

M E | A | T
H E A V E N

*

ÉTLAP
M E N U

*

ÉTELALLERGÉNEK FOOD ALLERGENS

- 1 - Glutén | Gluten
- 2 - Rákfélék | Crustacean
- 3 - Tojás | Eggs
- 4 - Hal | Fish
- 5 - Földimogyoró | Peanuts
- 6 - Szója | Soy
- 7 - Tej | Milk
- 8 - Diófélék | Nuts
- 9 - Zeller | Celery
- 10 - Mustár | Mustard
- 11 - Szezám | Sesame
- 12 - Kén-dioxid | Sulphite
- 13 - Csillagfürt | Lupins
- 14 - Puhatestűk | Shellfish



Burgereinket kérheted gluténmentes bucíban is!
Egyéb allergén érzékenységed jelezd kérlek a felszolgálónak!
Our hamburgers can be ordered with glutene-free bun as well!
Please tell us if you do have any other allergen sensitivity!



Áraink forintban értendők és a számla végösszegéhez
15% szervízdíjat számítunk fel!
Our prices are in HUF and we charge
a 15% service fee to the total amount of the invoice!



18 éven aluliakat és ittas vendégeket szeszes itallal nem szolgálunk ki!
Az étterem területe biztonsági kamerával megfigyelt terület.
Éttermünkben kizárólag megfelelő öltözetben tudjuk önöket vendégül látni.
Ajánlott dresszkód: Casual, Smart casual.
We do not serve alcohol to guests under the age of 18 and drunk guests!
The restaurant area is monitored by a security camera.
In our restaurant, we can only host you in appropriate attire.
Recommended dress code: Casual, Smart casual.



Wi-fi: MeatHeaven Guest
Jelszó | password: meatheaven11



M E | A | T
H E A V E N

BBQ PIT BOX



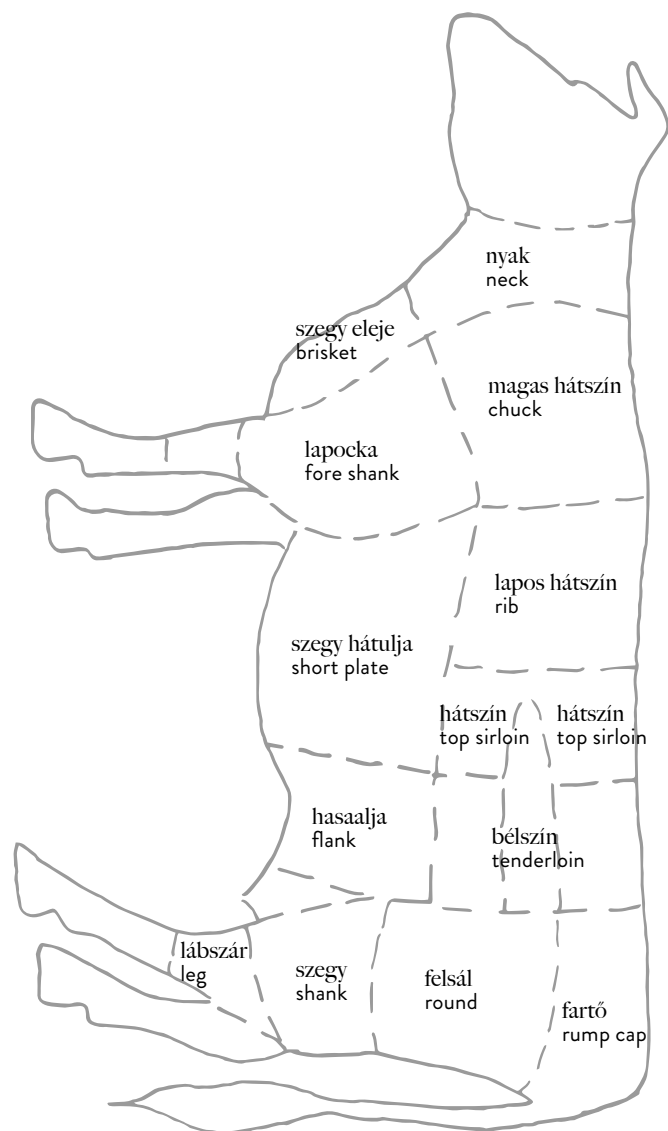
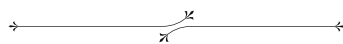
A BBQ PIT BOX® meleg füstölésre, barbecue-ra és grillezésre egyaránt alkalmas.
Fontos kiemelni, hogy a gép magyar gyártmány, amely faszénrel és füstölőfa segítségével dolgozik,
melynek segítségével tudjuk elérni a mi marhaszegyünk karakteres ízét és állagát.
BBQ PIT BOX® is suitable for hot smoking, barbecue and grilling. It is important to emphasize
that the machine is Hungarian-made, which works with charcoal and incense wood.
These ingredients help us reach the characteristic taste and texture of our beef.

A DRY AGER érlelőszekrény a száraz érleléshez alkalmazható,
az érlelési folyamat pontos szabályozását teszi lehetővé.
A DRY AGER technológia teszi lehetővé a marhahús markáns ízeinek mennybe jutását.
We use the the Dry Ager to precisely control temperature and humidity throughout the entire
aging process. Thanks to this dry aging technology our meats come out tender with a heavenly taste.



A MARHA RÉSZEI

BEEF CUTS



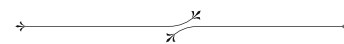
*Az élet túl rövid a kímélő konyhához és a diétához.
A diétás ételek olyanok, mint az opera zenekar nélkül.
Life is too short for cuisine minceur and for diets.
Dietetic meals are like an opera without the orchestra.*

PAUL BOCUSE



MELEG ELŐÉTELEK

HOT APPETIZERS



GRILLEZETT BÉLSZÍNCSÍKOK,
sült kerti zöldségek ^{6,9}

GRILLED TENDERLOIN STRIPS
with fried garden vegetables ^{6,9}

5 290.-



BBQ SERTÉSNYÁRS,
házilag füstölt hagyma-mártogatós,
gyömbéres rukkola és friss pita ^{1,3,7,9,10}

BBQ PORK SKEWERS,
homemade smoked onion dip,
arugula with ginger and fresh pita ^{1,3,7,9,10}

5 690.-



GRILLEZETT TASMÁN POLIP,
szójás sütőtök saláta, pirított magvak
és narancs vinaigrette ^{6,8,10,14}

GRILLED TASMANIAN OCTOPUS,
pumpkin salad with soy, toasted seeds
and orange vinaigrette ^{6,8,10,14}

5 390.-



SUPERFOOD-SALÁTA

quinoa, cékla, matcha, szójabab,
spenót és fűrtojás ³

SUPERFOOD SALAD

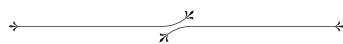
quinoa, beets, matcha, soybeans,
spinach and quail eggs ³

4 990.-



HIDEG ELŐÉTELEK

C O L D A P P E T I Z E R S



KLASSZIKUS BRUSCHETTA,
füstös uruguayi hátszín carpaccio ^{1,7}

CLASSIC BRUSCHETTA,
smoked Uruguayan sirloin carpaccio ^{1,7}

4 090.-



MARHA TATÁRBEEFSTEAK,
pácolt mustármag, füstölt kápiakrém,
capri, olivabogyó és házi pirítós ^{1,10}

BEEF TARTARE,
pickled mustard seeds,
smoked capsicum pepper cream, capers,
olives and homemade toasted bread ^{1,10}

6 790.-



CAPRESE,
karamellizált Barack,
koktélpáradicsom-válogatás ⁷

CAPRESE,
caramelized peach,
cherry tomato selection ⁷

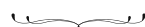
4 790.-



TONHAL ÉS LAZAC TATÁR,
konfitált marinált zöldségek, wasabi ^{1,4,10}

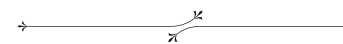
TUNA AND SALMON TARTAR,
confit marinated vegetables, wasabi ^{1,4,10}

6 790.-



L E V E S E K

S O U P S



GULYÁSLEVES 2.0,
grillezett gyökérzöldség, pirított házi kenyér ^{1,9}

GOULASH SOUP 2.0,
grilled root vegetables, toasted homemade bread ^{1,9}

3 990.-



JÓKAI BABLEVES 2.0,
grillezett gyökérzöldség, marinált bab,
tejfölhab, pirított házi kenyér ^{1,7,9}

JÓKAI BEAN SOUP 2.0,
grilled root vegetables, marinated beans,
sour cream, toasted homemade bread ^{1,7,9}

3 990.-



SÜTŐTÖK-KRÉMLEVES,
füstölt-karamellizált gyöngy, égetett paradicsom ^{7,9}

PUMPKIN CREAM SOUP,
smoked-caramelized pearls, burnt tomatoes ^{7,9}

2 890.-



MARHA CONSOMMÉ,
vele főtt zöldségek, zsemlegombóc, wagyu marha ^{1,3,7,9}

BEEF CONSOMMÉ,
vegetables cooked with it, buns, wagyu beef ^{1,3,7,9}

3 990.-



FŰSZERES ALMAKRÉMLEVES,
zöldségchips, feta sajt, whiskey-s mazsola ^{7,9}

SPICED APPLE CREAM SOUP,
vegetable chips, feta cheese, raisins with whiskey ⁷

2 890.-

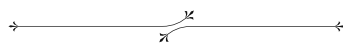


STEAK ÉTLAP ÉRLELŐNKBŐL

Különleges húsjánlatainkról kérdezze felszolgálóinkat!

STEAK MENU FROM OUR DRY AGER

Ask our waiters about our special meat offers!



DÉL-AMERIKA SOUTH AMERICA

Bélszín Beef tenderloin

minimum rendelés | minimum order: 200 g

4 990.- / 100 g

Hátszín Sirloin

minimum rendelés | minimum order: 200 g

4 290.- / 100 g

Rib-eye

minimum rendelés | minimum order: 200 g

4 890.- / 100 g

Flank

minimum rendelés | minimum order: 200 g

4 290.- / 100 g



USA CSONTOS HÚSOK USA MEATS WITH BONES

T-Bone

minimum rendelés | minimum order: 600 g

5 990.- / 100 g

Tomahawk

minimum rendelés | minimum order: 600 g

5 990.- / 100 g



ANGUS MARHA ANGUS BEEF

Bélszín Beef tenderloin

minimum rendelés | minimum order: 200 g

6 990.- / 100 g

Hátszín Sirloin

minimum rendelés | minimum order: 200 g

4 990.- / 100 g

Rib-eye

minimum rendelés | minimum order: 200 g

5 190.- / 100 g

Chuck flap

minimum rendelés | minimum order: 200 g

4 990.- / 100 g



USA

Omaha Bélszín

Omaha Beef tenderloin

minimum rendelés | minimum order: 200 g

9 990.- / 100 g

Omaha Tomahawk

minimum rendelés | minimum order: 600 g

5 990.- / 100 g

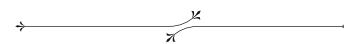


STEAK ÉTLAP ÉRLELŐNKBŐL

Különleges húsjánlatainkról kérdezze felszolgálóinkat!

STEAK MENU FROM OUR DRY AGER

Ask our waiters about our special meat offers!



KÜLÖNLEGES STEAK-KÍNÁLATUNK OUR SPECIAL STEAK OFFER

Magyar strucc

Hungarian ostrich

minimum rendelés | minimum order: 200 g

5 190.- / 100 g



Spanyol vaddisznó

Spanish wild boar

minimum rendelés | minimum order: 200 g

3 890.- / 100 g



Japán Wagyu Rib-eye A5+ Japanese Wagyu Rib-eye A5+

minimum rendelés | minimum order: 200 g

23 990.- / 100 g



Ausztrál kenguru

Australian kangaroo

minimum rendelés | minimum order: 200 g

4 990.- / 100 g



Dél-afrikai zebra

South African zebra

minimum rendelés | minimum order: 200 g

5 990.- / 100 g



Níluszi Krokodil

Nile Crocodile

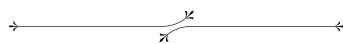
minimum rendelés | minimum order: 200 g

10 890.- / 100 g



FŐÉTELEK - MARHA

MAIN DISHES - BEEF



BRAZIL HÁTSZÍN (200g),
cheddaros burgonyakrém, cékla, jus ⁷

BRAZILIAN SIRLOIN (200g),
cheddar potato cream, beetroot, jus ⁷

11 590.-



USA T-BONE (450g),
héjas sült krumpli, remoulade mártás ^{1,3,7,9}

USA T-BONE (450g),
skin on fries, remoulade sauce ^{1,3,7,9}

22 990.-



BRAZIL RIB-EYE (200g),
téli grillzöldségek, zöldborsmártás ^{7,9}

BRAZILIAN RIB-EYE (200g),
grilled winter vegetables, green pepper sauce ^{7,9}

11 590.-



OMLÓS MARHAPOFA,
pirított házi szalvátatekeres,
kapos vadasmártás, áfonyás szósszal ^{1,3,7,9}

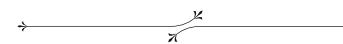
TENDER BEEF CHEEK,
toasted homemade dumplings,
game sauce with dill, cranberry sauce ^{1,3,7,9}

7 590.-



FŐÉTELEK - MARHA

MAIN DISHES - BEEF



PITBOX AUSZTRÁL MARHASZEGY
pirított ázsiai zöldséges rizs ^{6,8,9,10}

PITBOX AUSTRALIAN BEEF BRISKET
fried Asian rice with vegetables ^{6,8,9,10}

8 590.-



BBQ MARHA OLDALAS,
házi burgonya gratin, chimichurri ^{7,9,10}

BBQ BEEF SPARE RIBS,
homemade potato gratin, chimichurri ^{7,9,10}

8 190.-



BÉLSZÍN „BUDAPEST” MÓDRA 2.0
füstölt paprikás burgonyakrém, pirított borsó,
shimeji gomba, sült paraj ⁷

BEEF TENDERLOIN "BUDAPEST" STYLE 2.0
smoked paprika potato cream, roasted peas,
shimeji mushrooms, fried spinach ⁷

10 990.-



BURGUNDY MARHA,
áfonya, vajas-kakukkfűves gnocchi ^{1,3,7}

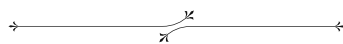
BURGUNDY BEEF,
blueberry, butter-thyme gnocchi ^{1,3,7}

8 490.-



FŐÉTELEK - SERTÉS

MAIN DISHES - PORK



BBQ SERTÉS HASAALJA,
háromszor sült burgonya,
fűszeres tejföl, paszternákpüré ^{7,9,10}

BBQ PORK BELLY,
triple fried potatoes, spicy sour cream,
parsnip puree ^{7,9,10}
6 290.-



CSÜLÖK MÉZES-SZÓJÁS
SZEZÁMOS GLAZE-BEN ^(1000g),
grillezett gyökérzöldségek, édesburgonya ^{6,9}

KNUCKLES IN HONEY-SOY
SESAME GLAZE ^(1000g),
grilled root vegetables, sweet potatoes ^{6,9}
12 290.-



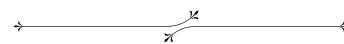
SOUS-VIDE SERTÉSSZŰZ
PISZTÁCIÁKÉREGBEN,
édesburgonyakrém, égetett marinált paradicsom,
fekete szezám ^{7,11}

SOUS-VIDE PORK
IN PISTACHIO CRUST,
sweet potato cream, burnt marinated tomatoes,
black sesame ^{7,11}
8 190.-



FŐÉTELEK - SZÁRNYAS

MAIN DISHES - POULTRY



STRUCC STEAK ^(150g),
vajás sütőtökkrem, karamellizált gyökérzöldségek,
vörösboros jus ^{7,9}

OSTRICH STEAK,
pumpkin cream with butter, caramelized root vegetables,
red wine jus ⁷
11 990.-



SOUS-VIDE PECSENYE KACSAMELL
ÉS HÍZOTT MÁJA,
lilakáposztakrém, hagymás székely burgonya ⁷

SOUS-VIDE ROAST DUCK BREAST
AND FATTY LIVER,
purple cabbage cream,
Szekler potatoes with onions ⁷
7 590.-



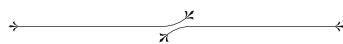
SOUS-VIDE GYÖMBÉRES
BŐRÖS CSIRKEMELL,
grillezett gyökérzöldségek, édesburgonya,
amarettos almakompót ^{6,7,9}

SOUS-VIDE CHICKEN
BREAST WITH GINGER SKIN,
grilled root vegetables, sweet potatoes,
apple compote with amaretto ^{6,7,9}
6 590.-



FŐÉTELEK - HAL

MAIN DISHES - FISH



EGÉSZBEN SÜLT PISZTRÁNG,

házi petrezselymes burgonya,
citrusos remoulade mártás ^{3,4,7}WHOLE FRIED TROUT,
homemade parsley potatoes,
citrus remoulade sauce ^{3,4,7}

7 290.-



GRILLEZETT LAZAC STEAK,

céklás rizottó, édesburgonya ^{3,4}GRILLED SALMON STEAK,
beetroot risotto, sweet potatoes ^{3,4}

7 290.-



MÉZES-KORIANDERES TONHAL STEAK,

paszternákpüré, pirított pak-choi, bébi répák ^{4,7,8}

TUNA STEAK WITH HONEY AND CORIANDER,

parsnip puree, roasted pak choi, baby carrots ^{4,7,8}

8 390.-



VAJHAL,

tintahalas rizottó és pisztácia tapenade ^{4,7,11,14}

BUTTERFISH,

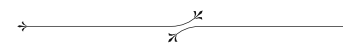
squid risotto and pistachio tapenade ^{4,7,11,14}

6 490.-



SALÁTÁK

SALADS

CÉZÁR SALÁTA ^{3,4,7,10}CAESAR SALAD ^{3,4,7,10}

2 790.-

Csirkemellel

with Chicken breast

+1 790.-

Rákkal ¹⁴with Shrimp ¹⁴

+3 590.-

Bélszíncsíkkal

with Beef tenderloin strips

+3 590.-



GRILLEZETT KECSKESAJT-SALÁTA,

marinált téli zöldségek, friss salátalevelek,
pirított magvak, céklás-aszaltszilvás dressing ^{7,9}GRILLED GOAT CHEESE SALAD,
marinated winter vegetables, fresh salad leaves,
toasted seeds, beetroot-prune dressing ^{7,9}

3 890.-

Csirkemellel

with Chicken breast

+1 790.-

Rákkal ¹⁴with Shrimp ¹⁴

+3 590.-

Bélszíncsíkkal

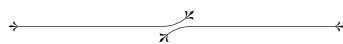
with Beef tenderloin strips

+3 590.-



TÉSZTAÉTELEK

PASTA DISHES

RIMINESI AL PESTO ^{1,3,7}

3 190.-

RIMINESI ARABBIATA ^{1,3,7,9}

3 190.-

RIMINESI AL TARTUFO ^{1,3,7}

3 790.-



VEGETÁRIÁNUS RIMINESI CARBONARA,

füstölt tofu, feta ^{1,3,6,7}

VEGETARIAN CARBONARA RIMINESI,

smoked tofu, feta ^{1,3,6,7}

4 990.-

Csirkemellel

with Chicken breast

+1 790.-

Rákkal ¹⁴with Shrimp ¹⁴

+3 590.-

Bélszincsíkkal

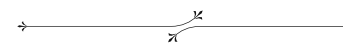
with Beef tenderloin strips

+3 590.-



TÁLAINK NÉGY FŐRE

PLATTERS FOR FOUR



STEAK TÁL

bélszín nyárs (400 g), rib eye (200 g), t-bone (450 g),

hátszín (200 g), 4 db mini burger,

zöldbors mártás, BBQ mártás

hasábburgonya, ázsiai zöldséges rizs, friss kevert saláta,

pirított burgonya, házi vegyes savanyúság

STEAK PLATTER

tenderloin skewer (400 g), rib eye (200 g),

t-bone (450 g), sirloin (200 g), 4 mini burgers,

green pepper sauce, BBQ sauce,

french fries, asian rice with vegetables, fresh mixed salad,

fried potatoes, homemade mixed pickles

68 000.-



HÚSTÁL

göngyölt sertésszelet a smokerből,

supreme csirkemell steak, grillezett kecskesajt,

fűszeres sertés t-bone, 4 db mini burger,

zöldbors mártás, hollandi mártás, hasábburgonya,

ázsiai zöldséges rizs, friss kevert saláta,

pirított burgonya, házi vegyes savanyúság

MEAT PLATTER

rolled pork chop from the smoker,

supreme chicken breast steak, grilled goat cheese,

spicy pork t-bone, 4 mini burgers, green pepper sauce,

hollandaise sauce, french fries, asian rice with vegetables,

fresh mixed salad, fried potatoes,

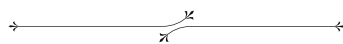
homemade mixed pickles

43 000.-



B U R G E R E K

B U R G E R S

CLASSIC BURGER ^{1,4,5,6,7}

buci, szürkemarha-húspogácsa, alapszósz,
római saláta, csemegeuborka, paradicsom,
lilahagyma, cheddar sajt, bacon, ketchup,
mustár, héjas sült krumpli

home made buns, grey cattle beef patty, basic sauce,
romaine lettuce, pickled cucumber, tomato, cheddar,
bacon, ketchup, mustard, red onion, skin on fries

5 290.-

M/EAT HEAVEN BURGER ^{1,4,5,6,7}

buci, angus marhahús-pogácsa, alapszósz, római saláta,
paradicsom, ír cheddar sajt, bbq marhaszegy,
hagymalekvár, héjas sült krumpli

home made buns, Angus beef patty, basic sauce,
romaine lettuce, tomatoes, Irish cheddar cheese,
bbq beef brisket, onion jam, skin on fries

7 590.-

CRUNCHY CHICKEN BURGER ^{1,4,5,6,7}

buci, csirkemell pankó morzsában sütvé, alapszósz,
medvehagymás kecskesajtkrém, ír cheddar sajt, saláta,
paradicsom, lilahagyma, héjas sült krumpli

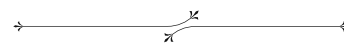
home made buns, chicken breast fried in panko crumbs,
basic sauce, shallot goat cheese cream, Irish cheddar cheese,
salad, tomato, red onion, skin on fries

5 390.-



B U R G E R E K

B U R G E R S

WINTER HEAVEN BURGER ^{1,3,7,11}

áfonyás alapszósz, római saláta, marinált cékla,
sütőtök és hagyma, angus húspogácsa,
cheddar, olívás-áfonyás majonéz

blueberry base sauce, romaine lettuce, marinated beetroot,
pumpkin and onion, angus meat patty,
cheddar, olive-cranberry mayonnaise

7 490.-

WAGYU BURGER ^{1,3,7,11}

szezámagos burger buci, római saláta,
wagyu húspogácsa, ír cheddar sajt, karamellizált hagyma,
fokhagymás aioli, pirított gombaszeletek

sesame seed burger buns, romaine salad,
wagyu meat patty, Irish cheddar cheese,
caramelized onions, garlic aioli, fried mushroom slices

9 990.-

VEGA BURGER ^{1,3,7,11}

alapszósz, római saláta, paradicsom, lilahagyma,
Garden gourmet vegán „húspogácsa”, cheddar sajt

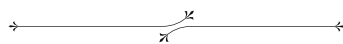
base sauce, romaine lettuce, tomato, red onion,
Garden gourmet vegan "meat patty", cheddar cheese

7 590.-



K Ö R E T E K

S I D E S



HÉJAS SÜLT KRUMPLI

SKIN ON FRIES

1 290.-

GRILLEZETT ZÖLDSÉG ^{7,9}GRILLED VEGETABLES ^{7,9}

2290.-

BURGONYAKRÉM ⁷POTATO CREAM ⁷

1 190.-

SZARVASGOMBÁS BURGONYAKRÉM ⁷POTATO CREAM WITH TRUFFLE ⁷

1 690.-

CHEDDAROS BURGONYAKRÉM ⁷POTATO CREAM WITH CHEDDAR ⁷

1 690.-

CÉKLÁS RIZOTTÓ ⁷BEETROT RISOTTO ⁷

1 690

FRISS KEVERT SALÁTA ¹⁰FRESH MIXED SALAD ¹⁰

2 190.-

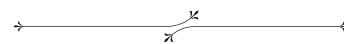
ÁZSIAI PIRÍTOTT ZÖLDSÉGES RIZS ^{6,8}ASIAN FRIED RICE WITH VEGETABLES ^{6,8}

1 990.-



M Á R T Á S O K

S A U C E S

ZÖLDBORS MÁRTÁS ⁷GREEN PEPPER SAUCE ⁷

990.-

GOMBAMÁRTÁS ⁷MUSHROOM SAUCE ⁷

990.-

CHEDDAR MÁRTÁS ⁷CHEDDAR SAUCE ⁷

990.-

KÉKSAJT MÁRTÁS ⁷BLUE CHEESE SAUCE ⁷

990.-

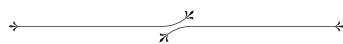
BBQ MÁRTÁS ⁹BBQ SAUCE ⁹

990.-



DESSZERTÉK

DESSERTS



MÉZESKALÁCSOS ARANYGALUSKA,

tokaji muskotályos sodó ^{1,3,7}

GINGERBREAD GOLDEN DUMPLINGS,

Tokaj muscat soda ^{1,3,7}

3 490.-

SUTÓTÖKÖS BROWNIE ^{1,3,7}PUMPKIN BROWNIE ^{1,3,7}

3 490.-

GESZTENYÉS TIRAMISU ^{1,3,7}CHESTNUT TIRAMISU ^{1,3,7}

3 490.-



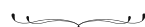
„ZSELYKE DESSZERTJE”

étcsokoládé szufflé, vanília fagylalt, eper ^{1,3,7}

"ZSELYKE'S DESSERT"

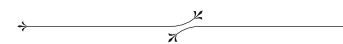
dark chocolate soufflé, vanilla ice cream, strawberries ^{1,3,7}

3 490.-



GYEREKEKNEK

FOR KIDS



MINI BURGER,

héjas sült krumpli, ketchup ^{1,3,5,7,10,11}

MINI BURGER,

skin on fries, ketchup ^{1,3,5,7,10,11}

2 690.-



RÁNTOTT SAJT,

jázmin rizs, majonéz ^{1,3}

FRIED CHEESE,

jasmine rice, mayonnaise ^{1,3}

2 690.-



RÁNTOTT CSIRKEMELL,

héjas sült krumpli, ketchup ^{1,3}

FRIED CHICKEN BREAST,

skin on fries, ketchup ^{1,3}

2 690.-



PARADICSOMOS TÉSZTA,

reszelt sajt ^{1,3,7,9}

TOMATO PASTA,

grated cheese ^{1,3,7,9}

2 490.-



AMERIKAI PALACSINTA,

3 gombóc fagylalt ^{1,3,7}

AMERICAN PANCAKES,

3 scoops of ice cream ^{1,3,7}

990.-

GYEREK BROWNIE ^{1,3,7}KID'S BROWNIE ^{1,3,7}

990.-



