420 HUF	9,5 EUR
Matcha tea	
3 420 HUF	9,5 EUR

Teáinkhoz, kávéinkhoz süteményeket szolgálunk fel, ami tejterméket, tojást, glutént, vagy diót tartalmazhatnak.

Our Tea & Coffee is served with biscuits which might contains lactose, egg, gluten or nuts.

Üdítők és ásványvizetek

SOFT DRINK & WATER

Coca-Cola	
2 160 HUF	6 EUR
Coca-Cola Zero	
2 160 HUF	6 EUR
Kinley Ginger Ale / Tonic	
2 160 HUF	6 EUR
Sprite Zero	
2 160 HUF	6 EUR
Almalé, narancslé, őszibaracklé	Apple juice, orange juice, peach juice
2 160 HUF	6 EUR
Házi citromos jeges tea (400 ml)	Home-made lemon Ice Tea (400 ml)
2 880 HUF	8 EUR
Red Bull	
3 420 HUF	9 EUR
Frissen facsart narancs/grapefruit	Freshly squeezed orange/grapefruit
3 600 HUF	10 EUR
New York víz szénsavas, szénsavmentes (300 ml)	New York water sparkling, still (300 ml)
2 160 HUF	6 EUR
New York víz szénsavas, szénsavmentes (700 ml)	New York water sparkling, still (700 ml)
3 500 HUF	10 EUR
S. Pellegrino (750 ml) szénsavas	S. Pellegrino (750 ml) sparkling
3 960 HUF	11 EUR
Acqua Panna (750 ml) szénsavmentes	Acqua Panna (750 ml) still
3 960 HUF	11 EUR

Röviditalok

SPIRITS

GIN

Monkey 47	4 680 HUF	13 EUR
Star of Bombay	3 960 HUF	11 EUR
Tanqueray 10	3 960 HUF	11 EUR
Hendricks	4 680 HUF	13 EUR
Bobby's	5 400 HUF	15 EUR
Hernö Gin ECO	5 760 HUF	16 EUR
Öreg Dry	5 760 HUF	16 EUR
Gin Mare	4 680 HUF	13 EUR
Roku Gin	4 680 HUF	13 EUR
Etsu Gin	7 200 HUF	20,5 EUR
Koval Barreled	6 120 HUF	17 EUR
Opihr Oriental Spiced	6 120 HUF	17 EUR
Martin Miller's	5 760 HUF	16 EUR

APERITIVES & BITTERS

Campari	3 150 HUF	9 EUR
Martini Rosso	2 190 HUF	6 EUR
Martini Extra Dry	2 190 HUF	6 EUR
Noilly Prat	3 600 HUF	10 EUR
Punt E Mes	3 600 HUF	10 EUR
Lillet Blanc	3 960 HUF	11 EUR
Aperol	3 240 HUF	9 EUR
Italicus	6 480 HUF	18 EUR
Baileys	3 240 HUF	9 EUR
Union Coconut rum	4 175 HUF	11,5 EUR
Disaronno Amaretto	3 350 HUF	9,5 EUR
Cherry Heering	3 600 HUF	10 EUR
Joseph Carlton cassis	3 240 HUF	9 EUR
Joseph Carlton triple sec	3 080 HUF	9 EUR
Joseph Carlton cacao white	3 080 HUF	9 EUR
Absinthe Absente 55	3 960 HUF	11 EUR
Licor 43	4 140 HUF	11,5 EUR
Zwack Unicum	3 120 HUF	9 EUR
Zwack Riserva	4 680 HUF	13 EUR
Zwack Barista	3 600 HUF	10 EUR

VODKA

Grey Goose	5 040 HUF	14 EUR
Belvedere	3 600 HUF	10 EUR
Absolut Elyx	5 040 HUF	14 EUR
Beluga - Noble Gold	6 840 HUF	19 EUR
Crystal Head aurora	13 500 HUF	38,5 EUR

COGNAC

Meukow 90 Vs	4 290 HUF	12 EUR
Remy Martin V.S.O.P.	5 400 HUF	15 EUR
Remy Martin X.O.	15 600 HUF	44,5 EUR
PARK VS	9 590 HUF	27 EUR
Nismes-Delclou XO	11 500 HUF	32,5 EUR
Jean Fillioux Expert Collection	22 350 HUF	63,5 EUR

TEQUILA & MEZCAL

Patron Silver /Reposado Gold	5 760 HUF	16 EUR
Corralejo blanco	3 860 HUF	11 EUR
Don Julio Añejo	7 950 HUF	22 EUR
KAH Reposado	5 290 HUF	15 EUR
Tequila Ocho Extra Añejo	10 250 HUF	29 EUR
Casamigos Mezcal Joven	10 250 HUF	29 EUR

RUM & CACHACA

Don Papa	7 560 HUF	21,5 EUR
Dictador XO Insolent	10 440 HUF	29,5 EUR
Plantation pineapple	3 600 HUF	10 EUR
Zacapa 23 YO	7 560 HUF	21 EUR
Bacardi 8 YO	3 600 HUF	10 EUR
Diplomatico Seleccion de familia	4 680 HUF	13 EUR
Leblon	5 400 HUF	15 EUR
Zacapa Centenario XO	17 640 HUF	50 EUR
Dos Maderas Luxus	22 320 HUF	63,5 EUR

Whiskey

WHISKEYS

SINGLE MALT

Amrut single malt	4 680 HUF	13 EUR
Talisker 10 YO	6 120 HUF	7 EUR
Glenmorangie Allta Private Edition	11 160 HUF	31 EUR
Teeling Renaissance V 18 YO	14 500 HUF	40 EUR

IRISH

Jameson	4 680 HUF	13 EUR
---------	-----------	--------

SCOTCH

JW Black	4 320 HUF	12 EUR
Monkey Shoulder	3 960 HUF	11 EUR
Chivas 12	3 600 HUF	10 EUR

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in EURO are just an estimate and do not reflect the daily exchange rate.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in EURO are just an estimate and do not reflect the daily exchange rate.

BOURBON

Woodford Reserve	5 050 ^{HUF}	14 ^{EUR}
Makers Mark 46	5 050 ^{HUF}	14 ^{EUR}
JD Gentleman Jack	5 070 ^{HUF}	14 ^{EUR}

LUXURY BOURBON

Woodford Reserve Brandy Cask Finish	5 070 ^{HUF}	14 ^{EUR}
--	----------------------	-------------------

RYE

Koval Rye	4 320 ^{HUF}	12 ^{EUR}
Bulleit Rye	4 320 ^{HUF}	12 ^{EUR}

CORN

Bowsaw Straight Corn American Whiskey	3 600 ^{HUF}	10 ^{EUR}
--	----------------------	-------------------

HUNGARIAN PALINKA

for the taste please ask our service team

Greycow permium Palinka	5400 ^{HUF}	15 ^{EUR}
-------------------------	---------------------	-------------------

GENERAL MANAGER:
TAMÁS FAZEKAS

FOOD & BEVERAGE DIRECTOR:
PÉTER TATÁR

EXECUTIVE CHEF:
ZOLTÁN SZŰCS























ÉTELALLERGIÁK ÉS ÉTRENDI KORLÁTOZÁSOK

Kedves vendégünk!
Ételallergiával és táplálkozási szokásaival kapcsolatban forduljon hozzánk bizalommal.

-  1. Glutént tartalmazó gabonafélék
-  2. Rákfélék
-  3. Tojás
-  4. Hal és a belőle készült ételek
-  5. Földimogyoró és a belőle készült ételek
-  6. Szójabab és a belőle készült ételek
-  7. Tej és az abból készült ételek beleértve a laktózt is
-  8. Diófélék
-  9. Zeller és a belőle készült ételek
-  10. Mustár és a belőle készült ételek
-  11. Szezám mag és a belőle készült ételek
-  12. Kén-dioxid (SO₂)
-  13. Csillagfürt és a belőle készült ételek
-  14. Puhatestűek és a belőle készült ételek
-  15. Sertést tartalmaz
-  16. Vegetáriánusok számára is elkészíthető
-  17. Csípős étel
-  18. Vegánok számára fogyasztható
-  19. Laktózmentes
-  20. Gluténmentes
-  Hazai gazdaságból származó alapanyag
-  Fenntartható gazdaságból származó alapanyag

FOOD ALLERGIES AND DIETARY RESTRICTIONS

Dear guest,
Please inquire with senior management if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

-  1. Cereals containing gluten
-  2. Crustaceans
-  3. Eggs
-  4. Fish and dishes made of fish
-  5. Peanuts and dishes made with peanuts
-  6. Soybean and dishes made with soybean
-  7. Dairy products and dishes made with milk
-  8. Nuts
-  9. Celery and dishes cooked with celery
-  10. Mustard and dishes made with mustard
-  11. Sesame seeds and dishes made with sesame seeds
-  12. Sulphur dioxin
-  13. Lupine and dishes made with lupine
-  14. Molluscs and dishes made with molluscs
-  15. Contains pork
-  16. Can be made for vegetarians
-  17. Hot spicy food
-  18. Suitable for vegans
-  19. Lactose free
-  20. Gluten free
-  Locally sourced ingredients
-  Raw ingredients from sustainable economy

