






## HIDEG ELŐÉTELEK, COLD STARTERS

-  **Carpaccio de Lomo** 4.890.-Ft  
Dél-Amerikai fűszerekkel ízesített, olajos pácban érlelt hajszálvékonyra szeletelt Angus bélszín  
*Finely cut angus steak drizzled with chimichurri sauce*
-   **Angus tatárbeefsteak** 4.890.-Ft  
*Beef tartar*
-  **Jamones Ibericos** 4.490.-Ft  
Kizárólag makkon nevelt ibériai mangalica egészben érlelt ízletes sonkája, friss fehér kenyérrel.
-  **Iberico kóstoló tál** 4.190.-Ft  
Mixed plate of Spanish specialities  
Iberico de belotta: Jamón, chorizo, salchichon, lomo
-   **Tabla de Quesos** 3.990.-Ft  
4 különféle sajtból összeállított tál, friss gyümölcsökkel, dióval  
*Selection of Hungarian artisan cheeses served with fresh fruits*

## LEVESEK, SOUPS

- Erőleves rozmaringos fásgaluskával** 1.690.-Ft  
*Beef broth with rosemary dumplings*
- Szezonális krémleves** 1.890.-Ft  
*Seasonal cream soup*
- Fokhagymakrém leves libaszívban sült kenyérrel** 1.890.-Ft  
*Garlic cream soup with crunchy garlic toast*

## MELEG ELŐÉTELEK, HOT STARTER

- Empanadas (3 pcs)** 2.390.-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)** 2.490.-Ft  
Csipős 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*
-  **Lávakősajt** 2.890.-Ft  
Lávakövön sült füstölt sajt, friss kevert salátával  
*Grilled smoked cheese served with mixed salad*
-  **Gambas al Ajillo** 4.990.-Ft  
Rostlapon sült fokhagymás chilis garnélarák extra szűz olivával  
*Roasted prawns served in a chili, garlic and olive oil jus*
-  **Grillezett libamáj almával** 4.890.-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*

<b>Magyar / Hungarian Tenderloin Steak</b>	200g:	7.900.-Ft
	320g:	12.600.-Ft
	480g:	18.900.-Ft
<b>Argentin Angus Tenderloin Steak</b>	200g:	10.400.-Ft
	320g:	16.590.-Ft
	480g:	24.900.-Ft
<b>USDA Prime Tenderloin Steak</b>	200g:	13.900.-Ft
	320g:	21.900.-Ft
	480g:	33.400.-Ft
<b>Tenderloin Trio</b>		23.990.-Ft

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

## AUSZTRÁL WAGYU MARHÁBÓL KÉSZÜLT KÜLÖNLEGESSÉGEK

*Specialities from Australian Wagyu cattle*

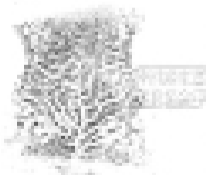
<b>Tenderloin Steak</b>	200g	29.000.-Ft
<b>Sirloin Steak</b>	250g	29.000.-Ft
<b>Rib-Eye Steak</b>	250g	29.000.-Ft



### Japán KOBE MARHÁBÓL KÉSZÜLT KÜLÖNLEGESSÉGEK

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

<b>Tenderloin Steak</b>	200g	49.900.-Ft
<b>Sirloin Steak</b>	250g	49.900.-Ft
<b>Rib-Eye Steak</b>	250g	49.900.-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:	7.900.-Ft
	320g:	12.500.-Ft
	480g:	18.990.-Ft

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

<b>Sirloin Steak</b>	200g:	7.900.-Ft
	320g:	12.500.-Ft
	480g:	18.990.-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:	6.400.-Ft
	320g:	9.900.-Ft
	480g:	14.990.-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> A T-Bone egy olyan különleges, csontos steak, amely magába foglalja a hátszín és a vajpuha bélszín <i>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</i>	550g:	21.900.-Ft
--	-------	------------

<b>Porterhouse Steak</b> <i>/min 900g/</i> Ez a hatalmas steak tartalmaz egy egész hátszín és bélszín szeletet. <i>This generous porterhouse steak includes two of your favorite steaks, the entire sirloin strip and the tenderloin filet.</i>	100g:	4.200.-Ft
--	-------	-----------

<b>Pampas Steak</b> A steakek királya, mely a marha legzamatosabb részéből készül <i>Picture a beautifully marbled ribeye steak which fit for a king</i>	550g:	21.900.-Ft
--	-------	------------

## ELKÉSZÍTÉSI MÓDOK / PREPARATION

**blue**

**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** 11.900.-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** 14.900.-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** 4.990.-Ft  
Angus marhából készített klasszikus hamburger sült krumplival  
+feltétek: +sajt/cheese, +bacon 300.-Ft  
*Classic angus burger with fries*
- Libamájjal / with gooseliver / con Foie Gras** 7.490.-Ft
- Gaicho Steak** 10.900.-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** 10.900.-Ft  
Bélszín érmék erdei gombás raguval körítve, steakburgonyával  
*Tenderloin medallion served with a mushroom ragout with steak fries*
- Bélszíncsíkok „Roble”** 9.900.-Ft  
Csíkokra vágott bélszín fehérboros zöldbors mártásban, jázmin rizzsel  
*Tenderloin strips in white peppercorn sauce, served with rice*





## „PAMPAS” SPECIALITÁSOK

Pampas specialties

-  **Solomillo de Cerdo** 5.990.-Ft  
Egészben sült sertés szűz  
*Roasted pork loin*

## ÚJ-ZÉLANDI SZARVAS- ÉS BÁRÁNYÉTELEINK

New Zealand lamb and venison specialties

-  **Szarvas bélszín** 8.490.-Ft  
Új-Zélandi szarvas bélszín, vörösboros erdei kékáfonya mártással  
*Venison tenderloin with a blueberry-red wine reduction*
-  **Új-Zélandi bárányborda** 7.990.-Ft  
Új-Zélandi bárányborda fehér borral párolt fokhagymás ceruzababbal  
*Grilled French-racks served with green beans with white wine and garlic vinaigrette*
-  **Csirkemell „Mendoza”** 4.790.-Ft  
Csirkemell lávakövön grillezett zöldségnyárral és baconnal, olvasztott sajttal betakarva  
*Chicken breast, topped with vegetables, melted cheese and bacon*
-  **Lazacsteak „Pimienta”** 5.890.-Ft  
Citromborssal pácolt roston sült lazacfilé, vajjas petrezselymes hordóburgonyával  
*Grilled lemon pepper salmon fillet served with boiled parsley potatoes*

## SALÁTÁK, SALADS

-  **Friss kevert vitamin saláta, dresszettel** 2.490.-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”** 3.490.-Ft  
Mozzarella sajt torony friss paradicsommal, pesto-s extra szűz olivával  
*Mozzarella tower with fresh tomato, and pesto*
- Caesar saláta „Classic”** 3.190.-Ft  
Friss saláta levelek, pirított kenyérkockákkal, capribogyóval,  
Caesar öntettel, parmezán forgáccsal  
*Fresh lettuce leaves with croutons, capers, Caesar dressing and parmesan*
- Caesar saláta „Carlos”** 4.290.-Ft  
Lávakövön sült jércemell csikokkal  
*Caesar salad with grilled chicken breast*
-  **“Pampas” Ruccola saláta** 4.890.-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*
-  **Sült burgonya válogatás** 1.390.-Ft  
Hasábburgonya, steakburgonya, fokhagymás-petrezselymes steakburgonya  
*Steak fries variety (French fries, steak fries, garlic-parsley steak fries)*
-  **“Pampas” burgonya** 1.490.-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** 1.390.-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** 1.490.-Ft  
*Steamed spinach with melted cheese*
- Tejszínes parajpüré** 1.390.-Ft  
*Spinach puree with cream*
-  **Jázmín 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** 990.-Ft  
*Pampas sauce (BBQ),*  

- Zöldbors mártás** 990.-Ft  
*Green pepper sauce,*
- Fokhagyma mártás** 990.-Ft  
*Garlic sauce,*
- Blue cheese mártás** 990.-Ft  
*Blue cheese Sauce,*
-  **Gomba mártás** 990.-Ft  
*Mushroom sauce,*
-   
  
 **Chimichurri** 990.-Ft
-   
 **Chilis BBQ mártás** 990.-Ft  
*Tomato and chili sauce,*

## DESSZERTEK, DESSERTS

-  **Citrom sorbet** 1.390.-Ft  
*Alkohol tartalmú citromfagylaltos, hűsítő desszert.*  
*Lemon Sorbet*
- Pampas sajtorta** 1.790.-Ft  
*Pampas cheese cake*
- Csokoládé Souffle** 1.990.-Ft  
*Chocolate souffle*
- Brownie vaníliafagylalttal** 1.890.-Ft  
*Brownie with vanilla ice cream*
- Lemon Tart** 1.890.-Ft
- Crème Brulée** 1.890.-Ft
-  **Minden mentes gyümölcs torta** 1.990.-Ft  
*Mandula, kakao pór, datolya alapú, málna mousse.*  
*Vegan Fruit cake*  
  
 *Almond, cocoa powder, date based, raspberry mousse.*
-  **Szezonális desszert** 1.890.-Ft

**Az ételek kiváló minőségét Závoczky Béla konyhafőnök garantálja!**

***Our chef Béla Závoczky is responsible for the high quality meals.***

A számla végösszegéhez 10% felszolgálati díját számolunk!

*10% service charge added to your final bill.*