



VISAGE

Gastrobar

DINNER MENU

Meet Share Enjoy

Modern dining with Balkan soul

DÜBENDORF · ZÜRICH
visage-gastrobar.ch

OPENING

SMALL PLATES · PREDJELA

THE BALKAN TABLE 45.00

Handverlesene Balkan-Delikatessen, ausgewählte Käsesorten und moderne Klassiker - ideal zum Teilen

Pažljivo odabrane balkanske delikatese, sirevi i moderni klasici - idealno za deljenje
Für 2 Personen | Za 2 osobe

BEEF SELECTION 49.00

Geräucherte Rindsspezialitäten und ausgewählte Käse vom Balkan - ohne Schweinefleisch

Dimljeni goveđi specijaliteti i odabrani sirevi sa Balkana - bez svinjskog mesa
Für 2 Personen | Za 2 osobe

URNEBES 12.00

Hausgemachter cremiger Käse mit Chili und Knoblauch
Domaći krem sir sa čilijem i belim lukom

TRUFFLE TATAKI 32.00

Rindsfilet mit Trüffel-Ponzu und Wakame
Biftek sa tartuf-ponzu sosom i wakame algama

TEMPURA SHRIMPS 26.00

Knusprige Crevetten mit Limette und pikanter Mayonnaise
Hrskavi gambori sa limetom i pikantnim majonezom

CRISPY FETA 17.50

Feta im knusprigen Filoteig mit Chili-Honig, Sesam und Zitrone
Feta u hrskavom filo testu sa čili-medom, susanom i limenom

CREVETTES AGLIO E OLIO 23.00

Crevetten mit Knoblauch, Chili, Petersilie und Olivenöl
Gambori sa belim lukom, čilijem, peršunom i maslinovim uljem

BEEF TARTARE 70 g 24.00 / 140 g 34.00

Fein geschnittenes Rindsfilet mit Kapern, Eigelb und Toast
Sitno seckani biftek sa kaparima, žumancetom i tostom

KAJMAK MUSHROOMS 14.00

Baby-Champignons in würzigem Kajmak mit Kräutern
Pečurke u aromatičnom kajmaku sa začinskim biljem

WARM

SOUPS · ČORBE

TELEĆA ČORBA 12.00

Hausgemachte Kalbfleischsuppe mit Gemüse und frischen Kräutern
Domaća teleća čorba sa povrćem i svežim začinskim biljem

KÜRBISSUPPE 11.00

Cremige Kürbissuppe mit Kürbiskernöl, gerösteten Kernen und Croutons
Krem čorba od bundeve sa bundevinim uljem, pečenim semenkama i krutonima

FRESH

SALADS · SALATE

BEEF 27.00

Zarte Rindfleischstreifen, Nüsslisalat, Randen, Fenchel und Birne mit Limetten-Miso-Ingwer-Dressing und Tenkasu
Sočne trakice junetine, matovilac, cvekla, komorač i kruška sa dresingom od limete, misa i đumbira

CRISPY CHICKEN 23.00

Knuspriges Poulet auf Blattsalat mit Karotte, Radieschen, Gurke, Sesam und Sweet-Chilli-Sauce
Hrskava piletina na zelenoj salati sa šargarepom, rotkvicom, krastavcem, susanom i slatkim čili sosom

BURRATA 21.00

Cremige Burrata mit Cherrytomaten, Basilikumöl, feinem Olivenöl und Maldon-Meersalz
Burata sa čeri paradajzom, uljem od bosiljka, maslinovim uljem i Maldon solju

HERITAGE

BALKAN CLASSICS · BALKANSKI SPECIJALITETI

BIFTEK U AROMATIČNOM ULJU 59.00

Rindsfilet (220 g) in Olivenöl und Balsamico, serviert mit cremigem Trüffel-Kartoffelstock
Biftek (220 g) u maslinovom ulju i balzamiku, serviran uz kremasti pire krompir sa tartufima

KARAĐORĐEVA 32.00

Gefülltes, paniertes Schweinsfilet mit Kajmak, Tartar-Sauce und Pommes Frites
Punjeni, pohovani svinjski file sa kajmakom, tartar sosom i pomfritom

CHICKEN KARAĐORĐEVA 29.00

Gefüllte, panierte Pouletbrust mit Kajmak, Tartar-Sauce und Pommes Frites
Punjena, pohovana pileća prsa sa kajmakom, tartar sosom i pomfritom

JUNEĆE KOBASICE 26.00

Hausgemachte Rindswürste auf Podvarak (geschmortem Sauerkraut), serviert mit Ajvar
Domaće juneće kobasice na podvarku, servirane uz ajvar

ČEVAPI · KAJMAK 25.00

Hausgemachte Rindsčevapi mit Kajmak und gerösteter Paprika
Domaći juneći čevapi uz kajmak i pečenu papriku

GURMANSKA PLJESKAVICA 28.00

Pljeskavica mit Kalbsspeck, geräuchertem Käse, Jalapeños und Paprika, serviert auf Podvarak mit Kajmak
Pljeskavica sa telećom slaninom, dimljenim sirom, jalapeñom i paprikom, servirana na podvarku uz kajmak

BUREK PLJESKAVICA 29.00

Pljeskavica auf knusprigem Burek-Teig, serviert mit Kajmak
Pljeskavica na hrskavom burek testu, servirana sa kajmakom

TELETINA ISPOD SAČA 36.00

Langsam unter dem Sač gegarte Kalbsbrust mit Ofenkartoffeln, saisonalem Ofengemüse und Kajmak
Sporo pečena teleća prsa ispod sača, servirana uz pečeni krompir, sezonsko povrće i kajmak

BELA VEŠALICA 29.00

Schweinsnierstück vom Grill mit cremigem Kartoffelstock, Ajvar und eingelegten roten Zwiebeln
Bela vešalica sa grila uz kremasti pire krompir, ajvar i kiseli crveni luk

GRILLED CHICKEN 25.00

Pouletschenkelsteak vom Grill mit cremigem Kartoffelstock
Pileći karabatak sa roštilja uz kremasti pire krompir

THE BALKAN GRILL 59.00

Grosse Grillplatte zum Teilen: Gurmanska Pljeskavica, Čevapi, Rindswürste, Bela Vešalica und Pouletschenkelsteak

Velika grill plata za deljenje: gurmanska pljeskavica, čevapi, juneće kobasice, bela vešalica i pileći karabatak

Kann auch ohne Schweinefleisch bestellt werden

Može se naručiti i bez svinjskog mesa

Für 2 Personen | Za 2 osobe

KIDS

CHILDREN'S FAVOURITES · DEČIJI FAVORITI

ČEVAPI MIT POMMES FRITES 10.00

Čevapi sa pomfritom

PASTA MIT RAHMSAUCE ODER BUTTER 10.00

Pasta sa krem sosom ili puterom

CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRITES 10.00

Pileći nagetsi sa pomfritom

 Spicy | Ljuto

 Fasting Dish | Posno

 Vegetarian | Vegetarijansko

 Chef's Recommendation | Preporuka šefa kuhinje

 Without Pork | Bez svinjetine

FIRE

CHARCOAL & GRILL · SA ROŠTILJA

MEDITERRANEAN ENTRECÔTE 55.00

Irishes Entrecôte (250 g) mit Knoblauch, Chili, Cherrytomaten, Kräutern und Olivenöl, serviert mit cremigem Kartoffelstock

Irski entrecôte (250 g) sa belim lukom, čilijem, čeri paradajzom, začinskim biljem i maslinovim uljem, serviran uz kremasti pire krompir

FILET MIGNON 59.00

Irishes Rindsfilet (220 g) mit Rotweinjus, Trüffelpommes und Parmesan

Irski biftek (220 g) sa sosom od crvenog vina, pomfritom sa tartufima i parmezanom

THE T-BONE · 750 G 105.00

Irishes T-Bone Steak mit Café de Paris Butter, Rotweinjus und einer Beilage nach Wahl

Irski T-bone stejk sa Café de Paris puterom, sosom od crvenog vina i jednim prilogom po izboru

TRUFFLE TAGLIATA 59.00

Entrecôte (250 g) in Tranchen, serviert mit cremigen Trüffel-Mafaldine (Pastasorte) und Rotweinjus

Entrecôte (250 g) sečen na trake, serviran uz kremaste mafaldine (vrsta paste) sa tartufima i sosom od crvenog vina

SPICY BEEF 59.00

Irishes Rindsfilet (220 g) mit Chili, Sesam und Frühlingzwiebeln, serviert mit Pommes Frites

Irski biftek (220 g) sa čilijem, susamom i mladim lukom, serviran uz pomfrit

THE RESERVE

EXCEPTIONAL CUTS · PREMIUM SELEKCIJA

KAGOSHIMA WAGYU A5 179.00

Japanisches Kagoshima Wagyu A5 Entrecôte (250 g), serviert mit einer Beilage nach Wahl

Japanski Kagoshima Wagyu A5 entrecôte (250 g), serviran uz jedan prilog po izboru

SWISS WAGYU ČEVAPI 39.00

100 % Schweizer Wagyu-Rindfleisch, serviert mit Rotweinjus und eingelegten roten Zwiebeln

100 % švajcarska Wagyu govedina uz sos od crvenog vina i kiseli crveni luk

THE GENTLEMAN'S CUT 79.00

US Ribeye (400 g) mit Rotweinjus und Pommes Frites

US ribeye (400 g) sa sosom od crvenog vina i pomfritom

KALBSFILETMEDAILLONS 59.00

Kalbsfiletmedallions mit cremigen Mafaldine (Pastasorte) und Rotweinjus

Medaljoni telećeg filea uz kremaste mafaldine (vrsta paste) i sos od crvenog vina

THE PRIME TABLE 179.00

Irishes T-Bone, US Ribeye, zwei Beilagen und Rotweinjus - perfekt zum Teilen

Irski T-bone, US ribeye, dva priloga i sos od crvenog vina - savršeno za deljenje

Für 2 Personen | Za 2 osobe

Zusatzperson · 400 g T-Bone / US Ribeye · 1 Beilage +79.00

SIGNATURES

HOUSE FAVOURITES · SPECIJALITETI KUĆE

TUNA STEAK 36.00

Gegrillter Thunfisch mit Soja, Sesam und Grillgemüse

Tuna sa roštilja sa soja sosom, susamom i grilovanim povrćem

LACHS TERIYAKI 36.00

Glasierter Lachs mit hausgemachter Teriyaki-Sauce, eingelegten Gurken und Sesam

Glazirani losos sa domaćim teriyaki sosom, mariniranim krastavcem i susamom

TARTUFINA 31.00

Cremige Mafaldine (Pastasorte) mit Trüffelcrème und frischem Trüffel

Kremaste mafaldine (vrsta paste) sa kremom od tartufa i svežim tartufom

mit Rindswürfeln · Biftek +6.00

mit Poulet · Piletina +5.00

SPICY GNOCCHI 24.00

Gnocchi mit Peperoncini und würziger Tomatensauce

Njoke sa peperončinom i pikantnim paradajz sosom

mit Crevetten · Gambori +8.00

mit Rindswürfeln · Biftek +6.00

CREAMY GNOCCHI 23.00

Cremige Gnocchi mit Rahmsauce, knusprigen Röstzwiebeln und Schnittlauch

Kremaste njoke sa sosom od pavlake, hrskavim prženim lukom i vlašcem

mit Poulet · Piletina +5.00

mit Rindswürfeln · Biftek +6.00

PASTA AGLIO E OLIO 24.00

Mafaldine (Pastasorte) mit Knoblauch, Chili, Cherrytomaten, Petersilie und Olivenöl extra vergine

Mafaldine (vrsta paste) sa belim lukom, čilijem, čeri paradajzom, peršunom i ekstra devičanskim maslinovim uljem

mit Crevetten · Gambori +8.00

mit Rindswürfeln · Biftek +6.00

FINALE

DESSERTS · DEZERTI

SAN SEBASTIAN 12.50

Gebackener Cheesecake mit Milchsokolade

Pečeni čizkejk sa mlečnom čokoladom

KROFNE · NUTELLA 16.00

Mini-Krapfen mit Nutella

Mini krofne sa nutelom

Für 2 Personen | Za 2 osobe

TRILEĆE 9.50

Hausgemachter Milchkuchen mit Karamell

Domaći mlečni kolač sa karamelom

CHOCOLATE SOUFLÉ 13.50

Warmes Schokoladensoufflé, serviert mit Vanilleglace

Topli čokoladni sufle, serviran uz sladoled od vanile

SIDES

BEILAGEN · PRILOZI

Pommes Frites 8.00

Trüffelpommes · Parmesan 10.00

Kartoffelstock 8.00

Trüffel Kartoffelstock 10.00

Gegrillter Mais 9.00

Podvarak 8.00

Kupus salata 7.00

Šopska salata 9.00

Gemischter Salat 10.00

Grillgemüse 10.00

Pimientos de Padrón 9.00

EXTRAS

ZUSÄTZE · DODACI

Ajvar 3.00

Kajmak 3.00

Urnebes 3.00

Lepinja 3.00

 Spicy | Ljuto

 Fasting Dish | Posno

 Vegetarian | Vegetarijansko

 Chef's Recommendation | Preporuka šefa kuhinje

 Without Pork | Bez svinjetine

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.



VISAGE

Gastrobar

Meet Share Enjoy

VISAGE GASTROBAR
Im Schörli 28, 8600 Dübendorf
visage-gastrobar.ch

Herkunftsdeklaration

Schwein	Schweiz	Poulet	Schweiz / Frankreich / Ungarn / Slowenien
Kalb	Schweiz / Holland	Crevetten*	Vietnam / Argentinien
Rind*	Argentinien / Uruguay / Irland / USA	Thunfisch*	Vietnam
Wagyu	Japan / Schweiz	Lachs	Norwegen
		Brot	Schweiz

*Rind kann mit nichthormonellen Leistungsförderern (z. B. Antibiotika) erzeugt worden sein.

*Crevetten: Wildzucht in Mangrovegebieten, zertifiziert durch MFECS.

*Thunfisch: Wildfang.

Allergien & Unverträglichkeiten

Liebe Gäste, bitte informieren Sie unseren Service vor der Bestellung über mögliche Allergien oder Unverträglichkeiten. Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft zu Zutaten und Zubereitung.

Dragi gosti, molimo vas da pre naručivanja obavestite naše osoblje o eventualnim alergijama ili netolerancijama. Rado ćemo vam dati informacije o sastojcima i pripremi jela.