

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

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

NIGIRIS (2pcs)

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

ROLLS (8pcs)

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

LEAF & ROOT

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

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

BOLD BEGINNINGS

Crispy, juicy, and impossible to stop sharing.

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

HERO DISHES

Rich flavours, crafted to share and celebrate.

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

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	4.950 HUF
citrus caramel cream sauce, burnt orange and crème fraîche	
Chocolate and Chilli	4.950 HUF
smooth chocolate mousse, ancho chili and Tahitian vanilla cream	
Churros a la VIBE	4.950 HUF
hazelnut praline ice cream, cinnamon sugar and dark chocolate sauce	
Pure Bliss	4.950 HUF
profiterole filled with pistachio mousse, cotton candy and vanilla ice cream	
Sorbet Medley	3.950 HUF
house made, Chef’s selection	
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

Please always inform your server in advance about any allergies you may have. Our prices are in Hungarian Forint (HUF) and include VAT. A 15% service charge will be added to the final bill.

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 pisztácia, jalapeño és házi tortilla	
Lazac tatár tostada	6.250 HUF
avokádó, citrusos dresszing és lazac ikra	
Tyúk és nyúl	6.750 HUF
lassan párolt csirke- és nyúlterríne, pisztácia 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, mogoró morzsa és briós	

VIBE’S CAVIAR EXPERIENCE

Egy rituálé - kifinomult,
egyedi és felejthetetlen.

blinivel, crème fraîche-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

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 ropogós mogoró hagyma	
Hamachi crudo	8.750 HUF
sárgaúszójú királyhal, yuzu-szarvasgomba dresszing és szarvasgomba	
Marhatatár és kaviár	8.750 HUF
érlelt marhatatár, csontvelő aoli 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
fűstölt 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
csirák, spenót, avokádó, áfonya, feta és dió csirkével garnélával	
	+2.850 HUF +3.850 HUF
Sült cékla	6.950 HUF
kecskesajt (chèvre), füge, fűstölt mandula és mézes dresszing	
Burrata	6.950 HUF
pisztácia-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 Xímenes glaze	
Ropogós csirke	7.950 HUF
csirkecombfilé, chilis vaj és ropogós kelkáposzta	
Sült polip miso–piquillo mázzal	9.950 HUF
jamón, tintahal tintás aoli 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 ropogós mogoró hagyma	
Lila burgonya gnocchi	7.950 HUF
őszi gesztenye–vargánya velouté, barnított vajás zsálya és savanyított mogoró 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 aoli	
Marha bélszín	15.750 HUF
tahini emulzió, tárkonyolaj és ropogós burgonya	
Bárányborda	16.450 HUF
fűstölt 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 wasabi és nori	2.850 HUF
Hasáburgonya szarvasgomba és parmezán	2.950 HUF
Grillezett padrón paprika	3.250 HUF
Burgonyapüré	3.250 HUF
Ropogós ázsiai coleslaw	3.250 HUF
Vad zöldfűszer- és levélsaláta	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 fraîche	
Csokoládé és chili	4.950 HUF
selymes csokoládémousse, ancho chili és tahiti vanília krém	
Churros a la VIBE	4.950 HUF
mogorópraliné fagyalt, fahéjas cukor és étcsokoládé szósz	
Felhőtlen élvezet	4.950 HUF
profiterol, pisztáciamousse 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

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

The logo features the word "VIBE" in a large, white, stylized serif font. The letter "V" is unique, with a diagonal line extending from its top left corner. The letters "B", "I", and "E" are also stylized, with the "I" being a simple vertical bar. The background of the entire image is a dark, high-contrast photograph of a restaurant interior. In the foreground, a group of people are seated at a round table, eating and drinking. The table is set with plates, glasses, and cutlery. In the background, there is a bar area with shelves of bottles and more people. The ceiling is decorated with hanging plants. The overall atmosphere is modern and sophisticated.

VIBE

B U D A P E S T