

*Kedves Vendégünk!*

*Nagy örömünkre szolgál, hogy vendégül láthatjuk a Hotel Stáció Pipacs éttermében. Engedje meg, hogy megismertessük Önnel az étterem gasztronómia ajánlatát, az étel- és italkínálat filozófiáját. Étlapunk kínálatát évente többször újítjuk meg annak érdekében, hogy a magyar specialitásokon túl vendégeinket elkalauzoljuk a nemzetközi gasztronómia művészetébe is. Gondoltunk a mediterrán konyhát kedvelőkre is, akiknek grillspecialitásainkat ajánljuk. Amennyiben egy könnyű ételre vágyik, úgy ajánljuk figyelmébe a szárnyas vagy hús nélküli fogásainkat.*

*Italkínálatunk összeállításánál nagy hangsúlyt fektettünk arra, hogy a nemzetközi kínálat, a hazai sörmárkák remekei és díjnyertes magyar pálinkák mellett a legkiválóbb magyar borokat, mint a méltán híres Bikavért, a badacsonyi fehér és villányi vörös borokat, illetve kínálatunk egyik koronaékszerét képező Tokaji Aszút is ajánlhassunk Önöknek.*

*Bízom benne, hogy megtalálja számítását.*

**TISZTELETTEL:**

**FENYVESI MÁTÉ – EXECUTIVE CHEF**

*Dear Guests!*

*We are extremely glad to welcome you to Hotel Stáció's Pipacs Restaurant. Let us make you acquainted with the restaurant's culinary offer and its drink selection philosophy.*

*In the course of compiling the selection, we kept the specialties of the national as well as the international cuisine in mind. The national cuisine is primarily represented by the Hungarian specialty dishes like the oven baked pork nuckle and the typical Hungarian Goulash soup. We have not forgotten about those preferring the Mediterranean cuisine either, we recommend our grilled dishes for them. In case you wish to have something light, you can choose from our white meat or vegetarian selection.*

*In our wine selection, you can find the most outstanding Hungarian wines like Egri Bikavér, white and red wines from Villány region, and of course the famous Tokaji Aszú.*

*I hope we can meet your expectations.*

**BEST REGARDS,**

**MATE FENYVESI – EXECUTIVE CHEF**

## Előételek/Starters

### Vegetáriánus tapas tál

(padlizsánkrém, humusz, paradicsom salsa, kecskesajt, camembert)

*Vegetarian tapas platter*

(aubergine cream, hummus, tomato salsa, goat and camembert cheese)



2.990 HUF

### Húsos tapas tál

(padlizsánkrém, humusz, paradicsom salsa, felvágott válogatás)

*Tapas platter with meat (aubergine cream, hummus, tomato salsa, assorted cold cuts)*



2.990 HUF

### Tatár beefsteak

*Steak tartare with toast and vegetables*



7.390 HUF

### Füstölt kacsamellhab, zöld vegyes salátával és majonézes öntettel

*Smoked duck breast mousse with mixed green salad and mayonnaise dressing*



2.990 HUF

## Levesek / Soups

### Brokkolis, mentás zöldborsókrémleves

*Green pea cream soup with broccoli and mint*



2.890 HUF

### Medvehagymás raguleves húsgombóccal

*Cowleek ragout soup with meatballs*



2.690 HUF

### Vecsési korhely leves füstölt tarjával és füstölt kolbásszal

*„Korhely“ cabbage soup with smoked pork neck and smoked sausages*



2.190 HUF

### Gulyásleves

*Traditional Hungarian Goulash Soup*



2.690 HUF

## Húsos főételek / Main courses

**Vaslapon sült lazacfilé, grillezett zöldségekkel és hollandimártással**

*Salmon fillet roasted on an iron plate with grilled vegetables and hollandaise sauce*



9.990 HUF

**Grillezett lazacfilé, spárgás rizottóval**

*Grilled salmon fillet with asparagus risotto*



9.990 HUF

**Fűszeres göngyölt lazac, zöldséges pitével, paradicsomsalsával**

*Spicy rolled salmon with vegetable pie and tomato salsa*



11.990 HUF

**Csirkemell pankómorzsa köntösben, édes chilivel és illatos jázmin rizzsel**

*Chicken breast wrapped in panko breadcrumbs with sweet chilli and fragrant jasmine rice*



3.990 HUF

**Roston csirkemell steak burgonyával és fűszeres cheddar öntettel**

*Grilled chicken breast steak with potatoes and spicy cheddar dressing*



4.390 HUF

**Mézes-mustáros csirkemell-csíkok, illatos jázmin rizzsel**

*Honey and mustard chicken breast strips with fragrant jasmine rice*



3.990 HUF

**Rosé kacsamell filé, friss salátával, lilakáposztapürével és rösti falatkákkal**

*Duck breast fillet rosé with fresh salad, puréed red cabbage and rösti bites*

9.490 HUF

**Wokos üvegtészta csirkemell/sertésszűz csíkokkal, friss tavaszi zöldségekkel, szezám-mag szórással**

*Wok cellophane noodles with chicken breast/pork tenderloin strips, fresh spring vegetables and sesame seeds sprinkled on top*



4.890 / 6.390 HUF



**Konfitált tarja hagymás-tejfölös öntettel, házi burgonyakörettel és lyoni hagymával**

*Confit pork neck with onion and sour cream sauce, home-made potato garnish and Lyonnaise onions*



6.690 HUF

**Sous Vide sertésszűz tavaszi zöldség pürékkel, színes cékla és burgonyakockákkal**

*Sous Vide pork tenderloin with different spring vegetable purees, and colourful beetroot and potato cubes*



6.490 HUF

**Baconba tekert sertésszűz vecsési káposztával töltve steak burgonyával és demiglace mártással**

*Pork tenderloin wrapped in bacon and stuffed with cabbage, with steak potatoes and demi-glace sauce*

6.890 HUF

**Vecsési töltött káposzta**

*„Vecsési“ stuffed sour cabbage*



4.190 HUF

**Vaslapon /bő olajban sült borjú bécsi, sült petrezselymes burgonya**

*Veal Wiener roasted on an iron plate /in plenty of oil, fried potatoes with parsley*



9.990 HUF

**Stáció Burger, édesburgonya hasáb**

*Stacio burger, sweet potatoes*



6.590 HUF



Áraink a szervízdíjat nem tartalmazzák.

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

**Bélszín steak Budapest házi burgonyakörettel**  
*„Budapest“ beef tenderloin with home-made potato garnish*



14.490 HUF

**Bélszín steak :**  
*Beef tenderloin steak :*

**házi burgonya körettel, spárgával és hollandimártással**  
*with home-made potatoes, asparagus and hollandaise sauce*



14.490 HUF

**medvehagymás dödöllével és articsóka chutney-val**  
*with potato and wheat flour dumplings with cowleek and artichoke chutney*



12.990 HUF

**fűszeres cikk burgonyával és zöldborsmártással**  
*with spicy potato pieces and green pepper sauce*



12.990 HUF

**vaslapos zöldségekkel és hollandi mártással**  
*with iron-plate vegetables and hollandaise sauce*



12.990 HUF

**Húsmentes főételek/  
 Main dishes without meat**

**Kecskesajt Burger, burgonyakorong**  
*Goat cheese burger, potato medallions*



5.590 HUF

**Spárgás tavaszi rizottó**  
*Asparagus risotto*



4.990 HUF

**Wokos üvegtészta, friss tavaszi zöldségek, szezámmag szórat**  
*Wok fried vermicelli with fresh spring vegetables and sesame seeds*



3.290 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 és falafel golyóval**

*Crispy sesame zucchini with sweet chilli sauce and falafel balls*



2.990 HUF

**Sült rizs tojással és zöldségekkel**

*Egg fried rice with vegetables*



3.290 HUF

**Grillezett kecske / füstölt gomolya-sajt, julienne zöldségek**

*Grilled goat / smoked „gomolya“ cheese, julienne vegetables*



3.490 / 4.490 HUF

## Saláták / Salads

**Caesar saláta natúr / csirkés / lazacos / rákos**

*Caesar salad /plain/chicken/salmon/prawn*



4.390 / 5.690 / 9.490 / 7.190 HUF

**Friss kevert saláta**

*Fresh mixed salad*



1.690 HUF

**Balzsamecetes paradicsomsaláta**

*Tomato salad with balsamic vinegar*



990 HUF

**Vecsési hordós savanyúság**

*Mixed pickles from the local market*



990 HUF



**Joghurtos uborkasaláta**

*Cucumber salad with yoghurt*



990 HUF

## Csak gyerekeknek / For children only

Halrudacska  vagy csirke nuggets, mosolygós burgonya  
*Fish fingers  or chicken nuggets, smiley potatoes*



2.990 HUF

## Desszertek / Dessert

Somlói Galuska

*„Somlói“ style sponge cake*



2.490 HUF

Káposztás rétes

*Strudel with cabbage*



2.490 HUF

Csoki-soufflé vajkaramellával és vanília fagyival

*Chocolate soufflé with butterscotch and vanilla ice cream*


















2.890 HUF

Vegán flódni friss gyümölcsökkel

*Vegan „flódni“ with fresh fruit*



3.590 HUF

	Glutén/ Gluten		Hal/Fish
	Tej/Milk		Rák/Crustaceans
	Tojás/Eggs		Mustár/Mustard
	Szója/Soybeans		Szezám/ Sesame seeds
	Diófélék/Nuts		Zeller/Celery
	Fenyőmag/Pine nut		Vegetáriánus/Vegetarian
	Puhatestűek/Shellfish		Vegán/Vegan
			Gomba/Mushroom

**Áraink a szervízdíjat nem tartalmazzák.**

**Az étel- és ital fogyasztás után 12% szervízdíjat számolunk fel.**

**The above prices do not contain the 12% service charge**