



MENÜ

A Vogue étteremhajó több mint 30 éve a budapesti gasztronómia része.
Konyhánk a délszláv, a magyar és a mediterrán ízek legjavát kínálja
friss alapanyagokból, gondosan válogatott receptekkel.

Kellemes időtöltést és jó étvágyat kívánunk!



The Vogue Boat Restaurant has been a part of Budapest's gastronomy for over 30 years.
Our kitchen offers the finest flavors of South Slavic, Hungarian, and Mediterranean
cuisine, prepared with fresh ingredients and carefully selected recipes.

Enjoy your time with us and your meal!



Séfünk / Our chef:
Bárkovits Balázs

Josper faszenes kemencében sült ételek (17:00-tól)

Josper charcoal oven baked dishes (from 5 PM)

Serpenyős óriásgarnéla ⁷

Pan-seared giant shrimp

9 500 Ft / 25,00 €

Egészben sült orada (aranydurbincs) ⁷

Whole roasted orada (gilt-head bream)

11 400 Ft / 30,00 €

Easy ribeye steak tagliata ⁷

Easy ribeye steak tagliata

12 500 Ft / 32,90 €

Bélszín steak ⁷

Beef tenderloin steak

- **brazil bélszín** / Brazilian beef tenderloin

17 100 Ft / 45,00 €

- **uruguayi bélszín** / Uruguayan beef tenderloin

18 900 Ft / 49,80 €

Választható köret (1 db)

Optional garnish (1 pc)

Steakburgonya ^{VN}

Steak potatoes

Grillzöldségek ^{VN}

Grilled vegetables

Füstös batátakrém ⁷

Smoky sweet potato purée

Választható mártás (1 db)

Optional sauce (1 pc)

Zöldborsmártás ^{7/9}

Green pepper sauce

Édes chili-mártás

Sweet chili sauce

BBQ-mártás ¹⁰

BBQ sauce



Brazil bélszín steak / Brazilian beef tenderloin steak



Josper faszenes kemence / Josper charcoal oven



Tigrisrákfarek bundában / Tiger prawn tail coating



Vogue mártogatós / Vogue welcoming snacks

Előételek Starters

**Tigrisrákfarak ropogós bundában,
sültfokhagymás majonéz, avokádó, rukkola** ^{1/2/3/10}

4 900 Ft / 12,90 €

Tiger prawn tail in crispy coating,
roasted garlic mayonnaise, avocado, arugula

**Libamáj brûlée áfonyakrémmel,
karamellizált törökmogyoró, briós** ^{3/7/8}

5 800 Ft / 15,30 €

Foie gras brûlée with blueberry cream,
caramelized hazelnuts, brioche

**Grillezett kecskesajt aszaltszilvakrémmel,
dió, hajdinás rozskenyér** ^{1/8/V}

5 500 Ft / 14,50 €

Grilled goat cheese with dried plum cream,
walnut, buckwheat rye bread

Vogue mártogatós ^{1/7/V}

4 200 Ft / 11,00 €

(kajmak, ajvár, sült paprika, házi kenyér)

Vogue welcoming snacks

(kajmak, ajvar, roasted peppers, homemade bread)

Antipasti tál 2 személyre ^{1/7}

8 900 Ft / 23,50 €

(San Daniele sonka, délszláv prosciutto, sajtok, zöldségek, kajmak, lepény)

Antipasti platter for 2 people

(San Daniele ham, South Slavic prosciutto, cheeses, vegetables, kajmak, flatbread)

Levesek Soups

Marhahús consommé ^{1/3/9}

Beef consomme

3 600 Ft / 9,50 €

Gulyásleves friss kenyérrel ^{1/9}

Goulash soup with fresh bread

3 600 Ft / 9,50 €

Mediterrán paradicsomleves, mozzarella, bazsalikom ^{1/7/V}

Mediterranean tomato soup, mozzarella, basil

3 200 Ft / 8,40 €

Saláták Salads

Sültpaprika-saláta ^{VN}

Roasted pepper salad

2 000 Ft / 5,30 €

Sopszka saláta ^{7/V}

Shopska salad

3 500 Ft / 9,20 €

Avokádó saláta ^{11/VN}

Avocado salad

4 500 Ft / 11,90 €

Kerti saláta magokkal, fürjtojással, csírákkal, vinaigrette ^{3/8/V}

Garden salad with seeds, quail egg, microgreens, vinaigrette

- **csirkemellel** / with chicken breast ^{3/8}

5 900 Ft / 15,50 €

- **kecskesajjal** / with goat cheese ^{3/7/8/V}

6 500 Ft / 17,10 €

- **garnélával** / with shrimp ^{2/3/8}

6 900 Ft / 18,20 €



Gulyásleves / Goulash soup



Kerti saláta kecskesajjtal / Garden salad with goat cheese



Grillezett lazac / Grilled salmon fillet



Easy steak tagliata

Mediterrán kikötő főételei

Mediterranean port's main dishes

Grillezett lazac, kapros rákmártás,
barnavajas zöldborsókrém ^{2/4/7}

Grilled salmon fillet, dill shrimp sauce,
brown butter pea purée

8 900 Ft / 23,40 €

Parmezánbundás csirkemell,
mascarponés rizottó, paradicsomsalsa ^{1/3/7}

Parmesan-crusted chicken breast,
mascarpone risotto, tomato salsa

6 900 Ft / 18,20 €

Tagliatelle

- **arrabbiata** / arrabbiata ^{1/2}

5 900 Ft / 15,60 €

- **aglio olio királyrákkal** / aglio olio with king prawn ^{1/2/3/7}

6 900 Ft / 18,20 €

- **szarvasgombás-parmezános** / truffle and parmesan ^{1/2/7}

7 500 Ft / 19,80 €

Easy ribeye steak tagliata ⁷

10 700 Ft / 28,00 €

Bélszín steak, vaslapon sült sajtos polenta, jus, salsa verde ^{7/9}

Beef tenderloin steak, griddled cheesy polenta, jus, salsa verde

- **brazil bélszín** / Brazilian beef tenderloin

14 900 Ft / 39,00 €

- **uruguayi bélszín** / Uruguayan beef tenderloin

17 500 Ft / 46,00 €

Budapest kikötő főételei

Budapest port's main dishes

**Kacsacomb, füstös kápiakrém,
szalonnás-tejfölös dödölle, jus** ^{1/3/7/9}

Duck leg, smoky kapia pepper cream,
bacon and sour cream dumpling, jus

7 500 Ft / 19,70 €

**Rosé kacsamell, calvadosmártás,
mézes zöldalma, batátakrém** ⁷

Rosé duck breast, calvados sauce,
honey-glazed green apple, sweet potato purée

8 500 Ft / 22,40 €

**Iberico sertésszűz, sült koktélpáradicsom,
szarvasgombás-parmezános rakott burgonya** ^{1/7/9}

Iberico pork tenderloin, roasted cherry tomatoes,
truffle-parmesan layered potatoes

8 500 Ft / 22,40 €

**Zsályás báránycomb, sült ceruzabab,
konfitált burgonya, pancetta morzsa** ^{7/9}

Lamb thigh with sage, baked pencil beans,
confit potatoes, pancetta crumbs

9 500 Ft / 25,00 €



Rosé kacsamell / Rosé duck breast



Grillezett cervapcsica / Grilled cevapi

Belgrád kikötő főételei

Belgrade port's main dishes

**Grillezett csevapcsicsa, ajvár,
házi rösztli, édesburgonya-chips ^{1/3}**

6 900 Ft / 18,20 €

Grilled cevapi, ajvar,
homemade rösti potatoes, sweet potato chips

**Grillezett csevapcsicsa kajmakon, ajvár,
házi rösztli, édesburgonya-chips ^{1/3/7}**

7 900 Ft / 20,80 €

Grilled cevapi on kaymak, ajvar,
homemade rösti potatoes, sweet potato chips

**Grillezett gurman pljeskavica, ajvár,
házi rösztli, édesburgonya-chips ^{1/3}**

8 500 Ft / 22,40 €

Grilled gurman pljeskavica, ajvar,
homemade rösti potatoes, sweet potato chips

Délszláv grilltál 2 főre ^{1/3/7}

16 900 Ft / 44,50 €

(csevapcsicsa, pljeskavica, razsnyics, csirkenyárs,
házi steakburgonya, pácolt-sült paprika, kajmak, ajvár)

South Slavic grill platter for 2 people

(cevapcici, pljeskavica, raznjici, chicken skewers,
steak-cut potatoes, pickled-roasted peppers, kaymak, ajvar)

Desszertek

Desserts

Csokoládé soufflé, erdei gyümölcs sorbet, gyümölcsök ^{1/3/7/V} Chocolate soufflé, wild berry sorbet and fruits	3 800 Ft / 10,00 €
Tiramisu ^{1/3/7/V} Tiramisu	2 900 Ft / 7,60 €
Dobos torta ^{1/2/3/6} Hungarian Dobos cake	2 900 Ft / 7,60 €
Napi desszertajánlat – érdeklődjön kollégánknál! Daily dessert offer – please ask our colleague!	2 500 Ft / 6,60 €

Gyerekeknek - 12 éves korig

For kids - under 12 years old

Vogue csirkenuggets, hasáburgonya, koktélmártogató ^{1/3/7/10} Vogue chicken nuggets, French fries, cocktail dip	3 500 Ft / 9,20 €
Paradicsomos spagetti, sajt ^{1/3/7/V} Spaghetti with tomato sauce, cheese	3 000 Ft / 7,90 €

Kenyerek

Breads

Kemencés rusztikus kenyér (4 szelet) ¹ Oven baked rustic bread (4 slices)	900 Ft / 2,40 €
Gluténmentes kenyér (4 szelet) Gluten-free bread (4 slices)	950 Ft / 2,50 €



Dobos torta / Hungarian Dobos cake



Napi desszertajánlat (változó) – Esterházy torta
Daily dessert offer (variable) – Esterházy cake



Csokoládé soufflé / Chocolate soufflé



Limomádé (Epres) / Lemonade (Strawberry)



Cortado

Üdítők & Víz

Soft drinks & Water

Limonádé / Lemonade

Klasszikus / Classic, Bodzás / Elderflower,
Zöldalmás / Green apple, Málnás / Raspberry,
Görögdiinnyés / Watermelon, Epres / Strawberry

0,40 l
1 800 Ft / 4,70 € 3 000 Ft / 7,90 €

Coca-Cola, Coca-Cola Zero

Schweppes (Indian Tonic, Orange)

Sprite Zero

Kinley (Ginger Ale)

Red Bull

0,25 l
1 100 Ft / 2,90 €
1 100 Ft / 2,90 €
1 100 Ft / 2,90 €
1 100 Ft / 2,90 €
1 900 Ft / 5,00 €

Rauch gyümölcslé / Fruit juices

Alma / Apple, Ananász 100% / Pineapple 100%,
Őszibarack / Peach, Narancs / Orange

0,20 l
1 500 Ft / 4,00 €

Thomas Henry, &T tonic

Thomas Henry Tonic Water, Thomas Henry Botanical Tonic
&T Yuzu Tonic, &T Cucumber Tonic, &T Persian Rose Tonic

0,20 l
1 500 Ft / 4,00 €

Friss narancslé / Fresh orange juice

0,10 l
650 Ft / 1,70 €

Szénsavmentes ásványvíz / Natural mineral water

Szentkirályi

Acqua Panna

0,33 l 0,75 l
900 Ft / 2,40 € 1 300 Ft / 3,50 €
2 300 Ft / 6,00 €

Szénsavas ásványvíz / Sparkling mineral water

Szentkirályi

S. Pellegrino

0,33 l 0,75 l
900 Ft / 2,40 € 1 300 Ft / 3,50 €
2 300 Ft / 6,00 €

Kávék & Teák

Coffee & Tea

Espresso	950 Ft / 2,50 €
Espresso Macchiato	950 Ft / 2,50 €
Ristretto	950 Ft / 2,50 €
Americano	1 000 Ft / 2,70 €
Cappuccino	1 350 Ft / 3,60 €
Cortado	1 350 Ft / 3,60 €
Caffé Latte	1 500 Ft / 3,95 €
Dupla Espresso / Double	1 600 Ft / 4,20 €
Ír kávé / Irish Coffee	3 000 Ft / 7,90 €
Növényi tej 0,1l / Plant milk	250 Ft / 0,70 €
Forró Althaus tea / Hot Tea	1 500 Ft / 3,95 €
(Kiwi Colada, Lemon Mint, Imperial Earl Grey, Sencha Senpai Green, Bavarian Mint, English Breakfast, Sweet November)	

Jeges italok

Iced drinks

Iced Caffé Latte	1 600 Ft / 4,20 €
Iced Caramel Macchiato	1 900 Ft / 5,00 €
Espresso Tonic	1 900 Ft / 5,00 €
Wave Iced Frappe	2 200 Ft / 5,80 €
Jeges kávé fagyalttal / Iced caffè, ice cream	2 200 Ft / 5,80 €

Sörök Beers

Csapolt sörök / Draft beers

Borsodi Mester / Hungarian Beer
Staropramen

0,33 l	0,50 l
1 150 Ft / 3,00 €	1 850 Ft / 4,90 €
1 200 Ft / 3,20 €	1 950 Ft / 5,20 €

Üveges sörök / Bottled beers

Heineken alkoholmentes / Non-Alcoholic
Hoegaarden White
Mort Subite Kriek meggyes / cherry

0,33 l	1 500 Ft / 3,95 €
0,33 l	2 500 Ft / 6,60 €
0,25 l	2 200 Ft / 5,80 €

Kézműves sör, cider / Craft beer, cider

Budapest IPA
BudaPrés Kedvesem! Cider

0,33 l	1 900 Ft / 5,00 €
0,33 l	2 800 Ft / 7,40 €

Pezsgők & Prosecco Champagnes & Prosecco

Sauska Brut

0,375 l pohár / glass	0,75 l üveg / bottle
9 900 Ft / 26,00 €	18 900 Ft / 49,80 €

Kreinbacher Brut

19 900 Ft / 52,40 €

Moët & Chandon Brut Imperial

44 900 Ft / 119,00 €

Veuve Clicquot Brut

49 900 Ft / 132,00 €

Dom Pérignon Vintage 2012

189 900 Ft / 499,00 €

MN Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry

0,15 l pohár / glass	0,75 l üveg / bottle
2 600 Ft / 6,90 €	12 900 Ft / 34,00 €

Bortolomiol Prosecco Miól Brut

14 900 Ft / 39,00 €

Bortolomiol Valdobbiadene Prosecco

0,20 l üveg / bottle
6 900 Ft / 18,20 €

Gin & Tonic selection

Roku Gin, &T Yuzu Tonic	4 400 Ft / 11,60 €
Árpád Málna Gin (Hungarian Raspberry), Thomas H. Tonic Water	4 900 Ft / 12,90 €
Hendrick's Original Gin, &T Cucumber / Thomas H. Botanical	4 900 Ft / 12,90 €
Hendrick's Grand Cabaret Gin, Thomas H. Tonic Water	5 200 Ft / 13,70 €
Hendrick's Neptunia Gin, Thomas H. Persian Rose Tonic	5 200 Ft / 13,70 €
Monkey 47 Gin, Thomas H. Tonic Water	5 900 Ft / 15,60 €

Pálinkák Hungarian spirits

Árpád Pálinka

4 cl

Prémium Gyömbér Párlat (40%) / Ginger	2 900 Ft / 7,60 €
Prémium Piros Vilmoskörte Pálinka (40%) / Red williams pear	3 300 Ft / 8,70 €
Dupla 40 Ágyas Kajsziarack Pálinka (40%) / Apricot	3 300 Ft / 8,70 €
Prémium Málna Párlat (40%) / Raspberry	5 900 Ft / 15,60 €

Gyulai Pálinka

4 cl

Szilva Pálinka (42%) / Plum	2 900 Ft / 7,60 €
Ágyas Cigánymeggy Pálinka (38%) / Dark cherry	3 300 Ft / 8,70 €
Birs Pálinka (42%) / Quince	3 300 Ft / 8,70 €
Mélyvíz Kajsziarack Pálinka (60%) / Apricot	3 900 Ft / 10,30 €



Hendrick's Original Gin, Thomas H. Botanical Tonic



Monkey 47 Gin, Thomas H. Tonic Water



Frozen Daiquiri



Aperol Tropicana

Koktéllok Cocktails

Signature

Limoncello Fizz

Limoncello, vodka, lime, szóda / soda

3 800 Ft / 10,00 €

Sparkling Red

Rozé bor / rose wine, gin, lime,
hibiszkusz szirup / hibiscus syrup, szóda / soda

3 800 Ft / 10,00 €

Aperol Tropicana

Aperol, passion fruit, prosecco, narancslé / orange juice

4 500 Ft / 11,90 €

Vogue Popper

Vodka, eperpüré / strawberry puree,
vanília szirup / vanilla syrup, lime, menta / mint, tonic

4 500 Ft / 11,90 €

Spritz & Frozen

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, szóda / soda

3 800 Ft / 10,00 €

Strawberry Spritz

Rozé bor / rose wine, eperpüré / strawberry puree, szóda / soda

3 800 Ft / 10,00 €

Hugo Spritz

Prosecco, szóda / soda, bodza / elderberry

3 800 Ft / 10,00 €

Mojito

Fehér rum / white rum, lime, menta / mint, szóda / soda

3 800 Ft / 10,00 €

Frozen Daiquiri

Fehér rum / white rum, eperpüré / strawberry puree, lime

4 200 Ft / 10,90 €

Frozen Margarita

Tequila, passion fruit püré / passion fruit puree, lime

4 200 Ft / 10,90 €

Koktélok Cocktails

Classic

Negroni

Gin, martini rosso, campari

3 800 Ft / 10,00 €

Espresso Martini

Vodka, espresso, kahlúa

3 800 Ft / 10,00 €

Pornstar Martini

Vodka, passion fruit, vanília szírup / vanilla syrup, lime, prosecco

4 200 Ft / 10,90 €

Blue Hawaiian

Fehér rum / white rum, blue curacao, ananászlé / pineapple juice,
kókusz szírup / coconut syrup

4 200 Ft / 10,90 €

Pina Colada

Fehér rum / white rum, kókusz szírup / coconut syrup,
tejszín / cream, ananászlé / pineapple juice

4 200 Ft / 10,90 €

Old Fashioned

Marker's mark whiskey, angostura, cukor / sugar, narancs / orange

4 500 Ft / 11,90 €

Long Island Iced Tea

Vodka, silver tequila, fehér rum / white rum, triple sec, gin, lime, cola

4 500 Ft / 11,90 €

Mai Tai

Fehér és barna rum / white and dark rum, barack likőr / peach liqueur,
mandula szírup / mandel syrup, ananászlé / pineapple juice

4 500 Ft / 11,90 €

Egyes koktéljaink alkoholmentes változatban is kérhetőek.

Some of our cocktails are also available in non-alcoholic versions.



Pornstar Martini



Blue Hawaiian



Borválogatás / Wine selection.

Borválogatás

Wine selection

Fehérborok / White wines

0,15 l pohár / glass

0,75 l üveg / bottle

Balaton

VILLA GYETVAI – Rajnai Rizling

2 300 Ft / 6,00 € / 11 500 Ft / 30,00 €

GILVESY – Sauvignon Blanc

2 500 Ft / 6,60 € / 12 500 Ft / 32,90 €

KONYÁRI – Lolinese Fehér

2 500 Ft / 6,60 € / 12 500 Ft / 32,90 €

Tokaj-Hegyalja

KVASZINGER – Sárgamuskotály

2 300 Ft / 6,00 € / 11 500 Ft / 30,00 €

BALASSA – Nyulászó Furmint

16 700 Ft / 44,00 €

Etyek-Buda

SZIJJÁRTÓ ELŐD – Chardonnay

17 600 Ft / 46,40 €

Új-Zéland

MATUA – Sauvignon Blanc

17 600 Ft / 46,40 €

Rosé borok / Rose wines

0,15 l pohár / glass

0,75 l üveg / bottle

Villány

SAUSKA – Rosé

2 200 Ft / 5,80 € / 11 000 Ft / 29,00 €

Szekszárd

DÚZSI – Rosé

2 200 Ft / 5,80 € / 11 000 Ft / 29,00 €

Borválogatás

Wine selection

Vörösborok / Red wines

0,15 l pohár / glass

0,75 l üveg / bottle

Szekszárd

SZELESHÁT – Merlot

2 500 Ft / 6,60 € / 12 500 Ft / 32,90 €

Eger

ST. ANDREA – Áldás

3 000 Ft / 7,90 € / 15 000 Ft / 39,50 €

Villány

JACKFALL – Cabernet Sauvignon

3 000 Ft / 7,90 € / 15 000 Ft / 39,50 €

JAMMERTAL – Cabernet Franc

22 500 Ft / 59,20 €

MAUL ZSOLT – 'Hedonista' Merlot

29 500 Ft / 77,60 €

Etyek-Buda

HARASZTHY – Fantástico Malbec

2 900 Ft / 7,70 € / 14 500 Ft / 38,50 €

Olaszország / Italy

PEPPOLI – Chianti Classico

21 500 Ft / 56,60 €

TORMARESCA – Torcicoda Primitivo

25 900 Ft / 68,20 €

Franciaország / France

CHÂTEAU CORMEIL-FIGEAC – Saint-Emilion Grand Cru

26 900 Ft / 70,80 €

Desszertborok / Sweet wines

0,1 l pohár / glass

0,5 l üveg / bottle

Tokaj-Hegyalja

OREMUS – Édes Szamorodni

3 100 Ft / 8,20 € / 15 500 Ft / 41,00 €

KIKELET – Késői Szüretelésű Cuvée

3 500 Ft / 9,20 € / 17 500 Ft / 46,00 €

GRÓF DEGENFELD – 5 Puttonyos Tokaji Aszú

32 500 Ft / 86,00 €

Röviditalok Spirits

Vodka

Absolut Blue
Grey Goose
Ciroc
Beluga Noble

4 cl

2 000 Ft / 5,30 €
3 300 Ft / 8,70 €
3 300 Ft / 8,70 €
3 300 Ft / 8,70 €

Whiskey

Jack Daniel's
Jameson
Maker's mark
Johnnie Walker Black
Monkey Shoulders
Glenfiddich • 12 éves / 12 years
Talisker • 10 éves / 10 years
Nikka from the barrel
Hibiki

4 cl

2 200 Ft / 5,80 €
2 200 Ft / 5,80 €
2 800 Ft / 7,40 €
2 800 Ft / 7,40 €
2 900 Ft / 7,60 €
3 800 Ft / 10,00 €
3 800 Ft / 10,00 €
4 500 Ft / 11,90 €
7 500 Ft / 19,80 €

Rum

Plantation 3 stars
Plantation Dark
Bumbu
Dictator • 12 éves / 12 years
Ron Zacapa • 23 éves / 23 years

4 cl

2 200 Ft / 5,80 €
2 200 Ft / 5,80 €
3 300 Ft / 8,70 €
3 300 Ft / 8,70 €
4 900 Ft / 12,90 €

Konyak & Brandy / Cognac & Brandy

Hennessy VS
Remy Martin VSOP

4 cl

3 500 Ft / 9,20 €
4 500 Ft / 11,90 €

Röviditalok Spirits

Keserű / Bitter

Unicum / Unicum Szilva / Plum

Jägermeister

Unicum Riserva

Tubi 60

4 cl

2 000 Ft / 5,30 €

2 000 Ft / 5,30 €

2 800 Ft / 7,40 €

3 000 Ft / 7,90 €

Likőr / Liquor

Martini Bianco / Dry / Rosso

Campari

8 cl

2 200 Ft / 5,80 €

2 800 Ft / 7,40 €

4 cl

Aperol

Bailey's

Malibu

Disaronno Amaretto

Kahlúa

2 000 Ft / 5,30 €

2 000 Ft / 5,30 €

2 000 Ft / 5,30 €

2 200 Ft / 5,80 €

2 200 Ft / 5,80 €

Tequila

El Jimador Silver / Reposado

Patron Silver

Patron Anejo

4 cl

2 200 Ft / 5,80 €

3 800 Ft / 10,00 €

4 500 Ft / 11,90 €

Gin

Bombay Sapphire

Roku

Árpád Málna Gin / Hungarian Raspberry

Hendrick's Original

Hendrick's Grand Cabaret

Hendrick's Neptunia

Monkey 47

4 cl

2 400 Ft / 6,30 €

2 800 Ft / 7,40 €

3 300 Ft / 8,70 €

3 300 Ft / 8,70 €

3 900 Ft / 10,30 €

3 900 Ft / 10,30 €

4 400 Ft / 11,60 €

ALLERGÉN TÁBLÁZAT

1. Glutént tartalmazó gabonafélék
2. Rákfélék (pl. garnéla, homár, rák)
 3. Tojás
 4. Hal
5. Földimogyoró
6. Szójabab
7. Tej (beleértve a laktózt is)
8. Diófélék (mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámdió)
 9. Zeller
 10. Mustár
 11. Szezámag
12. Kén-dioxid és szulfidok
13. Csillagfürt (lupin)
14. Puhatestűek (pl. kagylók, tintahal, polip)
 - V: Vegetáriánus
 - VN: Vegán

ALLERGEN TABLE

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans (e.g., shrimp, lobster, crab)
 3. Eggs
 4. Fish
5. Peanuts
6. Soybeans
7. Milk (including lactose)
8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
 9. Celery
 10. Mustard
 11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupin
14. Molluscs (e.g., mussels, squid, octopus)
 - V: Vegetarian
 - VN: Vegan

Éttermünkben 15% szervízdíjat 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.



**Review us on
Tripadvisor**



**Review us on
Google**



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



JBL

professzionális hangtechnikával rendelkezünk