



VINTAGE GARDEN

RESTAURANT



VACSORA
dinner



Vintage Dinner

Előételek | Starters

- Vintage Burrata** (7,8,12) 4.190 Ft
bivaly burrata szivárvány paradicsom és rukkola ágyon, bazsalikomos eper coulis-val, friss eperrel és pisztáciával
- Vintage Burrata**
Buffalo burrata on a bed of heirloom tomatoes and arugula with fresh strawberries, basil strawberry coulis and pistachio
- Füstölt kacsamell bruschetta** (1,7,12) 4.190 Ft
fokhagymás-olívaolajos pirított kovászos kenyérszeletek körözöttel, füstölt kacsamell szeletekkel, marinált lilahagymával és málnakaviárral
- Smoked duck breast bruschetta**
garlic and olive oil toasted sourdough slices with Hungarian cottage cheese spread, smoked duck breast slices, marinated red onion and raspberry caviar
- Fogas „mojito”** (4,6,12) 4.190 Ft
fehér rumos-lime-os pácban marinált fogas zöldfűszerekkel, mangóval és tortillachipsszel
- Pike-perch “mojito”**
white rum and lime marinated pike-perch with fresh herbs, mango and tortilla chips

Levesek | Soups

- Borjú gulyásleves** (1,9) 5.490 Ft
levendulával, pirított kovászos kenyérrrel
- Veal goulash soup**
with lavender, toasted sourdough bread
- Kacsa esszencia** (1,9,12) 4.490 Ft
illatos kacsahússal töltött raviolival, zsenge zöldségekkel
- Duck essence**
with aromatic duck-filled ravioli, with tender young vegetables

Saláták | Salads

- Cézár saláta** (1,3,4,7,10,12) 4.990 Ft
bébi római saláta cikkek házi cézáröntettel, fokhagymás kenyérchips-szel, ajókéval és parmezánforgáccsal
- Caesar salad**
baby romaine lettuce wedges with homemade Caesar dressing, garlic croutons, anchovies and shaved Parmesan
- Vintage Garden saláta** (7,8,12) 5.190 Ft
mesclun saláta, koktélpáradicsom, gránátalma, kecskesajt, pirított makadám-dió, zöldfűszeres citrus dresszing
- Vintage Garden salad**
mesclun salad, cherry tomatoes, pomegranate, goat cheese, roasted macadamia nuts, herb-citrus dressing

Feltét | Toppings

- Csirkemell (*chicken breast*) +1.890 Ft
Rák (*shrimp*) (2) +2.190 Ft
Bélszín (*beef tenderloin*) +2.890 Ft



Szendvicsek | Sandwiches

Pastrami szendvics (1,10,12) 7.290 Ft
lassan sült, házi pácolású USDA marhaszegy kovászos kenyérben,
magos mustárral és savanyú uborkával, fűszeres cikkburgonyával tálalva

Pastrami sandwich

slow-roasted, house-marinated USDA beef brisket in sourdough bread with wholegrain Dijon mustard and pickled cucumber; served with spiced potato wedges

Reuben szendvics (1,10,12) 7.290 Ft
lassan sült, házi pácolású USDA marhaszegy kovászos kenyérben, pirított
savanyú káposztával, orosz dresszingsgel és ementáli sajttal, fűszeres
cikkburgonyával tálalva

Reuben sandwich

slow-roasted, house-marinated USDA beef brisket in sourdough bread with toasted sauerkraut, Russian dressing and Swiss cheese, served with spiced potato wedges

Chipotle csirke szendvics (1,10,12) 5.790 Ft
saját chipotle BBQ szószban sült csirke schiacciában, fekete
babos mangó salsával, fűszeres cikkburgonyával tálalva

Chipotle chicken sandwich

house-recipe chipotle BBQ grilled chicken in schiacciata with black bean mango salsa, served with spiced potato wedges

Tészták | Pasta

Tagliatelle Cajun rákraguval (1,2,3,7,12) 5.790 Ft
szélesmetélt tejszínes-paradicsomos mártásban,
fűszeres garnélával és koktélpadicsommal

Cajun shrimp tagliatelle

tagliatelle pasta in creamy tomato sauce with Cajun-spiced shrimp and cherry tomatoes

Spaghetti aglio olio peperoncino (1,3,7) 5.190 Ft
chilis, petrezselymes, olívaolajos spaghetti

Spaghetti aglio olio peperoncino

spaghetti with olive oil, garlic, parsley and chili

Vintage lasagne (1,3,7,9,12) 5.790 Ft
klasszikus csőben sült tészta lassan főtt szicíliai marharaguval,
besamellel és parmezánnal

Vintage lasagne

classic oven-baked pasta made with slow-cooked Sicilian beef ragù, béchamel sauce and grated Parmesan



Főételek | Mains

Lecsós bélszínérmék kapros tejfölhabbal és serpenyős burgonyával	(7)	9.780 Ft
Beef tenderloin medallions with Hungarian lecsó, dill sour cream foam and pan-fried potatoes		
Roston sült citromos fogas vajás baby zöldségekkel és hollandi mártással	(3,4,7,12)	7.590 Ft
Pan-fried lemon pike-perch with buttered baby vegetables and hollandaise sauce		
Jerk baby csirke jamaikai fűszerezésű sült csirke fekete babos rizspiláffel, mangó salsával és korianderes joghurtöntettel	(7)	6.590 Ft
Jerk baby chicken Jamaican-style roasted chicken served with black bean rice pilaf, mango salsa and coriander yogurt dressing		
Sült polip csápok mediterrán zöldségekkel és törökmogyorós romesco mártással	(8,12,14)	8.190 Ft
Roasted octopus tentacles with Mediterranean sautéed vegetables and hazelnut romesco sauce		
Ras el hanout fűszerezésű zöldségek sült cukkini virágokkal, fekete babos rizspiláffel és lime-os kókusztejjel		5.790 Ft
Ras el hanout spiced vegetables with fried zucchini flowers, black bean rice pilaf and lime coconut milk		

Desszertek | Desserts

Fehércsokoládés blondie málnaöntettel és pisztácia parféval	(1,3,6,7,8)	3.190 Ft
White chocolate blondie with raspberry sauce and pistachio parfait		
Karamellás tejben áztatott csokoládés piskóta kókuszos eperöntettel és friss eperrel	(1,3,7)	3.190 Ft
Caramel chocolate tres leches cake with coconut strawberry sauce and fresh strawberries		

Allergének:

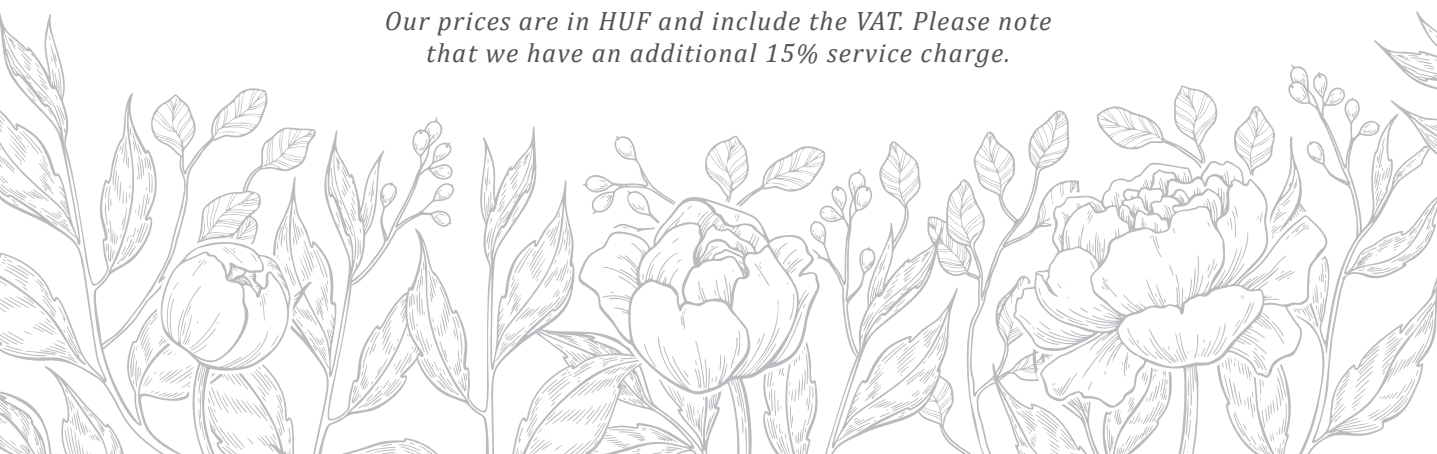
1. **Glutént tartalmazó gabonafélék** – pl. búza, rozs, árpa, zab és ezek termékei
2. **Rákfélék** és azokból készült termékek
3. **Tojás** és abból készült termékek
4. **Hal** és haltermékek
5. **Földimogyoró** és abból készült termékek
6. **Szójabab** és szójából készült termékek
7. **Tej** (beleértve a laktózt is) és tejtermékek
8. **Diófélék** – pl. mandula, mogyoró, dió, kesudió, pisztácia stb.
9. **Zeller** és zellerből készült termékek
10. **Mustár** és mustárból készült termékek
11. **Szezám** és abból készült termékek
12. **Kén-dioxid és szulfitek** (tartósítószer-ként, ha >10 mg/kg vagy >10 mg/L SO₂)
13. **Csillagfürt (lupin)** és belőle készült termékek
14. **Puhatestűek (molluszkák)** és belőlük készült termékek

Allergens:

1. **Cereals containing gluten** – e.g. wheat, rye, barley, oats, and products made from them
2. **Crustaceans** and products made from them
3. **Eggs** and products made from them
4. **Fish** and fish products
5. **Peanuts** and products made from them
6. **Soybeans** and products made from soybeans
7. **Milk** (including lactose) and dairy products
8. **Tree nuts** – e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pistachios, etc.
9. **Celery** and products made from celery
10. **Mustard** and products made from mustard
11. **Sesame seeds** and products made from them
12. **Sulphur dioxide and sulphites** (used as preservatives, if present at levels of >10 mg/kg or >10 mg/L SO₂)
13. **Lupin** and products made from it
14. **Molluscs** and products made from them

**Az árak forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.
A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számolunk fel.**

*Our prices are in HUF and include the VAT. Please note
that we have an additional 15% service charge.*





vintagegarden.hu

1074 Budapest, Dob u. 21.