

M E | A | T
H E A V E N

*

ÉTLAP
M E N U

*

SÚGÓLYUK
P R O M P T E R ' S B O X

ÉTELALLERGÉNEK | FOOD ALLERGENS

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| 1 – Glutén Gluten | 8 – Diófélék Nuts |
| 2 – Rákfélék Crustacean | 9 – Zeller Celery |
| 3 – Tojás Eggs | 10 – Mustár Mustard |
| 4 – Hal Fish | 11 – Szezámmag Sesame |
| 5 – Földimogyoró Peanuts | 12 – Kén-dioxid Sulphite |
| 6 – Szója Soy | 13 – Csillagfürt Lupins |
| 7 – Tej Milk | 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% szervizdíjat 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

B B Q P I T B O X

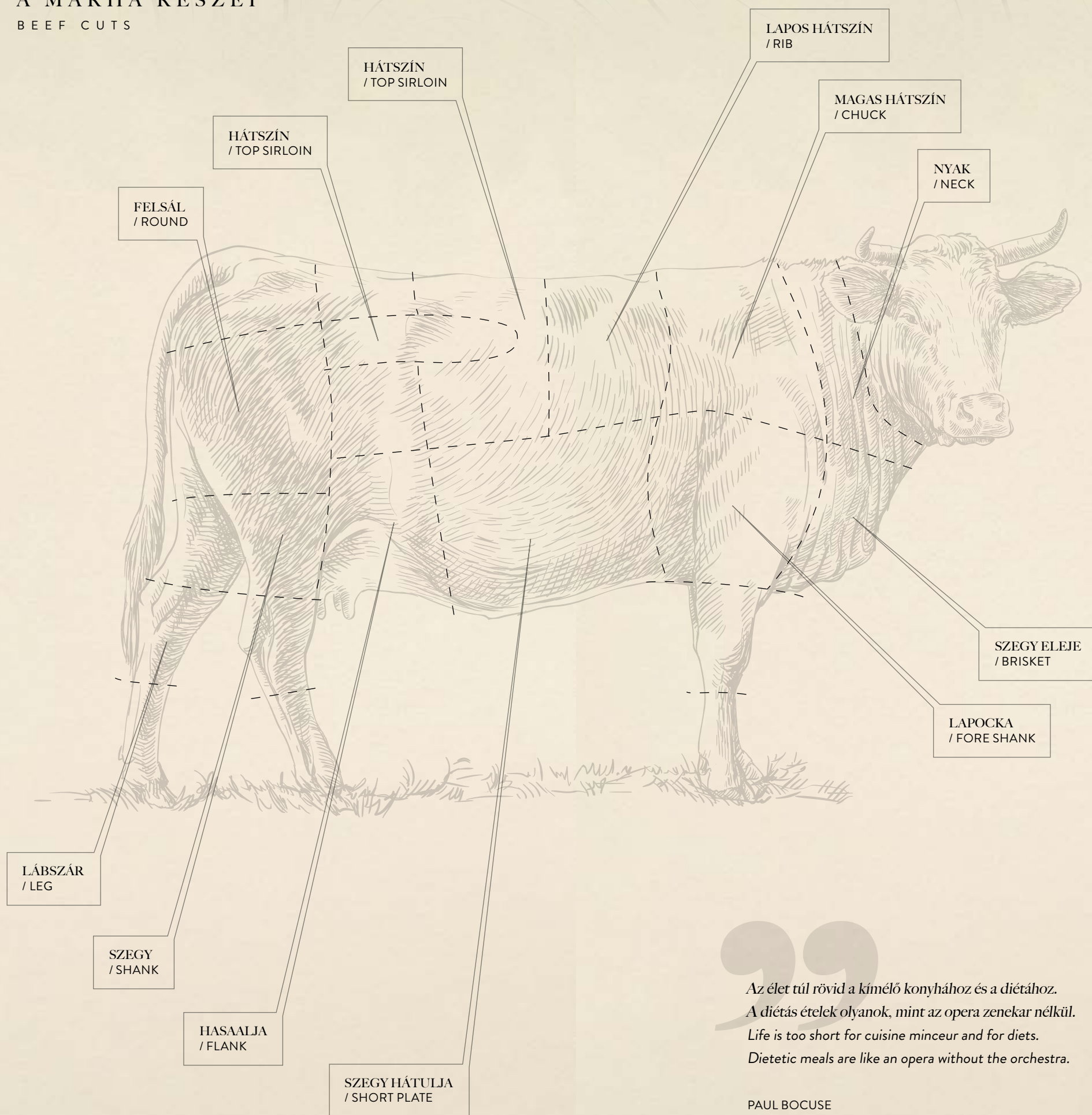
A BBQ PIT BOX® meleg füstölésre, barbecue-ra és grillezésre egyaránt alkalmas.
Fontos kiemelni, hogy a gép magyar gyártmány, amely faszénnel és füstölőfa segítségével dolgozik, melynek segítségével tudjuk elérni a mi marhaszegyünk karakteres ízét és állagát.
BBQ PIT BOX® is suitable for hot smoking, barbecue and grilling. It is important to emphasize that the machine is Hungarian-made, which works with charcoal 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.

D R Y A G E R

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

GASZTRONÓMIAI
BEVEZETŐ
CULINARY
PRELUDE

FŐSZEREPBEN
CENTER STAGE

KENEGETŐS VÁLOGATÁS
rozmaryngos fetakrém, füstölt kápia paprikakrém,
pirított hagymás sajtkrém, padlizsánkrém, foccacia,
zöldség-crude, lepénykenyér ^{1, 3, 7}

HUF 3 690.-
EUR 10.-

SPREAD SELECTION
feta cream with rosemary, smoked capia cream,
fried onion cheese cream, eggplant cream,
focaccia, veggie crudle ^{1, 3, 7}

MARHA TATÁRBEEFSTEAK
Salotta hagyma, snidling, kapribogyó,
tojássárgája, magos dijoni, cornichon ^{3, 7, 9}

HUF 6 990.-
EUR 18.-

BEEF TARTARE
Shallot onion, snidling, capers, egg yolk,
seeded dijon, cornichon ^{3, 7, 9}

GULYÁSLEVES
grillezett gyökérzöldségekkel és kovászolt kenyérrel ^{1, 9}

HUF 4 190.-
EUR 11.-

GOULASH SOUP
grilled root vegetables, sourdough bread ^{1, 9}

HEAVEN CONSOMMÉ
fűrjtojással és szarvasgombaolajjal ⁷

HUF 3 690.-
EUR 10.-

MEAT HEAVEN CONSOMMÉ
with quail egg and truffle oil ⁷

ANGUS BÉLSZÍN
/100 g, minimum rendelés: 200 g

HUF 7 190.-
EUR 19.-

ANGUS TENDERLOIN
/100 g, minimum order: 200 g

ANGUS HÁTSZÍN
/100 g, minimum rendelés: 200 g

HUF 5 390.-
EUR 14.-

ANGUS SIRLOIN
/100 g, minimum order: 200 g

ANGUS RIB-EYE
/100 g, minimum rendelés: 200 g

HUF 6 190.-
EUR 16.-

ANGUS RIB-EYE
/100 g, minimum order: 200 g

CSONTOS HÚSOK: TOMAHAWK
/100 g, minimum order: 600 g

HUF 5 990.-
EUR 16.-

MEAT WITH BONE: TOMAHAWK
/100 g, minimum rendelés: 600 g

CSONTOS HÚSOK: T-BONE
/100 g, minimum rendelés: 450 g

HUF 5 990.-
EUR 16.-

MEAT WITH BONE: T-BONE
/100 g, minimum order: 450 g

USA OMAHA BÉLSZÍN
/100 g, minimum order: 200 g

HUF 14 927.-
EUR 39.-

USA OMAHA TENDERLOIN
/100 g, minimum order: 200 g

JAPÁN A5+ HÁTSZÍN
/100 g, minimum rendelés: 200 g

HUF 22 990.-
EUR 59.-

JAPANESE A5+ SIRLOIN
/100 g, minimum order: 200 g

GASZTRONÓMIAI VILÁGATLASZ

GASTRONOMIC
WORLD ATLAS



USA
us pitbox chuck roll



ÍRORSZÁG / IRELAND
tomahawk



SPANYOLORSZÁG / SPAIN
seafood tál / seafood plate



ARGENTÍNA / ARGENTINA

BRAZÍLIA / BRASIL

URUGUAY

hátszín / sirloin
bélszín / tenderloin
rib-eye



JAPÁN / JAPAN

wagyu hátszín / wagyu sirloin

M E S T E R M Ű V E K

C H E F ’ S

M A S T E R P I E C E S

HÁTSZÍN STEAK

házi steakburgonyával, korianderes chimichurrival
és fokhagymás-tejfeles rukkolával ^{7,9}

HUF 10 990.-
EUR 29.-

SIRLOIN STEAK

with baked potato wedges, chimmicurri with cilantro,
ruccola leaves with garlic sour cream ^{7,9}

RIB-EYE STEAK

mediterrán grillezett zöldséggel
és zöldbors mártással ^{7,9}

HUF 13 990.-
EUR 36.-

RIB-EYE STEAK

with mediterranean grilled vegetables
and green peppercorn sauce ^{7,9}

T-BONE STEAK (450 g)

vajas parázsburgonyával, levélzöldségekkel,
és fokhagymás tejföllel ⁷

HUF 19 990.-
EUR 52.-

T-BONE STEAK (450g)

with parsley butter potatoes, chard,
and garlic sour cream ⁷

BUDAPEST BÉLSZÍN STEAK

(füstölt paprikás burgonyapüré, pirított
shimeji gombák, sült cukorborsó, libamáj, jus),
töppesztett paradicsommal ⁷

HUF 12 990.-
EUR 34.-

BUDAPEST TENDERLOIN STEAK

with smoked paprika mashed potatoes,
shimeji mushroom, snowpeas, duck liver and jus ⁷

M E S T E R M Ű V E K

C H E F ’ S

M A S T E R P I E C E S

PIT BOX MARHASZEGY

cseresznyefával füstölve,
ázsiai pirított zöldséges rizzsel ^{6,9}

HUF 8 990.-
EUR 23.-

PITBOX BEEF BRISKET,

made with cherry wood smoke,
with Asian fried rice ^{6,9}

KONFITÁLT IBERICO STEAK

újhagymás csicsókapürével, feketeribizlivel,
magos mustárral, shimeji gombával
és petrus szárral ⁷

HUF 13 990.-
EUR 36.-

IBERICO CONFIT STEAK

with Jerusalem artichoke pureé with spring onions,
black currant, shimeji mushrooms
and parsley root stalk ⁷

GRILLEZETT TANYASI CSIRKEMELL

füstölt fokhagymás burgonyapürével,
bacon morzsával és jus-vel ^{6,7,9}

HUF 7 290.-
EUR 19.-

GRILLED FARMYARD CHICKEN BREAST

with smoked garlic mashed potato,
bacon crumble and jus ^{6,7,9}

ROSÉ KACSAMELL

füstölt zellerkrém, sült káposzta,
pattogatott hajdina, jus ^{7,9}

HUF 7 590.-
EUR 20.-

ROSÉ DUCK BREAST

smoked celery cream, fried cabbage,
popped buckwheat, jus ^{7,9}

M E S T E R M Ű V E K
C H E F ’ S
M A S T E R P I E C E S

JOSPER VIBE LAZAC CURRY
szezámmagos rizzsel ^{1, 4, 8}

HUF 9 990.-
EUR 27.-

COCONUT CURRY SALMON
COOKED IN JOSPER,
with sesame seed rice ^{1, 4, 8}

STEAK TÁL KÉT FŐRE

bélszín nyárs (200 g), rib eye (200 g),
hátszín (200 g), 2 db mini burger,
zöldbors mártás, BBQ mártás,
hasáburgonya, ázsiai zöldséges rizs,
friss kevert saláta, pirított burgonya,
házi vegyes savanyúság ^{1, 3, 6, 7, 9, 10}

HUF 42 990.-
EUR 111.-

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 ^{1, 3, 6, 7, 9, 10}

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, hasáburgonya,
ázsiai zöldséges rizs, friss kevert saláta,
pirított burgonya, házi vegyes savanyúság ^{1, 3, 6, 7, 9, 10}

HUF 75 990.-
EUR 195.-

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 ^{1, 3, 6, 7, 9, 10}

K Ö N N Y Ű
É L V E Z E T E K
S I M P L E
P L E A S U R E S

CÉZÁR SALÁTA ^{3, 4, 7, 10}

HUF 2 990.-
EUR 8.-

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

Csirkemellel

+ HUF 1 790.-
+ EUR 5.-

with Chicken breast

Rákkal ¹⁴

+ HUF 4 290.-
+ EUR 11.-

with Shrimp ¹⁴

GRILLEZETT KECSKESAJT-SALÁTA

málnás vinaigrette mártással,
friss gyümölcsökkel és parmezán ropogóssal ^{7, 10}

HUF 5 590.-
EUR 15.-

GRILLED GOATCHEESE SALAD with

raspberry vinaigrette, fresh fruits and parmesan chips ^{7, 10}

PAPPARDELLE TARTUFO

parmezánnal ^{1, 3, 7}

HUF 3 190.-
EUR 9.-

PAPPARDELLE TARTUFO

with parmesan ^{1, 3, 7}

Csirkemellel

+ HUF 1 790.-
+ EUR 5.-

with Chicken breast

Rákkal ¹⁴

+ HUF 3 690.-
+ EUR 10.-

with Shrimp ¹⁴

AZ UTCA
KONYHAMŰVÉSZETE
THE ART OF
STREET CUISINE

MELLÉKSZÁL
SIDE
THREAD

CLASSIC BURGER ^{1,3,7}
buci, szürkemarha-húspogácsa, alapszósz, római saláta,
csemegeuborka, paradicsom, lilahagyma, cheddar sajt,
bacon, ketchup, mustár, héjas sült krumpli

HUF 5 590.-
EUR 15.-

CLASSIC BURGER ^{1,3,7}
home made buns, grey cattle beef patty, basic sauce,
romaine lettuce, pickled cucumber, tomato, cheddar,
bacon, ketchup, mustard, red onion, skin on fries

M/EAT HEAVEN BURGER ^{1,3,7}
buci, angus marhahús-pogácsa, alapszósz, római saláta,
paradicsom, ír cheddar sajt, bbq marhaszegy,
hagymalekvár, héjas sült krumpli

HUF 8 990.-
EUR 23.-

M/EAT HEAVEN BURGER ^{1,3,7}
home made buns, Angus beef patty, basic sauce,
romaine lettuce, tomatoes, Irish cheddar cheese,
bbq beef brisket, onion jam, skin on fries

EXTRA ROPPANÓS CSIBEBURGER ^{1,3,7}
buci, csirkemell pankó morzsában sültve, alapszósz,
medvehagymás kecskesajtkrém, ír cheddar sajt, saláta,
paradicsom, lilahagyma, héjas sült krumpli

HUF 5 590.-
EUR 15.-

EXTRA CRUNCHY CHICKEN BURGER ^{1,3,7}
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

TUNING ROCKEFELLER BURGER ^{1,3,7}
kézműves burger buci, burger szósz, római saláta, uborka,
paradicsom, lilahagyma, marhahúspogácsa, cheddar,
feketeerdei sonka, grillezett alma, rostonsült libamáj,
szarvasgomba pesztó, sáfrányos majonéz

HUF 9 990.-
EUR 26.-

TUNING ROCKEFELLER BURGER ^{1,3,7}
home made bun, beef patty, burger sauce, romain salad,
cucumber, tomato, onion, cheddar, black foreset ham,
grilled apple, duck liver, truffle pesto, saffron mayo

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.-

STEAKBURGONYA
BAKED POTATO WEDGES

HUF 1 390.-
EUR 4.-

BACONOS BURGONYAPÜRÉ ⁷
BACON MASHED POTATOES ⁷

HUF 2 390.-
EUR 7.-

FRISS KEVERT SALÁTA ⁹
FRESH MIXED SALAD ⁹

HUF 2 390.-
EUR 7.-

BURGONYAPÜRÉ ⁷
MASHED POTATOES ⁷

HUF 1 690.-
EUR 5.-

GRILL ZÖLDSÉG ⁷
GRILLED VEGETABLES ⁷

HUF 2 390.-
EUR 7.-

FRISS KEVERT SALÁTA
friss kerti zöldségekkel és olajos magvakkal
FRESH MIXED SALAD
with fresh garden vegetables and oil seeds

HUF 2 790.-
EUR 8.-

ZÖLDBORS MÁRTÁS ⁷
GREEN PEPPERCORN SAUCE ⁷

HUF 990.-
EUR 3.-

BBQ MÁRTÁS ⁹
BBQ SAUCE ⁹

HUF 990.-
EUR 3.-

JUS ^{6,9}
JUS ^{6,9}

HUF 990.-
EUR 3.-

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

HUF 990.-
EUR 3.-

BEFEJEZŐ
AKKORD

FINAL
CHORD

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

HUF 3 190.-
EUR 9.-

BELGIAN DARK CHOCOLATE SOUFFLÉ
with vanille ice cream ^{1,3,7}

RÁKÓCZI TÚRÓS ^{1,3,7}

HUF 3 190.-
EUR 9.-

RÁKÓCZI TÚRÓS
– Traditional Hungarian dessert ^{1,3,7}

MATINÉ
MATINEE

GYEREK RÁNTOTT CSIRKEMELL
rizzzsel vagy hasábburgonyával

HUF 2 190.-
EUR 6.-

CHILDREN'S FRIED CHICKEN BREAST
with rice or French fries



SÚGÓLYUK

P R O M P T E R ' S B O X

ÉTELALLERGÉNEK | FOOD ALLERGENS

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| 1 - Glutén Gluten | 8 - Diófélék Nuts |
| 2 - Rákfélék Crustacean | 9 - Zeller Celery |
| 3 - Tojás Eggs | 10 - Mustár Mustard |
| 4 - Hal Fish | 11 - Szezámmag Sesame |
| 5 - Földimogyoró Peanuts | 12 - Kén-dioxid Sulphite |
| 6 - Szója Soy | 13 - Csillagfürt Lupins |
| 7 - Tej Milk | 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% szervizdíjat 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