CITY GUIDE

Будапешт

🏛️ Достопримечательности

Всего 266 достопримечательностей, из которых самые известные:

Здание венгерского парламента — Здание является местопребыванием парламента Венгрии и отличается двумя идентичными параллельными залами. Пол нижней палаты красный, а верхней — синий, что отражает их традиционные различия в статусе.

Цепной мост — Этот железный мост соединяет берега Дуная в Буде и Пеште. Это первое постоянное мостовое строение через Дунай в Венгрии.

Будайская крепость — В этом комплексе размещаются Национальная галерея Венгрии, Исторический музей Будапешта и Национальная библиотека Сечени. Особенностью является большой зал с резными деревянными потолками в северном крыле.

🍴 Национальная кухня

Гуляш — это главное венгерское блюдо, и, вопреки международной репутации, это насыщенный паприкой говяжий суп, а не рагу, томленый с картофелем, морковью и чипетке (щипаной лапшой). Настоящее густое рагу — это **пёркёльт**, а **паприкаш чирке** (куриный паприкаш) завершает приготовление той же луково-паприковой основы со сметаной. **халасле**, кирпично-красный рыбацкий суп из карпа или сома, делится на два конкурирующих региональных стиля: более сложный сегедский вариант (бульон процеживается, куски рыбы возвращаются, паста подается отдельно) и более простой байский вариант (рыба и паста готовятся вместе). Помимо этих столпов, повседневный стол также обращается к **тёльтётт капоста** (капуста савойская или квашеная, листья которой фаршируются смесью из рубленой свинины и риса и тушатся в соусе из копченой паприки), **лечо** (перцы, томаты и лук, тушеные в свином сале),

лангош (жареная во фритюре лепешка со сметаной и сыром) и **кюртёшкалач** (сахарная трубочка, выпекаемая на вращающемся вертеле). Безоговорочные базовые продукты, лежащие в основе всего этого, — это **паприка** (со сладкими сортами эдешнемеж и острыми эрёш), свиное сало, лук, сметана (тейфёль), свинина, говядина, пресноводная рыба и **нокедли** (небольшие яичные клецки, похожие на шпецле, которые подают к большинству рагу).

Венгрию широко называют самой острой национальной кухней в Европе, и этот статус она обязана **паприке**, которая используется как структурный ингредиент, а не как гарнир, — настолько, что сами венгры называют технику заваривания паприки паприкажаш и относятся к этой специи так же, как итальянцы к оливковому маслу. Там, где соседние кухни строили свою идентичность вокруг гриля — сербские чевапчичи, румынские мичи, хорватские и боснийские жареные на вертеле мясные блюда, — Венгрия оставалась **страной котлов**, подвешивая чугунные котлы бограч над открытым дровяным огнем, чтобы создать более влажный, суповой репертуар блюд, приготовленных в одном котле, а не канон жареного мяса. По сравнению с австрийскими кухнями, которые опираются на сливочные соусы, тмин и укроп в более легких пирогах и шницелях, и чешскими и словацкими столами, которые разделяют молочно-мясную основу, но используют гораздо меньше паприки, венгерская еда более темная, более красная и заметно более сметанная, с большей зависимостью от свиного жира и копченостей и гораздо более сильным репертуаром сладких и пикантных десертов, таких как торт Добош, шомлойские галушки и ретеш.

Две характерные техники лежат в основе этой кухни. Первая — это **бограч**: чугунный котел с круглым дном, который подвешивают на треноге над древесными углями; со времен завоевания венгров его используют для томления гуляша, халасле и пёркёльта на деревенских праздниках, охотничьих вылазках и семейных собраниях; дым от дров придает аромат, который невозможно воспроизвести на обычной плите. Вторая — это **правило «снять с огня и добавить паприку»**: молотую паприку вмешивают в слегка остывший лук со свиным салом, снятый с прямого огня, и почти сразу же разбавляют жидкостью, потому что специя за секунды пригорает на сильном огне и становится непоправимо горькой. Трапеза, окружающая эти техники, — это структурированный обед в середине дня, который без исключений начинается с **супа** —

хушлевеш (прозрачный золотистый бульон) по воскресеньям и в праздники, гуляш в будни, — за которым следует мясное основное блюдо, подаваемое с нокедли и острым соленьем-контрапунктом под названием саваньюшаг, а часто и сладким завершением. Ужин легче, обычно собирается из остатков, и пропуск супа за семейным столом считается эксцентричным. Совместные трапезы из одного котла и семейный стиль подачи остаются доминирующим социальным форматом, а не порционная подача на индивидуальных тарелках, обычная для Западной Европы.

Будапешт следует национальной венгерской основе **паприки** и **сметаны**, не слишком отступая от неё, хотя два пласта определяют идентичность города: традиция Еврейского квартала (VII район) приготовления **солета** и **флодни**, а также наследие кофейн и кондитерских эпохи Габсбургов, опирающееся на **торт Добоса**.

Дунай дарит Будапешту его **халасле** (рыбацкий суп), приготовленный из речного карпа, тогда как нововведения османской эпохи — сама **паприка**, фаршированная капуста и перец, **лечо**, произошедшее от турецкого менемена, и штрудель, эволюционировавший из пахлавы, — остаются основой повседневного стола.

Два блюда будапештского происхождения стали неотъемлемой частью национальной кухни: **секейская капуста** (гуляш с квашеной капустой, придуманный в 1846 году в ресторане Пешта из остатков **пёркёльта** и квашеной капусты) и **торт Добоса** — многослойный бисквитный торт с шоколадным масляным кремом и хрустящей карамельной корочкой сверху, созданный в 1884 году.

🍽 Гастрокультура

Система чаевых строится вокруг указанной в чеке **сервисного сбора** в размере 10-15%, который большинство ресторанов с обслуживанием за столом напрямую включают в счет; если эта строка присутствует, больше ничего платить не нужно, в противном случае нормой для обслуживания за столом считаются чаевые в размере 10-15% в **форинтах**, тогда как в пекарнях с обслуживанием у прилавка, на рыночных лавках и в ларьках с лангошами чаевые не ожидаются. Сотрудники вводят сумму в терминал без запроса на чаевые, поэтому любую дополнительную сумму следует назвать как общую сумму к оплате до того, как вам поднесут терминал.

Ужин в Будапеште — это неспешная трапеза из нескольких блюд — обычно суп, основное и десерт, часто с вином, — к которой местные жители приступают примерно в 19:00 и растягивают ее на 1.5-2 часа, а по воскресеньям семейные застолья длятся около трех часов. Те, кто приходит пораньше, сидят почти в одиночестве, а столы обычно в вашем распоряжении, пока вы не попросите счет, поэтому, когда тарелки убраны, никуда не нужно спешить.

За последнее десятилетие бранч стремительно распространился в Будапеште, сочетая международные кафе-стандарты с венгерскими ингредиентами, такими как **колбас**, яичница с паприкой и традиционная выпечка, такая как какаош чига, и многие заведения подают его во второй половине дня, а не только по утрам в выходные.

Для большинства местных завтрак — это так, между прочим: кофе и выпечка из **кухаржды**, или хлеб с холодной нарезкой дома, а не полноценный прием пищи за столом, и настоящим сидячим приемом пищи за день является обед около полудня.

Обед 12:00–15:00

☕ Утро

Ритуал величественных кофеен Будапешта восходит к концу XIX века, когда писатели, редакторы и адвокаты арендовали мраморный столик на долгие часы ради одной чашки эспрессо, используя **кафехаз** как офис, переговорную и редакцию. На пике своего расцвета в начале XX века в городе насчитывалось более 600 таких заведений. Некоторые оригиналы пережили национализацию и были восстановлены после 1989 года — самым известным из вновь открытых стало **кафе Нью-Йорк** — и ритуал неспешного попивания кофе часами напролет продолжается сегодня в их залах с хрустальными люстрами.

Повседневный будапештский кофе — это **прессокаве**, небольшой крепкий черный эспрессо, и местные жители относятся к кофе как к пунктуации рабочего дня, а не к стаканчику с собой. Международные сети в городе, даже имея традиции использования бумажных стаканчиков в других местах, обычно подают эспрессо в фарфоровых чашках у стойки, что отражает более широкое неприятие фильтр-кофе в

бумажных стаканчиках, благодаря чему традиция сидеть в кафе остается в центре повседневного ритуала.

Наряду с величественными кафехазами, в коммунистические десятилетия возникла более простая традиция **эспрессо** — небольшие функциональные залы с обслуживанием у стойки, пластиком, люминесцентным освещением и эспрессо, приготовленным на дешевых машинах для рабочей публики. Такие сохранившиеся заведения, как **Бамби** на стороне Буды, теперь берегутся как капсулы времени, намеренно неизменные, где эспрессо по-прежнему подают без лишних церемоний.

Примерно с 2012 года в Будапеште развилась серьезная спешелти-сцена третьей волны, построенная вокруг моносортных зерен, методов фильтрации (V60, Chemex, AeroPress), обученных бариста и сменяющегося меню обжарщиков, где эталонным пионером стала **Espresso Embassy**. Флэт уайт и пуровер, почти неизвестные в Центральной Европе десятилетием ранее, стали стандартом в растущем числе спешелти-кофеен, и теперь Будапешт выставляет своих участников на международных чемпионатах бариста.

Спешелти-кафе тихо переняло роль, которую кафехаз когда-то играл для писателей: надежный Wi-Fi, круглосуточная работа и расслабленное отношение к долгому пребыванию делают такие заведения, как **Массолит**, современным эквивалентом арендованного мраморного столика, и возвышение Будапешта как европейской столицы удаленной работы в середине 2020-х годов опирается на это пересечение.

Более новый гибридный формат — это дневная кофейня, которая с наступлением темноты превращается в бар натурального вина: то же помещение и те же завсегдатаи, только другой напиток, что воплощено в **Portobello Coffee & Wine** в V районе. Списки натуральных вин, основанные на продуктах небольших венгерских производителей, таких как **Фурминт** и **Кадарка** (из регионов, включая Шомло и Эгер), теперь стоят рядом с эспрессо-машинами в тех же минималистичных залах, стирая старую грань между утренним кофейным ритуалом Будапешта и его зарождающейся вечерней винной культурой.

Завтрак 07:00–11:00
Кафе 08:00–20:00

🌙 Вечер

Формат **ромкочма** (руин-бар) зародился в VII районе в начале 2000-х годов, когда молодые венгры обживали заброшенные довоенные дворы и обставляли их найденной мебелью, а их эклектичный, блошино-рыночный эстетический стиль стал визитной карточкой ночной жизни города.

По мере того как главные заведения на улице Казинци становились всё более туристическими, местные завсегдатаи перебрались в более мелкие руин-бары и районные пабы в VI, VIII и IX районах, а также в более тихие уголки самого VII района, где цены ближе к счету для постоянных посетителей, чем к наценке для участников мальчишника.

Фрёч — вино, смешанное с содовой водой, но никогда не с минеральной, — это повседневный теплый ритуал на будапештских террасах и во дворах руин-баров, который заказывают по кодифицированной системе названий, где каждое соотношение вина и содовой имеет свое собственное название, от кишфрёч и надьфрёч до литературного Круди.

Ужин проходит заметно раньше, чем в Южной Европе: на обычных ресторанных кухнях часто закрываются около половины десятого, и появление после девяти часов с ожиданием меню — это средиземноморская привычка, которая здесь не прижилась, даже несмотря на то, что в Еврейском квартале уличная еда и бары работают допоздна.

Ужин 18:00–22:00
Бар 18:00–02:00

🛎️ Комфорт

Венгерский **форинт** является единственным законным средством наличных платежей, и именно купюру номиналом **20 000 Ft** чаще всего не принимают в небольших магазинах и на рыночных лотках Будапешта: опрос MasterCard/Bankkartya.hu среди торговых точек Будапешта, не принимающих карты, показал, что примерно **40%** из них не могут разменять такую купюру, поэтому размен крупных купюр в супермаркете перед оплатой мелких покупок помогает избежать этой проблемы.

Форинт является единственным законным средством наличных платежей в Венгрии, однако некоторые отели, сувенирные лавки и несколько ресторанов в центре Будапешта принимают **евро** на кассе, применяя собственный невыгодный курс и выдавая сдачу в форинтах: оплата в евро всегда обходится дороже, чем оплата в форинтах.

Карты принимают в большинстве отелей, ресторанов, магазинов и руин-баров по всему Будапешту. Наличные всё ещё покрывают пробелы: торговцы в **Большом центральном рынке**, небольшие заведения, шкафчики и дополнительные услуги в термальных купальнях, а также чаевые. **Amex** принимают не везде; **Visa и Mastercard**, Apple Pay и Google Pay работают стабильно.

Обменные пункты в центре города — **Correct Change** и аналогичные вдоль Надькорута (трамвай 4/6) — предлагают самые выгодные курсы, обычно в пределах 1–2% от среднерыночного. В аэропорту, на вокзалах (Келети, Дели) и в отелях курсы на 10–25% хуже — аэропорт подходит только для небольшой суммы на проезд, а для остального лучше использовать банкомат крупного банка. Табличка «0% комиссии» вводит в заблуждение; реальная стоимость — это разница между заявленными курсами покупки и продажи.

Задокументированная схема нацелена на туристов с помощью **уличных менял** — это незаконно и часто связано с выдачей бесполезных бумажек, поддельных купюр или обсчетом; инцидент на Reddit возле Центрального рынка включал выдачу старых венесуэльских боливаров за форинты. Обменники на **улице Ваци** и **площади Вёрёшмарти** регулярно уличают в скрытии хищнических курсов за неясными комиссиями — проверка отображаемой разницы между курсами покупки и продажи относительно среднего курса НБВ является стандартной мерой предосторожности.

За услуги, не связанные с питанием, водители **такси** рассчитывают примерно на 10% или округление до ближайших 100-500 HUF; за помощь с багажом приветствуются небольшие чаевые наличными. Горничные в отелях будут благодарны за 500-1,000 HUF за ночь, оставленные на подушке; **носильщики** получают 100-200 HUF за каждую сумку, а консьержи — только за исключительное обслуживание. **Гиды** обычно получают около 10% от стоимости экскурсии, при этом бесплатные пешеходные экскурсии полностью финансируются за счет чаевых в размере 2,000-4,000 HUF с человека. Не принято оставлять чаевые на

кассах магазинов, в общественном транспорте или за плохое обслуживание.

Здесь действует **единая зона роуминга** (ЕС/ЕЭЗ, Молдова, Украина) — гостям из той же зоны дополнительная связь не нужна, роуминг работает как дома.

Такие районы, как Уйлипотварош и квартал **Белы Бартока**, поглотили поток кочевников, который раньше скапливался вокруг руинных баров, и теперь кафе на улице Пожоньи полны людей с ноутбуками, а не туристов.

Водопроводная вода Будапешта безопасна для питья прямо из-под крана. Национальный центр общественного здравоохранения и фармации Венгрии (**NNGYK**) сообщает, что вода из централизованных систем соответствует национальным и европейским стандартам безопасности практически во всех муниципалитетах, при этом ведется непрерывный мониторинг аккредитованными лабораториями; большая часть воды в городе поступает благодаря **береговой фильтрации Дуная**, которая удаляет патогенные микроорганизмы и большинство микрозагрязнителей.

Общественные туалеты в центре **Будапешта** берут небольшую плату, обычно оплачиваемую монетами в киосках рядом со станциями метро и транспортными узлами; некоторые новые терминалы принимают бесконтактные карты. **Торговые центры**, музеи и кафе предлагают бесплатные туалеты для своих посетителей.

В Венгрии действует полный запрет на курение в закрытых общественных местах — курение запрещено в **пабах**, **барах**, ресторанах, государственных учреждениях, общественном транспорте, а также в пределах 5 метров от входов в школы, причем это правило распространяется и на электронные сигареты, и на кальяны.

После кратковременного запрета 2015 года парламент Венгрии отменил обязательное **закрытие по воскресеньям** в апреле 2016 года; теперь работа по воскресеньям — это выбор каждого магазина, но розничная торговля по-прежнему должна быть закрыта в национальные праздники.

Ротационная система **дежурных аптек** обеспечивает круглосуточную работу как минимум одной аптеки в каждом районе Будапешта; дежурная аптека вывешивает информацию о месте текущего дежурства в окне каждой аптеки.

Движение в Будапеште осуществляется по **правой** стороне дороги, а в арендованных автомобилях руль расположен **слева**.

В Будапеште используются стандартные континентальные европейские круглые двухштырьковые розетки (**тип C**) и их заземленный вариант с боковыми зажимами (**тип F**), при **230 В** и 50 Гц.

Венгрия использует **метрическую систему** — километры и килограммы — дорожные знаки, весы и товары в магазинах используют метрические единицы; прогнозы погоды и уличные термометры показывают **Цельсия**.

🪂 Активный отдых

Спелеотуризм в Будапеште использует одну из самых необычных пещерных систем в мире, где более двухсот нанесенных на карту проходов прорезаны в триасовых известняках теми же горячими источниками, которые питают термальные купальни города. Система Пальвьёльди-Матьяшхедьи, ныне самая длинная пещера Венгрии, насчитывающая более тридцати километров нанесенных на карту проходов, включает оборудованную для экскурсий пещеру Пальвьёльди с пятидесятиминутными турами в сопровождении гида и дикую часть Матьяш-хедь, которую экстремальные спелеотуристы используют для ползания и веревочных спусков. Соседняя экскурсионная пещера Семлё-хедьи знаменита арагонитовыми образованиями, а вся гидротермальная система находится в предварительном списке Всемирного наследия ЮНЕСКО.

Дайвинг в пещерах в районе Будайской стороны сосредоточен вокруг термальной пещеры Молнара Яноша, полностью затопленной известняковой системы, нагреваемой той же геотермальной активностью, что и термальные купальни Будапешта, где температура воды круглый год держится на уровне около 28°C. Пещера находится под будайским районом недалеко от купального комплекса Лукач, доступ в которую осуществляется через специальный дайв-спот. Для большинства погружений требуется техническая сертификация, спаренные баллоны, стейджи или ребризеры, а стабильное термальное течение поддерживает необычайно высокую видимость. Местные дайв-центры организуют погружения в эту систему, одну из немногих теплых пещерных дайв-локаций такой глубины и сложности в Центральной Европе.

Скалолазание в Будапеште сочетает крытые и открытые маршруты в масштабах, необычных для региона. В городе работают несколько крупных скалодромов, включая BigWall (самый высокий скалодром в стране высотой пятнадцать метров с более чем пятьюдесятью маршрутами), Flow Boulder Hungary и исключительно боулдеринговый Gravity Boulder Bar в торговом центре Mammut с более чем 150 трассами для боулдеринга. На открытом воздухе известняковые и доломитовые скалы вокруг Будаёрша и района Чучхедь, находящихся прямо за чертой города, предлагают оборудованные спортивные маршруты высотой до тридцати метров для спортсменов любого уровня, до которых можно доехать примерно за полчаса.

Полеты в аэротрубе доступны в единственной в Венгрии вертикальной аэротрубе, рециркуляционном комплексе в 21-м районе Будапешта с полетной камерой диаметром около четырех метров. Здесь проходят как первые ознакомительные полеты, так и серьезные тренировки по соревновательному фрифлаю в аэротрубе, а опытные парашютисты используют ту же трубу для наземной тренировки свободного падения. Комплекс открыт для участников с пяти лет и также поддерживает национальную соревновательную программу, подготовившую спортсменов уровня чемпионов мира. Сеансы варьируются от нескольких минут развлекательного полета до часовых блоков тренировок для спортсменов.

Тандем-прыжки с парашютом в окрестностях Будапешта осуществляются с небольшого аэродрома примерно в семидесяти километрах к юго-западу от города, недалеко от Секешфехервара, главной зоны выброски в Венгрии для прыжков с высоты около четырнадцати тысяч футов с набором высоты на реактивном самолете. Самое длительное свободное падение в стране длится около шестидесяти секунд при скорости свыше 200 км/ч. Операторы организуют трансфер из центра Будапешта, так что весь опыт, включая инструктаж и видеопакéт, занимает примерно полдня с выездом из столицы. Предварительный опыт не требуется.

Парапланеризм в окрестностях Будапешта осуществляется в виде тандемных полетов, стартующих с травянистых холмов в Будайских горах и окружающей сельской местности, при этом сертифицированные пилоты отвечают за взлет, полет и посадку. Полеты обычно длятся от пятнадцати до тридцати минут в зависимости от условий, пассажиры проходят

инструктаж по технике безопасности и пристегиваются к параплану перед коротким разбегом для взлета. Большинство операторов включают трансфер из отеля в городе и примерно часовую поездку до мест старта, что позволяет легко вписать парапланеризм в расписание на полдня. Полеты предлагают панорамные виды на Дунай и окружающие холмы в спокойные утренние или вечерние часы.

Каякинг и **сапсерфинг** осваивают воды Дуная в центре Будапешта, организованные туры стартуют из баз на севере города мимо острова Маргит и здания Парламента по маршрутам протяженностью от пяти до одиннадцати километров, занимающим от одного до двух часов. Спокойная вода ранним утром и медленное течение делают период с весны до осени основным сезоном. Операторы рядом с площадью Баттяни и на острове Маргит также сдают в аренду каяки и SUP-доски для самостоятельного катания. Спасательный жилет обязателен на этом оживленном судоходном пути, а туры обычно включают инструктажи по технике безопасности.

Маунтинбайк в Будапеште использует более пятидесяти километров маркированных трасс в Будайских горах в черте города, от семейных лесных дорог до технически сложных синглтреков с виражами, дропами и трамплинами. Основные зоны катания сосредоточены вокруг Нормашафа, Янош-хедь, Хармашхатархедь и Хювёшвёльдь, все они достижимы из центра Будапешта на городском автобусе примерно за тридцать минут. Базы данных трасс содержат десятки маркированных маршрутов в этом районе, а местные операторы проводят экскурсии на горных электровелосипедах для посетителей, прибывших без собственных велосипедов.

Пешие походы в Будапеште сосредоточены в Будайских горах, маркированные тропы охватывают весь диапазон высот холмов, а начала троп в Нормашафа и Хювёшвёльдь достижимы на городском автобусе примерно за тридцать минут от центра. Самый популярный маршрут ведет на Янош-хедь, высшую точку города, где смотровая башня Эржебет открывает виды на Дунай и Великую Венгерскую равнину. Кресельная канатная дорога Зуглигета, Либого, соединяет нижнюю станцию с вершиной для разнообразного спуска. Венгерский национальный синий маршрут, пешеходная тропа большой протяженности, также проходит через этот район как 14-й сегмент.

🛍️ Шопинг

Вышивка **Калоча** и **Матьё** (последняя признана ЮНЕСКО), изысканные галашские кружева из Кишкунхалаша и текстиль в технике кекфё определяют венгерские традиции народных промыслов, а их основной рынок сбыта — это магазины народных промыслов в Будапеште, верхняя галерея Большого рынка и кооперативные магазины, такие как Folkart.

Фарфор **Херенд**, расписываемый вручную с 1826 года в городке в горах Баконь, соседствует с продукцией **Жолнаи** из Печа — знаменитой своей переливающейся эозиновой глазурью, из которой сделана черепица на крышах многих зданий Будапешта — и хрусталем из Айки. В фирменных магазинах Будапешта представлены полные ассортименты продукции высочайшего качества, с оформлением возврата НДС на месте.

Паприка из регионов Калоча и Сегед, десертное вино **Токай** Асу из старейшего классифицированного винодельческого региона Венгрии, жгучий фруктовый бренди палинка, зимняя салями Pick, вяленая с паприкой, горький травяной ликер Уникум, марципан «Самос» и бледно-золотой акациевый мед составляют большую часть того, что путешественники увозят с Большого рынка, из специализированных винных магазинов и бутиков крепкого алкоголя.

☔ Непогода

Дождь редко срывает планы на день в Будапеште. В городе развита настоящая культура досуга в помещениях: густая сеть музеев и галерей, охватывающая изобразительное искусство, историю и музыку, оживленные **крытые рыночные залы**, **термальные купальни**, чьи крытые бассейны работают в любое время года, а также интерактивные достопримечательности: от музыкальных и научных выставок до аквариумов и экспозиций ретро-эпохи. Местные гиды воспринимают дождливый день не как потерянное время, а как возможность увидеть город с другой стороны, а большинство основных крытых площадок работают круглый год, поэтому турист может провести целые дни в помещении, не повторяясь.

🚨 Криминал

Будапешт оценивается как столица с низким уровнем преступности: Госдепартамент США присваивает городу низкий уровень угрозы преступности, а Венгрия находится на самом низком уровне рекомендаций для путешественников (соблюдайте обычные меры предосторожности). Тяжкие насильственные преступления против посетителей редки, а основной проблемой являются ситуативные уличные преступления, а не повышенный уровень преступности, характерный для более крупных столиц Западной Европы.

Повседневный профиль преступности — это **мелкие кражи** и карманные кражи, сосредоточенные вокруг **крупных железнодорожных вокзалов**, линий метро и трамвая, переполненных туристических достопримечательностей и района ночной жизни с руин-пабами. Насильственные преступления, кражи со взломом и угон автомобилей составляют гораздо меньшую долю в общем объеме преступлений, а число убийств в Будапеште неуклонно снижается из года в год.

Криминогенная обстановка в Будапеште более напряженная, чем в большинстве регионов страны: в 2025 году он вошел в число регионов Венгрии с более высоким уровнем преступности, где было зарегистрировано около **1 925 правонарушений на 100 000 жителей**, против низких показателей в сельских районах, составляющих около 944 на 100 000 в Хайду-Бихаре. Число зарегистрированных преступлений в городе выросло примерно на 28% в 2024 году, затем снизилось примерно на 23% в 2025 году до самого низкого уровня за всю историю наблюдений по преступлениям в общественных местах, угонам автомобилей и кражам со взломом, что обеспечивает Будапешту значительно более низкие показатели насильственной преступности по сравнению с более крупными столицами Западной Европы.

В **районе руин-баров** Будапешта (VII район) дружелюбный незнакомец — чаще всего хорошо одетая женщина — подходит к туристу возле **улицы Кацинци** или **Гожду-удвара** и уводит его в сговорившийся бар, где напитки приносят без четкого указания цен. Итоговый счет регулярно достигает пятизначных сумм в форинтах за то, что задумывалось как пара напитков, а незнакомец исчезает, получив свои комиссионные.

Затем вышибалы или устрашающий персонал принуждают к оплате на месте.

Трамваи 4/6 на кольцевой дороге Пешта, **метро M2 и M3** и подземный переход **вокзала Келети** отмечены в правительственных и туристических рекомендациях как места с самым высоким риском вырывания сумок и карманных краж, причем переполненные вагоны дают ловким ворам отличную возможность. Большой крытый рынок, улица Ваци и район Цепного моста также являются постоянными местами, где организованные группы вырывают сумки.

Уличные зазывалы, околачивающиеся возле лицензированных обменных пунктов, предлагают 'лучший курс', чем в кассе, а затем выдают бесполезные иностранные купюры — как правило, старые балканские банкноты низкого достоинства, выдаваемые за **форинты**. Кроме того, оранжевые банкоматы **Euronet**, которые в большом количестве расположены в туристических зонах, добавляют комиссию за каждую операцию поверх навязываемой динамической конвертации валюты, удерживая значительную часть от каждой выдачи до того, как клиент доберется до банкомата своего банка.

Как МИД Великобритании, так и Государственный департамент США предупреждают о случаях подсыпания наркотиков в напитки в **барах Будапешта**, что делает жертв уязвимыми для краж, грабежей или чего еще хуже. Стандартная мера предосторожности — заказывать напитки самостоятельно и не выпускать их из виду: принять напиток, налитый незнакомцем, или оставленный без присмотра, означает попасть в типичную уязвимую ситуацию.

Мошенническая схема, о которой сообщают в **Будапеште**, заключается в том, что мужчины в штатском демонстрируют удостоверения полицейского образца и просят туристов показать содержимое кошелька для 'проверки денег'. Купюры исчезают в ходе проверки, а венгерская полиция в форме, как правило, не проводит подобные уличные проверки — от любого, кто обращается таким образом, следует отказаться и связаться с ближайшим сотрудником полиции в форме или посольством.

В рекомендациях властей Великобритании описывается повторяющаяся схема в некоторых заведениях **Будапешта**, где счета за еду и напитки завышаются, а туристов затем сопровождают к ближайшему банкомату для снятия этой суммы. Меню без указания цен или персонал,

отказывающийся их показать, служат верным признаком — в легальных барах цены четко указаны. Таксисты, работающие за процент, могут привозить пассажиров в эти заведения в рамках той же мошеннической цепочки.

Вокруг аэропортов, вокзалов и туристических центров Будапешта некоторые водители используют такси без счетчиков, едут в обход или везут пассажиров в бары и клубы, где затем выставляют завышенные счета. Пользуйтесь услугами только **надежных таксомоторных компаний**, заказывая их через приложение или беря на **официальной стоянке**, проверяйте наличие прейскуранта на двери и отказывайтесь от посещения любых баров или клубов, которые предлагает водитель.

Во внутреннем Йожефвароше, вокруг **площади Блахи Луйзы** и **улицы Непсинхаз**, по данным будапештской полиции, наблюдается самый высокий в городе районный уровень краж и нападений; карманные кражи на пересадочном узле метро «Блаха», торговля наркотиками и уличная проституция сосредоточены на улице Непсинхаз. Район Магдолна, расположенный дальше от внутреннего кольца, отмечается более высоким уровнем мелких преступлений и физических нападений по сравнению с центральным Пештом, и, по сообщениям, местные жители избегают этой зоны после примерно 22:00.

Улицы вокруг **улицы Кирай**, Казинци и руин-бары в Эржебетвароше привлекают наибольшее количество сообщений о преступлениях в ночное время: обильное употребление алкоголя и плотные поздно ночные толпы приводят к карманным кражам, кражам телефонов, дракам и так называемому мошенничеству в барах-ловушках, когда туристов заманивают в заведения с завышенными счетами. В рекомендациях для путешественников из США особо отмечается, что в районе руин-баров Будапешта регистрируются насильственные преступления, а венгерская полиция проводит регулярные проверки в зоне ночных развлечений в центре города.

Район вокруг **вокзала Келети** и прилегающая площадь Барош в VII/VIII районах выделяется случаями карманных краж, срывания сумок, торговли наркотиками и действиями зазывал такси, нацеленными на прибывающих путешественников; один из источников относит около 38% арестов за карманные кражи в Будапеште именно к этой привокзальной

зоне. Полицейские рекомендации рассматривают ее как очаг краж, а не насильственных преступлений.

Улица Хёш в Кёбанье (район X) известна как бывшая печально проблемная точка Будапешта, долгое время ассоциировавшаяся с концентрированной бедностью, ветшающим жильем, наркотиками и преступностью. Источники отмечают, что 15 кварталов улицы Хёш больше не являются тем активным трущобным районом, который описывался в более ранних предупреждениях, и находятся вдали от туристических маршрутов, поэтому у посетителей обычно нет причин туда ехать, но это остается адресом в районе X, который чаще всего отмечается в обзорах по безопасности.

Венгерская полиция ликвидировала иерархическую преступную организацию, которая систематически нацеливалась на состоятельных иностранных мужчин в развлекательном **VII районе** Будапешта: женщины-вербовщицы, известные как **конзумнёки**, заманивали жертв через приложения для знакомств в бары, где POS-терминалы были модифицированы для списания сумм, многократно превышающих фактическое потребление, иногда полностью опустошая банковские карты жертв за одну ночь. Рейды KR NNI в феврале и июне 2025 года привели к задержанию 13 подозреваемых; 33 жертвы — практически все иностранцы — были официально установлены из предполагаемых нескольких сотен.