

BISTRO

ELŐÉTELEK — STARTERS

TATÁR BEEFSTEAK <i>with onion and capers or wasabi</i>	2590 HUF 8 EUR	BEEF TENDERLOIN TARTAR <i>with onion and capers or wasabi</i>
RÁNTOTT SZABADTARTÁSÚ CSIRKECOMB FILET <i>breaded, Hungarian, remoulade</i>	2590 HUF 8 EUR	FRIED FREE RANGE CHICKEN LEG FILET <i>French Fries, Remoulade</i>

KLASSZIKUS CÉZÁR SALÁTA — CEASAR SALAD

CSIRKEMELLEL GARNÉLVA	2590 HUF 8 EUR	WITH GRILLED CHICKEN BREAST OR PRAWNS
--------------------------	-------------------	--

LEVES — SOUP

GYÖNGYTYÚK LEVES <i>beef, vegetables, dumplings</i>	1490 HUF 4,6 EUR	GUINEA FOWL CONSOMMÉ <i>Meat, Vegetables, Semolina Dumpling</i>
--	---------------------	--

FŐÉTELEK — MAINS

HAMBURGER BURGERS	4900 HUF 15 EUR	CHEESE, COLESLAW / CHEDDAR, COLESLAW TEPETT KACSA, BBQ MÁRTÁS / PILLED DUCK, BBQ SAUCE LAZAC, KAVIÁRS / SALMON, CAVIAR WITH SOUR CREAM TEFEL / <i>with French Fries or Sweet Potato Fries</i>
-------------------	--------------------	--

QUESADILLA <i>chicken, avocado, saji, guacamole</i>	3900 HUF 12 EUR	QUESADILLA <i>chicken, avocado, cheese, guacamole</i>
--	--------------------	--

SPAGETTI MARE E MONTI <i>paradicsom, pesto, rak, erdeigomba, rukkola</i>	3900 HUF 12 EUR	SPAGETTI MARE E MONTI <i>tomato, pesto, shrimp, wild mushroom, rocket salad</i>
---	--------------------	--

DESSZERT — DESSERT

LÜDLÁB TORTA	1690 HUF 5,2 EUR	CHOCOLATE SOUR CHERRY CAKE
--------------	---------------------	----------------------------

SAJTORTA <i>sós karamellel</i>	1690 HUF 5,2 EUR	CHEESE CAKE <i>with Salted Caramel</i>
-----------------------------------	---------------------	---



ELŐÉTELEK — STARTERS

CÉKLA CARPACCIO <i>krémsajtjal</i>	2590 HUF 8 EUR	BEETROOT CARPACCIO <i>with Goat Cheese</i>
SÜLT PARADICSOMSALÁTA <i>rucola, pirított magvak</i>	2590 HUF 8 EUR	ROASTED TOMATO SALAD <i>Rocket, Roasted Seeds</i>

MEZZE KÍNÁLAT — MEZZE SELECTION

Ajvár, Hamusz Padlizsán mártogató és pizza + párolt csirkemell, teltelt szálkával	2590 HUF 8 EUR	Ajvár, Hamusz, Aubergine Cream, Grilled Chicken Breast, Pizza
--	-------------------	---

LEVES — SOUP

GAZPACHO	1490 HUF 4,6 EUR
----------	---------------------

FŐÉTELEK — MAINS

POSÍROZOTT PISZTRÁNG, <i>hajdina, szegye zöldségek</i>	4900 HUF 15 EUR	POACHED TROUT <i>Buckelbeut, Young Vegetables</i>
---	--------------------	--

KACSAMELL <i>gyömbéres édesburgonyapart</i>	4900 HUF 15 EUR	DUCK BREAST <i>Ginger Sweet Potato Mash</i>
--	--------------------	--

MOUSSAKA

BÁRÁNYHÚSBÓL VEGETÁRIÁSBÓL	4900 HUF 15 EUR	WITH LAMB OR VEGETARIAN
-------------------------------	--------------------	----------------------------

DESSZERT — DESSERT

KÓKUSZTEJES TÁPIÓKA PUDING	1690 HUF 5,2 EUR	COCONUT TAPIOCA PUDDING
-------------------------------	---------------------	----------------------------



ELŐÉTELEK — STARTERS

SÜLT KACSAMAJ <i>paprikakrém, savanyított zöldség</i>	2590 HUF 8 EUR	ROAST DUCK LIVER <i>Paprika Cream, Pickled Vegetables</i>
--	-------------------	--

LEVES — SOUP

GÜLYÁSLEVES	1490 HUF 4,6 EUR	GOULASH SOUP
-------------	---------------------	--------------

FŐÉTELEK — MAINS

BRASSÓI APRÓPENCSENYE <i>uberhasalattal</i>	4900 HUF 15 EUR	FRIED PORK BRASSO STYLE <i>Cucumber Salad</i>
--	--------------------	--

BÁRÁNYCSÜLÖK <i>rozsmaringós pirított burgonya, bébipecsenye, csereszabab, lekvárpapadicsom ragu</i>	4900 HUF 15 EUR	LAMB KNUCKLE <i>Rosemary Potato, Baby Spinach, String Bean, Cherry Tomato Ragout</i>
---	--------------------	---

HARCSAPAPRIKÁS <i>fekégyümölcs, tejfölös csúszka</i>	4900 HUF 15 EUR	PAPRIKA CATFISH <i>Garlic Pasta</i>
---	--------------------	--

DESSZERT — DESSERT

SOMLÓI GALUSKA	1690 HUF 5,2 EUR	SOMLO SPONGE CAKE
----------------	---------------------	-------------------



4900 HUF
15 EUR

HÚSBÓL — MEATS

SZÜRKEMARHA BÉLSZÍN	HUNGARIAN GREY CATTLE TENDERLOIN
SZÜRKEMARHA HÁTSZÍN	HUNGARIAN GREY CATTLE SIRLOIN
LAZAC	SALMON
CSIRKEMELL	CHICKEN BREAST
CSONTOS S.KARAJ	PORK CHOP
TIGRISRÁK FAROK (8 DB)	TIGER PRAWNS (8 PCS)
GOMOLYA	EGY CSIRKE

KÖRETEK — GARNISHES

GRILLEZETT ZÖLDSÉGEK	GRILLED VEGETABLES
LEVELES ZÖLDSALÁTA	GREEN LEAF SALAD
JÁZMIN RIZS	JASMINE RICE
ROZSMARINGÓS PIRÍTOTT BURGONYA	ROSEMARY ROAST POTATO

SZŐSZOK — SAUCES

BBQ	BBQ
BEARNI MÁRTÁS	SAUCE BEARNAISE
FÜSZERVAJ	HERB BUTTER
CHIMICHURRI	CHIMICHURRI
ZÖLDBORS MÁRTÁS	GREEN PEPPER

APERITIVÉK — APERITIVES

CAMPARI BITTER	6 CL	1530 HUF / 4,8 €
APEROL SPRITZ	6 CL	1530 HUF / 4,8 €

MAGYAR ÉS FRANCIA PEZSGŐK CHAMPAGNE AND HUNGARIAN SPARKLING WINES

TÖRLEY CHARDONNAY	0,75L	10440 HUF / 32,6 €
HUNGÁRIA EXTRA DRY	0,75L	7140 HUF / 22,3 €
MUMM	0,75L	35100 HUF / 109,7 €

MAGYAR KÜLÖNLEGESSÉGEK ÉS PÁLINKÁK HUNGARIAN SPECIALTIES AND PÁLINKA

VILMOSKÖRTE <i>William's Pear</i>	4 CL	1530 HUF / 4,8 €
KOSHER SZILVA PÁLINKA <i>Plum</i>	4 CL	1530 HUF / 4,8 €
MIRACULUM	2 CL	1530 HUF / 4,8 €
IRSAI OLÍVER SZŐLŐ	2 CL	1530 HUF / 4,8 €
MIRACULUM	2 CL	1530 HUF / 4,8 €
KAJSZIBARACK	2 CL	1530 HUF / 4,8 €

VODKA

SMIRNOFF	4 CL	1750 HUF / 5,5 €
ABSOLUT	4 CL	1750 HUF / 5,5 €
FINLANDIA	4 CL	1750 HUF / 5,5 €

GIN

GORDON'S	4 CL	1920 HUF / 6,0 €
BEEFEATER'S	4 CL	1920 HUF / 6,0 €
BOMBAY SAPPHIRE	4 CL	1920 HUF / 6,0 €

WHISKY & WHISKEY

JOHNNIE WALKER RED LABEL	4 CL	1920 HUF / 6,0 €
BALLANTINE'S	4 CL	1920 HUF / 6,0 €
CHIVAS REGAL 12 Y.O.	4 CL	2300 HUF / 7,2 €
DIMPLE 15 Y.O.	4 CL	2300 HUF / 7,2 €
JAMESON IRISH	4 CL	1920 HUF / 6,0 €
JIM BEAM BOURBON	4 CL	1920 HUF / 6,0 €
GLENFIDDICH	4 CL	2300 HUF / 7,2 €
JACK DANIEL'S TENNESSEE	4 CL	1920 HUF / 6,0 €

RUM

BACARDI WHITE	4 CL	1920 HUF / 6,0 €
---------------	------	------------------

BRANDY, COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS

HENNESSY FINE DE COGNAC	4 CL	6040 HUF / 18,9 €
JANNEAU GRAND ARMAGNAC	4 CL	3570 HUF / 11,2 €
CALVADOS BOULARD	4 CL	1920 HUF / 6,0 €

LIKŐR — LIQUEURS

BAILEYS	6 CL	1920 HUF / 6,0 €
SAMBUCA	4 CL	1920 HUF / 6,0 €
TATRÁTEA TEA LIQUEUR	4 CL	2360 HUF / 7,4 €

(Citrus 32%, Original 52%, Forest Fruit 62%, Outlaw 72%)

DIGESTÍVÉK — DIGESTIVES

ZWACK UNICUM	4 CL	1750 HUF / 5,5 €
JÄGERMEISTER	4 CL	1750 HUF / 5,5 €
ROYAL OPORTO	0,10 L	2300 HUF / 7,2 €

SÖR — BEER

CSAPOLT SÖR — DRAUGHT BEER		
SOPRONI	0,30 L	1090 HUF / 3,4 €
	0,50 L	1590 HUF / 5,0 €

ÜVEGES SÖR — BOTTLED BEER		
SOPRONI	0,50 L	1590 HUF / 5,0 €
SOPRONI IPA	0,50 L	1590 HUF / 5,0 €
HEINEKEN	0,33 L	1590 HUF / 5,0 €
EDELWEISS	0,50 L	1590 HUF / 5,0 €
GUINNESS	0,33 L	1590 HUF / 5,0 €
SOPRONI DÉMON <i>Dark</i>	0,50 L	1590 HUF / 5,0 €
GÖSSER NATUR ZITRONE	0,33 L	1590 HUF / 5,0 €
HEINEKEN	0,33 L	1590 HUF / 5,0 €

Alkoholmentes / Alcohol free

SZÉNSAVAS ÁSVÁNYVIZEK SPARKLING MINERAL WATER

NATURAQUA	0,25 L	770 HUF / 2,4 €
NATURAQUA	0,75 L	1650 HUF / 5,2 €
PERRIER	0,33 L	1310 HUF / 4,1 €

SZÉNSAVMENTES ÁSVÁNYVIZEK STILL WATER

NATURAQUA	0,25 L	770 HUF / 2,4 €
NATURAQUA	0,75 L	1650 HUF / 5,2 €
EVIAN	0,33 L	1310 HUF / 4,1 €

SZÉNSAVMENTES ÜDÍTŐK NON-CARBONATED SOFT DRINKS

ICE TEA <i>Fekete / Black, Zöld / Green</i>	0,25 L	770 HUF / 2,4 €
PARADICSOM Tomato	0,25 L	770 HUF / 2,4 €
NARANCSLÉ Orange	0,25 L	770 HUF / 2,4 €
ALMA Allpe	0,25 L	770 HUF / 2,4 €
ŐSZIBARACK Peach	0,25 L	770 HUF / 2,4 €
ANANÁSZ Pineapple	0,25 L	770 HUF / 2,4 €
FRISSEN PRÉSELT NARANCSLÉ <i>Freshly squeezed orange juice</i>	0,20 L	1200 HUF / 3,8 €

SZÉNSAVAS ÜDÍTŐK CARBONATED SOFT DRINKS

COCA-COLA	0,25 L	770 HUF / 2,4 €
COCA-COLA LIGHT	0,25 L	770 HUF / 2,4 €
COCA-COLA ZERO	0,25 L	770 HUF / 2,4 €
FANTA	0,25 L	770 HUF / 2,4 €
SPRITE ZERO	0,25 L	770 HUF / 2,4 €
TONIC WATER	0,25 L	770 HUF / 2,4 €
GINGER ALE	0,25 L	770 HUF / 2,4 €
BURN	0,25 L	1200 HUF / 3,8 €
RED BULL	0,25 L	1310 HUF / 4,1 €

KÁVÉ, TEA — COFFEE, TEA

ESPRESSO	880 HUF / 2,8 €
AMERICAN COFFEE	880 HUF / 2,8 €
MACCHIATO	880 HUF / 2,8 €
CAPPUCCINO	990 HUF / 3,1 €
LATTE MACCHIATO	990 HUF / 3,1 €
BLACK VELVET COFFEE (Baileys)	1750 HUF / 5,5 €
IRISH COFFEE (Jameson)	1750 HUF / 5,5 €
FRENCH COFFEE (Grand Marnier)	1750 HUF / 5,5 €
CORRETTO (Sambuca)	1750 HUF / 5,5 €
FEKETE ÉS GYÜMÖLCSTEAK VÁLASZTÁS SZERINT	990 HUF / 3,1 €
BLACK AND FRUIT TEAS AT CHOICE	

INFORMÁCIÓK / INFORMATION

A STATION étterem nyitvatartási ideje
12:00 – 15:00 és 18:00 – 23:00.
THE STATION Restaurant is open:
12 am – 3 pm & to 6 pm – 11 pm.
Az áraink tartalmazza az ÁFA-t és 15%
szervízdíjat.
Prices include VAT and 15% service charge.
Az alkohol káros az egészségre.
Alcohol is harmful to your health.
Ételeink allergéneket tartalmazhatnak.
Dishes in the menu may contain allergens.
A gluténmentes ételeink, gluténmentes alapanyagok
felhasználásával, a hagyományos ételekkel
ugyanazon konyhán készülnek, így a gluténnal
történő esetleges keresztaszennyeződés lehetőségét
teljesen kizárni nem tudjuk!
Gluten free dishes with gluten free ingredients are
made in the same kitchen as the traditional dishes, so
we can not completely exclude the possibility of cross-
contamination with gluten!
Az élelmiszerek felelősségteljes megközelítése fontos
részét képezi kulináris gyakorlatunknak. Küzdünk a
túlzott élelmiszer-bulladék ellen. A megrendeléseket
ellenőrző rendszerünk lehetővé teszi számunkra, hogy
minden termékünket bátkonyhán használjuk fel. A
fennmaradás érdekében bálszáraz támogatjuk. Nem kínálunk
olyan ételeket, melyek veszélyeztetett halfajokból
készültek.
Responsible approach to food is an important
element of our culinary practice. We battle the issue
of excessive food waste with great diligence. Our
system of monitoring orders and deliveries allows us to
effectively use all our products. We are also proponents
of sustainable fishing. We do not offer dishes prepared
from endangered fish species.

EXECUTIVE CHEF: Dániel SZATHIMÁRY
F&B MANAGER: Viktor HAJAS