



Spoon

THE BOAT

MENU

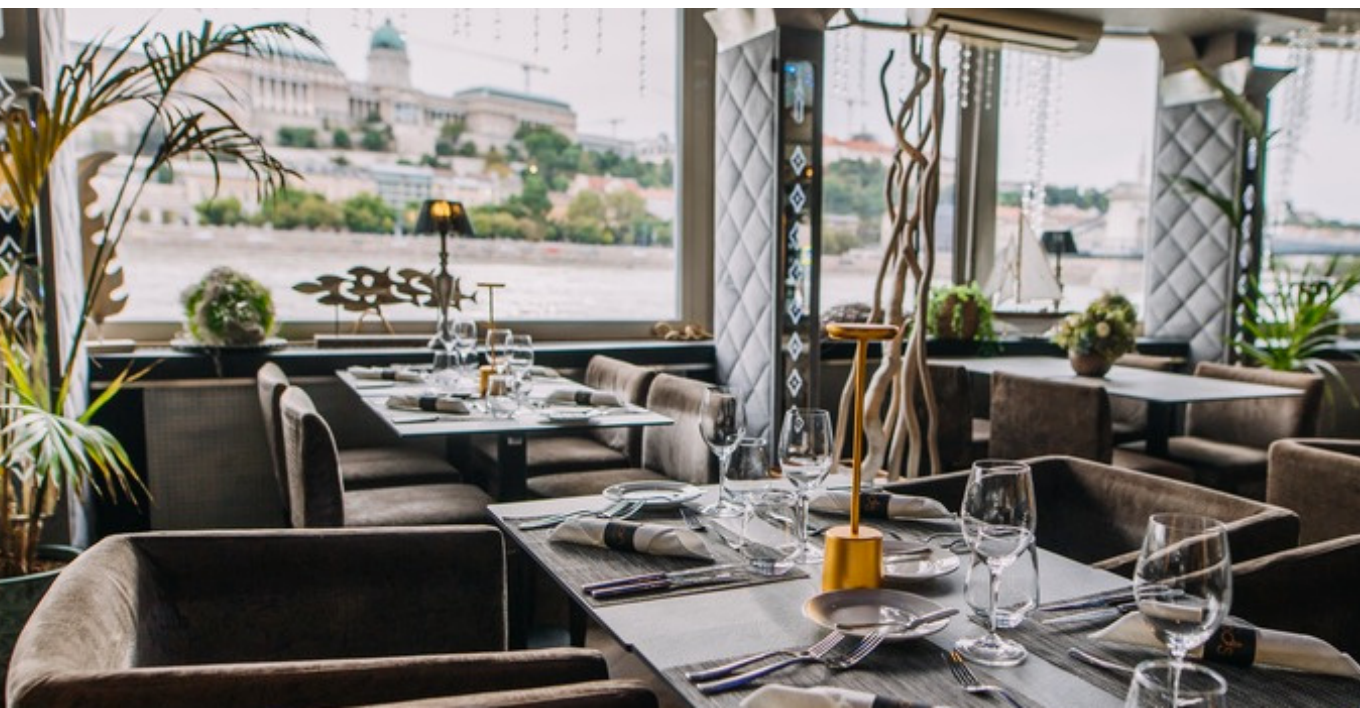
*Fall in love
with Budapest
xoxo*



A **Spoon The Boat** nem csupán egy étterem, hanem egy életérzés Budapest szívében, a Duna partján. Egy ikonikus találkozóhely, ahol a könnyed lounge hangulat, a minőségi gasztronómia és a páratlan panoráma tökéletes harmóniát alkot. Legyen szó egy délutáni kávézásról, egy üzleti ebédről vagy egy esti borozásról a város fényei alatt, a Spoon minden pillanatot különlegessé tesz – és menthetetlenül szerelembe ejt Budapesttel.

*Fall in love
with Budapest
xoxo*

Spoon The Boat is not just a restaurant, it's a lifestyle experience in the heart of Budapest, on the banks of the Danube. An iconic meeting place where a light lounge atmosphere, quality gastronomy and an unrivalled panorama create a perfect harmony. Whether it's an afternoon coffee, a business lunch or an evening wine-tasting under the city lights, Spoon makes every moment special - and makes you fall irredeemably in love with Budapest.



Fall in love
with Budapest
xoxo

Kacsamáj mousse,
feketemeggy chutney, házi
kalács
5 890 Ft

Duck liver mousse, black
cherry chutney, homemade
brioche
17,32 €

1,3,7,8,12



Kardos Tündérmese 2024
(Sárgamuskotály, Furmint)
- Tokaj

3 990 Ft / 11,74 €



ELŐÉTEL - STARTER



Humusz, eringi gomba,
salsa

vegán

4 490 Ft

Hummus, eringi
mushrooms, salsa

vegan

13,21 €

1,6,10,12

Marinált sült cékla, meggy
vinegrette, mustármag

vegán

4 390 Ft

Marinated roasted beetroot,
sour cherry vinaigrette,
mustard seed

vegan

12,91 €

6,10,11



Lazactatár, avokádó, naan
kenyér

5 990 Ft

Salmon tartare, avocado,
naan bread

17,62 €

1,4

15 % szervizdíjat számolunk fel - 1€ / 340 Ft
15 % service charge is added to grand total - 1€ / 340 Ft

LEVES - SOUP



Sült kukorica velouté,
ananász, sült kápia

vegán

2 890 Ft

Roasted corn velouté,
pineapple, roasted kápia
pepper

vegan

8,50 €

12

Ramen leves császárhússal,
lime, koriander
3 090 Ft

Ramen soup with pork
belly, lime, coriander
9,09 €

1,3,4,6,11,12



Gulyásleves, csipetke
3 690 Ft

Goulash soup with
pinched noodles
10,85 €

1,3,9,12

15 % szervizdíjat számolunk fel - 1€ / 340 Ft
15 % service charge is added to grand total - 1€ / 340 Ft

FŐÉTEL - MAIN COURSE

*Fall in love
with Budapest
2020*



Tandori csicseriborsó,
arancini, fonnyasztott
spenót *vegán*
5 890 Ft

Tandoori chickpeas,
arancini, wilted spinach
vegan
17,32 €

Babarczi Sauvignon Blanc
2024 - Pannonhalma

12

1 890 Ft / 5,56 €



Roston fogas, konfitált
burgonya, laskagomba, paraj
9 590 Ft

Grilled perch, confit potato,
oyster mushroom, spinach
28,21 €

1,3,4,7,12

Szentesi Zengő Öcsi 2023 - Etyek-Buda

1 990 Ft / 5,85 €



Bőren sült jércemell, erdei
gombás rizottó, marokkói
citrom
6 790 Ft

Chicken supreme with
crispy skin, forest
mushroom risotto,
Moroccan lemon
19,97 €

3,6,7,9,12

Kislaki Matacs Chardonnay 2024 -
Balatonboglár

2 190 Ft / 6,44 €



15 % szervizdíjat számolunk fel - 1€ / 340 Ft
15 % service charge is added to grand total - 1€ / 340 Ft

FŐÉTEL - MAIN COURSE



Csirkepaprikás, juhtúrós
galuska, csalamádé
5 990 Ft

Chicken paprikash,
dumplings with sheep
cheese, pickled vegetable
salad
17,62 €

1,3,7

Maul Vízió 2021 (Kékfrankos-Syrah-
Cabernet Franc-Merlot) - Villány

1 990 Ft / 5,85 €



Grillezett kacsamell, polentakrém,
puy lencseragu, édeskömény
9 190 Ft

Grilled duck breast, creamy
polenta, Puy lentil ragout, fennel
27,03 €



Etyeki Kúria Pinot Noir 2022 - Etyek

2 990 Ft / 8,79 €

1,3,6,7,9,12



Bélszín steak, szarvasgombás
burgonyapüré, szardellás
zöldbab, zöldbors mártás
19 890 Ft

Beef tenderloin steak, truffle
mashed potatoes, anchovy
green beans, green pepper
sauce
58,50 €

3,6,7,9,12

Konyári Loliense 2022 (Merlot - Cabernet
Sauvignon - Cabernet Franc) - Balatonlelle

3 390 Ft / 9,97 €



15 % szervizdíjat számolunk fel - 1€ / 340 Ft
15 % service charge is added to grand total - 1€ / 340 Ft

Fall in love
with Budapest
xoxo

Cézár saláta,
grillezett jércemell
5 290 Ft

Caesar salad, grilled
chicken breast
15,56 €

1,3,4,7,10

Cézár saláta,
pirított garnéla
6 040 Ft

Caesar salad,
sautéed shrimp
17,76 €

1,2,3,4,7,10

Cézár saláta
3 790 Ft

Caesar salad
11,15 €

1,3,4,7,10



Fall in love
with Budapest
xoxo



LOUNGE MENÜ - LOUNGE MENU



Kérgezett kecskesajt,
quinoa saláta, narancs,
kesudió
5 490 Ft

Seared goat cheese,
quinoa salad, orange,
cashew nuts
16,15 €

7,10,12

Fűszeres krusztában rántott
karaj, bajor burgonyasaláta
5 590 Ft

Spiced crusted pork loin,
Bavarian potato salad
16,44 €

1,3,7,10,12



Angus burger, remoulade,
csónakburgonya
5 990 Ft

Angus burger, remoulade,
steak fries
17,62 €

1,3,7,12



15 % szervizdíjat számolunk fel - 1€ / 340 Ft
15 % service charge is added to grand total - 1€ / 340 Ft

LOUNGE MENÜ - LOUNGE MENU



Penne all'arrabbiata,
sózott kapri
csípősen is kérhető
4 490 Ft

Penne all'arrabbiata,
salted capers
spicy option available
13,21 €

1,3,7,9,12

Parajos pappardelle,
lazac, dió, pak-choi
6 990 Ft

Pappardelle with
spinach, salmon,
walnuts, pak choi
20,56 €

1,3,4,7,8,12



*Fall in love
with Budapest
xoxo*

15 % szervizdíjat számolunk fel - 1€ / 340 Ft
15 % service charge is added to grand total - 1€ / 340 Ft



Fall in love
with Budapest
xoxo



Fall in love
with Budapest
xoxo

Spoonmisu, málna
3 590 Ft

Spoonmisu, raspberry
10,56 €

1,3,7,8,12

DESSZERT - DESSERT



Rákóczi túrógombóc, fahéjas
sárgabarack sorbet
3 590 Ft

Rákóczi cottage cheese
dumpling, cinnamon-apricot
sorbet
10,56 €

1,3,7,8

Karamell mousse,
földimogyoró ropogós,
sárgabarack
3 190 Ft

Caramel mousse,
crunchy peanuts, apricot
9,38 €

1,3,5,7,8,12



Spoon Caffé

Tonkababos cappucino málna szórással
Cappuccino, tonka bean syrup, raspberry

2 990 Ft / 8,79 €



15 % szervizdíjat számolunk fel - 1€ / 340 Ft
15 % service charge is added to grand total - 1€ / 340 Ft

DESSZERT - DESSERT



Vegán citromos mákszelet,
áfonya **vegán**
3 190 Ft

Vegan lemon poppy seed
slice, blueberry **vegan**
9,38 €

8,12

"Dunakavics" /tejcsokoládé,
földimogyoró, ribizli/
3 190 Ft

"Dunakavics" (milk chocolate,
peanuts, redcurrant)
9,38 €

1,3,5,7,8,12



BudaPEST

A flavourful message from the Danube:
a childhood Hungarian favourite once found
among the riverbank's pebbles, now transformed
into a refined and modern creation.



Irish Mocha
4 290 Ft

Irish Mocha
12,62 €

15 % szervizdíjat számolunk fel - 1€ / 340 Ft
15 % service charge is added to grand total - 1€ / 340 Ft

DESSZERT - DESSERT

*Fall in love
with Budapest
xoxo*



"2-es Villamos" /fehércsokoládé mousse,
kakaóbab, mangó/
"Sweet Tram 2" /white chocolate mousse,
cocoa bean, mango/

1,3,7,8,12

3 190 Ft / 9,38 €



BudaPEST

Tram No. 2 was once listed by National Geographic as one of the most beautiful tram rides in the world.



Choux, gesztenye, amarena, dió
3 590 Ft

Choux, chestnut, amarena
cherry, walnut
10,56 €

1,3,7,8,12



Forró csoki
2 490 Ft

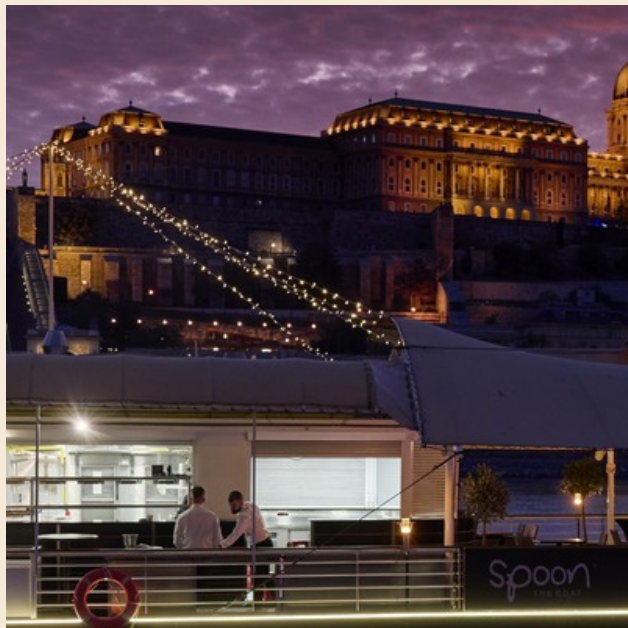
Hot chocolate
7,32 €

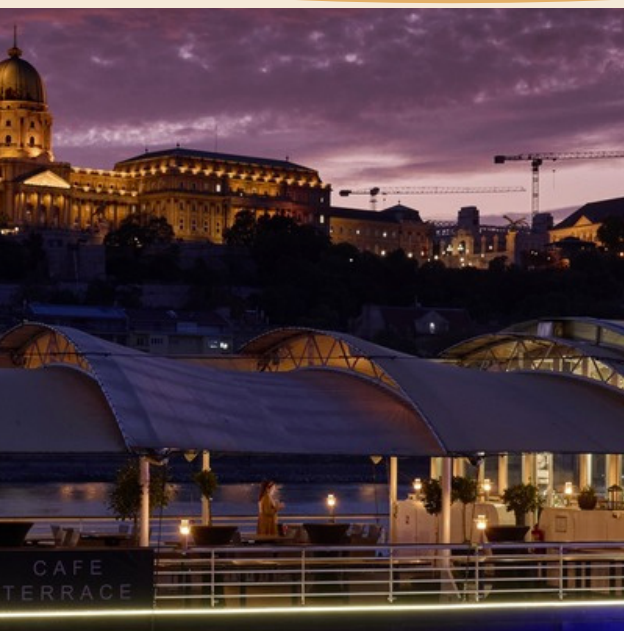
15 % szervizdíjat számolunk fel - 1€ / 340 Ft
15 % service charge is added to grand total - 1€ / 340 Ft

Rendezvény

**Élje át, milyen vendégnek
lennie saját rendezvényén!**

Mindenre kész kreatív- és bankett
stábunk rendelkezésére áll a
szervezés első pillanatától, hogy
Ön és vendégei kizárólag a
rendezvény kellemes izgalmát
éljék át.





Finom falatok

Az ételsor tervezésétől a teríték harmóniájáig...

...mindenről gondoskodunk. Frissen, helyben készült finomságainkat a legnagyobb odafigyeléssel készítjük, hogy minden rendezvény – legyen az konferencia, esküvő, gálavacsora, partnertalálkozó vagy céges party – valódi élmény legyen. Stílus és íz harmóniában.



Várjuk!

Kérjen ajánlatot, és mi megvalósítjuk elképzeléseit!



*Fall in love
with Budapest
xoxo*



H - 1052 Budapest, Vigadó tér 3. kikötő
+36 30 493 3949
etterem@spoonboat.hu
www.spoonboat.hu

Üzemeltető / Company
Spoontheboat Kft.

Étteremvezető / Restaurant Manager
Buzás Tamás

Konyhafőnök / Executive Chef
Fekete Tibor



Értékelje élményét! /
Rate your experience!

Allergének

1. Glutén I 2. Rákfélék I 3. Tojás I 4. Hal I 5. Földimogyoró I 6. Szójabab I 7. Tej I 8. Diófélék
9. Zeller I 10. Mustár I 11. Szezámag I 12. Kén-dioxid I 13. Csillagfürt (lupin) I 14. Puhatestűek

Allergens

1. Gluten I 2. Crustaceans I 3. Egg I 4. Fish I 5. Peanut I 6. Soya I 7. Milk I 8. Tree nuts
9. Celery I 10. Mustard I 11. Sesame I 12. Sulphites I 13. Lupin I 14. Molluscs

Spoon

THE BOAT

