



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 €

Grillezett lazac ²

Grilled salmon fillet

9 900 Ft / 26,00 €

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)

Választható mártás (1 db)

Optional sauce (1 pc)

Steakburgonya ^{VN}

Steak potatoes

Zöldborsmártás ^{7/9}

Green pepper sauce

Grillzöldségek ^{VN}

Grilled vegetables

Édes chili-mártás

Sweet chili sauce

Füstös batátakrém ⁷

Smoky sweet potato purée

BBQ-mártás ¹⁰

BBQ sauce

Jázmin rizs

Jasmine rice



Brazil bélszín steak / Brazilian beef tenderloin steak



Josper faszenes kemence / Josper charcoal oven



Tigrisrákfarok 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, hajdinas 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

(kaymak, 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, kaymak, 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 €

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

6 500 Ft / 17,10 €

- garnélával / with shrimp ^{2/3/8}

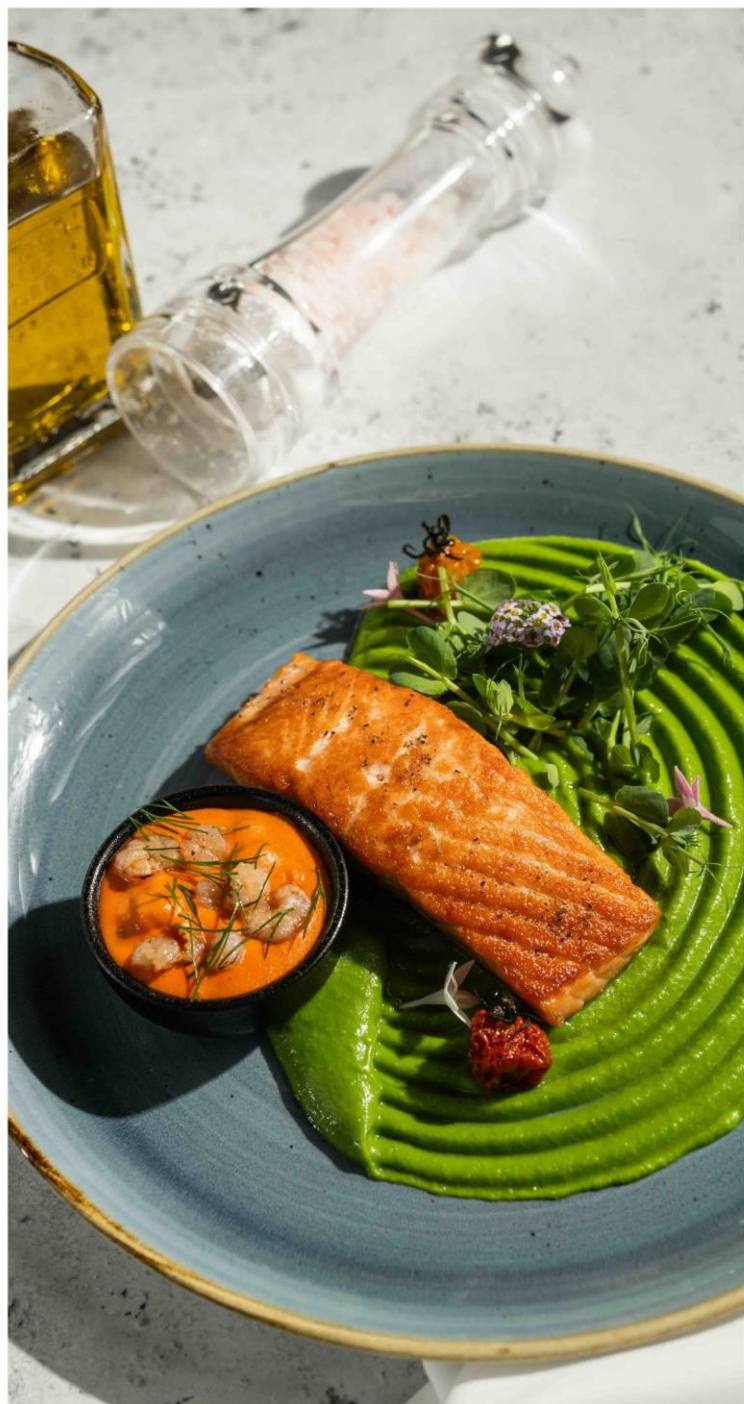
6 900 Ft / 18,20 €



Gulyásleves / Goulash soup



Kerti saláta kecskesajttal / 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} 8 900 Ft / 23,40 €

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

Parmezánbundás csirkemell,
mascarpónés rizottó, paradicsomsalsa ^{1/3/7} 6 900 Ft / 18,20 €

Parmesan-crusted chicken breast,
mascarpone risotto, tomato salsa

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, batáta krém 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 bányacomb, 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 csevapcsicsa / Grilled cevapi

Belgrád kikötő főételei

Belgrade port's main dishes

**Grillezett csevapcsicsa, ajvár,
házi röszt, édesburgonya-chips ^{1/3}** **6 900 Ft / 18,20 €**

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

**Grillezett csevapcsicsa kajmakon, ajvár,
házi röszt, 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 röszt, 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, ražnjici, 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, hasábburgonya, 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