

Előételek/ Starters

Stáció saláta, dijoni vinaigrettel, kecskesajttal, fenyőmag szórattal és fügével
"Stáció" salad with Dijon vinaigrette, goat cheese, pine nuts and figs



3.190HUF

Füstölt lazac szeletek zöldsaláta ágyon
Smoked salmon slices on a green salad bed



3.190HUF

Tokaji kacsamájhab zöldalma chipssel, aranybarnára pirított kaláccsal
Tokaji foie gras mousse with green apple crisps and golden-brown toasted milk bread



2.990HUF

Levesek/ Soups

Tanyasi kakasleves, lúdgége tésztával
Farmstead rooster soup with traditional pasta twists



1.790HUF

Magyaros gulyásleves szarvashúsból
Hungarian style goulash soup from venison



2.190HUF

Főételek/Main dishes

Caesar saláta natúr/ csirkés/ lazacos/ garnélás
Caesar salad (plain/ chicken/ salmon/ shrimp)



2.490/3.190/3.690/3.990HUF

Grillezett lazac, citrusos tört burgonyával és kaviármártással
Grilled salmon with citrus-flavoured crushed potatoes and caviar sauce



5.290HUF

Tengeri válogatás: feketemajonéz, zöld tagliatelle
(branzino/ lazac / garnéla)
Sea selection: black mayonnaise, green tagliatelle
(branzino/ salmon/ shrimp)



4.390HUF

<p>Sous vide-ált jércemell steak aszalt paradicsomos rizzsel, kerti salátával Pullet breast steak cooked sous vide with rice and sun-dried tomatoes, garden salad</p>	2.990HUF
<p>Sous vide-ált jércemell füstölt lazaccal és mozzarellával töltve, vadrizsszel hollandi mártással Pullet breast cooked sous vide, stuffed with smoked salmon and mozzarella, with wild rice and hollandaise sauce</p>	4.190HUF
	
<p>Wokban pirított rizstészta friss tavaszi zöldségekkel, szezám-mag szórattal választható feltéttel: sertés/kacsa/ Wok-fried rice noodles with fresh spring vegetables, sesame seeds and a topping of choice: pork / duck</p>	3.690 / 4.190HUF
	
<p>Gombapörköltre tálalt sous vide sertésszűz copf, tejfölös szalvétagombóccal Sous vide pork tenderloin plaits served on a paprika mushroom stew, with sour cream napkin dumplings</p>	4.590HUF
	
<p>Mangalicapofa-paprikás, zöldséges spagetti fészekben Mangalica pork cheek paprikash in a nest of vegetable spaghetti</p>	4.590HUF
	
<p>Sörrel locsolgatott malac csülök, hagyma textúrákkal, pirított burgonyakorongokkal Pork knuckle sprinkled with beer, with onion textures and roasted potato medallions</p>	5.690HUF
	
<p>Vaslapon sült borjúbécsi, sült petrezselymes burgonyával Roasted veal chop with fried potatoes made with parsley</p>	6.290HUF
	
<p>Lassan sült, préselt marharostélyos, dijoni mártással, zsemletallérral Slow-roasted pressed beef roast with Dijon sauce and dumplings</p>	6.990HUF
	

Fűszeres kéregben sült vesepecsenye, vaslapon pirított burgonyával és borsmártással 8.990HUF
 Roasted beef tenderloin in a spicy crust with roast potatoes and pepper sauce



Stáció burger 4.290HUF
 "Stáció" burger



Vegetáriánus/Vegetarian

Kecskesajt burger 4.290HUF
 Goat cheese burger



Grillezett kecskesajt mézes grillezett téli zöldségekkel 3.990HUF
 Grilled goat cheese with honey and grilled root vegetables



Gombapaprikás tésztagombolyagban 2.990HUF
 Mushroom paprikash on a hank of pasta



Wokban pirított rizstészta, friss tavaszi zöldségekkel, szezámmag szórattal 2.690HUF
 Wok-fried rice noodles with fresh spring vegetables and sesame seed



Sült rizs tojással és zöldségekkel 2.790HUF
 Fried rice with eggs and vegetables



Desszertek/Desserts

Franciakrèmes, pirosgyümölcs-velővel
Caramel-topped custard slice with red fruit pulp



1.890HUF

Túró torta narancsos sütőtök öntettel
Cheesecake with orange pumpkin sauce



2.190HUF

Gesztenyepüré újra gondolva
Chestnut purée reinvented



2.590HUF

Gyerek menü/Children's menu

Halrudacska vagy csirke nuggets mosolygós burgonyával
Fish fingers or chicken nuggets with French fries



2.190HUF



Glutén/ Gluten



Hal/Fish



Diófélék/Nuts



Laktóz/ Milk



Rák/Crustacea



Fenyőmag/Pine nut



Tojás/Eggs



Mustár/Must



Szezámag/Sesame seeds



Szója/Soybean



Vegetáriánus/Vegetarian



Zeller/Celery