

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

\*

ÉTLAP  
M E N U

\*

## ÉTELALLERGÉNEK FOOD ALLERGENS

1 - Glutén   Gluten	6 - Szója   Soy	11 - Szezám   Sesame
2 - Rákfélék   Crustacean	7 - Tej   Milk	12 - Kén-dioxid   Sulphite
3 - Tojás   Eggs	8 - Diófélék   Nuts	13 - Csillagfürt   Lupins
4 - Hal   Fish	9 - Zeller   Celery	14 - Puhatestűek   Shellfish
5 - Földimogyoró   Peanuts	10 - Mustár   Mustard	

Burgereinket kérheted gluténmentes buciban is!  
Egyéb allergén érzékenységed jelezd kérlek a felszolgálonak!  
Our hamburgers can be ordered with glutene-free bun as well!  
Please tell us if you do have any other allergen sensitivity!

Áraink forintban értendők és a számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számítunk fel!  
Our prices are in HUF and we charge a 12% 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:) Jelszó | password: Meatheaven11

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

meatheaven.hu | hello@meatheaven.hu | +36 20 287 4350 | 1061 Budapest, Liszt Ferenc tér 11.

## BBQ PIT BOX



A BBQ PIT BOX® meleg füstölésre, barbecue-ra és grillezésre egyaránt alkalmas.  
Fontos kiemelni, hogy a gép magyar gyártmány, amely faszénrel 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.

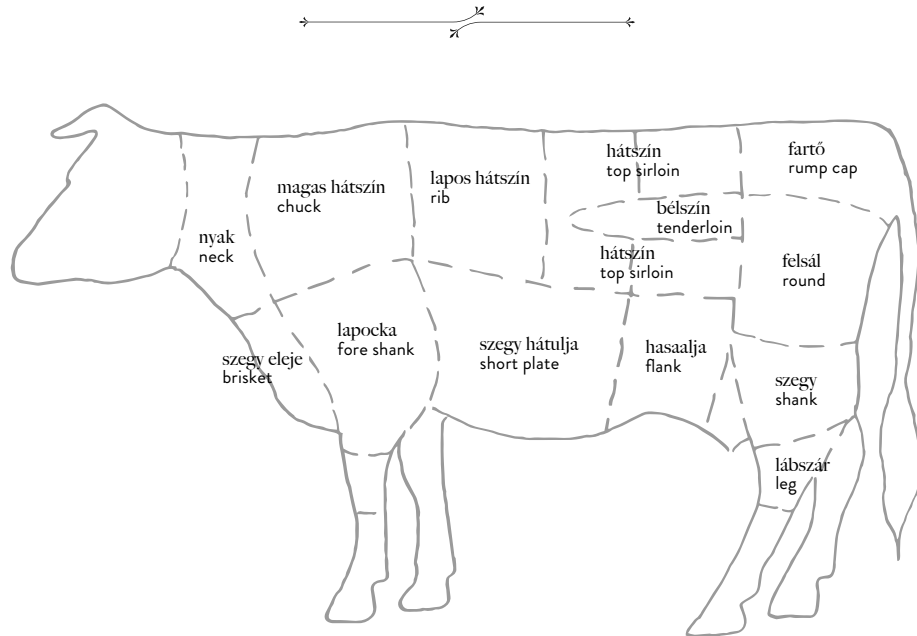
A DRY AGER érlelőszekrény a száraz érleléshez alkalmazható,  
az érlelési folyamat pontos szabályozását teszi lehetővé.  
A DRY AGER technológia teszi lehetővé a marhahús markáns ízeinek mennybe jutását.  
We use the the Dry Ager to precisely control temperature and humidity throughout the entire aging process.  
Thanks to this dry aging technology our meats come out tender with a heavenly taste.



DRY AGER

## 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

## DINING CITY ORSZÁGOS ÉTTEREM HÉT

### DINING CITY NATIONAL RESTAURANT WEEK

#### VÁLASZTHATÓ LEVES/ELŐÉTEL

#### CHOICE OF SOUP/APPETIZER

Szarvasgombás csicsókakrémleves, céklachipsszel  
Creamy artichoke soup with truffles and beetroot chips

Heaven tabulé saláta, gránátalma dresszingsel és füstölt kecskesajttal  
Heaven tabbouleh salad with pomegranate dressing and smoked goat cheese

Smoker paprika-paradicsom krémleves, érlelt bélszín és parmezánforgáccsal  
Smoker pepper-tomato cream soup, aged tenderloin and parmesan shavings

Tzatzikis quinoa saláta marinált lazaccal (+990.-)  
Tzatziki quinoa salad with marinated salmon (+ 990.-)

#### VÁLASZTHATÓ FŐÉTEL

#### CHOICE OF MAIN DISHES

Beef 'bourgignon' - sült répa, zeller, gyöngyhagyma, mogyoróburgonya, fűszeres marharagu  
Beef 'bourgignon' - fried beets, celery, pearl onions, peanut potatoes, spicy beef

Sous-vide sertésszűz, piritott burgonyákkal, lecsókrémrel és tejeles cayenne habbal  
Sous-vide pork tenderloin with roasted potatoes, ratatouille cream and creamy cayenne foam

Suprême csirkemell filé kéksajtos burgonyapürével, diós paradicsom lekvárral  
Supreme chicken breast fillet, mashed potatoes with blue cheese, walnut tomato jam

Rib-eye steak (200g) füstölt, égetett zöldségekkel, pácolt zöldborssal (+ 4 500.-)  
Rib-eye steak (200g) with smoked, burnt vegetables, marinated green pepper (+ 4 500.-)

DINING CITY ORSZÁGOS ÉTTEREM HÉT  
DINING CITY NATIONAL RESTAURANT WEEK



VÁLASZTHATÓ DESSZERT  
CHOICE OF DESSERT

Édes morzsás gin tonic sorbet ribizlivel  
Sweet crumbly gin and tonic sorbet with currants

Fehérsokoládés brownie, füstölt-karamellizált banánnal  
White chocolate brownie with smoked-caramelized banana



DININGCITY KOKTÉLOK  
DININGCITY COCKTAILS

Bulebardier twist – whisky, coffee, orange, short, bitter – 3 000.-  
Hibiscus Flower Smash – gin, hibiscus, fruity, peach, apple, soft – 3 000.-  
Pineapple High Bowl – vodka, litchi, pineapple, long, sweet – 3 000.-



3 fogásos menü | 3 course meal

9 900.-



*Allergénekről érdeklődjenek kollégáinknál.  
For information about the allergens please ask our colleagues.*



Háromfogásos menük egyedi áron

Three-course menu at a special price

[www.diningcity.hu](http://www.diningcity.hu)



ÉTVÁGYGERJESZTŐ ELŐFOGÁSAINK  
AMUSE-BOUCHE



GIN & TONIC SORBET

1 250.-



GYÖMBÉRES ZÖLD TEA SORBET  
GINGER GREEN TEA SORBET

1 250.-



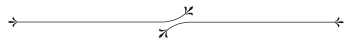
MENTÁS EPER SORBET  
MINT STRAWBERRY SORBET

1 250.-



## HIDEG ELŐÉTELEINK

COLD APPETIZERS



## KLASSZIKUS BRUSCHETTA

füstös uruguayi hátszín carpaccioval <sup>1</sup>

## CLASSIC BRUSCHETTA

with smoked Uruguayan sirloin carpaccio <sup>1</sup>

3 950.-

KACSA VARIÁCIÓK <sup>1, 3, 7</sup>

kacsamáj meringue

kacsamájás konfit kacsaterrin kéksajt-brióssal

DUCK VARIATIONS <sup>1, 3, 7</sup>

duck liver meringue

duck liver confit on duck terrine with blue cheese brioche

6 250.-



## MARHA TATÁRBEEFSTEAK

pácolt mustármaggal, füstölt kápiakrémmel,

caprival és olivával, házi piritóson <sup>1, 7, 10</sup>

## BEEF TARTARE

with pickled mustard seeds, smoked capsicum pepper cream,

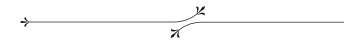
capri and olives on homemade toasted bread <sup>1, 7, 10</sup>

6 250.-



## HIDEG ELŐÉTELEINK

COLD APPETIZERS

HEAVEN MÁRTOGATÓS <sup>1, 3, 7, 14</sup>

avokádókrém

fokhagymás görög koktélrák

füstölt padlizsánkrém

erdei medvehagymás sajtkrém

HEAVEN DIP <sup>1, 3, 7, 14</sup>

avocado cream

Greek shrimp with garlic

smoked eggplant cream

forest shallot cream cheese

4 850.-



## NORVÉG LAZAC GRAVLAX VÁLOGATÁS

kaviárral és wasabis blinivel <sup>1, 3, 4, 7</sup>

## NORWEGIAN SALMON GRAVLAX SELECTION

with caviar and wasabi blini <sup>1, 3, 4, 7</sup>

6 150.-



## MELEG ELŐÉTELEINK

HOT APPETIZERS



GRILLEZETT BÉLSZÍNCsíKOK  
szójas sweet rubbal és sült zöldségekkel <sup>6,9</sup>

GRILLED TENDERLOIN STRIPS  
with soy sauce and fried vegetables <sup>6,9</sup>

4 950.-



BBQ SERTÉSnyárs  
háziilag füstölt hagyma mártogatóssal és friss pitával <sup>1,7,9</sup>

BBQ PORK SKEWERS  
with homemade smoked onion dip and fresh pita <sup>1,7,9</sup>

5 650.-



TERUELI QUICHE  
spanyol Serrano sonkával és medvehagymás parmezánnal <sup>1,3,7</sup>

QUICHE TERUELI  
with Spanish Serrano ham and shallot parmesan <sup>1,3,7</sup>

3 950.-



GRILLEZETT TASMÁN POLIP  
karfiolkrémmel, fokhagymával és chilivel <sup>1,7,14</sup>

GRILLED TASMANIAN OCTOPUS  
with cauliflower cream, garlic and chili <sup>1,7,14</sup>

3 950.-



## LEVESEINK

SOUPS



LISZÓI TYÚKHÚSLEVES cukorborsóval <sup>1,3</sup>  
CHICKEN BROTH FROM LISZÓ with sugar snap peas <sup>1,3</sup>

2 950.-



GULYÁSLEVES 2.0  
a klasszikus összetevők elegánsan és ízletesen,  
ropogós-friss kenyérrrel <sup>1,7,9</sup>

GOULASH SOUP 2.0  
classic ingredients elegantly and deliciously,  
with a crunchy, fresh bread <sup>1,7,9</sup>

3 550.-



SPÁRGAKRÉMLEVES  
pisztáciás mákropogóssal <sup>3,5,7,8</sup>

ASPARAGUS CREAM SOUP  
with poppy seed crackers with pistachio <sup>3,5,7,8</sup>

2 950.-



ZÖLD TEÁS DÁMSZARVAS-RAGULEVES  
lime-al, burgonyanuudlival <sup>1,3,7</sup>

DEER RAGOUT SOUP WITH GREEN TEA  
with lime and potato noodles <sup>1,3,7</sup>

3 550.-



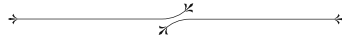


## STEAK ÉTLAP ÉRLELŐNKBŐL

Különleges húsjánlatainkról kérdezze felszolgálóinkat!

STEAK MENU FROM OUR DRY AGER

Ask our waiters about our special meat offers!



### DÉL-AMERIKA SOUTH AMERICA

<b>Bélszín</b> – minimum rendelés: 200 g <b>Beef tenderloin</b> – minimum order: 200 g 6 250.- / 100 g	<b>Hátszín</b> – minimum rendelés: 200 g <b>Sirloin</b> – minimum order: 200 g 4 250.- / 100 g
<b>Rib-eye</b> minimum rendelés: 200 g   minimum order: 200 g 4 250.- / 100 g	<b>Flank</b> minimum rendelés: 200 g   minimum order: 200 g 4 150.- / 100 g



### USA CSONTOS HÚSOK USA MEATS WITH BONES

<b>T-Bone</b> minimum rendelés: 600 g   minimum order: 600 g 5 950.- / 100 g	<b>Tomahawk</b> minimum rendelés: 600 g   minimum order: 600 g 5 950.- / 100 g	<b>New York strip</b> minimum rendelés: 600 g   minimum order: 600 g 5 950.- / 100 g
--	--	--



### ANGUS MARHA ANGUS BEEF

<b>Bélszín</b> – minimum rendelés: 200 g <b>Beef tenderloin</b> – minimum order: 200 g 7 650.- / 100 g	<b>Hátszín</b> – minimum rendelés: 200 g <b>Sirloin</b> – minimum order: 200 g 4 990.- / 100 g
<b>Rib-eye</b> minimum rendelés: 200 g   minimum order: 200 g 4 990.- / 100 g	<b>Texas steak</b> minimum rendelés: 200 g   minimum order: 200 g 3 950.- / 100 g



## STEAK ÉTLAP ÉRLELŐNKBŐL

Különleges húsjánlatainkról kérdezze felszolgálóinkat!

STEAK MENU FROM OUR DRY AGER

Ask our waiters about our special meat offers!



### TARKAMARHA HÚSAINK Háztáji nevelésből (Tarka Dealer Kecskemét) VARIEGATED CATTLE MEAT from domestic breeding (Tarka Dealer Kecskemét)

<b>Bélszín</b> – minimum rendelés: 200 g <b>Beef tenderloin</b> – minimum order: 200 g 5 950.- / 100 g	<b>Hátszín</b> – minimum rendelés: 200 g <b>Sirloin</b> – minimum order: 200 g 3 550.- / 100 g
<b>T-Bone</b> minimum rendelés: 600 g   minimum order: 600 g 5 950.- / 100 g	<b>Tomahawk</b> minimum rendelés: 600 g   minimum order: 600 g 5 950.- / 100 g



### KÜLÖNLEGES STEAK-KÍNÁLATUNK OUR SPECIAL STEAK OFFER

<b>Muflon</b> – minimum rendelés: 200 g <b>Mouflon</b> – minimum order: 200 g 4 150.- / 100 g	<b>Vaddisznó</b> – minimum rendelés: 200 g <b>Wild boar</b> – minimum order: 200 g 3 550.- / 100 g
---	--

**Dél-afrikai zebra** – minimum rendelés: 200 g  
**South African zebra** – minimum order: 200 g  
5 950.- / 100 g

<b>Ausztrál kenguru</b> – minimum rendelés: 200 g <b>Australian kangaroo</b> – minimum order: 200 g 5 950.- / 100 g	<b>Magyar strucc</b> – minimum rendelés: 200 g <b>Hungarian ostrich</b> – minimum order: 200 g 4 550.- / 100 g
---	--



## FŐÉTELEK - MARHA

MAIN DISHES - BEEF



## PITBOX AUSZTRÁL ANGUS MARHASZEGY

ázsiai pirított zöldséges rizzsel <sup>5,6,9</sup>

## PITBOX AUSTRALIAN ANGUS BEEF BRISKET

with Asian fried vegetable rice <sup>5,6,9</sup>

8 150.-



## BEEF BOURGINON

sült répa, zeller, gyöngyhagyma,  
mogyoróburgonya, fűszeres marharagu <sup>9</sup>fried beets, celery, pearl onions,  
peanut potatoes, spicy beef stew <sup>9</sup>

7 750.-



## BBQ USA MARHAOLDALAS

sült zöldségekkel és korianderes chimichurrival <sup>1,7,10</sup>

## BBQ USA BEEF BRISKET

with fried vegetables and cilantro chimichurri <sup>1,7,10</sup>

7 950.-



## FŐÉTELEK - MARHA

MAIN DISHES - BEEF



## TARKAMARHA HÁTSZÍN „BUDAPEST” MÓDRA

200g hátszín fokozatra sítve, zöldborsókrém,  
égetett hóborsó, lecsókrém, házi burgonya chips,  
libamáj szelet, shimej gombák <sup>7</sup>

## VARIEGATED BEEF SIRLOIN "BUDAPEST" STYLE

200g sirloin cooked to perfection, green pea cream,  
burnt snowpeas, leech cream, homemade potato chips,  
foie gras slice, Shimej mushrooms <sup>7</sup>

9 990.-



## HEAVEN SURF AND TURF TÁL

brazil bélszínből, burgonyakrémmel, spárgával és jus-vel <sup>7,9,14</sup>

## HEAVEN SURF AND TURF BOWL

Brazilian tenderloin, potato cream, asparagus and jus <sup>7,9,14</sup>

15 250.-





## FŐÉTELEK - SERTÉS

MAIN DISHES - PORK



## SMOKER HASAALJA

pirított burgonyákkal, wasabival és fekete fokhagymával <sup>3,7,9,10</sup>

## SMOKER PORK BELLY

with fried potatoes, wasabi and black garlic <sup>3,7,9,10</sup>

5 950.-



## SOUS-VIDE SERTÉSSZŰZ

bükki szarvasgombás, camembertes polentával és jus-vel <sup>7</sup>

## SOUS-VIDE PORK TENDERLOIN,

polenta with truffle from Bükk mountains, camembert and jus <sup>7</sup>

6 250.-



## GÖNGYÖLT SERTÉSJAVA

gyöngyhagymás burgonyasalátával és tormahabbal <sup>3,7,9,10</sup>

## ROLLED PORK FILLET,

potato salad with pearl onion, horseradish mousse <sup>3,7,9,10</sup>

6 420.-



## FŰSZERES SERTÉS T-BONE

grillezett kukoricával, burgonyatócsnival fűszeres tejföllel <sup>1,3,7,9</sup>

## SPICY PORK T-BONE

with grilled corn, potato hash browns with spicy sour cream <sup>1,3,7,9</sup>

5 990.-



## FŐÉTELEK - SZÁRNYAS

MAIN DISHES - POULTRY



## TANYASI SUPREME CSIRKEMELLFILÉ

epres friss kevert salátával és pekándióval <sup>5,7,10</sup>

## FARM SUPREME CHICKEN BREAST FILLET

with fresh mixed salad with strawberries and pecans <sup>5,7,10</sup>

6 220.-



## SOUS-VIDE PECSENYE KACSAMELL

spárgás rizottóval, parmezánforgáccsal és epres-balzsamos dresszingsel <sup>7</sup>

## SOUS-VIDE ROAST DUCK BREAST

with asparagus risotto, parmesan shavings and strawberry-balsamic dressing <sup>7</sup>

6 780.-



## STRUCC STEAK

gorgonzolás burgonyapürével, diós paradicsomlekvárral <sup>7</sup>

## OSTRICH STEAK,

mashed potatoes with Gorgonzola, tomato jam with walnuts <sup>7</sup>

7 540.-



## GYÖMBÉRES, SZÓJÁS, KUKORICÁS JÉRCE

sült zöldségekkel metélőhagymás kumkvat chutneyval <sup>1,6</sup>

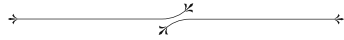
## GINGER, SOY CHICKEN

with roasted vegetables, kumquat chutney with chives <sup>1,6</sup>

6 150.-



FŐÉTELEK - HAL  
MAIN DISHES - FISH



SÁRGA USZONYÚ VÖRÖS TONHAL STEAK

mediterrán égetett zöldségágyon,  
lime-os fokhagymaredukcióval 4

YELLOWFIN TUNA STEAK

on a bed of Mediterranean roasted vegetables,  
garlic reduction with lime 4

8 320.-



TERIYAKI LAZAC

tahinivel és thai pirított zöldségekkel 4,6,11

TERIYAKI SALMON

with tahini and Thai roasted vegetables 4,6,11

9 550.-



KEMENCÉS ÓRIÁS KIRÁLYRÁK FARKAK

hagymával, chilivel és mozzarellával

grillezett spárgával, jázminrizszel 7,14

OVEN-BAKED GIANT KING PRAWNS

grilled asparagus with onion, chili and mozzarella, jasmine rice 7,14

9 720.-



VEGETÁRIÁNUS ÉTELEINK  
VEGETARIAN DISHES



SZARVASGOMBÁS RIZOTTÓ

parmezánropogóssal 7

TRUFFLE RISOTTO

with parmesan crackers 7

8 320.-



MARINÁLT ÉGETETT KARFIOL

kókuszos karfiolpürével, pácolt mazsolával 6,7

MARINATED BURNT CAULIFLOWER

cauliflower puree with coconut, marinated raisins 6,7

4 650.-



## SALÁTÁINK

SALADS

CÉZÁR SALÁTA<sup>3, 4, 7, 10</sup>CAESAR SALAD<sup>3, 4, 7, 10</sup>

2 750.-

Csirkemelle	Rákkal <sup>14</sup>	Bélszíncsíkkal
with Chicken breast	with Shrimp <sup>14</sup>	with Beef tenderloin strips
+1 700.-	+3 100.-	+3 400.-



## FRISS KEVERT SALÁTA

római saláta, salátamix, koktélpáradicsom, mézes mustáros dresszing<sup>10</sup>

## FRESH MIXED SALAD

Romaine salad, mixed salad, cherry tomatoes, honey mustard dressing<sup>10</sup>

2 250.-



## TAVASZI KEVERT SALÁTA

fügével és málnás dresszinggel, pirított kecskesajttal<sup>7, 10</sup>

## SPRING MIXED SALAD

with toasted goat cheese and fig raspberry dressing<sup>7, 10</sup>

3 890.-



## TÉSZTAÉTELEINK

PASTA DISHES



## PAPARDELLE À LA PESTO

parmezán sajttal és választható feltéttel<sup>1, 6, 7</sup>

## PAPARDELLE À LA PESTO

with parmesan and with optional toppings<sup>1, 6, 7</sup>

2 950.-

Csirkemelle	Óriás garnélával <sup>14</sup>	Bélszínnel
with Chicken breast	with Giant shrimp <sup>14</sup>	with Beef tenderloin
+1 850.- / 130 g	+4 380.- / 130 g/db	+4 500.- / 130 g



## PASTA ARABBIATA

olasz paradicsomból készült, bazsalikomos zöldfűszeres mártás

választható tésztával: pappardelle vagy gnocchi<sup>1, 3</sup>

sauce made from Italian tomatoes, with basil and green spices

with a choice of pasta: pappardelle or gnocchi<sup>1, 3</sup>

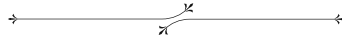
2 950.-

Csirkemelle	Óriás garnélával <sup>14</sup>	Bélszínnel
with Chicken breast	with Giant shrimp <sup>14</sup>	with Beef tenderloin
+1 850.- / 130 g	+4 380.- / 130 g/db	+4 500.- / 130 g



## TÁLAINK NÉGY FŐRE

PLATTERS FOR FOUR



## STEAK TÁL

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

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

68 000.-



## HÚSTÁL

göngyölt sertésszelet a smokerből, supreme csirkemell steak,  
grillezett kecskesajt, fűszeres sertés t-bone, 4 db mini burger,  
zöldbors mártás, hollandi mártás, hasábburgonya, ázsiai zöldséges rizs,  
friss kevert saláta, pirított burgonya, házi vegyes savanyúság

## MEAT PLATTER

rolled pork chop from the smoker, supreme chicken breast steak,  
grilled goat cheese, spicy pork t-bone, 4 mini burgers, green pepper sauce,  
hollandaise sauce, french fries, asian rice with vegetables, fresh mixed salad,  
fried potatoes, homemade mixed pickles

43 000.-



## BURGEREINK

BURGERS

M/EAT HEAVEN BURGER <sup>1,4,5,6,7</sup>

buci, angus marhahús-pogácsa, alapszósz, római saláta, paradicsom,  
ír cheddar sajt, bbq marhaszegy, hagymalekvár, csónakburgonya  
home made buns, Angus beef patty, basic sauce, romaine lettuce, tomatoes,  
Irish cheddar cheese, bbq beef brisket, onion jam, potato wedges

7 250.-

CLASSIC BURGER <sup>1,4,5,6,7</sup>

buci, szürkemarha-húspogácsa, alapszósz, római saláta,  
csemegeuborka, paradicsom, lilahagyma, cheddar sajt, bacon,  
ketchup, mustár, csónakburgonya

home made buns, grey cattle beef patty, basic sauce, romaine lettuce,  
pickled cucumber, tomato, cheddar, bacon, ketchup, mustard,  
red onion, potato wedges

5 250.-

CRUNCHY CHICKEN BURGER <sup>1,4,5,6,7</sup>

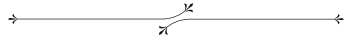
buci, csirkemell pankó morzsában sütvé, alapszósz,  
medvehagymás kecskesajtkrém, ír cheddar sajt, saláta,  
paradicsom, lilahagyma, csónakburgonya  
home made buns, chicken breast fried in panko crumbs, basic sauce,  
shallot goat cheese cream, Irish cheddar cheese, salad, tomato,  
red onion, potato wedges

5 250.-



## B U R G E R E I N K

B U R G E R S

KACSAMÁJ BURGER <sup>1,3,7,11</sup>

szesámmagos burger buci, kevert saláta, angus húspogácsa,  
grill libamáj, kakukkfűves mangós majonéz, cheddar chips

DUCK LIVER BURGER <sup>1,3,7,11</sup>

sesame seed burger buns, mixed salad, Angus meat patty,  
grilled foie gras, thyme mango mayonnaise, cheddar chips

9 990.-

WAGYU BURGER <sup>1,3,7,11</sup>

szesámmagos burger buci, római saláta, wagyu húspogácsa,  
ír cheddar sajt, karamellizált hagyma, fokhagymás aioli,  
pirított gombaszeletek

sesame seed burger buns, romaine salad, wagyu meat patty,  
Irish cheddar cheese, caramelized onions, garlic aioli,

fried mushroom slices

9 990.-



## B U R G E R E I N K

B U R G E R S

VEGA BURGER <sup>1,3,7,11</sup>

szesámmagos burger buci, római saláta, grill kecskesajt,  
áfonya redukciós majonéz, hagymalekvár

VEGGIE BURGER <sup>1,3,7,11</sup>

sesame seed burger buns, romaine salad, grilled goat cheese,  
blueberry reduction mayonnaise, onion jam

5 750.-

SZARVAS BURGER <sup>1,3,7,11</sup>

szesámmagos burger buci, erdei majonéz édes olivabogyóval  
és vörösfonyával, római saláta, szarvas húspogácsa,  
grillezett camembert sajt, pirított szarvasgombás shimeji gombák,  
lilahagyma lekvár

DEER BURGER <sup>1,3,7,11</sup>

sesame seed burger buns, forest mayonnaise  
with sweet olives and cranberries, romaine salad,  
venison patties, grilled camembert cheese,  
shimeji mushrooms with toasted truffles, red onion jam

5 750.-



## K Ö R E T E K

S I D E S



ILLATOS RIZS  
FRAGRANT RICE

1 550.-



HÁZI BURGONYACHIPS  
HOMEMADE POTATO CHIPS

1 550.-



BURGONYAKRÉM<sup>7</sup>  
POTATO CREAM<sup>7</sup>

1 550.-



CHEDDAROS  
BURGONYAKRÉM<sup>7</sup>  
POTATO CREAM  
WITH CHEDDAR<sup>7</sup>

1 950.-



SÜLT ZÖLDSÉG-  
HASÁBOK<sup>9</sup>  
FRIED VEGETABLE STRIPS<sup>9</sup>

1 950.-

ÁZSIAI PIRÍTOTT  
ZÖLDSÉGES RIZS<sup>5,6</sup>

ASIAN FRIED RICE  
WITH VEGETABLES<sup>5,6</sup>

1 950.-



MEDITERRÁN  
GRILLZÖLDSÉG  
MEDITERRANEAN  
GRILLED VEGETABLES

2 250.-



SZARVASGOMBÁS  
RIZOTTÓ  
PARMEZÁNNAL<sup>7</sup>  
TRUFFLE RISOTTO  
WITH PARMESAN<sup>7</sup>

2 450



FRISS KEVERT SALÁTA  
FRESH MIXED SALAD

2 250.-



## M Á R T Á S O K

S A U C E S



ZÖLDBORS MÁRTÁS<sup>7</sup>  
GREEN PEPPER SAUCE<sup>7</sup>

950.-



BBQ MÁRTÁS<sup>9</sup>  
BBQ SAUCE<sup>9</sup>

950.-



HOLLANDI MÁRTÁS<sup>7</sup>  
HOLLANDAISE SAUCE<sup>7</sup>

950.-



CHEDDAR MÁRTÁS<sup>7</sup>  
CHEDDAR SAUCE<sup>7</sup> 950.-



WHISKEY MÁRTÁS<sup>7</sup>  
WHISKEY SAUCE<sup>7</sup>

950.-



## DESSZERTEINK

DESSERTS



## FEHÉRCSOKI BROWNIE

füstölt karamellizált banánnal <sup>1,3,5,7,8</sup>

## WHITE CHOCOLATE BROWNIE

smoked and caramelized bananas <sup>1,3,5,7,8</sup>

2 950.-



## BAMBUSZBAN FÜSTÖLT SÜLT BANÁN

kókuszos mangó sorbet-val

## FRIED BANANA SMOKED IN BAMBOO

with coconut and mango sorbet

2 950.-



## „ZSELYKE DESSZERTJE”

csokoládé szufflé málnás étcsokoládébonbonnal

és fehércsoki fagyival <sup>1,3,7</sup>

## "ZSELYKE'S DESSERT"

chocolate souffle, dark chocolate bonbon with raspberries,

white chocolate ice cream <sup>1,3,7</sup>

2 950.-



## GYEREKEKNEK

FOR KIDS

TYÚKHÚSLEVES zöldségekkel és tésztával <sup>1,3</sup>CHICKEN SOUP with vegetables and pasta <sup>1,3</sup>

1 200.-

MINI BURGER hasáburgonyával és ketchuppal <sup>1,3,7,11</sup>MINI BURGER with french fries and ketchup <sup>1,3,7,11</sup>

2 650.-

RÁNTOTT ROPOGÓS CSIRKEMELL párolt rizzsel <sup>1,3,7,9</sup>FRIED CRISPY CHICKEN BREAST with steamed rice <sup>1,3,7,9</sup>

2 650.-

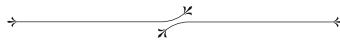
PARADICSOMOS TÉSZTA reszelt sajttal <sup>1,3,7,9</sup>TOMATO PASTA with grated cheese <sup>1,3,7,9</sup>

1 990.-

FAGYLALT – 3 gombóc <sup>7</sup>ICE CREAM – 3 scoops <sup>7</sup>

990.-





## ÉTELALLERGÉNEK FOOD ALLERGENS

1 - Glutén   Gluten	6 - Szója   Soy	11 - Szezámag   Sesame
2 - Rákfélék   Crustacean	7 - Tej   Milk	12 - Kén-dioxid   Sulphite
3 - Tojás   Eggs	8 - Diófélék   Nuts	13 - Csillagfürt   Lupins
4 - Hal   Fish	9 - Zeller   Celery	14 - Puhatestűek   Shellfish
5 - Földimogyoró   Peanuts	10 - Mustár   Mustard	



Burgereinket kérheted gluténmentes bucíban is!

Egyéb allergén érzékenységed jelezd kérlek a felszolgálónak!

Our hamburgers can be ordered with glutene-free bun as well!

Please tell us if you do have any other allergen sensitivity!



Áraink forintban értendők és a számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számítunk fel!

Our prices are in HUF and we charge a 12% 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:) Jelszó | password: Meatheaven11

