










HIDEG ELŐÉTELEK, COLD STARTERS

-  **Carpaccio de Lomo** 5.190.-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** 1.790.-Ft
Beef broth with rosemary dumplings
- Szezonális krémleves** 2.190.-Ft
Seasonal cream soup
- Fokhagymakrém leves libaszírban sült kenyérrel** 2.190.-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** 5.490.-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

BÉLSZINBŐL KÉSZÜLT STEAK KÜLÖNLEGESSÉGEK

Our Tenderloin selection



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

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

Tenderloin Steak	200g	30.500.-Ft
Sirloin Steak	250g	30.500.-Ft
Rib-Eye Steak	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*

Tenderloin Steak	200g	51.900.-Ft
Sirloin Steak	250g	51.900.-Ft
Rib-Eye Steak	250g	51.900.-Ft

ARGENTIN ANGUS MARHÁBÓL KÉSZÜLT STEAK-ek

Steaks from Argentinian Angus cattle



Rib-Eye Steak	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.

N.Y. Strip	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.

Sirloin Steak	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

Rump-Steak	200g:	6.700.-Ft
	320g:	10.300.-Ft
	480g:	15.900.-Ft

Az Angus marha fartő részéből készített steak különlegesség
Rump steak cuts

• • •

Amerikai marha oldalas	350g:	14.900.-Ft
-------------------------------	-------	------------

American beef ribs

T-Bone Steak	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

Porterhouse Steak	100g:	4.400.-Ft
--------------------------	-------	-----------

/min 900g/

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.

Pampas Steak	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, dresszettel** 2.690.-Ft
Dresszettek: 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** 1.190.-Ft
 *French fries*
-  **Steak burgonya** 1.190.-Ft
 *Steak Fries*
-  **Édesburgonya** 1.590.-Ft
 *Sweet potato fries*
-  **Sült burgonya válogatás** 1.390.-Ft
 Hasáburgonya, steakburgonya, fokhagymás-petrezselymes steakburgonya
Steak fries variety (French fries, steak fries, garlic-parsley steak fries)
-  **“Pampas” burgonya** 1.690.-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** 1.590.-Ft
Mashed potato with garlic
- Sajttal töltött rösztiburgonya** 1.190.-Ft
Deep fried shredded potato filled with cheese
- Rántott hagymakarikák** 1.190.-Ft
Onion rings
-  **Frissen grillezett idény zöldségek** 1.790.-Ft
 *Grilled seasonal vegetables*
-  **Zöld kevert saláta** 1.290.-Ft
 *Fresh Mixed Salad*
-  **Csóben sült paraj** 1.690.-Ft
Steamed spinach with melted cheese
- Tejszínes parajpüré** 1.690.-Ft
Spinach puree with cream
-  **Jázmin rizs** 990.-Ft
 *Jasmine rice*
-  **Angol paraj** 1.090.-Ft
Steamed spinach
-  **Grillezett kukorica** 990.-Ft
Mini corn on the cobs
-  **Párolt spárga** 1.590.-Ft
Scaled asparagus

MÁRTÁSOK, SAUCES

	Pampas (BBQ) mártás <i>Pampas sauce (BBQ),</i>	990.-Ft
	Zöldbors mártás <i>Green pepper sauce,</i>	990.-Ft
	Fokhagyma mártás <i>Garlic sauce,</i>	990.-Ft
	Blue cheese mártás <i>Blue cheese Sauce,</i>	990.-Ft
	Gomba mártás <i>Mushroom sauce,</i>	990.-Ft
 	Chimichurri	990.-Ft
	Chilis BBQ mártás <i>Tomato and chili sauce,</i>	990.-Ft

DESSZERTEK, DESSERTS

	Citrom sorbet Alkohol tartalmú citromfagylaltos, hűsítő desszert. <i>Lemon Sorbet</i>	1.490.-Ft
	Pampas sajtorta <i>Pampas cheese cake</i>	1.890.-Ft
	Csokoládé Souffle <i>Chocolate souffle</i>	2.090.-Ft
	Brownie vaníliafagylalttal <i>Brownie with vanilla ice cream</i>	1.990.-Ft
	Lemon Tart	1.990.-Ft
	Crème Brulée	1.990.-Ft
  	Minden mentes gyümölcs torta Datolya alapú, kókuszos ribizlimusz, étcsokoládé ganache. <i>Vegan Fruit cake</i> <i>Date-based, coconut currant limus, dark chocolate ganache.</i>	2.490.-Ft
	Szezonális desszert	1.990.-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.

Jelmagyarázat:



Gluténmentes
Gluten free
Sin gluten



Laktózmentes
Lactose free
Sin lactosa



Paleo



Mogyorót tartalmaz
With nut
Con nuez

Kedves Vendégeink!

Tájékoztatjuk önöket, hogy kérésükre szóbeli tájékoztatást adunk, hogy az általunk készített ételekben milyen allergén anyagok fordulhatnak elő.

Dear Customers!

Upon your request our colleagues will inform you about allergic contents of the meals.

II. kategória

Budapest, V. Várház krt. 6.
Asztalfoglalás / Reservation: (36 1) 411-1750

www.steak.hu

Üzletvezető: Földiák László, Forgács Péter

Az ételek kiváló minőségét
Závoczky Béla és Szekér Bertalan konyhafőnökök garantálják!

A számla végösszegéhez 12% felszolgálati díját számolunk!
We add 12% service fee to your final bill!

Ha Ön fogyasztásáról nem kapott gépi nyugtát, fogyasztása ingyenes volt!
Kérjük értesítse az étterem vezetőjét!

