

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 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

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.

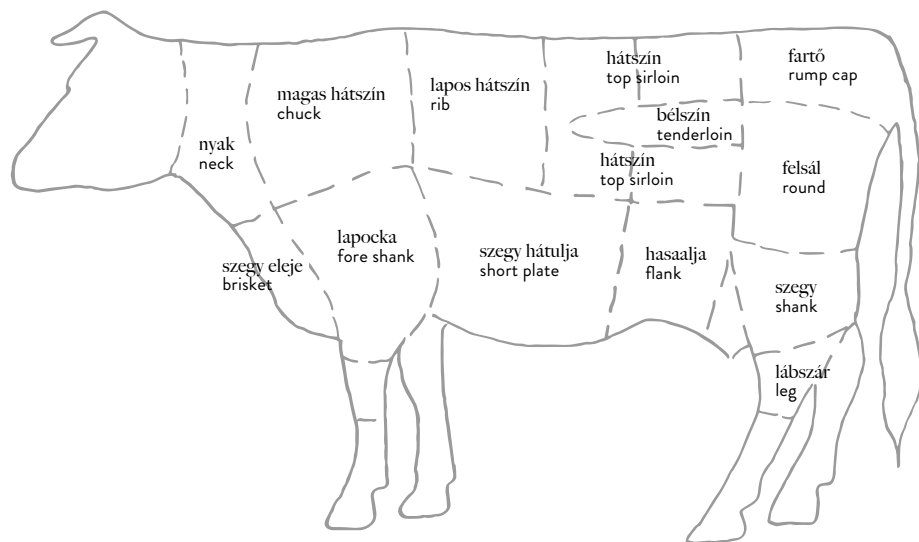
A DRY AGER érlelőszekrény a száraz érleléshez alkalmazható,
az érlelési folyamat pontos szabályozását teszi lehetővé.
A DRY AGER technológia teszi lehetővé a marhahús markáns ízeinek mennybe jutását.
We use the the Dry Ager to precisely control temperature and humidity throughout the entire aging process.
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



HIDEG ELŐÉTELEINK

COLD APPETIZERS



KLASSZIKUS BRUSCHETTA
füstös uruguayi hátszín carpaccioval ^{1,7}

CLASSIC BRUSCHETTA
with smoked Uruguayan sirloin carpaccio ^{1,7}

3 990.-



MARHA TATÁRBEEFSTEAK,
pácolt mustármag, füstölt kápiakrém, capri, olivabogyó, házi pirítós ^{1,7,10}

BEEF TARTARE
with pickled mustard seeds, smoked capsicum pepper cream,
capers and olives on homemade toasted bread ^{1,7,10}

5 750.-



HÁZI HUMMUS, zöldségcrudité
HOME MADE HUMMUS, vegetable crudité

3 990.-



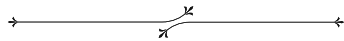
GÖRÖGSALÁTA, marinált feta ⁷
GREEK SALAD, marinated feta ⁷

3 990.-



MELEG ELŐÉTELEINK

HOT APPETIZERS



GRILLEZETT BÉLSZÍNC SÍKOK

sült kerti zöldségekkel ⁶

GRILLED TENDERLOIN STRIPS

with fried garden vegetables ⁶

4 990.-



BBQ SERTÉS NYÁRS,

házi füstölt hagyma-mártogató, citromos rukkola és friss pita ^{1,7,9}

BBQ PORK SKEWERS

with homemade smoked onion dip, arugula with lemon and fresh pita ^{1,7,9}

5 690.-



GRILLEZETT TASMÁN POLIP,

fűszeres-paradicsomos ragu ^{9,14}

GRILLED TASMANIAN OCTOPUS,

spiced tomato ragout ^{9,14}

4 990.-



SZENT JAKAB-KAGYLÓ HÉJÁBAN,

lime-os, málnás blinivel ^{1,7,14}

SCALLOP IN SHELL,

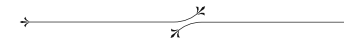
with lime and raspberry blini ^{1,7,14}

7 990.-



LEVESEINK

SOUPS



GAZPACHO

mozzarellával és grillezett bélszínkockával ^{7,9}

GAZPACHO

with mozzarella and grilled sirloin cubes ^{7,9}

2 700.-

FARM TO TABLE GYÜMÖLCSLEVES ⁷FARM TO TABLE FRUIT SOUP ⁷

2 700.-



GULYÁSLEVES 2.0,

grillezett gyökérzöldség és pirított házi kenyér ^{1,9}

GOULASH SOUP 2.0,

grilled root vegetables and toasted homemade bread ^{1,9}

3 790.-



TÁRKONYOS VADRAGULEVES,

kakukkfű redukció ^{7,9}

TARRAGON WILD RAGU SOUP,

thyme reduction ^{7,9}

3 790.-



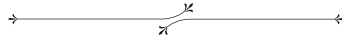
M

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

Bélszín – minimum rendelés: 200 g	Hátszín – minimum rendelés: 200 g
Beef tenderloin – minimum order: 200 g	Sirloin – minimum order: 200 g
4 650.- / 100 g	4 290.- / 100 g
Rib-eye minimum rendelés: 200 g minimum order: 200 g	Flank minimum rendelés: 200 g minimum order: 200 g
4 690.- / 100 g	4 290.- / 100 g



USA CSONTOS HÚSOK USA MEATS WITH BONES

T-Bone minimum rendelés: 600 g minimum order: 600 g	Tomahawk minimum rendelés: 600 g minimum order: 600 g	New York strip minimum rendelés: 600 g minimum order: 600 g
5 990.- / 100 g	5 990.- / 100 g	5 990.- / 100 g



ANGUS MARHA ANGUS BEEF

Bélszín – minimum rendelés: 200 g	Hátszín – minimum rendelés: 200 g
Beef tenderloin – minimum order: 200 g	Sirloin – minimum order: 200 g
6 750.- / 100 g	4 990.- / 100 g
Rib-eye minimum rendelés: 200 g minimum order: 200 g	Texas steak minimum rendelés: 200 g minimum order: 200 g
5 190.- / 100 g	4 250.- / 100 g



M

STEAK ÉTLAP ÉRLELŐNKBŐL

Különleges húsjánlatainkról kérdezze felszolgálóinkat!

STEAK MENU FROM OUR DRY AGER

Ask our waiters about our special meat offers!



KÜLÖNLEGES STEAK-KÍNÁLATUNK OUR SPECIAL STEAK OFFER

Muflon minimum rendelés: 200 g	Magyar strucc minimum rendelés: 200 g
Mouflon minimum order: 200 g	Hungarian ostrich minimum order: 200 g
4 550.- / 100 g	4 950.- / 100 g
Vaddisznó minimum rendelés: 200 g	Wagyu Kagoshima Rib-eye A5+ minimum rendelés: 200 g minimum order: 200 g
Wild boar minimum order: 200 g	22 990.- / 100 g
3 590.- / 100 g	
Dél-afrikai zebra minimum rendelés: 200 g	Szarvas minimum rendelés: 200 g
South African zebra minimum order: 200 g	Deer minimum order: 200 g
5 250.- / 100 g	5 590.- / 100 g
Ausztrál kenguru minimum rendelés: 200 g	Krokodil minimum rendelés: 200 g
Australian kangaroo minimum order: 200 g	Crocodile minimum order: 200 g
4 950.- / 100 g	10 850.- / 100 g



FŐÉTELEK - MARHA

MAIN DISHES - BEEF



KONFITÁLT MARHAPOFA,

pásztortarhonya^{1,3}

CONFIT BEEF CHEEK,

shepherd's eggbarley^{1,3}

7 190.-



PITBOX AUSZTRÁL ANGUS MARHASZEGY

pirított ázsiai zöldséges rizs⁶

PITBOX AUSTRALIAN ANGUS BEEF BRISKET

fried Asian rice with vegetables⁶

8 390.-



BBQ MARHA OLDALAS,

sült kerti zöldségek, chimichurri^{7,14}

BBQ BEEF SPARE RIBS,

roasted garden vegetables, chimichurri^{7,14}

7 990.-



FŐÉTELEK - MARHA

MAIN DISHES - BEEF



HÁTSZÍN „BUDAPEST” MÓDRA

200 g hátszín, zöldborsókrém,

égetett hóborsó, lecsókrém,

házi burgonyachips, libamáj szelet,

shimei gomba

BEEF SIRLOIN "BUDAPEST" STYLE

200 g sirloin, green pea cream,

burnt snow peas, lecsó cream,

homemade potato chips, foie gras slice,

shimej mushroom

9 990.-



HEAVEN SURF AND TURF TÁL

200 g bélszín, óriás királyrák-farok,

szarvasgombás burgonyapüré, áfonyás redukció^{7,14}

HEAVEN SURF AND TURF BOWL

200 g tenderloin, giant shrimp tail,

truffle mashed potatoes, blueberry reduction^{7,14}

14 990.-



FŐÉTELEK - SERTÉS

MAIN DISHES - PORK



SERTÉS BBQ HASAALJA,
háromszor sült burgonya, snidlinghab ^{7,9}

BBQ PORK BELLY,
triple fried potatoes, chives foam ^{3,7,9,10}

5 990.-



FŰSZERES SERTÉS T-BONE,
grillezett kukorica, burgonyatócsni, fűszeres tejföl ^{1,3,7}

SPICY PORK T-BONE,
grilled corn, potato hash browns with spiced sour cream ^{1,3,7}

5 990.-



GÖNGYÖLT SERTÉSJAVA,
osztrák burgonyasaláta ^{3,7}

ROLLED PORK FILLET,
Austrian potato salad ^{3,7}

6 390.-



FŐÉTELEK - SZÁRNYAS

MAIN DISHES - POULTRY



TANYASI SUPREME CSIRKEMELL,
epres kevertsalátával, gránátalma redukció ¹⁰

FARM SUPREME CHICKEN BREAST FILLET
with strawberry-mixed salad and pomegranate reduction ¹⁰

6 290.-



SOUS-VIDE PECSENYE KACSAMELL,
spárgás rizottó, parmezánforgács
és epres-balzsamos dressing ⁷

SOUS-VIDE ROAST DUCK BREAST,
with asparagus risotto, parmesan shavings
and strawberry-balsamic dressing ⁷

6 790.-



STRUCC STEAK
medvehagymás burgonyakrém,
konfitált paradicsom ⁷

OSTRICH STEAK,
shallot potato cream, tomato confit ⁷

7 590.-



FŐÉTELEK - HAL
MAIN DISHES - FISH



EGÉSZBEN SÜLT PISZTRÁNG,
citromos-petrezselymes parázsburgonya +7

WHOLE FRIED TROUT,
grilled potatoes with lemon and parsley 4,7

5 750.-



NORVÉG LAZAC,
pirított vadrizs, medvehagymás hollandi 3,4,7

NORWEGIAN SALMON
fried wild rice, hollandaise with shallots 3,4,7

7 250.-



SÁRGA USZONYÚ VÖRÖS TONHAL STEAK
chilis-limeos rukkóla saláta, pizzellini 4,7

YELLOWFIN TUNA STEAK
chili-lime arugula salad, pizzellini 4,7

8 190.-



KIRÁLYRÁK FARKAK fehérboros rizottóval 7,14

GIANT SHRIMP, white wine risotto 7,14

8 590.-



SALÁTÁINK
SALADS



CÉZÁR SALÁTA 3,4,7,10

CAESAR SALAD 3,4,7,10

2 790.-

Csirkemelle
with Chicken breast
+1 790.-

Rákkal 14
with Shrimp 14
+3 190.-

Bélszíncsíkkal
with Beef tenderloin strips
+3 590.-



GRILLEZETT KECSKESAJT,
kevert saláta, málna dresszing, füge, pirított magvak 7,8,10,11

GRILLED GOAT CHEESE
mixed salad, raspberry dressing, figs, toasted seeds 7,8,10,11

3 890.-



FÜSTÖLT LAZAC,
gránátalmás kusz-kusz, kevert saláta 4,10

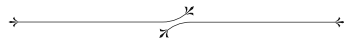
SMOKED SALMON,
pomegranate couscous, mixed salad 4,10

4 190.-



TÉSZTAÉTELEINK

PASTA DISHES

PAPARDELLE À LA PESTO parmezánnal ^{1,3,7}PAPARDELLE À LA PESTO with parmesan ^{1,3,7}

2 950.-

Csirkemelle with Chicken breast +1 790.- / 130 g	Óriás garnélával ¹⁴ with Giant shrimp ¹⁴ +3 190.- / 130 g/db	Bélszinnel with Beef tenderloin +3 590.- / 130 g
--	--	--

PAPPARDELLE ARRABBIATA parmezánnal ^{1,3,7,9}PAPARDELLE ARRABBIATA with parmesan ^{1,3,7,9}

2 990.-

Csirkemelle with Chicken breast +1 790.- / 130 g	Óriás garnélával ¹⁴ with Giant shrimp ¹⁴ +3 190.- / 130 g/db	Bélszinnel with Beef tenderloin +3 590.- / 130 g
--	--	--

PAPPARDELLE AL TARTUFO, parmezánnal ^{1,3,7}PAPPARDELLE AL TARTUFO with parmesan ^{1,3,7}

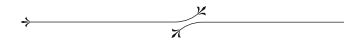
3 590.-

Csirkemelle with Chicken breast +1 790.- / 130 g	Óriás garnélával ¹⁴ with Giant shrimp ¹⁴ +3 190.- / 130 g/db	Bélszinnel with Beef tenderloin +3 590.- / 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

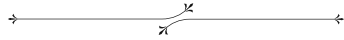
rolled pork chop from the smoker, supreme chicken breast steak,
grilled goat cheese, spicy pork t-bone, 4 mini burgers, green pepper sauce,
hollandaise sauce, french fries, asian rice with vegetables, fresh mixed salad,
fried potatoes, homemade mixed pickles

43 000.-



B U R G E R E I N K

B U R G E R S

M/EAT HEAVEN BURGER ^{1,4,5,6,7}

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 ^{1,4,5,6,7}

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 ^{1,4,5,6,7}

buci, csirkemell pankó morzsában sütvé, alapszósz,
medvehagymás kecskesajtkrém, ír cheddar sajt, saláta,
paradicsom, lilahagyma, csónakburgonya

home made buns, chicken breast fried in pankó 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

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

buci, alapszósz, római saláta, angus húspogácsa, jalapeno,
füstölt cheddar sajt, tequilás majonéz kaktusszal
buns, base sauce, romaine lettuce, Angus meat patty, jalapeno,
smoked cheddar cheese, tequila mayonnaise with cactus

5 750.-

KACSAMÁJ BURGER ^{1,3,7,11}

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

DUCK LIVER BURGER ^{1,3,7,11}

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

9 990.-

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

szezámagos 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.-



BURGEREINK

BURGERS

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

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

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

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

5 750.-

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

szezámagos burger buci, erdei majonéz édes olívbogyóval
és vörösáfonyával, római saláta, szarvas húspogácsa,
grillezett camembert sajt, pirított szarvasgombás shimej gombák,
lilahagyma lekvár

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

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

5 750.-



KÖRETEK

SIDES



CSÓNAKBURGONYA

POTATO WEDGES

1 250.-

BURGONYAKRÉM ⁷POTATO CREAM ⁷

1 550.-

CHEDDAROS
BURGONYAKRÉM ⁷POTATO CREAM
WITH CHEDDAR ⁷

1 650.-

SZARVASGOMBÁS
BURGONYAKRÉM ⁷POTATO CREAM
WITH TRUFFLE ⁷

1 750.-

ÁZSIAI PIRÍTOTT
ZÖLDSÉGES RIZS ^{5,6}ASIAN FRIED RICE
WITH VEGETABLES ^{5,6}

1 990.-

MEDITERRÁN
GRILLEZETT ZÖLDSÉGMEDITERRANEAN
GRILLED VEGETABLES

2 190.-

FEHÉRBOROS RIZOTTÓ ⁷WHITE WINE RISOTTO ⁷

1 750



FRISS KEVERT SALÁTA

FRESH MIXED SALAD

2 190.-



MÁRTÁSOK

SAUCES



ZÖLDBORS MÁRTÁS⁷
GREEN PEPPER SAUCE⁷

990.-



BBQ MÁRTÁS⁹
BBQ SAUCE⁹

990.-



HOLLANDI MÁRTÁS⁷
HOLLANDAISE SAUCE⁷

990.-



CHEDDAR MÁRTÁS⁷
CHEDDAR SAUCE⁷

990.-



WHISKEY MÁRTÁS⁷
WHISKEY SAUCE⁷

990.-



GOMBAMÁRTÁS⁷
MUSHROOM SAUCE⁷

990.-



DESSZERTEINK

DESSERTS



HEAVEN TIRAMISU,
karamellizált gyümölcs^{1,7}

HEAVEN TIRAMISU
with caramelized fruits^{1,7}

3 000.-



LIME PITE,
olasz meringue^{1,3,7}

LIME PIE,

Italian meringue^{1,3,7}

3 000.-



„ZSELYKE DESSZERTJE”

étcsokoládé szuflé, vanília fagylalt, eper^{1,3,7}

"ZSELYKE'S DESSERT"

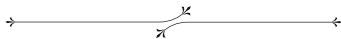
dark chocolate soufflé, vanilla ice cream, strawberries^{1,3,7}

3 000.-



GYEREKEKNEK

FOR KIDS



MINI BURGER, csónakburgonya, ketchup ^{1,3,5,7,10,11}

MINI BURGER, potato wedges, ketchup ^{1,3,5,7,10,11}

2 690.-



RÁNTOTT SAJT, jázmin rizs, majonéz ^{1,3}

FRIED CHEESE, jasmine rice, mayonnaise ^{1,3}

2 690.-



RÁNTOTT CSIRKEMELL, csónakburgonya, ketchup ^{1,3}

FRIED CHICKEN BREAST, potato wedges, ketchup ^{1,3}

2 690.-



PARADICSOMOS PAPPARDELLE, reszelt sajt ^{1,3,7,9}

TOMATO PAPPARDELLE, grated cheese ^{1,3,7,9}

2 490.-



3 GOMBÓC FAGYLALT ⁷

3 SCOOPS OF ICE CREAM ⁷

990.-

