

Kedves Vendégünk!

Nagy örömünkre szolgál, hogy vendégül láthatjuk a Hotel Stáció Pipacs éttermében. Kérem, 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 knuckle and the typical Hungarian Goulash soup. We have not forgotten about those preferring 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

Hideg előételek / Cold appetizers

Paradicsomos caprese, friss bazsalikommal

Tomato caprese with fresh basil



2.290 HUF

Húsos tapas tál

(padlizsánkrém, humusz, paradicsom salsa, felvágott válogatás)

Tapas platter with meat

(aubergine cream, hummus, tomato salsa, assorted cold cuts)



3.790 HUF

Vegetáriánus tapas tál

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

Vegetarian tapas platter

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



3.790 HUF

Füstölt lazac majonézes tormával friss salátával

Smoked salmon with horseradish mayonnaise and fresh salad



5.990 HUF

Tatár beefsteak

Steak tartare with toast and vegetables



7.590 HUF

Levesek / Soups

Magyaros gulyásleves

Traditional Hungarian beef Goulash Soup



2.990 HUF

Tavaszi friss spárgaleves

Spring fresh asparagus



2.690 HUF

Olasz sajtkrémleves szarvasgombaolajjal baconchipszel

Italian cheese cream soup with truffle oil and bacon chips



2.690 HUF

Húsos főételek / Main meat dishes

Mézes-Dijonimustáros csirkemell csíkok illatos jázmin rizzsel

Honey-Dijon Mustard Chicken Breast Strips with fragrant jasmine rice



4.990 HUF

Serrano sonkába göngyölt csirkemell spárgával és hollandi mártással

Chicken breast wrapped in serrano ham with asparagus and hollandaise sauce



5.290 HUF

Csirkemellel töltött, pirított quesadilla

Toasted quesadilla stuffed with chicken breast



4.690 HUF

Rosé kacsamellfilé narancsraguval és medvehagymás polentával

Rosé duck breast fillet with orange ragout and wild garlic polenta



8.690 HUF

Konfitált sertésstarja steak feketefokhagymás-ajoli mártással,

és angolzelleres tepsisburgonyával

Confit pork loin steak with black garlic-aioli sauce and Celery baked potatoes



5.890 HUF

Spegetti Carbonara

Spaghetti Carbonara



4.690 HUF

Stáció burger, édesburgonya gerezdekkel

Stáció burger, sweet potato chunks



7.590 HUF

**Vaslapon vagy bő olajban sült borjú bécsi,
majonézes almás-céklasalátával, petrezselymes burgonyával**

Veal wiener roasted on an iron plate or in plenty of oil,
with apple and beetroot salad with mayonnaise, potatoes with parsley



9.990 HUF

Rib-eye steak tavaszi zöldségekkel és rózsaborsmártással

Rib-eye steak with spring vegetables and pink peppercorn sauce



8.790 HUF

Bélszín steak vaslapon sült zöldséggel és hollandi mártással

Beef tenderloin steak with iron-plate vegetables and hollandaise sauce



13.990 HUF

Bélszín steak Steak burgonyával és zöldborsmártással

Beef tenderloin steak with Steak potatoes and green peppercorn sauce



13.990 HUF

Lazac steak grillzöldséggel és Hollandi mártással

Salmon steak with grilled vegetables and Hollandaise Sauce



9.790 HUF

Lazac steak spárgásrisottóval

Salmon steak with Asparagus risotto



9.390 HUF

Húsmentes főételek / Main dishes without meat

Kecskesajt burger, burgonya korongokkal

Goat cheese burger, potato medallions



6.590 HUF

Spárgás tavaszi rizottó

Asparagus spring risotto



4.990 HUF

Brokkolifelfújó citromfűmártással

Puffed broccoli with lemongrass sauce



2.190 HUF

Grillezett kecskesajt sült zöldségekkel

Grilled goat cheese with roasted vegetables



5.590 HUF

Vegán Cheddar sajt pácolt grill zöldségekkel

Vegan Cheddar Cheese with marinated grilled vegetables



2.990 HUF

Csak gyerekeknek / Only for kids

Sajtos tészta

Cheesy pasta



1.990 HUF

Csirke nuggets hasábburgonyával

Chicken nuggets with chips



2.890 HUF

Saláták/ Salads

Friss kevert saláta

Fresh mixed salad



2.390 HUF

Avokádós zöld saláta

Green salad with avocado



4.990 HUF

Caesar saláta / Caesar salad:



Natúr / Classic

3.990 HUF

Csirkés / Chicken

4.990 HUF

Garnélás / Shrimp

6.890 HUF



Vecsési hordós savanyúság

Pickled vegetables Vecsés style

990 HUF

Desszertek / Desserts

Csoki szuflé málnavelővel

Chocolate soufflé with raspberry puree



2.790 HUF

Banános-Nutellás éden

Banana-Nutella dream



3.490 HUF

Pisztáciás pohárkrém mascarponés fehérchokival

Pistachio cream dessert with mascarpone white chocolate



3.890 HUF

Allergének / Allergens



Glutén / Gluten



Hal / Fish



Tej / Milk



Rák / Crustaceans



Tojás / Eggs



Mustár / Mustard



Szója / Soybeans



Szezámmag / Sesame seeds



Diófélék / Nuts



Zeller / Celery



Fenyőmag / Pine nut



Gomba / Mushroom



Puhatestűek / Shellfish



Vegetáriánus / Vegetarian



Vegán / Vegan



Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. Prices included Tax

Áraink a szervízdíjat nem tartalmazzák.

Az étel- és italfogyasztás után 12% szervízdíjat számolunk fel.

The above prices do not contain the 12% service charge

Áraink a szervízdíjat nem tartalmazzák.

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



Itallap / Drink list

Házi limonadé / Lemonade 0,4l

Citrom / Lemon	1.490 HUF
Bodza / Elderflower	1.490 HUF
Zöldalma / Green apple	1.490 HUF
Szamóca / Strawberry	1.490 HUF
Zero Mangó	1.490 HUF

Ásványvíz / Mineral Water

Szentkirályi 0,33 	790 HUF
Vöslauer 0,33 	890 HUF
Szentkirályi 0,75 	1.250 HUF
Vöslauer 0,75	1.490 HUF

Üdítők / Soft Drinks

Szénsavas Üdítők / Fizzy Drinks 0,25 l

Coca-Cola / Zero	1.090 HUF
Fanta Narancs	1.090 HUF
Kinley Ginger / Tonic / Pink Tonic	1.090 HUF
Sprite Zero	1.090 HUF
Fever Tree Tonic - Indian/ Elderflower / Rapsberry-Rhubarb	1.490 HUF

Rostos levek / Juice / Ice Tea 0,25 l

Fuzetea Citrom / Lemon	1.090 HUF
Fuzetea Barack / Peach	1.090 HUF
Cappy Alma / Apple 100%	1.190 HUF
Cappy Ananász / Pineapple	1.190 HUF
Cappy Őszibarack / Peach	1.190 HUF
Cappy Narancs / Orange 100%	1.190 HUF

Aperitifek / Aperitifs (8cl)

Martini Dry	1.790 HUF
Martini Rosso	1.790 HUF
Martini Bianco	1.790 HUF
Martini Fiero	2.890 HUF
Aperol	2.490 HUF
Campari	3.490 HUF

Égetett Szeszek / Spirits 4cl

Keserűk / Bitters

Zwack Unicum / Szilva / Barista 
Jägermeister

1.990 HUF
1.790 HUF



Pálinka / Fruit schnapps 4cl

Zsoldos Cigánymeggy / Sour Cherry
Zsoldos Irsai Olivér / Grape
Zsoldos Feketeribizli / Blackcurrant



2.890 HUF
2.890 HUF
2.890 HUF

Árpád Silver Feketecseresznye / Cherry
Árpád Prémium Lapotica Szilva / Plum
Árpád Prémium Kajsziarack / Apricot
Árpád Prémium Gyömbér / Ginger
Árpád Prémium Piros Vilmoskörte / William's Pear
Árpád Prémium Mandarin



2.690 HUF
2.690 HUF
3.590 HUF
3.590 HUF
3.790 HUF
3.790 HUF

Vodka 4cl

Finlandia
Finlandia Wildberry & Rose
Russian Standars Platinum
Grey Goose
Beluga Allure

1.790 HUF
1.790 HUF
2.490 HUF
3.790 HUF
9.900 HUF

Gin 4cl

Gordon's Gin
Beefeater Pink Gin
Bombay Sapphire
Bulldog Gin
Tanqueray No.Ten
Hendrick's

1.790 HUF
1.790 HUF
1.990 HUF
2.590 HUF
3.790 HUF
4.190 HUF

Tequila 4cl

El Jimadore Tequila Blanco
El Jimadore Tequilla Reposado
1800 Anejo 100% Agave Tequila
1800 Blanco 100% Agave Tequilla

2.790 HUF
2.790 HUF
4.490 HUF
4.490 HUF

Rum 4cl

Bacardi Carta Blanca	1.990 HUF
Bacardi Spices	1.990 HUF
Bacardi Carta Negra	1.990 HUF
Diplomatico Reserva Exclusiva	3.990 HUF
Bumbu The Original Rum	3.990 HUF
Zacapa 23 years old	6.990 HUF

Likőrök / Liquors 4cl

Malibu	1.790 HUF
Kahlua	1.790 HUF
Bailey's	1.790 HUF
Cointreau	2.690 HUF

Whiskey 4cl

The Famous Grouse	1.790 HUF
The Famous Grouse Smokey Black	2.190 HUF
Johnnie Walker Red Label	1.790 HUF
Johnnie Walker Green Label	4.790 HUF
Johnnie Walker Gold Label	4.790 HUF
Johnnie Walker Blue Label	15.990 HUF
Tullamore Dew	2.190 HUF
Chivas Regal 12 éves	2.990 HUF
Jameson	2.190 HUF
Jameson's Black Barrel	4.390 HUF
Jim Beam	1.790 HUF
Jack Daniels / Apple	2.190 HUF
Jack Daniels Single Barrel	3.990 HUF
Gentleman Jack	2.990 HUF
The Glenlivet 15 éves French Oak Reserve	6.590 HUF

Cognac/Brandy 4cl

Hennessy v.s	3.690 HUF
Courvoisier v.s.o.p	2.500 HUF
Martell v.s.	3.590 HUF
Hennessy Fine Cognac	12.990 HUF



Sörök / Beers

Csapolt / Draught

Dreher 0,3l / 0,5l 
Pilsner Urquell 0,3l / 0,5l
Radler 0,5l

1.290 / 1.990 HUF
1.390 / 2.290 HUF
1.990 HUF

Sörök / Beers

Üveges / Bottled

Dreher Blond Ale 0,5 l 
Dreher Meggy 0,5 l 
Budapest sör 0,33l 
Peroni Nastro azzurro - Stille Capri 0,33 l
Hoegaarden 0,33l
Leffe - Blonde/ Dark 0,33l
Bitburger 0,33l
Bitburger 0,0% 0,33l

1.790 HUF
1.790 HUF
1.590 HUF
1.590 HUF
1.990 HUF
1.990 HUF
1.990 HUF
1.990 HUF

Kávék -Teák / Coffee -Tee

I-O Espresso
I-O Doppio
Espresso macchiato
Cappuccino
Caffe Lungo
Flat white
Cortado
Americano
Caffe Latte
Melange
Ice Coffee
Hot Chocolate
Gárdonyi teák / Teas

990 HUF
1.490 HUF
990 HUF
1.290 HUF
1.290 HUF
1.590 HUF
990 HUF
990 HUF
1.290 HUF
1.290 HUF
1.590 HUF
990 HUF
990 HUF



Koktélok- Hosszú italok / Cocktails - Long Drinks

<i>Hibiscus-Rosé Spritz</i>	<i>2.590 HUF</i>
<i>Jack and Coke</i>	<i>2.590 HUF</i>
<i>Jack Apple and Kinley Tonic</i>	<i>2.590 HUF</i>
<i>Finlandia Botanical and Kinley Pink</i>	<i>2.590 HUF</i>
<i>Bacardi and Coke</i>	<i>2.590 HUF</i>
<i>Bacardi Spiced and Coke</i>	<i>2.590 HUF</i>
<i>Bombay and Kinley Tonic</i>	<i>2.590 HUF</i>
<i>Martini Fiero and Kinley Tonic</i>	<i>2.590 HUF</i>
<i>Epres Mojito / Strawberry Mojito</i>	<i>2.590 HUF</i>
<i>Old Godfather</i>	<i>2.590 HUF</i>
<i>Martini Sour</i>	<i>2.590 HUF</i>
<i>Whisky Mule</i>	<i>3.290 HUF</i>
<i>Mangó Spritz</i>	<i>3.290 HUF</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>3.290 HUF</i>
<i>Málnás Pina Colada / Raspberry Pina Colada</i>	<i>3.290 HUF</i>
<i>Limoncello Spritz</i>	<i>4.990 HUF</i>
<i>Malibu Sunset</i>	<i>4.990 HUF</i>



Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. Prices included Tax

Áraink a szervízdíjat nem tartalmazzák.

Az étel- és italfogyasztás után 12% szervízdíjat számolunk fel.

The above prices do not contain the 12% service charge