



# VINTAGE GARDEN

RESTAURANT



ÉTLAP

*menu*



# Vintage Brunch

## Vintage Benediktek friss salátával és házi salátaöntettel

### *Vintage Benedicts served with fresh salad and our homemade dressing*

**Klasszikus** (1,3,7,10,12) 4.150 Ft  
muffin, sült sonka, buggyantott tojás, hollandi mártás

**Classic**  
*English muffin, ham, poached egg, hollandaise sauce*

**Farmer** (1,3,7,10,12) 4.150 Ft  
kovászos kenyér, körözött, érlelt sonka, buggyantott tojás, hollandi mártás, marinált hagyma

**Farmer**  
*sourdough bread, local cottage cheese spread, cured ham, poached egg, hollandaise sauce, marinated onion*

**Royal** (1,3,4,7,10,12) 4.750 Ft  
angol muffin, avokádókrém, füstölt lazac, buggyantott tojás, hollandi mártás, keta kaviár

**Royal**  
*English muffin, avocado cream, smoked salmon, poached egg, hollandaise sauce, keta caviar*

## Helyi finomságok | *Local delicacies*

**Reggeli a piacról** (1,7,10,12) 4.790 Ft  
pirított kovászos kenyér, érlelt sonka, füstölt kacsamell, csípős kolbász, téli szalámi, füstölt gomolya, körözött, paprika, paradicsom, újhagyma

**Breakfast from the local market**  
*toasted sourdough bread, smoked duck breast, cured ham, local cured sausage and salami, smoked gomolya cheese, cottage cheese spread, tomato, white pepper and spring onion*

**Lecsó pirított kovászos kenyérrel** (1,7,10,12) 4.790 Ft  
tojással +750 Ft  
füstölt kolbásszal +750 Ft

**Lecsó – Hungarian pepper and tomato stew**  
with egg +750 Ft  
with smoked sausage +750 Ft



## Édes reggel | Sweet morning

**Kókuszos chia puding** (8) 3.590 Ft  
Gyümölcsraguval, kekszmorzsával és friss erdei gyümölcsökkel

**Coconut chia pudding**  
With fruit ragout, biscuit crumbs and fresh forest berries

**Amerikai palacsinta** (1,3,7) 3.790 Ft  
Juharsziruppal és habos vajjal

**American pancakes**  
Pancakes with maple syrup and whipped butter

**Fahéjas bundás kalács** (1,3,7) 3.790 Ft  
Mézzel és gyümölcsraguval

**Cinnamon French toast**  
With honey and fruit ragout

**Extra feltétek** +1.200 Ft  
Csokoládés mogyorókrém (8), pisztáciakrém (8,7), gyümölcsragu, juharszirup, habos vaj (7), méz, krémsajt (7), tejszínhab (7)

**Extra toppings**  
Chocolate hazelnut spread (8), pistachio cream (8,7), fruit ragout, maple syrup, whipped butter (7), honey, cream cheese (7), whipped cream (7)

### Allergének:

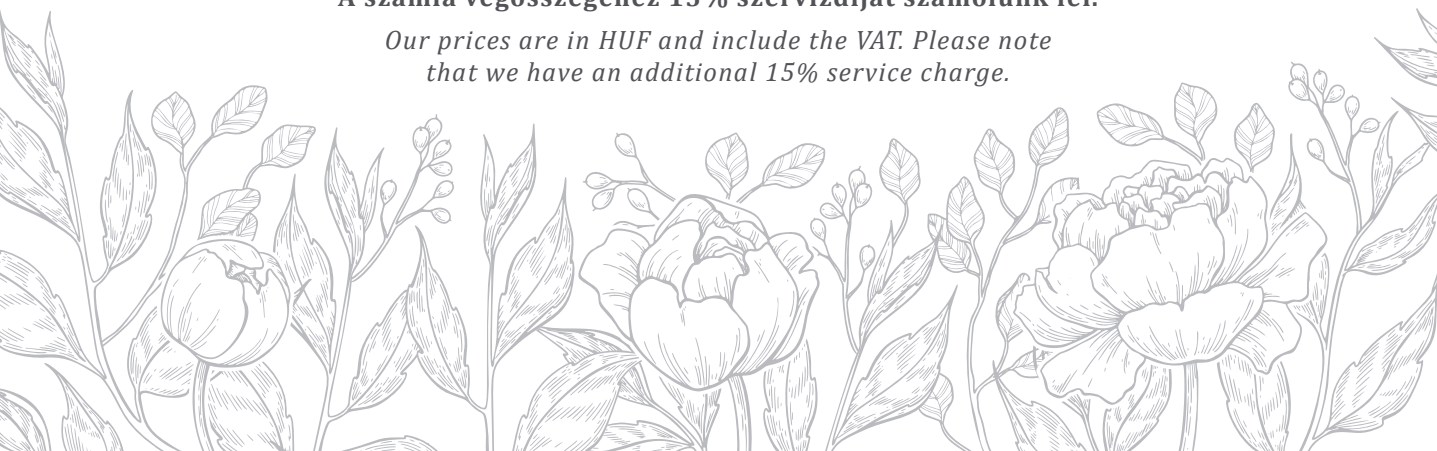
1. **Glutént tartalmazó gabonafélék** – pl. búza, rozs, árpa, zab és ezek termékei
2. **Rákfélék** és azokból készült termékek
3. **Tojás** és abból készült termékek
4. **Hal** és haltermékek
5. **Földimogyoró** és abból készült termékek
6. **Szójabab** és szójából készült termékek
7. **Tej** (beleértve 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 SO<sub>2</sub>)
13. **Csillagfűrt (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 SO<sub>2</sub>)
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.*



# Ebéd / Lunch

## Levesek | Soups

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

## Saláták | Salads

<b>Cézár saláta</b> bébi római saláta cikkek házi cézáröntettel, fokhagymás kenyérchips-szel, ajókával és parmezánforgáccsal	(1,3,4,7,10,12)	4.990 Ft
<b>Caesar salad</b> baby romaine lettuce wedges with homemade Caesar dressing, garlic croutons, anchovies and shaved Parmesan		
<b>Vintage Garden saláta</b> mesclun saláta, koktélpáradicsom, gránátalma, kecskesajt, pirított makadámdió, zöldfűszeres citrus dresszing	(7,8,12)	5.190 Ft
<b>Vintage Garden salad</b> mesclun salad, cherry tomatoes, pomegranate, goat cheese, roasted macadamia nuts, herb-citrus dressing		
<b>Feltét   Toppings</b> Csirkemell (chicken breast)		+1.890 Ft
Rák (shrimp) (2)		+2.190 Ft
Bélszín (beef tenderloin)		+2.890 Ft

## Szendvicsek | Sandwiches

<b>Lazac bagel</b> füstölt lazac, krémsajt, kapribogyó, marinált lilahagyma, citrom, kevert saláta	(1,4,7,10,12)	4.790 Ft
<b>Salmon bagel</b> smoked salmon, cream cheese, caper berries, marinated red onion, lemon, mixed salad		
<b>Avokádós pirítós</b> pirított kovászos kenyér avokádókrémmel, friss avokádóval, aszalt paradicsommal, kevert salátával és házi salátaöntettel (v)	(1,10,12)	4.590 Ft
<b>Avocado toast</b> toasted sourdough bread with avocado cream, fresh avocado, sun-dried tomatoes, mixed salad and homemade dressing (v)		
<b>Pastrami szendvics</b> lassan sült, házi pácolású USDA marhaszegy kovászos kenyérben, magos mustárral és savanyú uborkával, fűszeres cikkburgonyával tálalva	(1,10,12)	7.290 Ft
<b>Pastrami sandwich</b> slow-roasted, house-marinated USDA beef brisket in sourdough bread with wholegrain Dijon mustard and pickled cucumber, served with spiced potato wedges		
<b>Chipotle csirke szendvics</b> saját chipotle BBQ szószban sült csirke schiacciatában, fekete babos mangó salsával, fűszeres cikkburgonyával tálalva	(1,10,12)	5.790 Ft
<b>Chipotle chicken sandwich</b> house-recipe chipotle BBQ grilled chicken in schiacciata with black bean mango salsa, served with spiced potato wedges		



## Tészták | Pasta

<b>Tagliatelle Cajun ráraguval</b> szélesmetélt tejszínes-paradicsomos mártásban, fűszeres garnélával és koktélpáradicsommal	(1,2,3,7,12)	5.790 Ft
<b>Cajun shrimp tagliatelle</b> <i>tagliatelle pasta in creamy tomato sauce with Cajun-spiced shrimp and cherry tomatoes</i>		
<b>Spaghetti aglio olio peperoncino</b> chilis, petrezselymes, olívaolajos spaghetti	(1,3,7)	5.190 Ft
<b>Spaghetti aglio olio peperoncino</b> <i>spaghetti with olive oil, garlic, parsley and chili</i>		
<b>Vintage lasagne</b> klasszikus csöben sült tészta lassan főtt szicíliai marharaguval, besamellel és parmezánnal	(1,3,7,9,12)	5.790 Ft
<b>Vintage lasagne</b> <i>classic oven-baked pasta made with slow-cooked Sicilian beef ragù, béchamel sauce and grated Parmesan</i>		

## Főételek | Mains

<b>Leccsós bélszínérmék</b> kapros tejfölhabbal és serpenyős burgonyával	(7)	9.780 Ft
<b>Beef tenderloin medallions</b> <i>with Hungarian leccsó, dill sour cream foam and pan-fried potatoes</i>		
<b>Roston sült citromos fogas</b> vajjas baby zöldségekkel és hollandi mártással	(3,4,7,12)	7.590 Ft
<b>Pan-fried lemon pike-perch</b> <i>with buttered baby vegetables and hollandaise sauce</i>		

## Desszertek | Desserts

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

### Allergének:

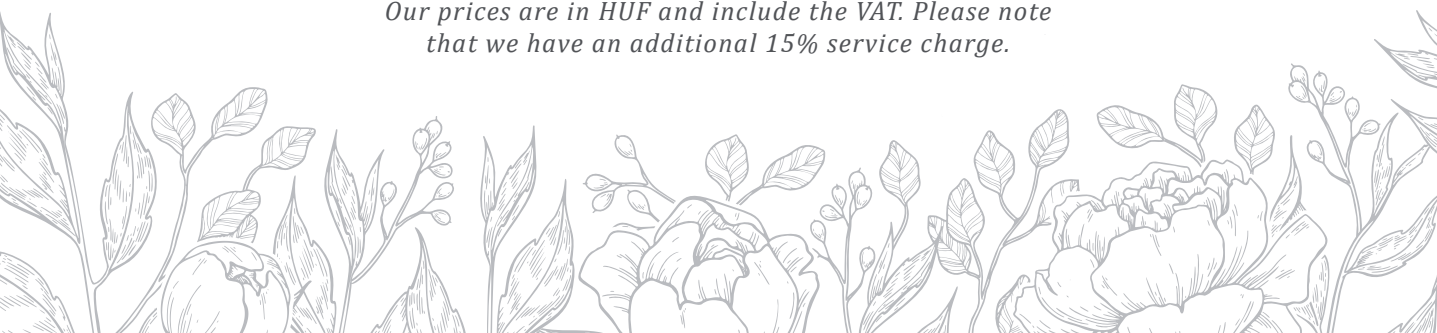
- Glutént tartalmazó gabonafélék** – pl. búza, rozs, árpa, zab és ezek termékei
- Rákfélék** és azokból készült termékek
- Tojás** és abból készült termékek
- Hal** és haltermékek
- Földimogyoró** és abból készült termékek
- Szójabab** és szójából készült termékek
- Tej** (beleértve a laktózt is) és tejtermékek
- Diófélék** – pl. mandula, mogyoró, dió, kesudió, pisztácia stb.
- Zeller** és zellerből készült termékek
- Mustár** és mustárból készült termékek
- Szezám** és abból készült termékek
- Kén-dioxid és szulfitok** (tartósítószer-ként, ha >10 mg/kg vagy >10 mg/L SO<sub>2</sub>)
- Csillagfürt (lupin)** és belőle készült termékek
- Puhatestűek (molluszkák)** és belőlük készült termékek

### Allergens:

- Cereals containing gluten** – e.g. wheat, rye, barley, oats, and products made from them
- Crustaceans** and products made from them
- Eggs** and products made from them
- Fish** and fish products
- Peanuts** and products made from them
- Soybeans** and products made from soybeans
- Milk** (including lactose) and dairy products
- Tree nuts** – e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pistachios, etc.
- Celery** and products made from celery
- Mustard** and products made from mustard
- Sesame seeds** and products made from them
- Sulphur dioxide and sulphites** (used as preservatives, if present at levels of >10 mg/kg or >10 mg/L SO<sub>2</sub>)
- Lupin** and products made from it
- 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](http://vintagegarden.hu)

1074 Budapest, Dob u. 21.