

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 – Szezámmag | Sesame
- 12 – Kén-dioxid | Sulphite
- 13 – Csillagfűrt | Lupins
- 14 – Puhatestűek | Shellfish



Burgereinket kérheted gluténmentes buciban is!
Egyéb allergén érzékenységed jelezd kérlek a felszolgálónak!
Our hamburgers can be ordered with gluten-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!



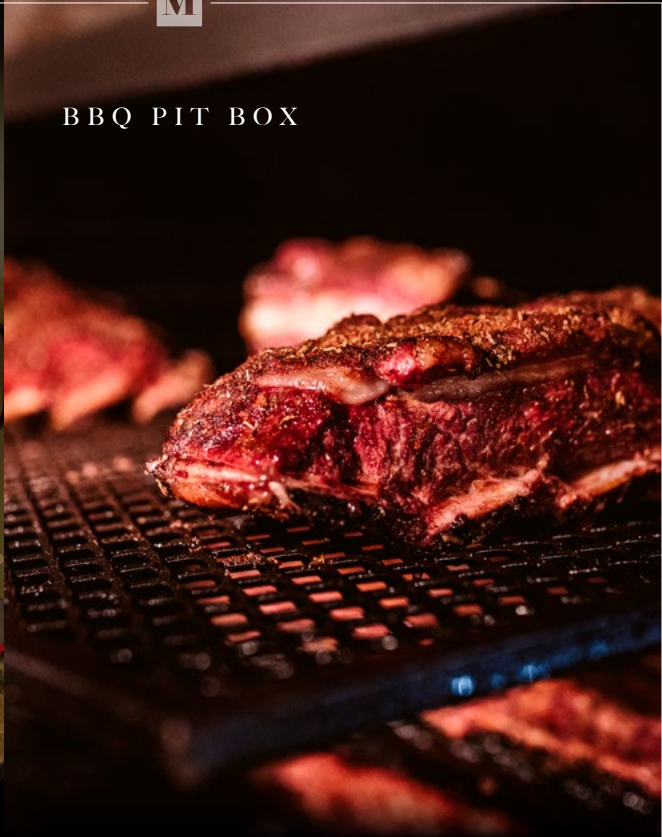
18 éven aluliakat és ittas vendégeket szeszes itallal nem szolgálunk ki!
Az étterem területe biztonsági kamerával megfigyelt terület.
Éttermünkben kizárólag megfelelő öltözetben tudjuk önöket vendégül látni.
Ajánlott dresszkód: Casual, Smart casual.
We do not serve alcohol to guests under the age of 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



BBQ PIT BOX



A BBQ PIT BOX® meleg füstölésre, barbecue-ra és grillezésre egyaránt alkalmas.
Fontos kiemelni, hogy a gép magyar gyártmány, amely faszénnel 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 an incense wood.
These ingredients help us reach the characteristic taste and texture of our beef.

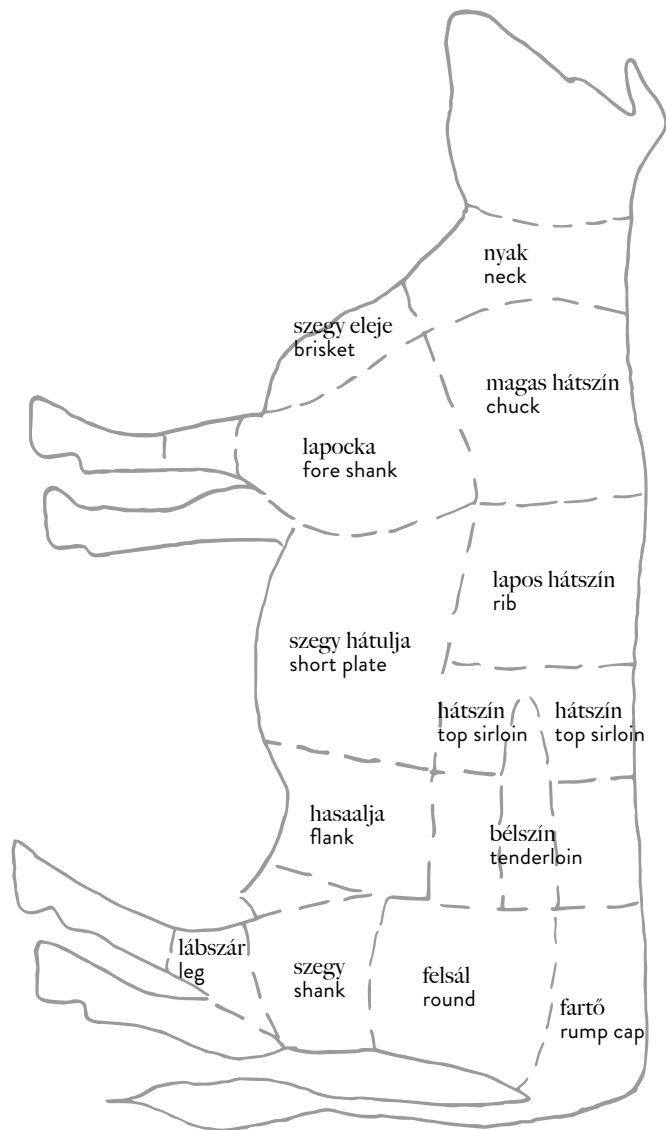
A DRY AGER érlelőszekrény a száraz érleléshez alkalmazható,
az érlelési folyamat pontos szabályozását teszi lehetővé.

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



ELŐÉTELEK

APPETIZERS



KENEGETŐS VÁLOGATÁS

Rozmaringos fetakrém, füstölt kápia paprikakrém,
pirított hagymás sajtkrém, focaccia ^{1,7}

SPREAD SELECTION

Rosemary feta cream, smoked capia pepper cream,
roasted onion cheese cream, focaccia ^{1,7}

HUF 3 690.- EUR 10.-



BRUSCHETTA,

brandenburgi sonka, parmezán ^{1,7}

BRUSCHETTA,

Brandenburg ham, parmesan ^{1,7}

HUF 4 490.- EUR 12.-



MARHA TATÁRBEEFSTEAK,

marinált lilahagyma, kápia paprikakrém, fűszervaj, focaccia ^{1,10}

BEEF TARTARE,

marinated red onion, capia pepper cream, spiced butter, focaccia ^{1,10}

HUF 6 990.- EUR 18.-



PIRÍTOTT PATAGÓNIAI TINTAHAL

fokhagymával friss fűszerekkel focaccián ^{1,7,14}

FRIED PATAGONIAN SQUID

with garlic and fresh herbs on a focaccia ^{1,7,14}

HUF 4 590.- EUR 12.-



GRILLEZETT BÉLSZÍNCÍKOK,

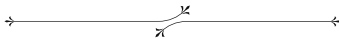
rukkola, marinált zöldségek, szójas glaze ⁶

GRILLED TENDERLOIN STRIPS,
arugula, marinated vegetables, soy glaze ⁶

HUF 9 890.- EUR 25.-



FŐ ÉTELEK
MAIN DISHES



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

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

HUF 8 990.- EUR 23.-



GRILLEZETT TANYASI CSIRKEMELL,
füstölt baconos burgonyapüré kápiás cheddar habbal ⁷
GRILLED FARMHOUSE CHICKEN BREAST,
mashed potatoes with smoked bacon and capia cheddar mousse ⁷

HUF 7 290.- EUR 19.-



BBQ MANGALICA RACK
édesburgonya-gerezdekkel és texas mártással ^{3, 7}

BBQ MANGALICA PORK RACK
with sweet potato wedges and Texas sauce ^{3, 7}

HUF 12 990.- EUR 33.-



RÁNTOTT BORJÚSZELET,
majonézes-újhagymás burgonyasaláta, snidlinges zöldolaj ^{1, 3, 7}

WIENER SCHNITZEL
mayonnaise-green onion potato salad, chive vegetable oil ^{1, 3, 7}

HUF 11 990.- EUR 31.-



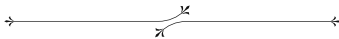
ROSÉ KACSAMELL,
sült zellerpüré kelbimbóval és fügelekvárral ^{7, 9}

ROSÉ DUCK BREAST,
baked celery puree with Brussels sprouts and fig jam ^{7, 9}

HUF 7 590.- EUR 20.-



TÁLAK
PLATTERS



STEAK TÁL KÉT FŐRE
bélszín nyárs (200 g), rib eye (200 g),
hátszín (200 g), 2 db mini burger,
zöldbors mártás, BBQ mártás
hasábburgonya, ázsiai zöldséges rizs, friss kevert saláta,
pirított burgonya, házi vegyes savanyúság

STEAK PLATTER FOR TWO
tenderloin skewer (200 g), rib eye (200 g),
sirloin (200 g), 2 mini burgers,
green pepper sauce, BBQ sauce,
french fries, asian rice with vegetables, fresh mixed salad,
fried potatoes, homemade mixed pickles

HUF 34 990.- EUR 90.-



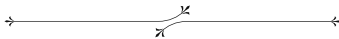
STEAK TÁL NÉGY FŐRE
bélszín nyárs (400 g), rib eye (200 g), t-bone (450 g),
hátszín (200 g), 4 db mini burger,
zöldbors mártás, BBQ mártás
hasábburgonya, ázsiai zöldséges rizs, friss kevert saláta,
pirított burgonya, házi vegyes savanyúság

STEAK PLATTER FOR FOUR
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 69 990.- EUR 180.-



SALÁTÁK
SALADS



CÉZÁR SALÁTA^{3, 4, 7, 10}

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

HUF 3 290.- EUR 9.-

Csirkemellel

with Chicken breast

HUF + 1 790.- EUR + 5.-

Rákkal¹⁴

with Shrimp¹⁴

HUF + 3 690.- EUR + 10.-

Bélszíncsíkkal

with Beef tenderloin strips

HUF + 4 290.- EUR + 11.-



LAZAC STEAK,

citrusos-korianderes kevert saláta, marinált lilahagyma, tavaszi retek^{3, 4}

SALMON STEAK,

citrus-coriander mixed salad, marinated red onion, spring radish^{3, 4}

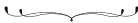
HUF 9 990.- EUR 26.-



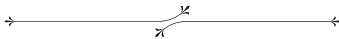
GRILLEZETT KECSKESAJT-SALÁTA,
füge chutney, balzsamredukción, idény gyümölcsök⁷

GRILLED GOAT CHEESE SALAD,
fig chutney, balsamic reduction, seasonal fruits⁷

HUF 5 590.- EUR 15.-



TÉSZTAÉTELEK
PASTA DISHES



PAPPARDELLE PESTO,
parmezan^{1, 3, 7, 8}

PAPPARDELLE PESTO,
parmesan^{1, 3, 7, 8}

HUF 4 990.- EUR 13.-



PAPPARDELLE ARRABBIATA,
parmezan^{1, 3, 7}

PAPPARDELLE ARRABBIATA,
parmesan^{1, 3, 7}

HUF 4 990.- EUR 13.-



PAPPARDELLE TARTUFO,
parmezan^{1, 3, 7}

PAPPARDELLE TARTUFO,
parmesan^{1, 3, 7}

HUF 5 190.- EUR 14.-



Csirkemellel
with Chicken breast

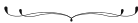
HUF + 1 790.- EUR + 5.-

Rákkal¹⁴
with Shrimp¹⁴

HUF + 3 690.- EUR + 10.-

Bélszíncsíkkal
with Beef tenderloin strips

HUF + 4 290.- EUR + 11.-



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 5 590.- EUR 15.-



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 8 990.- EUR 23.-



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

buci, csirkemell pankó morzsában sütve, 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 5 590.- EUR 15.-



XXL BURGER ^{1, 3, 7}

kézműves buci, alap szósz, római saláta, paradicsom,
dupla, sajttal és sonkával töltött húspogácsa,
csemegeuborka, lilahagyma-lekvár, szarvasgombás majonéz

artisan bun, basic sauce, romaine lettuce, tomato,
double, meat patty filled with cheese and ham,
cucumber, red onion jam, truffle mayonnaise

HUF 9 990.- EUR 26.-



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

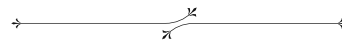
alapszósz, római saláta, paradicsom, lilahagyma,
Garden gourmet vegán „húspogácsa”, cheddar sajt, ketchup, mustár

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

HUF 5 590.- EUR 15.-



K Ö R E T E K
S I D E S



VAJAS PARÁZSBURGONYA ⁷
BUTTERED GRILLED POTATOES ⁷

HUF 1 690.- EUR 5.-



CSÓNAKBURGONYA
POTATO WEDGES

HUF 1 390.- EUR 4.-



ÉDESBURGONYA HASÁBOK
SWEET POTATO WEDGES

HUF 2 490.- EUR 7.-



MEDITERRÁN GRILLEZETT ZÖLDSÉG ⁷
MEDITERRANEAN GRILLED VEGETABLES ⁷

HUF 2 790.- EUR 8.-



MAJONÉZES BURGONYASALÁTA ^{3, 7}
POTATO SALAD WITH MAYONNAISE ^{3, 7}

HUF 2 390.- EUR 7.-



HÁZI STEAKBURGONYA
HOMEMADE STEAK FRIES

HUF 1 390.- EUR 4.-



FRISS KEVERT SALÁTA ¹⁰
FRESH MIXED SALAD ¹⁰

HUF 2 390.- EUR 7.-



ÁZSIAI PIRÍTOTT ZÖLDSÉGES RIZS ^{6, 8}
ASIAN STIR-FRIED VEGETABLE RICE ^{6, 8}

HUF 2 390.- EUR 7.-

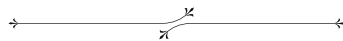


BURGONYAPÜRÉ ⁷
MASHED POTATOES ⁷

HUF 1 690.- 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.-



BBQ MÁRTÁS ⁹
BBQ SAUCE ⁹

HUF 990.- EUR 3.-



CHEDDAR MÁRTÁS ⁷
CHEDDAR SAUCE ⁷

HUF 990.- EUR 3.-



FÜSTÖLT PAPRIKA MÁRTÁS ^{3,7}
SMOKED PAPRIKA SAUCE ^{3,7}

HUF 990.- EUR 3.-



FOKHAGYMÁS TEJFÖL ⁷
GARLIC SOUR CREAM ⁷

HUF 990.- EUR 3.-

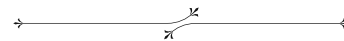


BÉARNAISE MÁRTÁS ^{3,7}
BÉARNAISE SAUCE ^{3,7}

HUF 990.- EUR 3.-



D E S S Z E R T E K
D E S S E R T S



BELGA ÉTCSOKOLÁDÉ SZUFLÉ,
vanília fagylalt ^{1,3,7}

BELGIAN DARK CHOCOLATE SOUFFLÉ,

vanilla ice cream ^{1,3,7}

HUF 3 190.- EUR 9.-



NAPI DESSZERT
– a napi kínálatról érdeklődjön felszolgálóinknál

DAILY DESSERT
– ask our servers about the daily dessert

HUF 3 190.- EUR 9.-

