










## HIDEG ELŐÉTELEK, COLD STARTERS

-  **Carpaccio de Lomo** 5.990.-Ft  
Dél-Amerikai fűszerekkel ízesített, olajos pácban érlelt hajszálvékonyra szeletelt Angus bélszín  
*Finely cut angus steak drizzled with chimichurri sauce*
-  **Magyaros angus tatárbeefsteak** 5.190.-Ft  
*Hungarian style beef tartar*
-  **Jamones Ibericos** 5.190.-Ft  
Kizárólag makkon nevelt ibériai mangalica egészben érlelt ízletes sonkája, friss fehér kenyérrel.
-  **Iberico kóstoló tál** 4.790.-Ft  
Mixed plate of Spanish specialities  
Iberico de belotta: Jamón, chorizo, salchichon, lomo
-  **Tabla de Quesos** 4.490.-Ft  
4 különféle sajtból összeállított tál, friss gyümölcsökkel, dióval  
*Selection of Hungarian artisan cheeses served with fresh fruits*

## LEVESEK, SOUPS

-  **Erőleves rozmaringos fásgaluskával** 2.290.-Ft  
*Beef broth with rosemary dumplings*
- Szezonális krémleves** 2.690.-Ft  
*Seasonal cream soup*
- Fokhagymakrém leves libaszírban sült kenyérrel** 2.690.-Ft  
*Garlic cream soup with crunchy garlic toast*

## MELEG ELŐÉTELEK, HOT STARTER

- Empanadas (3 pcs)** 2.790.-Ft  
Spenóttal, csirkével, darált angus bélszínnel töltött tradicionális argentin ételkülönlegesség  
*Typical Argentinian pastries filled with minced angus beef, chicken and spinach*
-  **Pampas (BBQ) wings (6 pcs)** 2.590.-Ft  
Csípős szószban érlelt ropogósra sült csirke szárnyak, zeller rudakkal, „Pampas” mártással  
*Crispy roasted chicken wings cured in spicy sauce served with celery sticks and „Pampas” sauce*
-  **Lávakósajt** 3.490.-Ft  
Lávakövön sült füstölt sajt, friss kevert salátával  
*Grilled smoked cheese served with mixed salad*
-  **Gambas al Ajillo** 5.690.-Ft  
Rostlapon sült fokhagymás chilis garnélarák extra szűz olivával  
*Roasted prawns served in a chili, garlic and olive oil jus*
- Grillezett libamáj almával** 5.990.-Ft  
*Foie gras with apple*

Tájékoztatjuk Önöket, hogy az összes előétel kérhető  
gluténmentes kenyérrel  
Please be informed, that all appetizers can be asked with gluten free bread

## BÉLSZINBŐL KÉSZÜLT STEAK KÜLÖNLEGESSÉGEK

Our Tenderloin selection



*Bélszín szelet mely a marha legnemesebb része  
Tenderloin steak a prime part of the cattle*

<b>Magyar / Hungarian Tenderloin Steak</b>	200g:	8.200.-Ft
	320g:	13.100.-Ft
	480g:	19.600.-Ft
<b>Argentín Angus Tenderloin Steak</b>	200g:	10.890.-Ft
	320g:	17.400.-Ft
	480g:	25.900.-Ft
<b>USDA Prime Tenderloin Steak</b>	200g:	14.500.-Ft
	320g:	23.200.-Ft
	480g:	34.500.-Ft
<b>Kanadai Bölény / Canadian Bison Tenderloin steak</b>	200g	14.500.-Ft
	320g	23.500.-Ft
	480g	34.500.-Ft
<b>Tenderloin Trio</b>		24.990.-Ft

A ház legjobb minőségű bélszínjeiből összeállított válogatás  
(Magyar-, Angus-, Wagyu-, Tenderloin steak 100g fajtanként)  
*Selection of tenderloins from the house  
(Hungarian-, Argentine angus-, Wagyu Tenderloin steak 100g / breed)*

## AUSZTRÁL WAGYU MARHÁBÓL KÉSZÜLT KÜLÖNLEGESSÉGEK

*Specialities from Australian Wagyu cattle*

<b>Tenderloin Steak</b>	200g	30.500.-Ft
<b>Sirloin Steak</b>	250g	30.500.-Ft
<b>Rib-Eye Steak</b>	250g	30.500.-Ft



### Japán WAGYU MARHÁBÓL KÉSZÜLT KÜLÖNLEGESSÉGEK

*Az "Eredeti Japán wagyu marha" hús puhasága vetekszik a libamáj krémességével.  
Kóstolja meg a világ legpuhább és legmárványosabb marha húsát.  
The one and only "Original Japanese Wagyu beef", Fine meat texture and excellent  
firmness. Highly marbled, rich in flavor, and extremely tender*

<b>Tenderloin Steak</b>	200g	51.900.-Ft
<b>Sirloin Steak</b>	250g	51.900.-Ft
<b>Rib-Eye Steak</b>	250g	51.900.-Ft

# ARGENTIN ANGUS MARHÁBÓL KÉSZÜLT STEAK-ek

Steaks from Argentinian Angus cattle



<b>Rib-Eye Steak</b>	200g:	8.900.-Ft
	320g:	14.200.-Ft
	480g:	20.900.-Ft

Zsírban gazdag telített ízvilágú steak szelet, amely nem véletlenül az amerikai steakfogyasztók egyik kedvence.  
*The most tasteful part of the sirloin, the American steak-eaters' favourite, and deservedly so.*

<b>N.Y. Strip</b>	200g:	8.290.-Ft
	320g:	13.200.-Ft
	480g:	19.500.-Ft

A hátszín zsírral átszótt, ízletes része.  
*An excellent cut of sirloin with a full flavour.*

<b>Sirloin Steak</b>	200g:	8.290.-Ft
	320g:	13.200.-Ft
	480g:	19.500.-Ft

Tipikusan sovány, lédús hátszín szelet, melyet egy vékony zsírréteg tesz még ízletesebbé  
*A lean and juicy slice of sirloin with a thin fat layer*

<b>Rump-Steak</b>	200g:	6.700.-Ft
	320g:	10.300.-Ft
	480g:	15.900.-Ft

Az Angus marha fartő részéből készített steak különlegesség  
*Rump steak cuts*

• • •

<b>Amerikai marha oldalas</b> <i>American beef ribs</i>	350g:	14.900.-Ft
--	-------	------------

<b>T-Bone Steak</b>	550g:	22.900.-Ft
---------------------	-------	------------

A T-Bone egy olyan különleges, csontos steak, amely magába foglalja a hátszín és a vajpuha bélszín  
*The T-Bone combines two steaks in one - a flavourful New York Strip on one side of the "T" and a tender Filet on the other*

<b>Porterhouse Steak</b> <i>/min 900g/</i>	100g:	4.400.-Ft
---	-------	-----------

Ez a hatalmas steak tartalmaz egy egész hátszín és bélszín szeletet.  
*This generous porterhouse steak includes two of your favorite steaks, the entire sirloin strip and the tenderloin filet.*

<b>Pampas Steak</b>	550g:	22.900.-Ft
---------------------	-------	------------

A steakek királya, mely a marha legzamatósabb részéből készül  
*Picture a beautifully marbled ribeye steak which fit for a king*

## ELKÉSZÍTÉSI MÓDOK / PREPARATION

**blue** / azul

**rare** / véres / red in the middle

**medium-rare** / közepesen véres /

**medium** / félig sült közepe rózsaszín

*/roasted for a longer time, pink in the middle /*

**medium-well** közepesen jól sült, enyhén rózsaszín /

**well done** jól átsült / cooked all the way through /

**butterfly**

## ARGENTIN ANGUS MARHÁBÓL KÉSZÜLT KÜLÖNLEGESSÉGEK

Specialities from Argentinian Angus cattle



### Steak Mix

12.500.-Ft

Változatos összeállítás a ház magas minőségű húsaiból



(Tenderloin steak(130g), újzélandi bárányborda(180g), ibériai sertésszűz (120g)



Selection of steaks from the house

(Angus tenderloin, New-Zealand lamb racks, Iberian pork loin)



### Surf & Turf

15.500.-Ft

Klasszikus amerikai ételkombináció, mely egy omlós bélszínszelet (200g) és óriás garnéla farok (130g) érdekes párosítása, vajmártással

Classic American dish, grilled tenderloin steak (200g) and giant prawn's tale (130g) stewed in Chardonnay

### Pampas Burger

5.200.-Ft

Angus marhából készített klasszikus hamburger sült krumplival

+feltétek: +sajt/cheese, +bacon

400.-Ft

Classic angus burger with fries

### Gaucha Steak

11.900.-Ft

Bélszínérmék serrano sonkás tejszínes erdei gombamártásban, sajttal töltött rösztivel

Tenderloin medallion in creamy mushroom sauce with Serrano ham, served with shredded potato filled with cheese

### Lomo Bariloche

11.900.-Ft



Bélszín érmék erdei gombás raguval körítve, steakburgonyával

Tenderloin medallion served with a mushroom ragout with steak fries

### Bélszíncsíkok „Roble”

11.400.-Ft

Csíkokra vágott bélszín fehérboros zöldbors mártásban, jázmin rizszel

Tenderloin strips in white peppercorn sauce, served with rice

## „PAMPAS” SPECIALITÁSOK

Pampas specialties

### Pampas Grill Tál / Pampas Grill platter

33.290.- Ft

(for 2 pax, minimum 15 mins)

USDA BBQ oldalas 350g, Új-Zélandi bárányborda 120g, Argentin Tenderloin 2x100g, csőben sült paraj, fokhagymás zöldbab ragu, grill kukorica, steak burgonya, választható 2 mártással /

USDA BBQ ribs (350g), new Zealand lamb chops (120g), Argentin tenderloin (2x100g), garlic green peas, corn on the cob, Steak fries, Steamed spinach with melted cheese, choice of 2 sauces.



### Csirkemell „Mendoza”

4.790.-Ft

Csirkemell lávakövön grillezett zöldségnyárral és baconnal, olvasztott sajttal betakarva

Chicken breast, topped with vegetables, melted cheese and bacon



### Solomillo de Cerdo

6.490.-Ft



Egészben sült sertés szűz



Roasted pork loin



### Lazacsteak „Pimienta”

6.490.-Ft



Citromborssal pácolt roston sült lazacfilé, vajjas petrezselymes hordóburgonyával

Grilled lemon pepper salmon fillet served with boiled parsley potatoes

## ÚJ-ZÉLANDI SZARVAS- ÉS BÁRÁNYÉTELEINK

New Zealand lamb and venison specialties



### Szarvas bélszín

8.990.-Ft



Új-Zélandi szarvas bélszín, vörösboros erdei kékáfonya mártással

Venison tenderloin with a blueberry-red wine reduction



### Új-Zélandi bárányborda

8.990.-Ft

Új-Zélandi bárányborda fehér borral párolt fokhagymás ceruzababbal

Grilled French-racks served with green beans with white wine and garlic vinaigrette

## SALÁTÁK, SALADS

-  **Friss kevert vitamin saláta, dresszinglel** 2.690.-Ft  
Dresszinglek: rokfortos, kapros joghurtos, ezer sziget, francia  
*Fresh Mixed Vitamin Salad with Dressing*  
*Fresh mixed salad with dressing of:*  
*roquefort, dill & yoghurt, thousand island or french*
-  **Mozzarella „Napoleon”** 3.890.-Ft  
Mozzarella sajt torony friss paradicsommal, pestoval  
*Mozzarella tower with fresh tomato, and pesto*
- Caesar saláta „Classic”** 3.890.-Ft  
Friss saláta levelek, pirított kenyérkockákkal, capribogyóval,  
Caesar öntettel, parmezán forgáccsal  
*Fresh lettuce leaves with croutons, capers, Caesar dressing and parmesan*
- Caesar saláta „Carlos”** 5.090.-Ft  
Lávakövön sült jércemell csíkokkal  
*Caesar salad with grilled chicken breast*
-  **“Pampas” Ruccola saláta** 5.890.-Ft  
 Angus bélszín csíkok dijoni mustárral friss ruccolás saláta ágyon  
*Angus tenderloin strips with Dijon mustard laid on a bed of ruccola*

## KÖRETEK, SIDE DISHES







-  **Sültburgonya** 1.390.-Ft  
 *French fries*
-  **Steak burgonya** 1.390.-Ft  
 *Steak Fries*
-  **Édesburgonya** 1.790.-Ft  
 *Sweet potato fries*
-  **Sült burgonya válogatás** 1.590.-Ft  
 Hasáburgonya, steakburgonya, fokhagymás-petrezselymes steakburgonya  
*Steak fries variety (French fries, steak fries, garlic-parsley steak fries)*
-  **“Pampas” burgonya** 1.890.-Ft  
Héjában sült fokhagymás tejföllel töltött egész burgonya,  
pirított baconnal, reszelt sajttal megszórva  
*Whole baked potato stuffed with garlic sour cream and  
covered with crispy bacon and cheese*
-  **Fokhagymás burgonyapüré** 1.790.-Ft  
*Mashed potato with garlic*
- Sajttal töltött rösztiburgonya** 1.390.-Ft  
Deep fried shredded potato filled with cheese
- Rántott hagymakarikák** 1.390.-Ft  
*Onion rings*
-  **Frissen grillezett idény zöldségek** 1.990.-Ft  
 *Grilled seasonal vegetables*
-  **Zöld kevert saláta** 1.490.-Ft  
 *Fresh Mixed Salad*
-  **Csóben sült paraj** 1.890.-Ft  
*Steamed spinach with melted cheese*
- Tejszínes parajpüré** 1.890.-Ft  
*Spinach puree with cream*
-  **Jázmin rizs** 1.190.-Ft  
 *Jasmine rice*
-  **Angol paraj** 1.290.-Ft  
*Steamed spinach*
-  **Grillezett kukorica** 1.190.-Ft  
*Mini corn on the cobs*
-  **Párolt spárga** 1.790.-Ft  
*Scaled asparagus*

## MÁRTÁSOK, SAUCES

-  **Pampas (BBQ) mártás** 1.290.-Ft  
*Pampas sauce (BBQ),*
- Zöldbors mártás** 1.290.-Ft  
*Green pepper sauce,*
- Fokhagyma mártás** 1.290.-Ft  
*Garlic sauce,*
- Blue cheese mártás** 1.290.-Ft  
*Blue cheese Sauce,*
-  **Gomba mártás** 1.290.-Ft  
*Mushroom sauce,*
-  **Chimichurri** 1.290.-Ft  

-  **Chilis BBQ mártás** 1.290.-Ft  
*Tomato and chili sauce,*

## DESSZERTEK, DESSERTS

-  **Citrom sorbet** 1.990.-Ft  
Alkohol tartalmú citromfagylaltos, hűsítő desszert.  
*Lemon Sorbet*
- Pampas sajtorta** 2.890.-Ft  
*Pampas cheese cake*
- Csokoládé Souffle** 3.090.-Ft  
*Chocolate souffle*
- Brownie vaníliafagylalttal** 2.990.-Ft  
*Brownie with vanilla ice cream*
- Lemon Tart** 2.990.-Ft
-  **Crème Brulée** 2.990.-Ft
-  **Minden mentes gyümölcs torta** 3.490.-Ft  
 Datolya alapú, kókuszos ribizlimusz, étcsokoládé ganache.  
 *Vegan Fruit cake*  
*Date-based, coconut currant limus, dark chocolate ganache.*
-  **Szezonális desszert** 2.990.-Ft

**Az ételek kiváló minőségét Závóczky Béla és  
Szekér Bertalan konyhafőnök garantálja!**

***Our chefs Béla Závóczky and Bertalan Szekér are responsible for the  
high quality meals.***

A számla végösszegéhez 12% felszolgálati díjat számolunk!  
*12% service charge added to your final bill.*