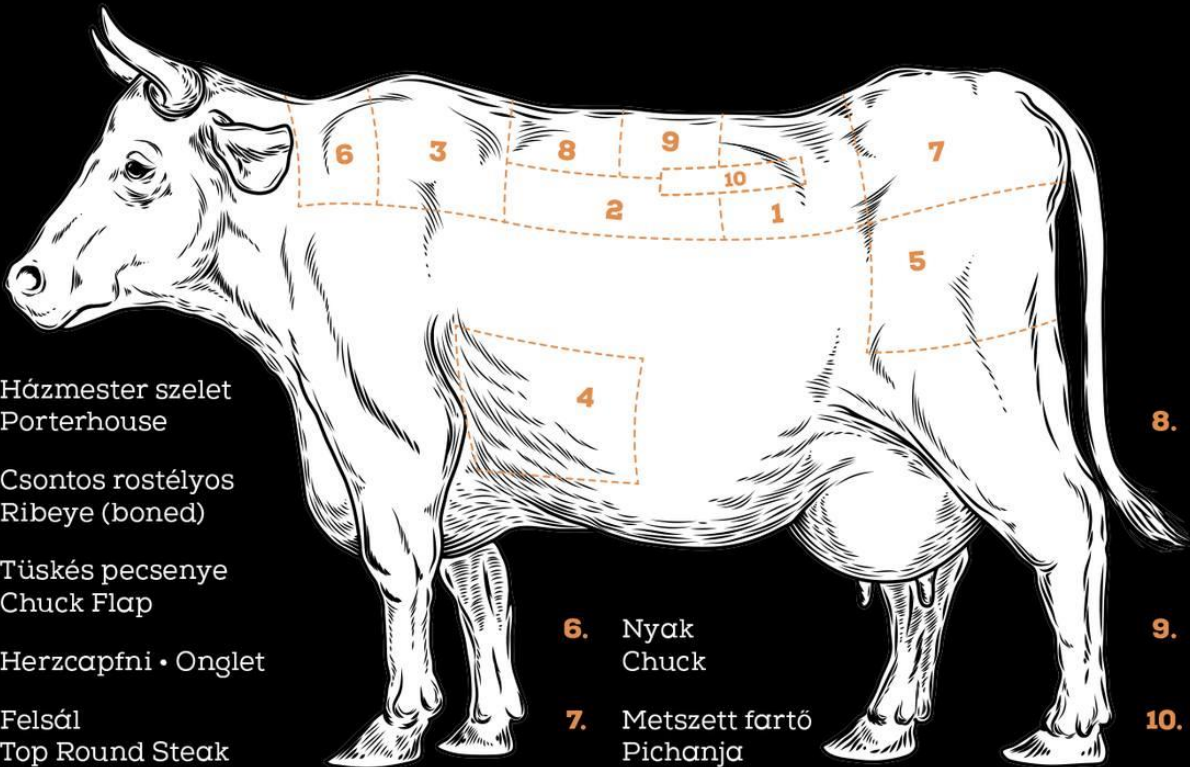


MENU



MészárSteak

KITCHEN



1. Házmaster szelet
Porterhouse
2. Csontos rostélyos
Ribeye (boned)
3. Tüskés pecsenye
Chuck Flap
4. Herzcapfni • Onglet
5. Felsől
Top Round Steak

6. Nyak
Chuck
7. Metszett fartó
Pichanja

8. Rostélyos
Rib eye
9. Hátszín
Sirloin
10. Bélszín
Filet Mignon

KEZDŐ FOGÁS STARTER

Krémes kukoricaleves textúráival

Creamy sweet corn soup with its textures

V 7

2960 Ft
8,0 €

Céklás kecskesajtsaláta, quinoa, karamellizált pekándió

Goat cheese salad with beetroot, quinoa, caramelized pecan nut

7 8
10 12

5180 Ft
14,0 €

Faszénen sült bébi tintahal, aioli, chimichurri

Charcoal grilled baby squid, aioli, chimichurri

3 12
14

4810 Ft
13,0 €

Sárgaúszójú kérgezett tonhalsaláta, rizstészta, wakame, szezám, ponzu

Seared yellowfin tuna salad, rice noodles, wakame, sesame, ponzu

1 4
6 11
12

6290 Ft
17,0 €

Perui ceviche, batáta befőtt, koriander

Peruvian ceviche, sweet potato compote, coriander

4 9

4810 Ft
13,0 €

Fűszeres csirke poppers, kéksajt, jalapeño

Spicy chicken poppers, blue cheese, jalapeño

1 3
7

3700 Ft
10,0 €

Sült mangalicakolbász, vörösbor-redukció, konfitált salotta

Grilled mangalitsa sausage, red wine reduction, confit shallots

6 12

4810 Ft
13,0 €

Pikáns bélszíntartár, dehidratált tojássárgája, kaviár, paillasse

Piquant tenderloin tartare, dehydrated egg yolk, caviar, paillasse

1 3
4 12

5550 Ft
15,0 €

FŐÉTEL MAIN COURSE

Karfiolsteak, hagymás csicsóka jus, mustármag, gránátalma, fenyőmag

Cauliflower steak, onion Jerusalem artichoke jus, mustard seeds, pomegranate, pine nut

V 6
7 9
10

5550 Ft
15,0 €

Aranydurbincs, tárkonyos beurre blanc, spárga

Sea bream, tarragon beurre blanc, asparagus

4 7
9 12

8510 Ft
23,0 €

Grillezett polipláb, sült céklás narancs salsa, mangó, koriander

Grilled octopus, roasted beet and orange salsa, mango, koriander

1 6
12 14

9990 Ft
27,0 €

Ropogósra sütött tarisznyarák, szecsuáni zöldségek

Crispy fried soft-shell crab, Sichuan style vegetables

1 2
4 6
14

10730 Ft
29,0 €

Kanadai homár, Café de Paris szósz, burgonyakroket

Canadian lobster, Café de Paris butter, potato croquettes

1 2
3 4
7 10

19980 Ft
54,0 €

Teriyaki csirke supreme, rizs, bébi brokkoli

Teriyaki chicken supreme, sushi rice, broccolini

6 11

5920 Ft
16,0 €

Porchetta hasaaljából, petrezselymes újburgonya, vörösboros jus

Pork belly porchetta, parsley new potatoes, red wine jus

7 9
10 12

6660 Ft
18,0 €

Koreai ragacsos malaccsülök, kimcsi, sushi rizs, kesudió grillázs

Korean sticky pig trotters, kimchi, sushi rice, caramel cashew

4 6
8 9
11

7400 Ft
20,0 €

STEAK

Különleges marináddal szárazon érlelt steakek

Special marinated dry aged steaks 7

7400 Ft
20,0 €

Csontos rostélyos • Rib eye (bone-in) 7

M: 10 / 4

a borda gerinc felőli része, zsíros, szaftos, intenzív ízű
the saddle's part of the wale, fatty, juicy, zippy taste

min. 4440 Ft
600 g 12,0 €

/100g

Hungary

Házmester szelet • Porterhouse 7

M: 10 / 2

bélszín és hátszín a vele sült csont jellegzetes ízével
tenderloin and sirloin with the special taste of the roasted bone

min. 4995 Ft
600 g 13,5 €

/100g

Argentina

Rostélyos • Rib eye M: 10 / 5 7

30 napos nedvesen érlelt borda gerinc felőli része,
zsíros, szaftos, intenzív ízű • 30 days wet aged saddle's
part of the wale, fatty, juicy, zippy taste

250 g 12500 Ft
33,8 €

350 g 17500 Ft
47,3 €

United States

Hátszín • Sirloin M: 10 / 3 7

30 napos nedvesen érlelt, a bélszíntől kötöttebb rostozatú
30 days wet aged, more knitted texture than the tenderloin

200 g 10360 Ft
28,0 €

300 g 15540 Ft
42,0 €

Argentina

Bélszín • Filet Mignon M: 10 / 0 7

a leglustább, de ezért a legpuhább színhús
the most lazy, the most tender lean meat

200 g 10730 Ft
29,0 €

300 g 16095 Ft
43,5 €

Japan
Kagoshima

Wagyu Bélszín • Filet Mignon 7

M: 10 / 8-9

19980 Ft
54,0 €

/100g

Steakválogatás • Steak Selection 7

különleges marináddal szárazon érlelt / rostélyos / hátszín
special marinated dry aged / rib eye / sirloin

3 x 100g 19980 Ft
54,0 €

M MÁRVÁNYOZOTTSÁGI MUTATÓ
MOTTLED INDICATOR

FIGYELEM! A CSONTOS HÚSOK ÁRAI /100g ÉRTENDŐEK!
PAY ATTENTION! THE PRICES OF THE BONE-IN MEATS ARE /100g!

BURGER

Tépett kacsá burger, Brie sajt, madársaláta, mézes-mustáros szósz, áfonya, hasábburgonya

Pulled duck burger, Brie cheese, lamb's lettuce, honey mustard sauce, blueberry, French fries

1 3
7 9
10 12

6660 Ft
18,0 €

Smashed Burger – Angus marha, ír cheddar, eprez BBQ szósz, ropogós hagyma, hasábburgonya

Smashed burger – Angus beef, Irish cheddar, strawberry BBQ sauce, crispy onion, French fries

1 3
7 12

7770 Ft
21,0 €

Rossini Burger – Angus marha, foie gras, pecsenyelé, szarvasgomba, rukkola, hasábburgonya

Rossini Burger – Angus beef, foie gras, jus, truffle, rucicola, French fries

1 3
7 9
12

11100 Ft
30,0 €

KÖRET SIDE DISH

Naan kenyér 1 7

Naan bread

740 Ft
2,0 €

Burgonyapüré 7

Mashed potato

1850 Ft
5,0 €

Sárgarépakrém, vargányás polenta krokett 1 9 7

Carrot cream, porcini polenta croquette

1850 Ft
5,0 €

Fűszeres steakburgonya

Spicy potato wedges

1850 Ft
5,0 €

Grillezett zöldségek 7

Grilled vegetables

1850 Ft
5,0 €

Édesburgonya hasáb

Fried sweet potato

1850 Ft
5,0 €

MÁRTÁS SAUCE

Chimichurri 12

Borsmártás 7 9 12

Peppercorn sauce

Vörösboros jus 9 12

Red wine jus

Salsa roja picante

Kéksajt mártás 7

Blue cheese sauce

960 Ft
2,6 €

960 Ft
2,6 €

960 Ft
2,6 €

960 Ft
2,6 €

960 Ft
2,6 €

EXTRA

Homár 9 7

Lobster

9990 Ft
27,0 €

Foie gras

5735 Ft
15,5 €

DESSZERT DESSERT

Banánkenyér, tonkababfagylalt, sós karamell szósz

Banana bread, tonka bean ice cream, salted caramel sauce

1 3
7

3330 Ft
9,0 €

Könnyű túrógombóc, thai erdei gyümölcs coulis, kókuszfagylalt

Light cottage cheese dumpling, Thai forest fruits coulis, coconut ice cream

1 7

3330 Ft
9,0 €

Triplacsokoládés torta, sárgabarack chutney, málna

Triple chocolate cake, apricot chutney, raspberry

3 7

3700 Ft
10,0 €

1 glutén • gluten

2 rákfélék • crustaceans

3 tojás • egg

4 hal • fish

5 földimogyoró • peanut

6 szójabab • soy

7 tej • milk

8 diófélék • nuts

9 zeller • celery

10 mustár • mustard

11 szezámmag • sesame

12 kén-dioxid, szulfitek • sulfites

13 csillagfürt • lupine

14 puhatestűek • molluscs

V vegetáriánus • vegetarian

A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számolunk fel. • Bills will include an additional 15% service charge.

ÉRVÉNYES • VALID FROM: 2023.06.20-tól

ITALOK DRINKS

Cheers!

VERMUT, KESERŐ VERMOUTH, BITTER

	liter	Ft	€
Mancino			
Secco / Bianco / Rosso	0,08	2220	6,0
Aperol	0,06	2220	6,0
Campari	0,06	2220	6,0
Jägermeister	0,04	2220	6,0
Fernet Branca / Menta	0,04	2220	6,0
Unicum / Szilva / Barista	0,04	2220	6,0
Unicum Reserva	0,04	2590	7,0

VODKA

	0,04 l	Ft	€
Russian Standard Platinum		2590	7,0
Ciroc		2960	8,0
Belvedere		2960	8,0
Absolut Elyx		3330	9,0
Grey Goose		3330	9,0
Beluga Transatlantic Racing		3330	9,0

GIN

	0,04 l	Ft	€
Malfy		2590	7,0
Opera		2590	7,0
Roku		2590	7,0
Hendrick's		2590	7,0
Tanqueray No.10		2590	7,0
Monkey 47		2960	8,0
Monkey 47 Sloe		2960	8,0

TEQUILA, MEZCAL

	0,04 l	Ft	€
Don Julio Blanco / Reposado		2590	7,0
Altos Anejo		2960	8,0

RUM, CACHACA

	0,04 l	Ft	€
Agárdi Rum		2590	7,0
Diplomatico Exclusiva		2590	7,0
Matusalem Gran Reserva 15		2590	7,0

Matusalem Insolito	2590	7,0
Matusalem 7	2590	7,0
Plantation Pineapple	2590	7,0
Plantation XO	3330	9,0
Havana Club Edición	2590	7,0
Zacapa 23	3330	9,0
Rhum Clément 15	4810	13,0
Havana Club Anejo 15	10360	28,0
Capucana Cachaca	2590	7,0

COGNAC

	0,04 l	Ft	€
Pierre Ferrand 10th Generations		2590	7,0
Rémy Martin VSOP		2960	8,0
Rémy Martin XO Excellence		8140	22,0

WHISKY, WHISKEY

	0,04 l	Ft	€
AMERICAN, BOURBON			
Bulleit Rye		2590	7,0
Buffalo Trace		2590	7,0
Jack Daniel's		2590	7,0
Maker's Mark		2590	7,0
Maker's 46		2960	8,0

IRISH

Jameson	2590	7,0
Teeling Plantation Small Batch	2590	7,0

JAPANESE

Suntory Toki	2960	8,0
Nikka from the Barrel	3330	9,0
Hibiki Japanese Harmony	6290	17,0

SCOTCH

Monkey Shoulder	2220	6,0
Singleton	2220	6,0
Johnnie Walker Black Label	2220	6,0
Loch Lomund Single Grain	2590	7,0
Laphroaig 10	2590	7,0
Laphroaig Quarter Cask	2960	8,0
Auchentoshan American Oak	2960	8,0
Glenmorangie Lasanta 12	2960	8,0
MacNair's Lum Reek 12	2960	8,0
Arran 10	2220	6,0
Big Peat Budapest	4070	11,0
Caol Ila Wilson & Morgan	4070	11,0
Octomore 10.1	8140	22,0

PÁLINKA

	0,04 l	Ft	€
Márton és Lányai			
Irsai Olivér Szőlő • Grape		2590	7,0
GOLD Birs • Quince		2590	7,0
Árpád Pálinkaház			
Prémium Magyar Kajszi		2590	7,0
Premium Hungarian Apricot			
Generáció		2960	8,0
Málna • Raspberry		4070	11,0
Gyulai			
Kóser Szilva • Kosher Plum		2590	7,0
Mélyvíz Cigánymeggy • Bird cherry		3330	9,0

LIKŐR • LIQUEUR

	0,04 l	Ft	€
Frangelico		2220	6,0
Galliano Vanilla		2220	6,0
Luxardo Maraschino		2220	6,0
Kwai Feh		2220	6,0
Heering Cherry		2220	6,0
Kahlúa		2220	6,0
Baileys		2220	6,0
Disaronno Amaretto		2220	6,0
Mandarine Napoleon		2220	6,0
Chambord		2220	6,0
Pierre Ferrand Dry Curacao		2220	6,0
Cointreau		2220	6,0
Grand Marnier		2220	6,0
St Germain Elderflower		2220	6,0
Italicus		2220	6,0
Pernod Absinth		2960	8,0

SÖR • BEER

	liter	Ft	€
Heineken csapolat • draught	0,40	1480	4,0
Edelweiss dobozos • canned	0,50	1850	5,0
Krusovice dark dobozos • canned	0,50	1850	5,0
Mort Subite Kriek üveges • bottled	0,25	1850	5,0
Cecei Lager dobozos • canned	0,33	1850	5,0
Cecei IPA dobozos • canned	0,33	1850	5,0
Soproni Szűz NA dobozos • canned	0,50	1480	4,0

husverkonyha.hu

fb.com/meszarsteak.kitchen

üzemeltető • operated by: FINE SERVICE Kft.

1051 Bp. Vigadó tér 4.sz. kikötő • TEL.: +36 30 689 6845

ÉRVÉNYES • VALID FROM: 2023. 06. 20-tól



ÜDÍTŐ • SOFT DRINK

	liter	Ft	€
Pepsi / Pepsi Max	0,33	1110	3,0
&T Tonic	0,20	1480	4,0
J.Gasco Sodarosa	0,20	1480	4,0
J.Gasco Ginger Beer	0,20	1480	4,0
Pfanner ananászlé • pineapple	0,20	1110	3,0
Pfanner áfonyalé • blueberry	0,20	1110	3,0
Pfanner almalé • apple	0,20	1110	3,0
TopJoy paradicsom • tomato	0,25	1110	3,0
CoCos kókuszvíz coconut water	0,33	1850	5,0
HELL	0,25	1480	4,0
Friss narancslé fresh orange juice	0,25	1480	4,0
Házi limonádé home made lemonade	0,40	1850	5,0
Házi jeges tea home made ice tea	0,40	1850	5,0
FloeWater	0,35	740	2,0
savas / mentes • sparkling / still	0,75	1110	3,0

KÁVÉ • COFFEE

	Ft	€
Ristretto, Espresso	740	2,0
Espresso Macchiato	740	2,0
Americano	740	2,0
Cappuccino	1110	3,0
Caffé Latte	1110	3,0
Dilmah Tea	1110	3,0
ALTERNATÍV TEJJEL • WITH ALTERNATIVE MILK	+ 370	1,0

GIN-TONIC SPECIALS

Malfy Rosa

J.Gasco Sodarosa
rozmaryng / rosemary

4440 Ft 12,0 €

Hendrick's

&T Tonic • uborka / cucumber

4440 Ft 12,0 €

Roku

&T Tonic
cseresznye / cherry • lime

4440 Ft 12,0 €

Opera

&T Tonic • alma / apple
levendula / lavender

4440 Ft 12,0 €

Tanqueray No.10

&T Tonic • grapefruit

4440 Ft 12,0 €

Monkey 47

&T Tonic • áfonya / blueberry

4810 Ft 13,0 €

COCKTAILS

Aperol Spritz 3700 Ft 10,0 €

Aperol, prosecco, szóda, narancs
Aperol, prosecco, soda, orange

Mojito 3700 Ft 10,0 €

fehér rum, cukor, menta, szóda
white rum, sugar, mint, soda

Cosmopolitan 3700 Ft 10,0 €

vodka, Cointreau, citrom, áfonya
vodka, Cointreau, lemon, blueberry

Bloody Mary 3700 Ft 10,0 €

vodka, paradicsomlé, fűszerek, zeller
vodka, tomato juice, herbs, celery

Moscow Mule 3700 Ft 10,0 €

vodka, J.Gasco Ginger beer, Angostura
vodka, J.Gasco Ginger beer, Angostura

Old Fashioned 3700 Ft 10,0 €

bourbon, barna cukor, bitter
bourbon, brown sugar, bitter

Sazerac 3700 Ft 10,0 €

whiskey, bitterek, cukor, abszint
whiskey, bitters, sugar, absinthe

Negroni 4070 Ft 11,0 €

gin, Campari, vermouth rosso

Espresso Martini 4440 Ft 12,0 €

vodka, Kahlua, espresso, csokoládé
vodka, Kahlua, espresso, chocolate

Yellow Submarine 4440 Ft 12,0 €

Opera gin, mangóecet, thai citromfű,
Peychauds, szóda, vattacukor

Opera gin, mango vinegar, thai lemon grass,
Peychauds, soda, cotton candy

Easter Island 4440 Ft 12,0 €

Diplomatico, menta, kókuszvíz, passion fruit
Diplomatico, mint, coconut water, passion fruit

Hedonist 4440 Ft 12,0 €

Italicus, licsi, grapefruit szóda, bodza
Italicus, lychee, grapefruit soda, elderberry

Whiskey Sour 4440 Ft 12,0 €

Bulleit Rye, citrom, cukor
Bulleit Rye, lemon, sugar

A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számolunk fel. Bills will include an additional 15% service charge.

ÉRVÉNYES · VALID FROM: 2023. 06. 20-tól