



Spoon

THE BOAT

MENU

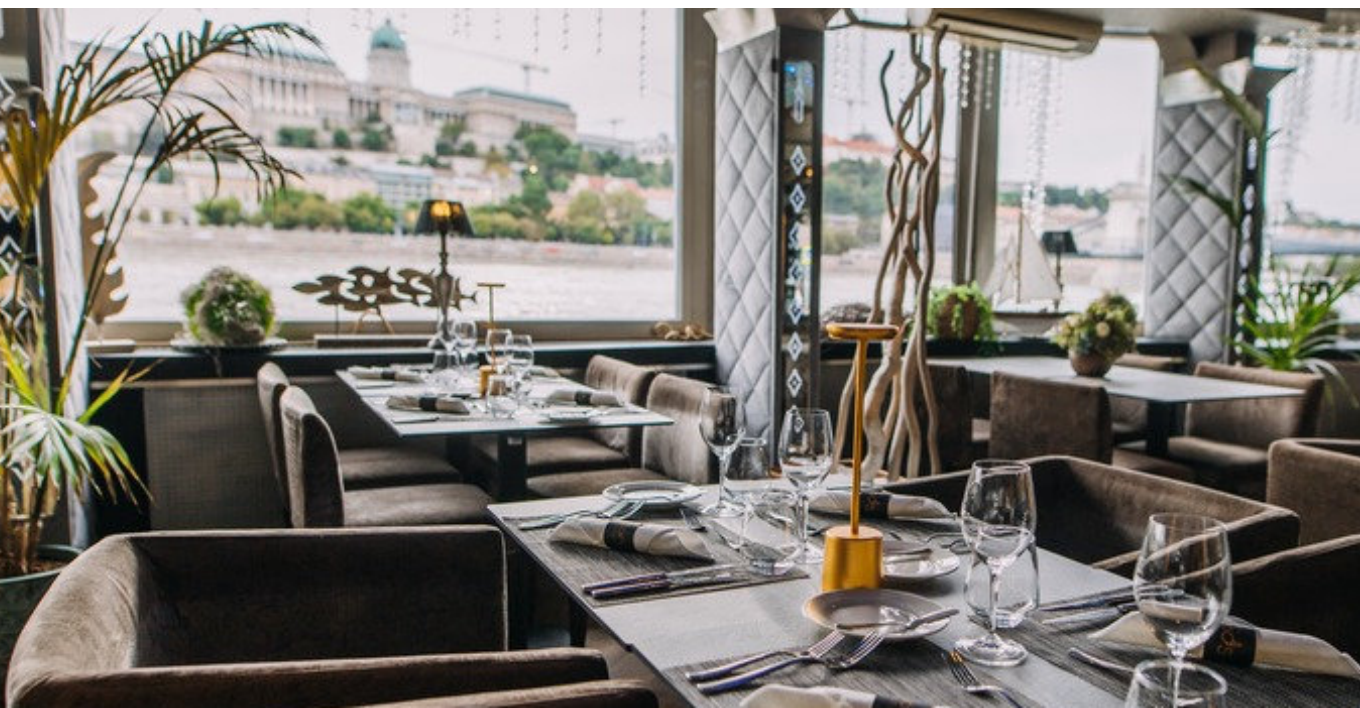
*Fall in love
with Budapest*



A **Spoon The Boat** nem csupán egy étterem, hanem egy életérzés Budapest szívében, a Duna partján. Egy ikonikus találkozóhely, ahol a panoráma, a zene és a gasztronómia együtt formálja a hangulatot. Egy délutáni kávé, egy ebéd vagy egy esti borozás alkalmával a város ritmusa és a Duna közelsége természetesen válik az élmény részévé – a Spoon minden pillanatot különlegessé tesz és menthetetlenül szerelembe ejt Budapesttel.

*Fall in love
with Budapest*

Spoon The Boat is more than just a restaurant – it's a way of life in the heart of Budapest, right on the Danube. An iconic meeting point where the panorama, the music and the gastronomy come together to shape the atmosphere. Whether it's an afternoon coffee, a lunch or an evening drink under the city lights, the rhythm of Budapest and the presence of the Danube naturally become part of the experience – making every moment special and inviting you to fall in love with Budapest.



*Fall in love
with Budapest*

Kacsamáj mousse, bodzás-
cseresznye chutney, házi
kalács
5 890 Ft

Duck liver mousse,
elderflower-cherry chutney,
house-made brioche
17,32 €

1,3,7,8,12



Holdvölgy Eloquence Édes
Szamorodni 2014 – Tokaj

4 490 Ft / 13,21 €



ELŐÉTEL - STARTER



Humusz, sült karfiol,
chimichurri, pita

4 490 Ft

Hummus, roasted
cauliflower, chimichurri,
pita

13,21 €

1,6,10,12

Marinált sült cékla, meggy
vinaigrette, mustármag

vegán

4 390 Ft

Marinated roasted beetroot,
sour cherry vinaigrette,
mustard seed

vegan

12,91 €

6,10,11,12



Lazactatár, avokádó, naan
kenyér

5 990 Ft

Salmon tartare, avocado,
naan bread

17,62 €

1,4,7,12

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

LEVES - SOUP



Zöldborsó velouté,
karamellizált cukkini

vegán

2 890 Ft

Green pea velouté,
caramelized zucchini

vegan

8,50 €

12



Vienna, Austria | Danube rkm ~1920
Where even a simple broth feels like an occasion.

Gyöngytyúk consommé,
pirított csirkeszárny, frittaten
3 090 Ft

Guinea fowl consommé,
roasted chicken wing,
frittaten
9,09 €

1,3,6,9,12



Budapest, Hungary | Danube rkm ~1640
A Hungarian classic, reimagined for the rhythm of the city.



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*



Muszaka balkáni salátával
5 650 Ft

Moussaka, Balkan salad
16,62 €

7

Préselő Borház "Apukám
Bora" Furmint 2023 - Tokaj

2 490 Ft / 7,32 €



Belgrade, Serbia | Danube rkm ~1170

A lighter take on a Balkan comfort dish, made for long summer evenings.

Roston fogas, mángoldos
burgonya, grillezett paprika
9 590 Ft

Grilled pike-perch, Swiss
chard potatoes, grilled
peppers
28,21 €

4,7



Szentesi Zengő Öcsi 2024 –
Etyek-Buda

1 990 Ft / 5,85 €



Belgrade, Serbia | Danube rkm ~1170
*Grilled fish with bold Balkan flavours -
greens, paprika and fire.*



Bőrén 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 Mátacs 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, savanyú
uborkasaláta
6 090 Ft

Chicken paprikash,
dumplings with sheep
cheese, pickled cucumber
salad
17,91 €

1,3,7

Budapest, Hungary | Danube rkm ~1640

The taste of old city restaurants -
rich, creamy and timeless.



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 €

1,3,6,7,9,12



Váli Pincészet Pinot Noir 2023 - Badacsony

2 990 Ft / 8,79 €



Bélszín steak, francia rakott
burgonya, szardellás zöldbab,
zöldbors mártás
19 890 Ft

Beef tenderloin steak, French
layered potatoes, green
beans with anchovies, 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

Gasztro-utazás a Dunán

A Duna nem csupán Európa főutcája, hanem egy évezredes kapocs, amely tíz ország kultúráját és fűszereit sodorja magával a Fekete-erdőtől a Fekete-tengerig.

A Spoon fedélzetén ma is ezt a pezsgő, multikulturális dunai örökséget keltjük életre. Étlapunk egy gasztronómiai utazás, ahol a történelmi receptúrák városi bisztró szemlélettel, a dunai népek tradíciói pedig a 21. századi kényelemmel találkoznak.

Célunk, hogy ezt az épített és ízelt örökséget mindenki számára átélhetővé tegyük a város örök panorámája előtt.

A Gastro-Journey on the River

The Danube is more than just Europe's main street; it is a millennial bond carrying the cultures and spices of ten nations from the Black Forest to the Black Sea.

On board Spoon, we bring this vibrant, multicultural Danubian heritage to life. Our menu is a gastronomic journey where historical recipes meet urban bistro-style presentation, and the traditions of Danubian nations merge with 21st-century comfort.

Our goal is to make this built and tasted heritage accessible to everyone, set against the city's timeless panorama.



**The
Danube
Journey**



Fall in love
with Budapest



LOUNGE MENÜ - LOUNGE MENU



Gambas pil-pil

4 890 Ft

Gambas al pil pil

14,38 €

1,2,7,12



Vienna, Austria | Danube rkm ~1920

A timeless classic - crisp, elegant and satisfying.

Wiener Schnitzel, bajor
burgonyasaláta

13 000 Ft

Wiener schnitzel, Bavarian
potato salad

38,24 €

1,3,7,10,12



Novi Sad, Serbia | Danube rkm ~1255

*A modern street food icon with
smoky Balkan flavours.*



Balkán burger, ajvár,
csónakburgonya

5 990 Ft

Balkan burger, ajvar,
potato wedges

17,62 €

1,3,7,12

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



Vukovar, Croatia | Danube rkm ~1335
Street flavours, bold and vibrant.

Sopszka saláta,
csevapcsicsa
5 290 Ft

Shopska salad, cevapcici
15,56 €

7



Belgrade, Serbia |
Danube rkm ~1170
Where the river meets
the grill.

Sopszka saláta, grillezett süllő pofa
5 390 Ft

Shopska salad, grilled pike-perch
cheeks
15,85 €

4,7

Sopszka saláta,
sült paprika
3 790 Ft

Shopska salad,
roasted peppers
11,15 €

7



Vidin, Bulgaria | Danube rkm ~790
Bright, fresh and full of sunshine.

*Fall in love
with Budapest*

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

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 €

4,7,12



*Fall in love
with Budapest*

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



Fall in love
with Budapest



*Fall in love
with Budapest*



Spoonmisu, málna
3 590 Ft

Spoonmisu, raspberry
10,56 €

1,3,7,8,12

DESSZERT - DESSERT



"2-es Villamos" /fehércsokoládé
mousse, kakaóbab, mangó/
3 190 Ft

"Sweet Tram 2" /white
chocolate mousse, cocoa bean,
mango/
9,38 €

1,3,7,8,12



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



Choux, vanília, eper
3 190 Ft

Choux, vanilla, strawberry
9,38 €

1,3,7,8,12



Vietnámi jegeskávé
Espresso, sűrített tej, jég,
menta
2 490 Ft

Vietnamese iced coffee
Espresso, condensed milk,
ice, mint
7,32 €

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

DESSZERT - DESSERT



Kókuszos vegán brownie,
maracuja

cukormentes

3 190 Ft

Vegan coconut brownie,
passion fruit

sugar-free

9,38 €

12

Fekete-erdő szelet
3 190 Ft

Black Forrest cake
9,38 €

1,3,7,8,12



Black Forest, Germany |
From where the Danube begins -
chocolate, cherry and cream.



Latte Macchiato
1 990 Ft

Latte Macchiato
5,85€

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

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*
2 990 Ft

*Cappuccino, tonka bean
syrup, raspberry*
8,79 €



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

FAGYIKELYHEK - SUNDAES

Spoon kehely
pisztácia, málna, vanília
3 390 Ft

Spoon sundae
pistachio, raspberry, vanilla
9,97 €

1,3,7,8,12



Tropical kehely
maracuja, mangó, vanília
3 390 Ft

Tropical sundae
passion fruit, mango, vanilla
9,97 €

1,3,7,8,12

Klasszik kehely
csokoládé, vanília, eper
3 390 Ft

Classic sundae
chocolate, vanilla, strawberry
9,97 €

1,3,7,8,12



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

JEGES FINOMSÁGOK - ICED TREATS

Iced Matcha
Matcha tea, málna, tej
2 990 Ft

Iced Matcha
Matcha tea, raspberry, milk
8,79 €



Iced Latte
2 490 Ft

Iced Latte
7,32 €

Sunset Coffee
*Hendrick's Gin, vanília, tej,
citromfagylalt, eszpresszó*
3 990 Ft

Sunset Coffee
*Hendrick's Gin, vanilla, milk,
lemon ice cream, espresso*
11,74 €

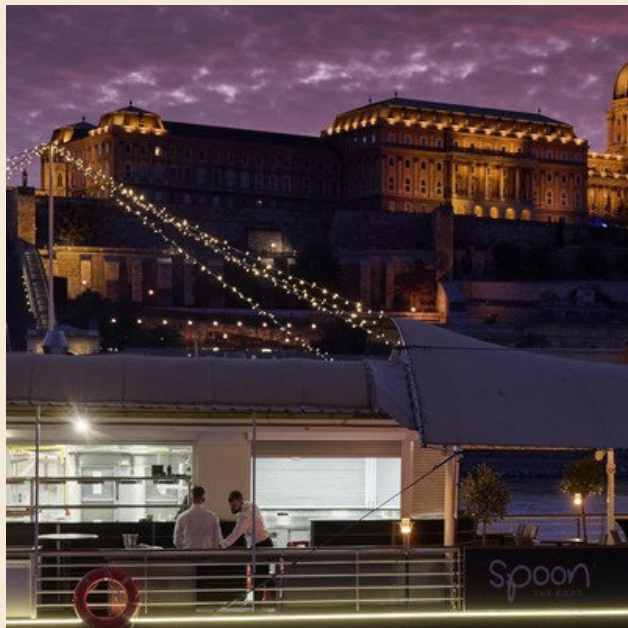


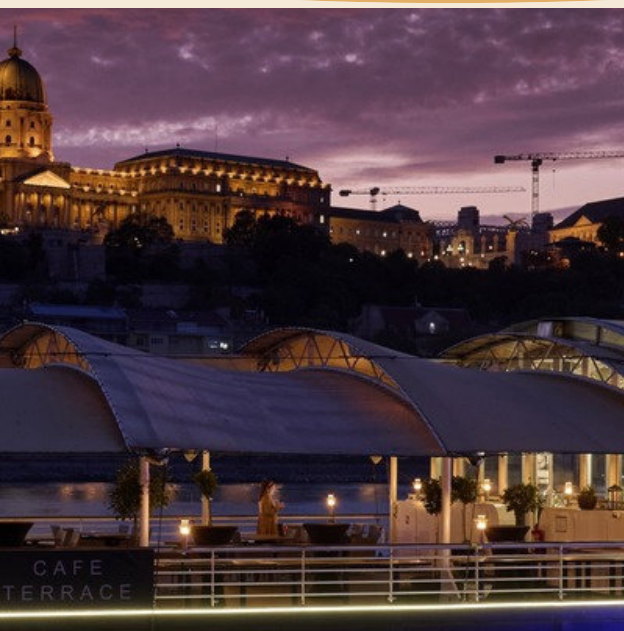
15 % szervizdíjat számolunk fel - 1€ / 340 Ft
15 % service charge is added to grand total - 1€ / 340 Ft

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*



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

