

ELŐÉTELEK/APPETIZERS

Kapros füstölt lazackrém kapribogyó, friss baguettel
(*Dill smoked salmon cream with capers and fresh baguette*)

3490.-



Kecskesajtos rukkkola saláta, pirított magvak
(*Goat cheese arugula salad, roasted seeds*)

3390.-



Caesar saláta, grillezett csirkemell vagy pirított tigrisrák farok, parmezán forgács
(*Caesar salad, grilled chicken breast or toasted tiger prawn tails, parmesan shavings*)

3450.-/ 3950.-



Cheddar sajttal töltött jalapeno paprika, fokhagyma mártás/chili szósz
(*Jalapeno peppers stuffed with cheddar cheese, garlic sauce/chili sauce*)

2990.-



Mozzarella caprese, friss bazsalikom
(*Mozzarella caprese with fresh basil*)

2680.-



Bélszín tatár beefsteak (20dkg), vaj kocka, lilahagyma, pirítós
(*Steak tartare from tenderloin, butter, onion, bread*)

5490.-



LEVESEK/SOUPS

Falusi tyúkhúsleves gazdagon
(*Country-style chicken soup*)

Tál (4dl) 2790.- Csésze (2dl) 1840.-



Hátszín gulyás, házi csipetke
(*Sirloin goulash with homemade noodles*)

Tál (4dl) 2990.- Csésze (2dl) 1940.-



Eperkrémleves, mini túrógombóc
(*Strawberry cream soup with mini cottage cheese dumplings*)

Tál (4dl) 2550.- Csésze (2dl) 1850.-



Mentás zöldborsó krémleves, fokhagymás kruton
(*Green pea cream soup with mint and garlic croutons*)

Tál (4dl) 2240.- Csésze (2dl) 1620.-



Magyaros halászlé tálban (5dl)
(*Fisherman's soup*)

pontyfilé (*carp fillet*) 3780.-

Harcsafilé (*catfish fillet*) 3780.-

Belsőség (*fish offal*) 1580.-



SZÁRNYAS ÉTELEK/POULTRY DISHES

Lilahagymás spárgával töltött jércemell
(*Chicken breast stuffed with asparagus and onions*)

3990.-



Mézes rozé kacsamell, vörösboros meggyragu
(*Honey-glazed rosé duck breast, sour cherry ragout*)

5290.-

Őszibarackos csirkemell camemberttel egybesütve
(*Chicken breast roasted together with peaches and camembert*)

3890.-



Kukorica bundás csirkevagdalt, spárga velouté
(*Corn-coated chicken meatloaf, asparagus velouté*)

3290.-



Retro Nagro pulyka (2x10dkg), roston libamáj (2x5dkg), grill gomba
(*Retro Nagro turkey, roasted goose liver and grilled mushroom*)

7990.-

Tokaji libamáj szeletek, karamellizált aszalt gyümölcsök
(*Tokaji goose liver slices, caramelized dried fruits*)

9980.-

SERTÉS – BÁRÁNY ÉTELEK/PORK - LAMB DISHES

Lecsós szűzermék baconbe göngyölve
(*Pork tenderloin wrapped in bacon with ratatouille*)

4290.-



Mézes chilis oldalas
(*Honey chili ribs*)

4480.-

Sertés java aszalt szilvával töltve baconbe bújtatva
(*Pork stuffed with prunes and wrapped in bacon*)

4250.-

Rántott óriás bécsi szelet
(*Wiener schnitzel*)

3980.-



Lassan sült rozsmaringos báránycsülök
(*Slow-roasted lamb shank with rosemary*)

7460.-

Tépett BBQ sertés, karamellizált lilahagyma, buci
(*BBQ pulled pork sandwich with caramelized onions*)

3300.-



MARHA – BORJÚ - VAD ÉTELEK/BEEF - VEAL - WILD DISHES

Fokhagymás vajon sült borjúmáj
(*Veal liver roasted in garlic butter*)
3990.-

Vadkörtés szarvasragu
(*Venison ragout with wild pear*)
4990.-

Rántott bélszín
(*Fried beef tenderloin*)
7480.-



Királyrákos bélszín nyársak
(*Beef tenderloin skewers with king crab*)
11.900.-



Érlelt marhahátszín hagymakazallal
(*Aged beef sirloin with fried onions*)
6480.-



Marhahúsos quesadilla cheddar sajttal besütve
(*Beef quesadilla baked with cheddar*)
3790.-



Bélszín Cordon Bleu
(*Beef Cordon Bleu*)
8880.-



Bélszínérmék (2x10dkg), roston libamáj (2x5dkg) grill gombával „Rossini” módra
(*Beef tenderloin medallions, roasted goose liver with grilled mushrooms in "Rossini" style*)
10900.-



Wellington Bélszín
(előrendelés szükséges 4 órával előre)
(*Wellington Tenderloin - pre-order required 4 hours in advance*)
9900.-

STEAK KÍNÁLAT/STEAK OFFER

Submarine steak (Magyar/Hungarian)

200g – 6990.-

400g – 12990.-

600g – 17990.-



Steak kavalkád 300g (bélszín, hátszín, Rib-Eye)
(*Steak selection 300g - tenderloin, sirloin, Rib-Eye*)

11890.-



Angus Rib-Eye steak 300g (Uruguay)

9990.-



Angus tüskés pecsenye 300g (USA)

(*Angus Chuck Flap 300g*)

11990.-



T-Bone steak 450g (Hollandia/Netherlands)

12990.-



Tomahawk steak 1000g (Japán/Japan)
(előrendelés szükséges 4 órával előre)
(*pre-order required 4 hours in advance*)

19750.-



Whiskyben érlelt hátszín 300g
(*Sirloin aged in whisky 300g*)

7580.-



Mártások/Sauces



Dijoni mustár mártás

(*Dijon mustard sauce*)

Fehérboros vajmártás

(*White wine butter sauce*)

Erdei gomba mártás

(*Wild mushroom sauce*)

Cognacos zöldbors mártás

(*Cognac green pepper sauce*)

Whiskys barnamártás

(*Whisky brown sauce*)

BBQ mártás

(*BBQ*)

Édes chili mártás

(*Sweet chili sauce*)

1140.-

Köreték/Side Dishes



Jázminrizs

(*Jasmine rice*)

Medvetalp burgonya

(*Baked potatoes*)

Hasáburgonya

(*French fries*)

Burgonyapüré

(*Mashed potatoes*)

Petrezselymes burgonya

(*Parsley potatoes*)

1140.-

Extra köreték/Extra side dishes



Vajon sült bébikukorica

(*Butter-fried baby corn*)

Grillezett nyári zöldségek

(*Grilled vegetables*)

Baconbe tekert zöldbab

(*Green beans wrapped in bacon*)

Édesburgonya hasáb

(*Sweet potato fries*)

Házi burgonyafánk

(*Homemade potato doughnuts*)

Chilis bab

(*Chili beans*)

Cheddar szószos hasáburgonya

(*French fries with cheddar sauce*)

1690.-

HALAK – RÁKOK/FISHES – CRABS

Tőkehalfilé, brokkolival egybesütve
(Cod fillet, roasted with broccoli)

3750.-



Chilis gambas olivaolajban, sajtos baguette
(Chili gambas in olive oil, cheese baguette)

5680.-



Lepényhal medallion lazaccal töltve
(Flounder medallion stuffed with salmon)

3960.-



Gyömbéres-limeos kardhal filé
(Swordfish fillet with ginger and lime)

4920.-



Sokmagvas fogasfilé
(Pikeperch fillet with seeds)

5270.-



Citromos lazac steak
(Salmon steak with lemon)

5760.-



TÉSZTA – RIZOTTÓ ÉTELEK/PASTA-RISOTTO DISHES

Királyrákos rizottó, vajjas spárga
(King crab risotto, buttered asparagus)

3990.-



Soksajtos rizottó
(Cheesy risotto)

3790.-



Erdei gombás rizottó
(Wild mushroom risotto)

3690.-



Extra sajtos bazsalikomos tészta saláta,
sült koktélpáradicsom
(Pasta salad with cheese and basil,
roasted cocktail tomatoes)

2990.-



Brokkolikrémes csirkés penne, sült
hagyma
(Chicken penne with broccoli cream, fried
onions)

3460.-



Vaslapon sült füstölt gomolya
(Smoked sheep's milk cheese roasted on
iron plate)

3790.-



SALÁTÁK – SAVANYÚSÁGOK/SALADS

Újhagyás paradicsomsaláta
(*Tomato salad with onion*)

990.-

Uborkasaláta
(*Cucumber salad*)

990.-

Coleslaw saláta
(*Coleslaw salad*)

1690.-



Házi káposztasaláta
(*Homemade cabbage salad*)

990.-

Friss vegyes saláta, pesto szósz vagy citromos öntet
(*Fresh mixed salad, pesto sauce or lemon dressing*)

1590.-

Kovászos uborka
(*Pickled cucumber*)

890.-

GYEREKMENÜ/ CHILDREN'S MENU

(csak gyerekeknek/for children only)

Rántott csirke, hasábburgonya, majonéz
(*Fried chicken breast, French fries, mayonnaise*)

2890.-



Rántott sajt, rizs, tartár
(*Fried cheese, rice, tartare*)

2750.-



Paradicsomos spagetti, reszelt sajt
(*Tomato spaghetti, grated cheese*)

2450.-



DESSZERT/ DESSERT

Házi sajttorta, sóskaramell
(Homemade cheesecake, salted caramel)

2190.-



Csokoládé mousse, citromos keksz, málna
(Chocolate mousse, lemon biscuit, raspberry)

2190.-



Hideg mini túrógombóc, fehér csokis gyümölcsragu
(Cold mini cottage cheese dumplings, white chocolate fruit ragout)

2380.-



Amerikai palacsinta, juharszirup, vanília fagyi
(American pancakes, maple syrup, vanilla ice cream)

1990.-



Jó étvágyat kívánunk!

Submarine Station csapata és Tóth Ramóna Chef!

Áraink nem tartalmazzák a köret árát!
Elvitel esetén 200 Ft/doboz árát számítunk fel.

Enjoy your meal!

Submarine Station team and Chef Ramóna Tóth!

Our prices do not include the price of the side dish!
For takeaway, we charge HUF 200/box.

Allergének/Allergens



Glutén/Gluten



Rák/Crab



Tojás/egg



Hal/Fish



Szója/Soy



Tej/Milk



Diófélék/Walnuts



Zeller/Celery



Mustár/Mustard



***Kén-dioxid és
Szulfitok/Sulphites***



Csillagfürt/Lupine



Szezámmag/Sesame



Puhatestűek/Soft shell



Földimogyoró/Peanuts