

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 - Csillagfűrt | 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



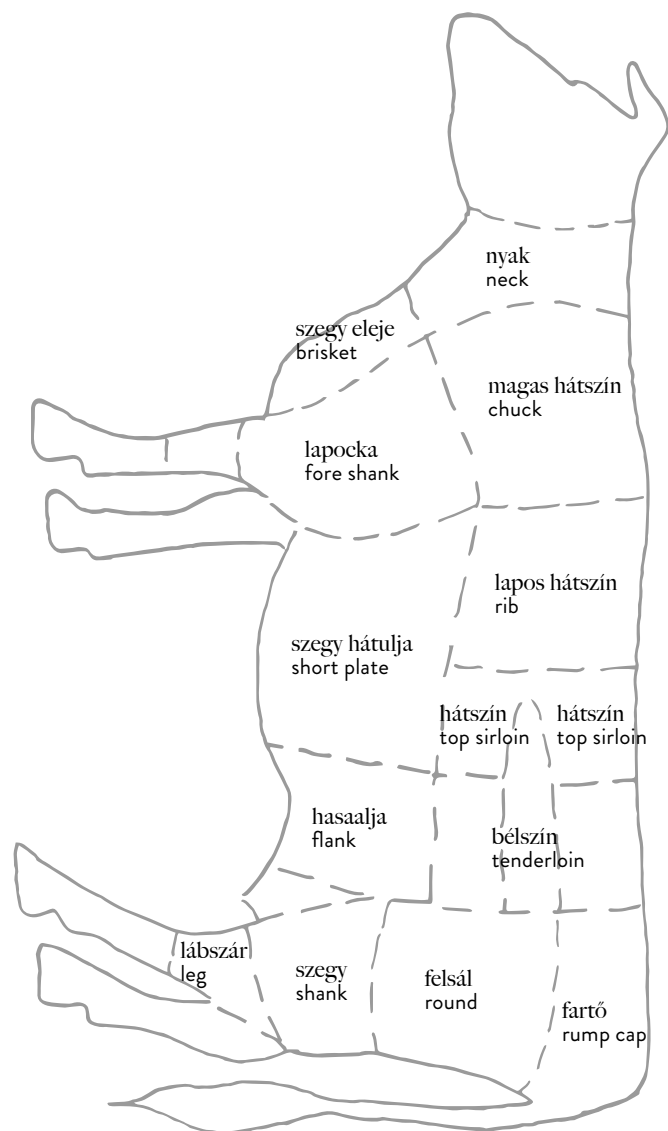
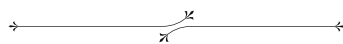
A BBQ PIT BOX® meleg füstölésre, barbecue-ra és grillezésre egyaránt alkalmas.
Fontos kiemelni, hogy a gép magyar gyártmány, amely faszénrel és füstölőfa segítségével dolgozik,
melynek segítségével tudjuk elérni a mi marhaszegyünk karakteres ízét és állagát.
BBQ PIT BOX® is suitable for hot smoking, 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.*

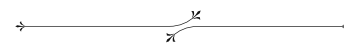
*Life is too short for cuisine minceur and for diets.
Dietetic meals are like an opera without the orchestra.*

PAUL BOCUSE



MELEG ELŐÉTELEK

HOT APPETIZERS



GRILLEZETT BÉLSZÍNCSÍKOK,

Sült zöldségek (cékla, zeller, édesburgonya, sárgarépa) ^{6,9}

GRILLED TENDERLOIN STRIPS,

Sült zöldségek (cékla, zeller, édesburgonya, sárgarépa) ^{6,9}

HUF 5 290.- EUR 14.-



BBQ SERTÉSNYÁRS,

házi 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}

HUF 5 690.- EUR 15.-



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}

HUF 5 390.- EUR 14.-



SUPERFOOD-SALÁTA

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

SUPERFOOD SALAD

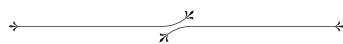
quinoa, beets, matcha, soybeans,
spinach and quail eggs ³

HUF 4 990.- EUR 13.-



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}

HUF 4 090.- EUR 10.-



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}

HUF 6 790.- EUR 17.-



CAPRESE,
karamellizált barack,
koktélpáradicsom-válogatás ⁷

CAPRESE,
caramelized peach,
cherry tomato selection ⁷

HUF 4 790.- EUR 12.-



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

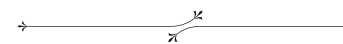
TUNA AND SALMON TARTAR,
confit marinated vegetables, wasabi ^{1,4,10}

HUF 6 790.- EUR 17.-



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}

HUF 3 990.- EUR 10.-



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}

HUF 3 990.- EUR 10.-



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

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

HUF 2 890.- EUR 7.-



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}

HUF 3 990.- EUR 10.-



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

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

HUF 2 890.- EUR 7.-

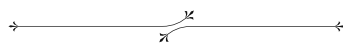


STEAK ÉTLAP ÉRLELŐNKBŐL

Különleges húsajánlatainkról 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

HUF 4 990.- / 100 g EUR 13.- / 100 g

Hátszín

Sirloin

minimum rendelés | minimum order: 200 g

HUF 4 290.- / 100 g EUR 11.- / 100 g

Rib-eye

minimum rendelés | minimum order: 200 g

HUF 4 890.- / 100 g EUR 13.- / 100 g

Flank

minimum rendelés | minimum order: 200 g

HUF 4 290.- / 100 g EUR 11.- / 100 g



USA CSONTOS HÚSOK USA MEATS WITH BONES

T-Bone

minimum rendelés | minimum order: 600 g

HUF 5 990.- / 100 g EUR 15.- / 100 g

Tomahawk

minimum rendelés | minimum order: 600 g

HUF 5 990.- / 100 g EUR 15.- / 100 g



ANGUS MARHA ANGUS BEEF

Bélszín

Beef tenderloin

minimum rendelés | minimum order: 200 g

HUF 6 990.- / 100 g EUR 18.- / 100 g

Hátszín

Sirloin

minimum rendelés | minimum order: 200 g

HUF 4 990.- / 100 g EUR 13.- / 100 g

Rib-eye

minimum rendelés | minimum order: 200 g

HUF 5 190.- / 100 g EUR 13.- / 100 g

Chuck flap

minimum rendelés | minimum order: 200 g

HUF 4 990.- / 100 g EUR 13.- / 100 g



USA

Omaha Bélszín

Omaha Beef tenderloin

minimum rendelés | minimum order: 200 g

HUF 9 990.- / 100 g EUR 26.- / 100 g

Omaha Tomahawk

minimum rendelés | minimum order: 600 g

HUF 5 990.- / 100 g EUR 15.- / 100 g

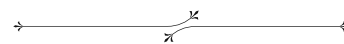


STEAK ÉTLAP ÉRLELŐNKBŐL

Különleges húsajánlatainkról kérdezze felszolgálóinkat!

STEAK MENU FROM OUR DRY AGER

Ask our waiters about our special meat offers!



KÜLÖNLEGES STEAK-KÍNÁLATUNK OUR SPECIAL STEAK OFFER

Székely dámszarvas bélszín

Fallow deer tenderloin from Transylvania

minimum rendelés | minimum order: 200 g

HUF 4 990.- / 100 g EUR 13.- / 100 g



Magyar strucc

Hungarian ostrich

minimum rendelés | minimum order: 200 g

HUF 5 190.- / 100 g EUR 13.- / 100 g



Spanyol vaddisznó

Spanish wild boar

minimum rendelés | minimum order: 200 g

HUF 3 890.- / 100 g EUR 10.- / 100 g



Japán Wagyu Rib-eye A5+

Japanese Wagyu Rib-eye A5+

minimum rendelés | minimum order: 200 g

HUF 23 990.- / 100 g EUR 62.- / 100 g



Ausztrál kenguru

Australian kangaroo

minimum rendelés | minimum order: 200 g

HUF 4 990.- / 100 g EUR 13.- / 100 g



Dél-afrikai zebra

South African zebra

minimum rendelés | minimum order: 200 g

HUF 5 990.- / 100 g EUR 15.- / 100 g



Níluszi Krokodil

Nile Crocodile

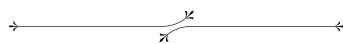
minimum rendelés | minimum order: 200 g

HUF 10 890.- / 100 g EUR 28.- / 100 g



FŐÉTELEK - MARHA

MAIN DISHES - BEEF



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

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

HUF 11 590.- EUR 30.-



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

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

HUF 22 990.- EUR 59.-



BRAZIL RIB-EYE (200g),
téli grillzöldségek
(cékla, sütőtök, alma, zeller, répa),
zöldborsmártás ^{7,9}

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

HUF 11 590.- EUR 30.-



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

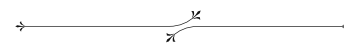
TENDER BEEF CHEEK,
toasted homemade dumplings,
game sauce with capers, cranberry sauce ^{1,3,7,9}

HUF 7 590.- EUR 19.-



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}

HUF 8 590.- EUR 22.-



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

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

HUF 8 190.- EUR 21.-



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

HUF 10 990.- EUR 28.-



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

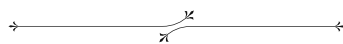
BURGUNDY BEEF,
blueberry, butter-thyme gnocchi ^{1,3,7}

HUF 8 490.- EUR 22.-



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}

HUF 6 290.- EUR 16.-



CSÜLÖK MÉZES-SZÓJÁS
SZEZÁMOS GLAZE-BEN ^(1 000g),

grillezett györkérzöldségek
(cékla, sütőtök, alma, zeller, répa),
édesburgonya ^{6,9}

KNUCKLES IN HONEY-SOY
SESAME GLAZE ^(1 000g),
grilled root vegetables
(beets, pumpkin, apple, celery, carrot),
sweet potatoes ^{6,9}

HUF 12 290.- EUR 32.-



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

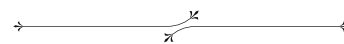
SOUS-VIDE PORK
IN PISTACHIO CRUST,
sweet potato cream, burnt marinated tomatoes,
black sesame ^{7,11}

HUF 8 190.- EUR 21.-



FŐÉTELEK - SZÁRNYAS

MAIN DISHES - POULTRY



STRUCC STEAK ^(150g),
vajás sütőtökrém, téli grillzöldségek
(cékla, alma, édesburgonya, sütőtök, zeller), vörösboros jus ⁷⁻⁹

OSTRICH STEAK,
pumpkin cream with butter, winter grilled vegetables
(beets, apples, sweet potatoes, pumpkin, celery), red wine jus ⁷

HUF 11 990.- EUR 31.-



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

HUF 7 590.- EUR 19.-



SOUS-VIDE GYÖMBÉRES

BŐRÖS CSIRKEMELL,
téli grillzöldségek (cékla, sütőtök, alma, zeller, répa),
édesburgonya, amarettos almakompót ^{6,7,9}

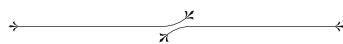
SOUS-VIDE CHICKEN
BREAST WITH GINGER SKIN,
grilled root vegetables
(beets, pumpkin, apple, celery, carrot),
sweet potatoes, apple compote with amaretto ^{6,7,9}

HUF 6 590.- EUR 17.-



FŐÉTELEK - HAL

MAIN DISHES - FISH



EGÉSZBEN SÜLT PISZTRÁNG,

házi petrezselymes burgonya,
citrusos remoulade mártás³⁺⁷WHOLE FRIED TROUT,
homemade parsley potatoes,
citrus remoulade sauce^{3,4,7}

HUF 7 290.- EUR 19.-



GRILLEZETT LAZAC STEAK,

céklás rizottó, édesburgonya³⁺⁴GRILLED SALMON STEAK,
beetroot risotto, sweet potatoes^{3,4}

HUF 7 290.- EUR 19.-



MÉZES-KORIANDERES TONHAL STEAK,

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

TUNA STEAK WITH HONEY AND CORIANDER,

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

HUF 8 390.- EUR 22.-



VAJHAL,

tintahalás rizottó és pistácia tapenade^{+7,11,14}

BUTTERFISH,

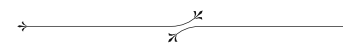
squid risotto and pistachio tapenade^{4,7,11,14}

HUF 6 490.- EUR 17.-



SALÁTÁK

SALADS

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

HUF 2 790.- EUR 7.-

Csirkemellel

with Chicken breast

HUF + 1 790.- EUR + 5.-

Rákkal¹⁴with Shrimp¹⁴

HUF + 3 590.- EUR + 9.-

Bélszíncsíkkal

with Beef tenderloin strips

HUF + 3 590.- EUR + 9.-



GRILLEZETT KECSKESAJT-SALÁTA,

marinált téli grillzöldségek (cékla, sütőtök, alma, zeller, répa),
friss salátalevelek, pirított magvak, céklás-aszaltszilvás dresszing^{7,9}

GRILLED GOAT CHEESE SALAD,

marinated winter vegetables (beets, pumpkin, apple, celery, carrot),
fresh salad leaves, toasted seeds, beetroot-prune dressing^{7,9}

HUF 3 890.- EUR 10.-

Csirkemellel

with Chicken breast

HUF + 1 790.- EUR + 5.-

Rákkal¹⁴with Shrimp¹⁴

HUF + 3 590.- EUR + 9.-

Bélszíncsíkkal

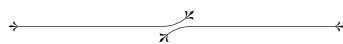
with Beef tenderloin strips

HUF + 3 590.- EUR + 9.-



TÉSZTAÉTELEK

PASTA DISHES

RIMINESI AL PESTO ^{1,3,7}

HUF 3 190.- EUR 8.-

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

HUF 3 190.- EUR 8.-

RIMINESI AL TARTUFO ^{1,3,7}

HUF 3 790.- EUR 10.-



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

HUF + 1 790.- EUR + 5.-

Rákkal ¹⁴with Shrimp ¹⁴

HUF + 3 590.- EUR + 9.-

Bélszincsíkkal

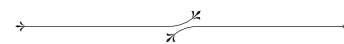
with Beef tenderloin strips

HUF + 3 590.- EUR + 9.-



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

HUF 68 000.- EUR 174.-



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,

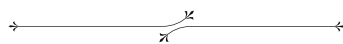
homemade mixed pickles

HUF 43 000.- EUR 110.-



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

HUF 5 290.- EUR 14.-

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

HUF 7 590.- EUR 19.-

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

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

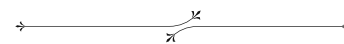
home made buns, chicken breast fried in panko crumbs,
basic sauce, shallot goat cheese cream, Irish cheddar cheese,
salad, tomato, red onion, skin on fries

HUF 5 390.- EUR 14.-



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

HUF 7 490.- EUR 19.-

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

HUF 9 990.- EUR 26.-

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

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

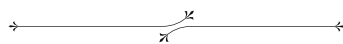
base sauce, romaine lettuce, tomato, red onion,
Garden gourmet vegan "meat patty", cheddar cheese

HUF 7 590.- EUR 19.-



K Ö R E T E K

S I D E S



HÉJAS SÜLT KRUMPLI

SKIN ON FRIES

HUF 1 290.- EUR 3.-



TÉLI GRILLEZETT ZÖLDSÉGEK

cékla, sütőtök, alma, zeller, répa 7,9

WINTER GRILLED VEGETABLES

beets, pumpkin, apple, celery, carrot 7,9

HUF 2 290.- EUR 6.-



BURGONYAKRÉM 7

POTATO CREAM 7

HUF 1 190.- EUR 3.-



SZARVASGOMBÁS BURGONYAKRÉM 7

POTATO CREAM WITH TRUFFLE 7

HUF 1 690.- EUR 4.-



CHEDDAROS BURGONYAKRÉM 7

POTATO CREAM WITH CHEDDAR 7

HUF 1 690.- EUR 4.-



CÉKLÁS RIZOTTÓ 7

BEETROT RISOTTO 7

HUF 1 690.- EUR 4.-



FRISS KEVERT SALÁTA 10

FRESH MIXED SALAD 10

HUF 2 190.- EUR 6.-



ÁZSIAI PIRÍTOTT ZÖLDSÉGES RIZS 6,8

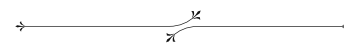
ASIAN FRIED RICE WITH VEGETABLES 6,8

HUF 1 990.- EUR 5.-



M Á R T Á S O K

S A U C E S



ZÖLDBORS MÁRTÁS 7

GREEN PEPPER SAUCE 7

HUF 990.- EUR 3.-



GOMBAMÁRTÁS 7

MUSHROOM SAUCE 7

HUF 990.- EUR 3.-



CHEDDAR MÁRTÁS 7

CHEDDAR SAUCE 7

HUF 990.- EUR 3.-



KÉKSAJT MÁRTÁS 7

BLUE CHEESE SAUCE 7

HUF 990.- EUR 3.-



BBQ MÁRTÁS 9

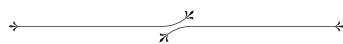
BBQ SAUCE 9

HUF 990.- EUR 3.-



DESSZERTEK

DESSERTS



MÉZESKALÁCSOS ARANYGALUSKA,

tokaji muskotályos sodó ^{1,3,7}

GINGERBREAD GOLDEN DUMPLINGS,

Tokaj muscat soda ^{1,3,7}

HUF 3 490.- EUR 9.-



MÁKRAGUVAL TÖLTÖTT GNOCCHI

nutellahabbal ^{1,3,5,7}

GNOCCHI FILLED WITH POPPY SEED RAGU

and nutella mousse ^{1,3,5,7}

HUF 3 490.- EUR 9.-

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

HUF 3 490.- EUR 9.-



„ZSELYKE DESSZERTJE”

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

"ZSELYKE'S DESSERT"

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

HUF 3 490.- EUR 9.-



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}

HUF 2 690.- EUR 7.-



RÁNTOTT SAJT,

jázmin rizs, majonéz ^{1,3}

FRIED CHEESE,

jasmine rice, mayonnaise ^{1,3}

HUF 2 690.- EUR 7.-



RÁNTOTT CSIRKEMELL,

héjas sült krumpli, ketchup ^{1,3}

FRIED CHICKEN BREAST,

skin on fries, ketchup ^{1,3}

HUF 2 690.- EUR 7.-



PARADICSOMOS TÉSZTA,

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

TOMATO PASTA,

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

HUF 2 490.- EUR 6.-



AMERIKAI PALACSINTA,

3 gombóc fagylalt ^{1,3,7}

AMERICAN PANCAKES,

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

HUF 990.- EUR 3.-

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

HUF 990.- EUR 3.-



