

















## ÉTLAP / MENU

### Előételek / Starters

- Paradicsomos caprese, mozzarella golyókkal    2.990 HUF  
*Tomato caprese with mozzarella balls*
- Guacamole pirított tortillával, zöld salátával  3.990 HUF  
*Guacamole with baked tortilla and green salad*
- Füstölt lazacpástétom görögsalátán, kehelyben    4.490 HUF  
*Smoked salmon pâté with greek salad served in a chalice*
- Tatár beefsteak, rozsdabarnára pirított kenyérrrel, zöldségekkel    5.990 HUF  
*Steak tartare with toast and vegetables*

### Levesek / Soups

- Sárgadinnye leves serrano sonkával   2.390 HUF  
*Cantaloupe melon soup with serrano ham*
- Csirkeraguleves, citrommal és friss tárkonyal    2.190 HUF  
*Chicken soup with lemon and fresh tarragon*
- Gulyásleves  2.590 HUF  
*Traditional Hungarian beef Goulash Soup*




### Főételek / Main courses

- Egész süllő, petrezselymes újborgonyával  6.490 HUF  
*Whole seabass with parsley new potatoes*
- Szezámagos tonhal steak, fehérboros zeller morzsával, wasabis remoulade mártással és kevert salátával    8.990 HUF  
*Tuna steak with sesame seeds, white wine celeriac crumbs, wasabi remoulade and mixed salad*
- Grillezett garnéla avokádó salsával, ruccola salátával, kenyér chipsszel      6.890 HUF  
*Grilled shrimp with avocado salsa, arugula salad and bread chips*
- Mozzarellás csirke steak, aszalt paradicsomos jázmin rizszel   4.990 HUF  
*Mozzarella chicken steak with dried tomato and fragrant jasmine rice*
- Sous vide kacsamell, levendulás patison lepényen, szeder chutneyvel  5.490 HUF  
*Sous vide cooked duck breast, lavender squash patty and blackberry chutney*
- Nyári szűzpecsenye zöldfűszeres kéregben, zöldborsó pürével, sült hordóburgonyával, aszalt paradicsomos olajjal 4.990 HUF  
*Pork tenderloin in a green herb crust, green pea puree and barrel grown potatoes with sundried tomato oil*
- Wokban pirított sertésszűz csíkok üvegtészttával, friss tavaszi zöldségekkel, szezám-mag szóráttal   4.990 HUF  
*Wok pork tenderloin strips with fresh vegetables and sesame rice noodles*

Áraink a szervízdíjat nem tartalmazzák.





Az étel- és italfogyasztás után 12% szervízdíjat számolunk fel. The above prices do not contain the 12% service charge






Sertéscsülök pékné módra 6.990HUF  
*Roasted pork knuckle with potatoes and onions*




Vaslapon sült borjú bécsi, sült petrezselymes burgonyával    6.990HUF  
*Veal chop roasted on iron plate with roasted parsley potatoes*

Bélszín steak, grill békukoricával, avokádós zöldsalátával  9.990 HUF  
*Beef steak with grilled baby corn, avocado and green salad*

Lecsós bélszínérme, dollárburgonyával 9.490 HUF  
*Pork loin medallion with ratatouille and dollar chip potato slices*

Stáció Burger, édesburgonya gerezdekkel     4.990 HUF  
*Stáció burger, sweet potato chunks*

Kecskesajtos Burger, burgonyakoronggal      4.990 HUF  
*Goat cheese burger, potato medallions*

Wokban pirított rizstészta, friss tavaszi zöldségekkel, szezám-mag szóráttal    2.890 HUF  
*Wok fried rice pasta with fresh spring vegetables and sesame seeds*

Sült rizs tojással és zöldségekkel     2.990 HUF  
*Fried rice with eggs and vegetables*

Grillezett kecskesajt, sült julienne zöldségekkel    4.290 HUF  
*Grilled goat cheese with roasted julienne vegetables*

### Saláták / Salads

Friss kevert saláta  2.990HUF  
*Fresh mixed salad*

Caesar saláta / natur / csirkés / tonhalas / ráko    3.590 / 4.590 / 9.990 / 5.990 HUF  
*Caesar salad / (classic/chicken/tuna/shrimp)*

Stáció saláta (római saláta, vinaigrette, kecskesajt, fenyőmag, eper)    4.790HUF  
*Stáció salad (Romaine lettuce, vinaigrette, goats cheese, pine nuts, strawberries)*

Avokádós zöld saláta  3.690HUF  
*Green salad with avocado*

Görög saláta kapribogyóval   2.190HUF  
*Greek salad with capres*






Balzsamecetes paradicsomsaláta  1.290HUF  
*Tomato salad with balsamic vinegar*







Vecsési savanyúság  990HUF  
*Mixed pickles from the local market*

## Gyerekeknek / Kids menu

Halrudacska vagy csirke nuggets, mosolygós burgonyával     2.990HUF  
*Fish fingers or chicken nuggets with french fries*

## Desszertek / Dessert

Somlói Galuska      1.990HUF  
*Somlói' Dumplings (soft sponge cake with walnuts, vanilla-chocolate- and whipped cream)*

Profiterol       2.190HUF

Brownie mandulás parféval      2.290HUF  
*Brownie and almond parfait*

 Glutén/ Gluten

 Laktóz/ Milk

 Tojás/ Eggs

 Szója/ Soybean

 Hal/ Fish


 Rák/ Crustacea

 Mustár/ Must

 Vegetáriánus/ Vegetarian

 Diófélék/ Nuts

 Fenyőmag/ Pine nut

 Szezám/ Sesame seeds

 Zeller/ Celery