

Bécsi kikötő

VIENNA-PORT • HAFEN WIEN • ПРИСТАНЬ ВЕНА

ELŐÉTEL & SALÁTA • STARTERS & SALADS
VORSPEISEN & SALATE • ЗАКУСКИ & САЛАТЫ

Grillezett halloumi sajt levendula, vinaigrettes saláta, céklachips³ 2 690

Grilled Halloumi cheese, salad with lavender vinaigrette, beetroot chips
Gegrillter Halloumi-Käse, Salat mit Lavendel-Vinaigrette, Rote-Bete-Chips
Сыр Халлуми, обжаренный на гриле; салат винегрет с лавандой, свекольные чипсы

Cézár saláta csirkével⁶ / királyrákkal^{3,4,6} 2 490 / 3 190

Caesar salad (with chicken) (with prawns)
Caesar-Salat (mit Hähnchen) (mit Garnelen)
«Цезарь» классический (с курицей) (с креветками)

FŐÉTEL • MAIN COURSE • HAUPTGERICHT • ВТОРОЕ БЛЮДО

Rántott borjúkaraj, kovászolt szilvás-uborkás saláta^{1,6} 4 590

Breaded veal chop, salad with lactofermented plums and cucumbers
Paniertes Kalbskotelett, Salat mit lactofermentierten Pflaumen und Gurken
Отбивная из телятины в панировке, салат из квашеных слив и огурчиков

Lazac, zsályás pappardelle, karfiol, homoktövises hal jus^{1,5,6} 5 190

Salmon, sage pappardelle, cauliflower, fish jus with sea buckthorn
Lachs, Pappardelle mit Salbei, Blumenkohl, Fischjus mit Sanddorn
Лосось, лапша Паппарделле с шалфеем, цветная капуста, рыба с облепихой

Rib-eye steak, sült édesburgonya, paszternák püré, aszalt kocképaradicsom, pak choi³ 5 890

Rib-eye steak, roasted sweet potatoes, parsnip puree, dried cherry tomatoes, pak choi
Rib-Eye-Steak, gebratene Süßkartoffeln, Pastinaken-Püree, getrocknete Kirschtomaten, Pak Choi
Стейк Рибай, жареный сладкий картофель, пюре из пастернака, вяленые помидоры черри, капуста пак-чой

Budapest kikötő

BUDAPEST-PORT • HAFEN BUDAPEST • ПРИСТАНЬ БУДАПЕШТ

ELŐÉTEL & SALÁTA • STARTERS & SALADS
VORSPEISEN & SALATE • ЗАКУСКИ & САЛАТЫ

Tatár trió – lazacból, rib-eye steakból, céklából^{1,3,5} 2 690

Tatar Trio - from salmon, rib-eye steak and beetroot
Tatar-Trio - aus Lachs, Rib-Eye Steak und Rote Bete
Трио тартар из лосося, стейка Рибай и свёклы

Gyümölcsös-vadrizses kacsasaláta 3 190

Duck salad with wild rice and fruit
Enten-Salat mit Wildreis und Obst
Утиный салат с диким рисом и фруктами

LEVES • SOUP • SUPPE • СУП

Újházi tyúkhúsleves, zöldséges ravioli^{1,6} 1 490

Chicken soup á la Újházi with vegetable ravioli
Reiche Hühnersuppe nach Újházi Art, Gemüseravioli
Куриный бульон «Уйхази», ravioli с овощами

Gulyásleves szürkemarhárból csipetkével, friss házi lepénnyel^{1,6} Kis adag / Nagy adag 1 690 / 2 390

Grey cattle goulash soup, small portion / large portion
Gulaschsuppe vom Graurind, kleine dosieren / große dosieren
Суп-гуляш из говядины венгерской серой породы

FŐÉTEL • MAIN COURSE • HAUPTGERICHT • ВТОРОЕ БЛЮДО

Vörösboros mangalicapofa pörkölt, tócsni, házi savanyúság^{1,6} 3 190

Goulash stew from Mangalica cheek meat braised with red wine, potato pancake, homemade pickled vegetables
Gulasch aus Mangalica-Backenfleisch mit Rotwein, Kartoffelpuffer, hausgemachtes Essiggemüse
Щёчки венгерской свиньи мангалицы, тушёные в красном вине; картофельные драники, домашние соленья

Bőrös csirke, lágy polenta, gyümölcsös jus, sajtchips³ 3 490

Roasted chicken with skin, soft polenta, jus with fruits, cheese chips
Mit Haut gebratenes Hühnerfleisch, weiche Polenta, Jus mit Früchten, Käsechips
Курица с зажаренной кожей, нежная каша из кукурузной муки, фруктовый соус, сырники чипсы

Rozé kacs, tökpüré, levendulás káposztahab, csicsókás - édesköményes tortácska^{1,3,6} 3 890

Medium rare duck, pumpkin puree, cabbage foam with lavender, tartlet with jerusalem artichokes and fennel
Rosa gebratenes Entenfleisch, Kürbispüree, Krautschaum mit Lavendel, Törtchen mit Topinambur und Fenchel
Утка, запечённая до розового цвета; пюре из тыквы, капуста с лавандой, пироги с топинамбуром и фенхелем

Belgrad kikötő

BELGRADE PORT • HAFEN BELGRAD • ПРИСТАНЬ БЕЛГРАД

ELŐÉTEL & SALÁTA • STARTERS & SALADS
VORSPEISEN & SALATE • ЗАКУСКИ & САЛАТЫ

Tarator saláta^v 1 190

Tarator salad • Tarator-Salat • Салат «Таратор»

Sopszka saláta^{v,3} 1 390

Shopska salad • Schopska-Salat • Шопский салат

Pácolt-sült paprika édesen vagy csípősen^v 1 490

Marinated roasted peppers sweet or hot spicy
Marinierter Bratpaprika süß oder scharf
Запеченный перец в маринаде (сладкий или острый)

Délszláv Ízelítő tál^{1,3} 2 690

South Slavic Appetizer platter • Südslawische gemischte Platte
Ассорти «Южнославянское»

Kajmak³ / Ajvár / Urnebesz³ 990

Kaymak / ajvar / urnebes • Kaymak / Ajvar / Urnebes
Каймак / Айвар / Урнебес

Grillezett házi lepény¹ 350

Grilled homemade flatbread • Gegrillter hausgemachter Fladen
Жаренные на гриле лепёшки

FŐÉTEL • MAIN COURSE • HAUPTGERICHT • ВТОРОЕ БЛЮДО

Lepénybe bújtatott csevapcsicsa vagy pljeszkavica¹ 2 890

Chevapchichi or pljeskavica inside a flatbread
Chevabchichi oder Pljeskavica im Fladenbrot versteckt
Чевапчичи или плескавица на хлебной лепёшке

Csirkés razsnyicsi fatányéron¹ 3 490

Chicken raznic on a wooden plate • Hähnchen Raznic auf Holzsteller
Куриная грудка в беконе (гриль по-сербски) на деревянном блюде

Grillezett csevapcsicsa vagy pljeszkavica fatányéron¹ 200g 3 690

Grilled chevapchichi or pljeskavica served on a wooden plate
Gegrillte Čevapčići oder Pljeskavica auf Holzsteller
Чевапчичи или плескавица (гриль по-сербски) на деревянном блюде

...

Gourmet pljeskavica fatányéron ^{1,3} 220g **3 890**

Gourmet pljeskavica served on a wooden plate

Gourmet-Pljeskavica auf Holzsteller

гурман плескавица (гриль по-сербски) на деревянном блюде

Délszláv grill lakoma két főre gazdagon ^{1,3} **9 490**

South Slavic rich grill platter for two persons

Reiche südslawische Grillplatte für zwei Personen

«Южнославянское» богатое мясное ассорти-гриль (на 2 персоны)

Kis kalórok kedvence

FAVOURITES OF LITTLE PIRATES • LIEBLINGSGERICHTE DER KLEINEN PIRATEN

МЕНЮ ДЛЯ МАЛЕНЬКИХ ПИРАТОВ

Spagetti kívánság szerint **1 300**
(sajtos, tejfölös, paradicsomos) ^{V,3,6}

Spaghetti prepared as requested (with cheese, sour cream, tomato sauce)

Spaghetti nach Wunsch (mit Käse, Sauerrahm, Tomatensauce)

спагетти (с сыром, со сметаной, с помидорами - на выбор)

Csirkemell kabátban, sültburgonyával ^{1,6} **1 500**

Coated chicken breast with roast potatoes

Hühnerbrust „im Mantel“ mit Bratkartoffeln

Куриная грудка “в кафтане” с жареной картошкой

Desszertek

DESSERTS • DESSERTS • ДЕСЕРТЫ

Somlói galuska ^{1,2,3,6} **1 650**

Sponge cake Somló style • Somlauer Nockerln

Бисквитный десерт «Шомлои»

Kézműves almás-diós rétes ^{1,2,3,6} **1 650**

Handcrafted apple - walnut strudel

Handgefertigte Apfel - Nussbaum Strudel

Ремесленник яблоки - грецкий орех струдель

Csokoládé soufflé ^{1,3,6} **1 650**

Chocolate soufflé • Schokoladen-Soufflé

Шоколадное суфле



MENÜ

2017

ALLERGÉN TÁBLÁZAT

V: Vegetáriánus

1: Glutént tartalmazó gabonafélék

2: Mogyoró, dió, mandula és azokból készült ételek

3: Tej és tejtermékek (beleértve a laktózt is)

4: Rákféléket tartalmazó ételek

5: Halat tartalmazó ételek

6: Tojást tartalmazó ételek

ALLERGEN TABLE

V: Vegetarian

1: Cereals containing gluten

2: Nut, Hazelnuts, almond

3: Milk and diary producted (including lactose)

4: Crustacean

5: Fish

6: Egg

TABELLE ALLERGENEN

V: Vegetarier

1: Glutenhaltiges Getreide

2: Erdnüsse, Walnüsse, Mandeln

3: Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

4: Schaltier

5: Fisch

6: Ei

ТАБЛИЦА АЛЛЕРГЕНОВ

V: вегетарианец

1: Злаки, содержащие глютен

2: Арахис, грецкий орех, миндаль

3: Молоко и молочные продукты (в том числе лактозы)

4: моллюск

5: рыба

6: яйцо

Éttermünkben 10 % szervízdíjat számítunk fel.

Az árak forintban értendők, és tartalmazzák az áfa értékét!

10% service charge will be added to the bill. Our prices are in HUF and contains the VAT.

In unserem Restaurant wird eine Servicegebühr von 10% berechnet.

Unsere Preise sind in HUF und enthalten die MwSt.

В нашем ресторане взимается сервисная плата в размере 10% от заказа.

Это цены в венгерских форинтах и включают в себя НДС.

www.restaurantvogue.hu