

VIBE BUDAPEST

Where temptation goes beyond taste

Three culinary worlds. Countless stories. One table.

From the bustling night markets of **Asia** to the sun-drenched coasts of the **Mediterranean**, to the vibrant street fiestas of **South America** — we bring together the world's great sharing cultures. All dishes are made for sharing. Or keep them all to yourself: our desserts are guilty pleasures on their own.

OPENING BITES

To break the ice & pair with your first drink.

Charred Edamame with Maldon Sea Salt or with chili salt	3.150 HUF
Aubergine VIBE aubergine tartare, tahini emulsion and pita bread	4.850 HUF
Guacamole with toasted pistachio, jalapeno and house made tortilla	5.850 HUF
Salmon Tartare Tostada with avocado, citrus dressing and salmon roe	6.250 HUF
Hen & Hare slow braised chicken and rabbit terrine, pistachio and sourdough bread	6.750 HUF
Vitello Tonnato of hand-sliced veal, pickled beans and capers	6.950 HUF
Tokaji Aszú & Duck Liver Pate with quince apple chutney, hazelnut crumble and brioche	8.550 HUF

SUSHI & SASHIMI

VIBE'S CAVIAR EXPERIENCE

A ritual of luxury - refined, rare and unforgettable.

served with blinis, crème fraîche and lemon

Siberian Sturgeon Caviar royal black 30g	29.550 HUF
Siberian Sturgeon Caviar royal black 50g	39.950 HUF
Beluga Caviar Huso Huso 30g	82.950 HUF

Raw, pickled, cured. Bracing acidity and electric textures.

SASHIMI

Salmon "Tropical" cucumber, mango chili emulsion and crispy spheres	6.550 HUF
Branzino Tiradito Nikkei Peruvian-style sashimi with passion fruit, sweet potatoes and Asian style tigers' milk	7.850 HUF
Tuna Tataki coconut-ginger dressing, pineapple salsa and crispy shallot	8.550 HUF
Hamachi Crudo amberjack fish, yuzu truffle dressing and truffle	8.750 HUF
Beef Tartare & Caviar dry aged beef tartare, beef bone marrow aioli and brioche	8.750 HUF
Japanese Wagyu Tataki dynamite sauce, onion chutney and truffle	9.550 HUF
Tuna Tartare & Caviar blue fin tuna, fresh wasabi-soy vinaigrette and caviar	9.550 HUF

NIGIRIS (2pcs)

Salmon cured salmon file, fresh truffle	3.850 HUF
Tuna blue fin tuna, Kizami wasabi sauce	4.250 HUF
Mazzancolle mediterranean prawns, green apple salsa	4.250 HUF
Hamachi Japanese amberjack, pineapple chutney	4.250 HUF
Wagyu Japanese A5 beef, garlic butter	7.250 HUF

ROLLS (8pcs)

California Heaven surimi, cucumber, avocado, masago and kani salad	5.550 HUF
Surf & Turf tempura prawn, angus beef, parmesan, fresh truffle	6.950 HUF
Spicy Tuna tuna, cucumber, avocado, siracha mayo	6.250 HUF
Kamo duck liver, duck breast, hoisin sauce, apple	6.250 HUF
Unagi Cheese grilled eel, parmesan, eel sauce, garlic mayo	5.750 HUF
Philly tempura (6pcs) smoked salmon, truffle cream cheese, cucumber, avocado	5.650 HUF
Fried Veggie (6pcs) shitake mushroom, daikon, beetroot mayo, teriyaki	5.650 HUF

LEAF & ROOT

Green VIBE from earth to plate - fresh, light, healing.

Omega Fusion Bowl sprout, spinach, avocado, blueberries, feta and walnut with chicken with prawns	5.750 HUF +2.850 HUF +3.850 HUF
Roasted Beetroot Chèvre goat cheese, fig, smoked almond and honey dressing	6.950 HUF
Burrata pistachio pesto, slow roasted tomatoes and basil	6.950 HUF

BOLD BEGINNINGS

Crispy, juicy, and impossible to stop sharing.

Crispy Baby Squid fennel, basil and citrus dip	5.850 HUF
Torpedo Tempura tempura prawns, yuzu mayo and spice mix	6.350 HUF
Beef Gyoza angus beef, foie gras and kabayaki sauce	6.950 HUF
Pork Meatball Bao mangalica pork, pickles and gochujang-Pedro Ximenes glaze	7.350 HUF
Crispy Chicken chicken thighs, chilli butter and crispy kale	7.950 HUF
Miso-piquillo Glazed Octopus jamón, squid ink aioli and purple daikon	9.950 HUF

HERO DISHES

Rich flavours, crafted to share and celebrate.

Roasted Cauliflower charred cauliflower, pineapple-rocoto glaze and pumpkin seed salsa	6.450 HUF
Fire Roasted Aubergine tahini, schug and crispy shallots	6.850 HUF
Purple Potato Gnocchi autumn chestnut-porcini velouté, brown butter sage and pickled shallot	7.950 HUF
Pork Schnitzel potato puree, pickled fennel and jus	9.950 HUF
Black Cod Miso miso glazed cod (150g), pak choi and black radish	10.950 HUF
Seabream warm tartare beurre blanc, spinach and black garlic aioli	12.950 HUF
Beef Tenderloin tahini emulsion, tarragon oil and crispy potatoes	15.750 HUF
Lamb chops hung smoked yogurt, green beans and herbs remoulade	16.450 HUF

DRY AGED ROYALTY

The king's cut — rich, matured, and worthy of celebration.

Dry Aged Tomahawk
served with Peppercorn sauce
market price

Premium Dry Aged Steaks
served with Peppercorn sauce
(serving is 200g)

	Hungarian	Argentinian	Japanese A5
Sirloin	8.550 Ft	14.550 Ft	24.550 Ft
Rib-eye	11.550 Ft	17.550 Ft	28.550 Ft
Fillet	14.550 Ft	22.550 Ft	35.550 Ft

SIDEKICKS

Accompaniments to support. Or steal the show.

Wasabi & Nori Fries	2.850 HUF
Truffle & Parmesan Fries	2.950 HUF
Charred Padron Peppers	3.250 HUF
Potato Puree	3.250 HUF
Crunchy Asian Slaw	3.250 HUF
Wild Herbs & Leave Salad	3.250 HUF
Charred Broccolini with Miso Butter	3.450 HUF

SWEET TEMPTATIONS

Decadent, chilled or surprising. Finale on a high note.

Orange Sponge Pudding citrus caramel cream sauce, burnt orange and crème fraîche	4.950 HUF
Chocolate and Chili smooth chocolate mousse, ancho chili and Tahitian vanilla cream	4.950 HUF
Churros a la VIBE hazelnut praline ice cream, cinnamon sugar and dark chocolate sauce	4.950 HUF
Pure Bliss profiterole filled with pistachio mousse, cotton candy and vanilla ice cream	4.950 HUF
Sorbet Medley house made, Chef's selection	3.950 HUF
VIBE's Legendary 'Aranygaluska' traditional Hungarian desert with vanilla sauce, rum aroma and pecan nuts	
for 2 people	5.950 HUF
for 4 people	10.950 HUF

VIBE BUDAPEST

Where temptation goes beyond taste

Három eltérő kulináris világ.
Számptalan történet. Egy asztal.

Ázsia nyüzsgő éjszakai piacai, a Mediterráneum napsütötte partvidéke és Dél-Amerika vibráló fiesztái - a világ legnépszerűbb megosztható fogásaiban - a te asztalodra kerülnek.

OPENING BITES

Falatok megtörni a jeget és az első italod mellé.

Faszenen grillezett Edamame 3.150 HUF

Maldon tengeri só vagy chilis só fűszerezéssel

Padlizsán VIBE 4.850 HUF

padlizsán tatár, tahini emulzió és pita kenyér

Guacamole 5.850 HUF

pirított piztácia, jalapeño és házi tortilla

Lazacatár tostada 6.250 HUF

avokádó, citrusos dresszing és lazac ikra

Tyúk és nyúl 6.750 HUF

lassan párolt csirke- és nyúlterrine, piztácia és kovászos kenyér

Vitello Tonnato 6.950 HUF

kézzel szeletelt borjú, savanyított bab és kapribogyó

Tokaji Aszú és kacsamáj pástétom 8.550 HUF

birsalma chutney,ogyoró morzsa és briós

SUSHI & SASHIMI

Nyers, pácolt, érlelt.
Friss savak és vibráló textúrák.

SASHIMI

Lazac Tropical 6.550 HUF

uborka, mangó-chili emulzió és ropogós golyócskák

Branzino Tiradito Nikkei 7.850 HUF

perui stílusú sashimi, maracuja, édesburgonya és ázsiai tigris tej

Tonhal Tataki 8.550 HUF

kókusz-gyömbér dresszing, ananász salsa és ropogósogyoró hagyma

Hamachi crudo 8.750 HUF

sárgaúszójú királyhal, yuzu-szarvasgomba dresszing és szarvasgomba

Marhatatár és kaviár 8.750 HUF

érlelt marhatatár, csontvelő aioli és briós

Japán Wagyu tataki 9.550 HUF

Dynamite szósz, hagyma chutney és szarvasgomba

Tonhal tartár és kaviár 9.550 HUF

kékúszójú tonhal, friss wasabi-szója vinaigrette és kaviár

NIGIRIS (2db)

Lazac 3.850 HUF

pácolt lazacfilé, friss szarvasgomba

Tonhal 4.250 HUF

kékúszójú tonhal, Kizami wasabi szósz

Mazzancolle 4.250 HUF

mediterrán garnéla, zöldalma salsa

Hamachi 4.250 HUF

japán sárgaúszójú királyhal, ananász chutney

Wagyu 7.250 HUF

japán A5 marha, fokhagymás vaj

ROLLS (8db)

California Heaven 5.550 HUF

-surimi, uborka, avokádó, masago és kani saláta

Surf and Turf 6.950 HUF

tempura garnéla, angus marha, parmezán, friss szarvasgomba

Spicy Tuna 6.250 HUF

tonhal, uborka, avokádó, siracha majonéz

Kamo 6.250 HUF

kacsamáj, kacsamell, hoisin szósz, alma

Unagi cheese 5.750 HUF

grillezett angolna, parmezán, angolna szósz, fokhagymás majonéz

Philly tempura (6db) 5.650 HUF

füstölt lazac, szarvasgombás krémsajt, uborka, avokádó

Ropogós zöldség (6db) 5.650 HUF

shiitake gomba, daikon, céklás majonéz, teriyaki

LEAF & ROOT

Zöld VIBE a földtől a tányérig
- friss, könnyed, felemelő.

Omega fusion bowl 5.750 HUF

csírák, spenót, avokádó, áfonya, feta és dió csirkével
garnélával

+2.850 HUF

+3.850 HUF

Sült cékla 6.950 HUF

kecskesajt (chèvre), füge, füstölt mandula és mézes dresszing

Burrata 6.950 HUF

piztácia-pesto, lassan sült paradicsom és bazsalikom

BOLD BEGINNINGS

Ropogós, szaftos és lehetetlen megállni egynél.

Ropogós bébipolip 5.850 HUF

édeskömény, bazsalikom és citrus szósz

Torpedo Tempura 6.350 HUF

tempura garnéla, yuzu majonéz és fűszerkeverék

Marha Gyoza 6.950 HUF

angus marha, libamáj és kabayaki szósz

Sertés húsgombóc Bao 7.350 HUF

mangalica sertés, savanyúság és gochujang-Pedro Ximenes glaze

Ropogós csirke 7.950 HUF

csirkecombfilé, chilis vaj és ropogós kelkáposzta

Sült polip miso-piquillo mázzal 9.950 HUF

jamón, tintahal tintás aioli és lila daikon

HERO DISHES

Bátor ízek, megosztásra és ünneplésre.

Sült karfiol 6.450 HUF

grillezett karfiol, ananász-rocoto glaze és tökmag salsa

Tűzön sült padlizsán 6.850 HUF

tahini, schug és ropogósogyoró hagyma

Lila burgonya gnocchi 7.950 HUF

őszi gesztenye-vargánya velouté, barnított vajás zsálya és savanyítottogyoró hagyma

Rántott sertésborda 9.950 HUF

burgonyapüré, savanyított édeskömény és jus

Fekete tőkehal miso 10.950 HUF

miso mázas tőkehal (150g), pak choi és fekete retek

Aranydurbincs 12.950 HUF

meleg tartár beurre blanc, spenót és fekete fokhagyma aioli

Marha bélszín 15.750 HUF

tahini emulzió, tárkonyolaj és ropogós burgonya

Bárányborda 16.450 HUF

füstölt joghurt, zöldbab és fűszeres remoulade

DRY AGED ROYALTY

Fennséges szelet - gazdag,
érlelt, ünneplésre méltó.

Érlelt Tomahawk

borsmártással tálalva
piaci ár

Prémium érlelt steak

borsmártással tálalva
(adag: 200g)

	Magyar	Argentín	Japán A5
Hátszín	8.550 Ft	14.550 Ft	24.550 Ft
Rib-eye	11.550 Ft	17.550 Ft	28.550 Ft
Bélszín	14.550 Ft	22.550 Ft	35.550 Ft

SIDEKICKS

Párosítások, amik támogatnak.
Vagy épp' ellopják a showt.

Hasáburgonya 2.850 HUF
wasabi és nori

Hasáburgonya 2.950 HUF
szarvasgomba és parmezán

Grillezett padrón paprika 3.250 HUF

Burgonyapüré 3.250 HUF

Ropogós ázsiai coleslaw 3.250 HUF

Vad zöldfűszer- és levélaláta 3.250 HUF

Grillezett brokkolini, miso-vaj 3.450 HUF

SWEET TEMPTATIONS

Dekadens, megnyugtató vagy meglepő.
Egy édes búcsúcsók.

Narancs piskóta puding 4.950 HUF
citrusos karamellkrém szósz, égetett narancs és crème fraiche

Csokoládé és chili 4.950 HUF
selymes csokoládémousse, ancho chili és tahiti vanília krém

Churros a la VIBE 4.950 HUF
ogyorópraliné fagyalt, fahéjas cukor és étcsokoládé szósz

Felhőtlen élvezet 4.950 HUF
profiterol, piztáciamousse töltés, vattacukor és vaníliafagyalt

Sorbet válogatás 3.950 HUF
házi készítésű, a Séf kedvencei

VIBE Aranygaluska
vaníliaszósz, rum aroma és pekándió

két főre 5.950 HUF

négy főre 10.950 HUF

VIBE'S CAVIAR EXPERIENCE

Egy rituálé - kifinomult,
egyedi és felejthetetlen.

blinivel, crème fraiche-sel,
citrommal tálalva

**Szibériai tokhal kaviár
royal black 30 g
29.550 HUF**

**Szibériai tokhal kaviár
royal black 50 g
39.950 HUF**

**Beluga kaviár
Huso Huso - 30 g
82.950 HUF**

Kérjük, minden esetben előre jelezze felszolgálónknak esetleges ételallergiáját. Áraink forintban (Ft) értendők és tartalmazzák az áfát. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.

The image shows a dark, atmospheric restaurant interior with a grid-patterned ceiling and people dining at tables. A white logo is centered over the scene, enclosed in a thin pink rectangular border. The logo consists of the word 'VIBE' in a large, stylized, white serif font, with the 'V' having a unique, jagged shape. Below it, the word 'BUDAPEST' is written in a smaller, clean, white sans-serif font. Two solid pink rectangular bars are positioned at the top and bottom center of the image, framing the logo.

VIBE

B U D A P E S T