



MENÜ

Nemzetközi konyhánkban a hagyományos magyar ételek mellett jól megférnek a mediterrán és délszláv konyha remekét is.

In our international kitchen, we prepare both traditional Hungarian dishes and the culinary masterpieces of Mediterranean and South Slavic cuisine to our Guests.



NAPI AJÁNLAT - érdeklődjön kollégánknál!

DAILY OFFER - Please ask our colleague!



SÉFÜNK
OUR CHEF
Slobodan Šošić



Előételek

Starters

Grillezett garnélarák,
avokádó, koktélpáradicsom,
rukkola, parmezán ^{2/V}

Grilled shrimps,
avocado, cherry tomatoes,
rucicola, parmesan

Tatárbeefsteak,
marinált zöldségek,
fürjtojás, magvak, chips ^{1/8}

Tenderloin tartare,
marinated vegetables,
quail eggs, seeds, chips

Libamáj cream brülée,
ribizli jam, kalács ^{1/2}

Foie gras creme brulée,
red currant jam, brioche

Érlelt kacsamell,
alma, mandula, kalács ¹

Dry-aged duck breast,
apple, almond, brioche

Vogue mártogatós
(fűszervaj, ajvár, urnebes,
házi kenyér vagy házi lepény) ^{1/3}

Vogue welcoming snacks
(herb butter, ajvar, urnebes,
homemade bread or flatbread)

Délszláv ízelítő tál 2 főre
(fűszólt hús, urnebes,
lilahagyma, prosciutto,
friss saláta, koktélpáradicsom) ^{1/3}

South Slavic tasting platter for 2 persons
(smoked sirloin, urnebes,
red onion, prosciutto,
fresh salad, cherry tomatoes)

Mediterrán kikötő főételei

Mediterranean port's main dishes

Fokhagymás-chilis garnéla,
cukkini paradicsomszós,
sült kaprivirág, farfalle ^{1/3/V}

Shrimps with garlic and chili,
tomato sauce with zucchini,
fried capri flower, farfalle

Sáfrányos rizottó,
grillezett kalamári és feketekagyló
vagy garnéla és fekete kagyló ^{1/V}

Saffron risotto,
grilled calamari with black mussels
or shrimps with black mussels

Lazac steak, zöldborsó krém,
grillezett cukorborsó,
piros koktélpáradicsom, padron paprika ²

Salmon steak, green pea cream,
grilled sugar snap peas,
cherry tomatoes, padron peppers

Tonhal steak, friss saláta
(balzsamesetes-narancsos-
mézes dressing) ²

Tuna steak, fresh salad
(Balsamic-orange-honey dressing)

Báránycomb,
snidlinges burgonyapüré, jus,
kecskesajt, dió, gombachips ^{1/7}

Lamb thigh,
chives mashed potatoes, jus,
goat's cheese, walnuts, mushroom chips

Toszkán beef steak, csicsertborsó,
friss spenótlevél, sült fokhagyma,
parmezán, lilahagyma jam

Tuscan beef steak, chick peas,
fresh spinach leaves, roasted garlic,
parmesan, red onion jam

Levesek

Soups

Zellerkrémleves
kecskesajt golyó, dióolaj ^{1/3/V}

Celery cream soup,
goat cheese balls, walnut oil

Fácánleves ⁶

Pheasant soup

Gulyásleves ¹

Goulash soup

Saláták

Salads

Sopszka saláta ^{2/V}

Shopska salad

Avokádó saláta ^V

Avocado salad

Cézár saláta csirkemellel ^{1/3/8}

Caesar salad with chicken

Cézár saláta garnélával ^{1/3/6/6}

Caesar salad with shrimps

Budapest kikötő főételei

Budapest port's main dishes

Kacsacomb, burgonyapüré, karamellizált salotta, lilakáposzta, narancs coulis, ribizli jam, jus ² 7 500 Ft / 19,70 €

Duck leg, mashed potatoes, caramelized shallot, purple cabbage, orange coulis, red currant jam, jus

Iberico sertésszűz, szarvasgombás rakott burgonya, jus, koktélpáradicsom ^{2/3} 8 500 Ft / 22,40 €

Iberico pork sirloin, potato gratin with truffle, jus, cherry tomatoes

Rosé kacsamell, galuska rizottó, narancsos-gyömbéres mártás, áfonya, lime chips ^{1/2} 8 500 Ft / 22,40 €

Rosé duck breast, noodles risotto, orange-ginger sauce, blueberry, lime chips

Mangalica karaj, karfiolkрем, baconbe tekert ceruzabab, sült pirospaprika, kukorica, jus, shimey gomba ² 8 900 Ft / 23,40 €

Mangalica chops, cauliflower cream, string beans wrapped in bacon, fried red pepper, corn, jus, shimey mushrooms

Bélszín steak Budapest módra (zöldborsókrém, lecsó, libamáj) 14 500 Ft / 38,20 €

Beef tenderloin steak Budapest style (green peas cream, lecho, foie gras)

Belgrád kikötő főételei

Belgrade port's main dishes

Grillezett csirkemell, brokkoli mousse, bébirépa, édesburgonyakrém ² 6 800 Ft / 17,90 €

Grilled chicken breast, broccoli mousse, baby carrots, sweet potato cream

Grillezett csevapcicsa rösztli burgonya, sült paprika, ajvar, édesburgonya chips, tejföl ² 6 800 Ft / 17,90 €

Grilled cevapcici „rösztli” potato, baked pepper, ajvar, sweet potato chips, sour cream

Bélszín steak, zöldbors mártás, spárga, burgonya rétes, bébirépa, koktélpáradicsom ² 13 500 Ft / 35,60 €

Beef Tenderloin steak, green pepper sauce, potato sturdel, asparagus, baby carrot, cherry tomatoes

Délszláv grill-lakoma gazdagon 2 főre 16 900 Ft / 44,50 €

(csevapcicsa, pljeskavica, csirkenyér, terja, kolbász, csirkemell, steak burgonya, grillzöldség, ajvár, seléta)

Rich South Slavic grill platter for 2 persons (cevapcici, pljeskavica, chicken skewers, ribs, saUSAGE, chicken breast, ajvar, red onion, steak potato, grilled vegetables)

Vegetáriánus

Vegetarian

Empenada (spenót, fetesajt, riztészta, paradicsommártás) ^{1/2} 4 500 Ft / 11,90 €

Empenada (spinach, fete cheese, rice dough, tomato sauce)

Grillezett pak choi quinoa saláta, gyozaészta ^{1/2} 4 900 Ft / 12,90 €

Grilled pak choi, quinoa salad, gyoza noodles

Grillezett kecskesajt, friss saláta, piros gyümölcs ^{1/2} 5 900 Ft / 15,50 €

Grilled goat cheese, fresh salad, red fruits

Desszertek

Desserts

Csokoládé soufflé, gyümölcs sorbet ^{1/2/3} 3 200 Ft / 8,40 €
Chocolate soufflé, fruit sorbet

Tiramisu ^{1/2/3} 2 900 Ft / 7,60 €
Tiramisu

Dobos torta ^{1/2/3/6} 2 900 Ft / 7,60 €
Hungarian Dobos cake

Áfonya-citrom tarte ^{1/3/6} 2 900 Ft / 7,60 €
Blueberry-lemon tart

Caffé Lounge desszert - napi ajánlat ^{1/2/6} 2 300 Ft / 6,00 €
Caffé Lounge dessert - daily offer

Házi kenyér (4 szelet) 800 Ft / 2,10 €
Homemade bread (4 slices)



ALLERGÉN TÁBLÁZAT

- V: Vegetáriánus
- 1: Glutént tartalmazó gabonafélék
- 2: Mogyoró, dió, mandula
- 3: Tej és tejtermékek (laktóz is)
- 4: Rákfélék
- 5: Hal
- 6: Tojás
- 7: Gomba

ALLERGEN TABLE

- V: Vegetarian
- 1: Cereals containing gluten
- 2: Nut, hazelnuts, almond
- 3: Milk and dairy products (including lactose)
- 4: Crustacean
- 5: Fish
- 6: Egg
- 7: Mushroom

Éttermünkben 15% szervizdíjat számítunk fel.
Az árak forintban értendők, és tartalmazzák az ÁFA értékét.
Euróban az árváltoztatás jogát fenntartjuk az árfolyam
változás függvényében.

A 15% Service Charge will be added to your final bill.
All prices are given in Hungarian Forint and include VAT.
We reserve the right to change the price in EUR, depending
on the exchange rate.

www.restaurantvogue.hu
facebook.com/vogueboatrestaurant
instagram.com/restaurantvogue