

Előételek / Starters

Füstölt pisztránghab, hideg tormás és rózsaborsos hollandi mártással és rucola salátával
Smoked trout foam with cold horseradish and pink pepper sauce hollandaise, and rucola salad



3.990 HUF

Kacsa rilette, rozsdabarnára pirított kenyérrel, friss zöldségekkel
Duck rilette with rusty toast and fresh vegetables



2.690 HUF

Tatár beefsteak
Beef Tartare



9.190 HUF

Téli saláta, joghurtos sült padlizsánnal
Winter salad with yogurt baked aubergine

2.690 HUF

Levesek / Soups

Magyaros gulyásleves szarvashúsból
Goulash soup Hungarian style made of venison



2.590 HUF

Konyakos fácánrőleves zöldség-gyönggyel és kucsmagombával
Pheasant soup with cognac, vegetable pearls and morel



2.890 HUF

Édesburgonyás birsalmaleves
Quince soup with sweet potato



1.990 HUF

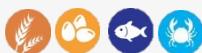
Főételek / Main courses

Halászlé (harsa, pontytej)
Fish soup (catfish, carp milt)



4.890 HUF

Grillezett tintahaltuba, baby polip, vénuszkagyló és tigrisrák, currys papardellével
Grilled squid tube, baby octopus, venus clam and shrimp with curry papardelle



5.290 HUF

Sous-vide-ált fokhagymás fogas filé, burgonya pürével
Sous-vide pike-perch fillet in garlic with potato mash



4.690 HUF

Paprikás harsafilé, ricottával töltött canellonival
Catfish fillet paprikash with ricotta canelloni



7.990 HUF

Baconbe göngyölt csirkemell, sültpaprikás illatos jázmin rizzsel
Chicken breast rolled in bacon, jasmine rice with baked paprika



4.990 HUF

Kacsa brassói, édesburgonya kockával
Duck Brasov roast with sweet potato cubes

6.590 HUF

Sous-vide-ált rosé kacsamell, sütőtök pitével és demiglance mártással
Sous-vide duck breast rosé with pumpkin pie and demi-glace sauce



6.590 HUF

Aszaltparadicsomos sertés szűzpecsenye, bajor káposztával és cikk burgonyával
Dried tomato pork tenderloin with Bavarian cabbage salad and wedges

5.990 HUF

Vaslapon sült borjú bécsi, petrezselymes burgonyával és majonézes céklasalátával
Veal chop roasted on iron plate with parsley potatoes and beetroot salad with mayonnaise



9.990 HUF

Borjú csíkok stroganoff módra, illatos jázmin rizzsel
Veal strips Stroganoff style with fragrant jasmine rice

6.590 HUF

Fűszerkérges beefsteak, tejfölös fóliásburgonyával, szívсалátával
Herb crusted beefsteak with foil-wrapped potatoes topped with sour cream, little gem lettuce



12.990 HUF

Rib eye, sült téli zöldségghasábokkal és borsmártással
Rib eye, baked winter vegetables with fries and peppercorn sauce



7.590 HUF

Vadas marhapofa zöldségkrém mártásban, zsemle tallérral
Beef cheek hunter's style in spicy vegetable cream with scones (bread roll)



8.990 HUF

Szarvas bélszínérmék, csicsókás gratin burgonyával és gyümölcskocsonya válogatás
Venison tenderloins with artichoke gratin potato and fruit jelly variations



14.990 HUF

Sült rizs tojással és zöldségekkel
Fried rice with egg and vegetables



3.290 HUF

Grillezett camembert, aszalt fügés illatos jázmin rizzsel és áfonya öntettel
Grilled cheese Camembert, fragrant jasmine rice with dried figs and blueberry sauce



3.490 HUF

Grillezett fokhagymás padlizsán kockák, szójás zöldséges rizzsel
Grilled aubergine cubes with garlic, soy rice with vegetables



2.990 HUF

Roppanós szezámós cukkini, édeschili mártással
Crispy zucchini with sesame seeds and sweet chili sauce



2.990 HUF

Stáció Burger, édesburgonya gerezdekkel
Stáció Burger with sweet potato slices



6.590 HUF

Kecskesajt Burger, burgonyakoronggal
Goat's Cheese Burger with potato rounds



5.590 HUF

Rib eye burger, barbeque szósszal
Rib eye burger with BBQ sauce



8.590 HUF

Paradicsomos spagetti natúr/csirkés/rákos
Spaghetti with tomato sauce classic/chicken/shrimp



3.390 / 5.390 / 6.190 HUF

Gyerekeknek / Kids menu

Halrudacsák (100% hal, 5db), mosolygós burgonyával, tartárral
Fish bites with smiley potato fries



2.990 HUF

Csirkemell nuggets, mosolygós burgonyával
Crispy chicken nuggets with smiley potato fries



3.190 HUF

Saláták / Salads

Caesar saláta natúr/csirkés/garnélás
Caesar Salad plain/chicken/prawn



4.990 / 6.490 / 7.490 HUF

Friss kevert saláta
Fresh house salad

2.990 HUF

Vecsési savanyúság
Pickled vegetables Vecsés style

990 HUF

Desszertek / Dessert

Francia krémes
French Cream Mille-Feuille



1.990 HUF

Szilvás rétes, vörösboros aszaltszilva raguval
Plum strudels with red wine prune ragout



2.190 HUF

Gesztenyepüré újra gondolva
Chestnut purée reinvented



2.990 HUF



Glutén/ Gluten



Laktóz/ Milk



Tojás/ Eggs



Szója/ Soybean



Puhatestűek/ Shellfish



Hal/ Fish



Rák/ Crustacea



Mustár/ Must



Vegetáriánus/ Vegetarian



Mogyoró/ Peanuts



Diófélék/ Nuts



Fenyőmag/ Pine nut



Szezám/ Sesame seeds



Zeller/ Celery



Vegán/ Vegan