

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

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 – Csillagfürt | 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% 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

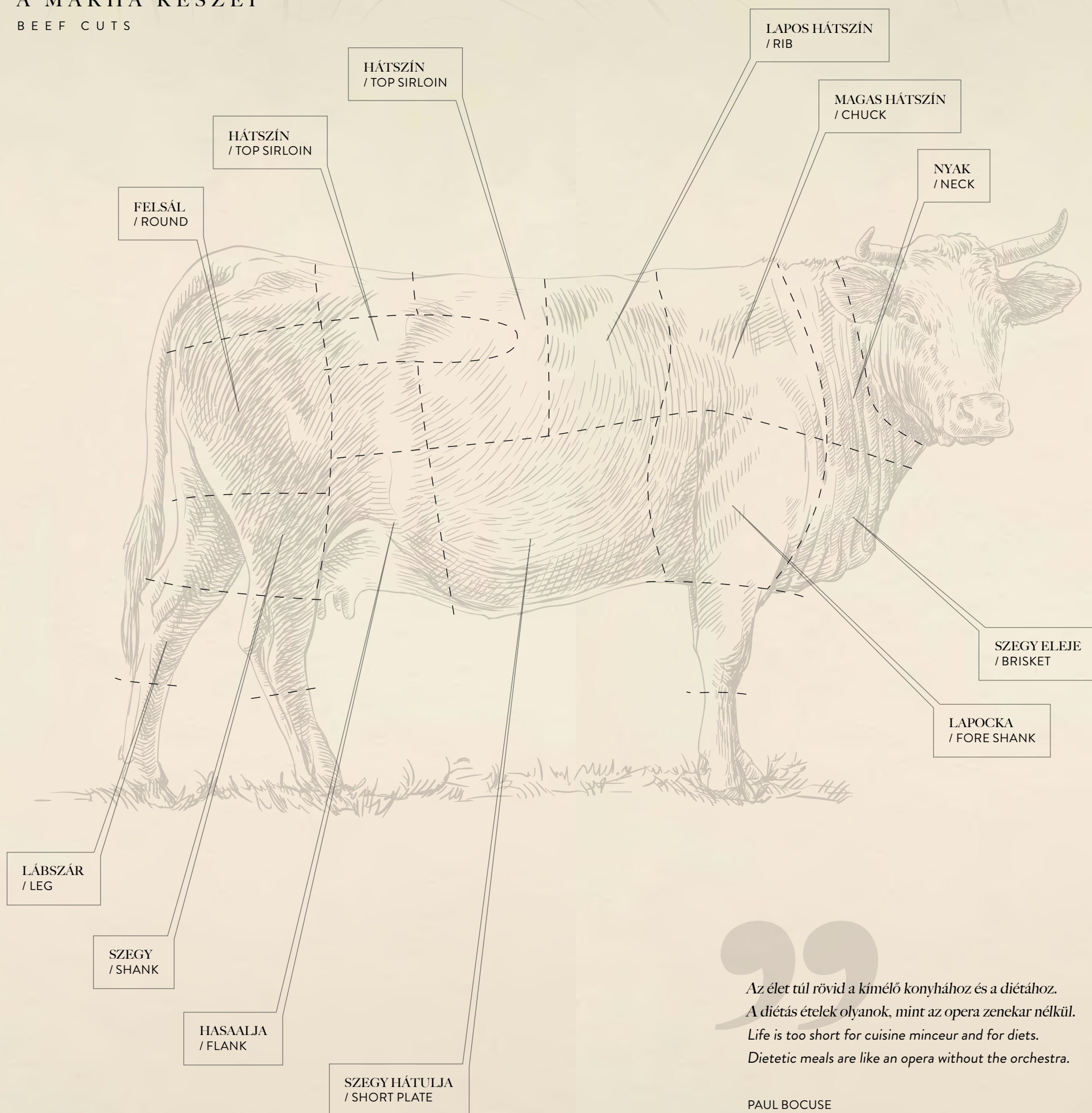
A BBQ PIT BOX® meleg füstölésre, barbecue-ra és grillezésre egyaránt alkalmas.
Fontos kiemelni, hogy a gép magyar gyártmány, amely faszénnel és füstölőfa segítségével dolgozik, melynek segítségével tudjuk elérni a mi marhaszegyünk karakteres ízét és állagát.
BBQ PIT BOX® is suitable for hot smoking, 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

GASZTRONÓMIAI
BEVEZETŐ
CULINARY
PRELUDE

KENEGETŐS VÁLOGATÁS
rozmaryngos fetakrém, füstölt kápia paprikakrém,
piritott 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}

BRUSCHETTA
füstölt hátszín carpaccióval
és parmezán kovásztolt baguette-el ^{1, 3, 7}

HUF 4 490.-
EUR 12.-

BRUSCHETTA
with smoked sirloin carpaccio, parmesan,
sourdough bread ^{1, 3, 7}

MARHA TATÁRBEEFSTEAK
marinált lilahagymával, kápia paprikakrémmel,
fűszervajjal, füstölt fűrjtojással
és kovásztolt kenyérrel ^{1, 3, 7}

HUF 6 990.-
EUR 18.-

BEEF TARTARE
with marinated onion, capia cream, spiced butter,
quail egg, sourdough bread ^{1, 3, 7}

KACSATRIOLÁD
3 komponensű hideg kacsatekeres
(Kacsamell, kacsacomb, kacsamáj),
pácolt alma unicum szilva jam

HUF 6 990.-
EUR 18.-

DUCK 'TRIOLADE'
3 component cold rolls (duck breast, duck leg, duck liver),
with marinated apple, Unicum plum jam

HOT IRON SEAFOOD TÁL
polip, garnéla, szentjakab kagyló, chorizós jus,
koriander, friss kovásztolt kenyér ^{1, 2, 14}

HUF 9 890.-
EUR 26.-

HOT IRON SEAFOOD PLATTER
octopus, shrimp, scallops, chorizzo jus,
coriander, sourdough bread ^{1, 2, 14}

GRILLEZETT BÉLSZÍNCSÍKOK
vaníliás fehérrépapürével, sült zöldségekkel,
savanyított lilahagymával, swetrub jus-vel ^{7, 9}

HUF 9 890.-
EUR 26.-

GRILLED TENDERLOIN STRIPS
with fried vegetables, white carrot pureé
with vanilla, pickled onion ^{7, 9}

SZEZONÁLIS KRÉMLEVES
Ételallergiénekről érdeklődjön a felszolgálóinktól

HUF 2 490.-
EUR 7.-

SEASONAL CREAM SOUP
Ask our servers about food allergens

GULYÁSLEVES
grillezett gyökérzöldségekkel és kovásztolt 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

FŐSZEREPBEN
CENTER STAGE

US PITBOX CHUCK ROLL ^{9, 10}
/100 g, minimum rendelés: 200 g | /100 g, minimum order: 200 g

HUF 5 390.-
EUR 14.-

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

FŐSZEREPBEN
CENTER STAGE

USA OMAHA BÉLSZÍN
/100 g, minimum rendelés: 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

SZARVAS BÉLSZÍN
/100 g, minimum rendelés: 200 g

HUF 6 990.-
EUR 16.-

VENISON TENDERLOIN
/100 g, minimum order: 200 g

STRUCC STEAK
/100 g, minimum rendelés: 200 g

HUF 4 590.-
EUR 12.-

OSTRICH STEAK
/100 g, minimum order: 200 g

AFRIKAI ZEBRA
/100 g, minimum rendelés: 200 g

HUF 5 990.-
EUR 16.-

AFRICAN ZEBRA
/100 g, minimum order: 200 g

AUSZTRÁL KENGURU
/100 g, minimum rendelés: 200 g

HUF 5 990.-
EUR 16.-

AUSTRALIAN KANGAROO
/100 g, minimum order: 200 g

GASZTRONÓMIAI VILÁGATLASZ

GASTRONOMIC
WORLD ATLAS



SPANYOLORSZÁG / SPAIN
seafood tál / seafood plate



ÍRORSZÁG / IRELAND
tomahawk



USA
us pitbox chuck roll



ARGENTÍNA / ARGENTINA

BRAZÍLIA / BRASIL

URUGUAY

húszín / sirloin
bélshín / tenderloin
rib-eye

SZLOVÁKIA / SLOVAKIA
vaddisznó / wild boar



MAGYARORSZÁG / HUNGARY
strucc / ostrich



ROMÁNIA / ROMANIA
szarvas / deer



JAPÁN / JAPAN
wagyu húszín / wagyu sirloin



AUSZTRÁLIA / AUSTRALIA
kenguru / kangaroo

DÉL-AFRIKA / SOUTH AFRICA
Zebra



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

BRAZIL BÉLSZÍN

vadbrokkolival, kelbimbóval, cukkinivel,
fűszeres paradicsomlekvárral ⁷

HUF 12 990.-

EUR 34.-

BRAZILIAN TENDERLOIN

with wild broccoli, Brussel sprouts,
zucchini, spiced tomato jam 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

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

PIT BOX MARHASZEGY

cseresznyefával fűrstölve,
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}

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}

GRILLEZETT BÁRÁNYGERINC

Fűszeres padlizsánpürével, bébi zöldségekkel,
datolyaropogóssal és zöld pankó morzsával

HUF 12 290.-

EUR 32.-

LAMB LOIN

with spiced eggplant pureé,
baby grilled veggies, crunchy dates

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 BORJÚ RACK

Paradicsomos francia rakott burgonyával,
levendulás juhar glaze ⁷

HUF 12 990.-

EUR 34.-

CALF RACK MADE IN JOSPER

with french layered potatoes,
lavender honey glaze ⁷

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

ROSÉ KACSAMELL

sütőtökpürével, szalonnás burgonyafánkkal,
zöldfűszeres gránátalma-emulzióval,
égetett tésztás burgonya fánkkal ^{1,7}

HUF 7 590.-

EUR 20.-

ROSÉ DUCK BREAST

with pumpkin pureé. potato doughnut with fat bacon,
seasonal green spiced pomegranate emulsion ^{1,7}

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}

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

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 ^{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

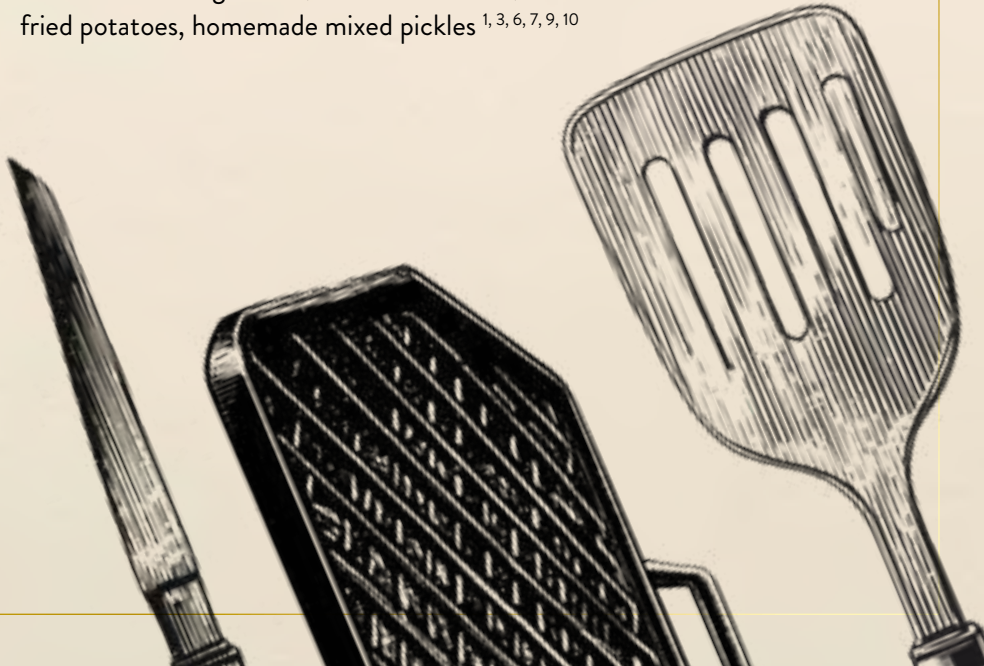
bélszín nyárs (400 g), rib eye (200 g),
t-bone (450 g), hátszín (200 g), 4 db mini burger,
zöldbors mártás, BBQ mártás, hasábburgonya,
ázsiai zöldséges rizs, friss kevert saláta,
pirított burgonya, házi vegyes savanyúság ^{1,3,6,7,9,10}

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}



KÖNNYŰ
ÉLVEZETEK
E A S Y
P L E A S U R E S

KÖNNYŰ
ÉLVEZETEK
E A S Y
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 3 690.-
+ EUR 10.-

with Shrimp ¹⁴

Bélszíncsíkkal
+ HUF 4 290.-
+ EUR 11.-

with Beef tenderloin strips

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 PESTO
parmezánnal ^{1, 3, 7, 8}
HUF 3 190.-
EUR 9.-

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

PAPPARDELLE ARRABBIATA
parmezánnal ^{1, 3, 7}
HUF 3 190.-
EUR 9.-

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

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

Bélszíncsíkkal
+ HUF 4 290.-
+ EUR 11.-

with Beef tenderloin strips



AZ UTCA
KONYHAMŰVÉSZETE
THE ART OF
STREET CUISINE

AZ UTCA
KONYHAMŰVÉSZETE
THE ART OF
STREET CUISINE

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 sütve, 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

XXL BURGER ^{1,3,7}

kézműves buci, alapszósz, római saláta, paradicsom, dupla húspogácsa sajttal és sonkával töltve, csemegeuborka, lilahagyma-lekvár, szarvasgombás majonéz

HUF 9 990.-
EUR 26.-

XXL BURGER ^{1,3,7}

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

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

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

HUF 5 990.-
EUR 16.-

VEGA BURGER ^{1,3,7}

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

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

MELLÉKSZÁL
SIDE
THREAD

VAJAS PARÁZSBURGONYA⁷
BUTTERED GRILLED POTATOES⁷

HUF 1 690.-
EUR 5.-

CSÓNAKBURGONYA
POTATO WEDGES

HUF 1 390.-
EUR 4.-

ÉDESBURGONYA HASÁBOK
SWEET POTATO WEDGES

HUF 2 490.-
EUR 7.-

ÚJHAGYMÁS BURGONYAKRÉM⁷
SPRING ONION MASHED POTATOES⁷

HUF 2 790.-
EUR 8.-

PIRÍTOTT FOKHAGYMÁS PARAJ⁷
TOASTED GARLIC SPINACH⁷

HUF 2 390.-
EUR 7.-

STEAKBURGONYA
BAKED POTATO WEDGES

HUF 1 390.-
EUR 4.-

BACONOS BURGONYAPÜRÉ⁷
BACON MASHED POTATOES⁷

HUF 2 390.-
EUR 7.-

FRISS KEVERT SALÁTA⁹
FRESH MIXED SALADE⁹

HUF 2 390.-
EUR 7.-

ÁZSIAI PIRÍTOTT ZÖLDSÉGES RIZS⁶
ASIAN FRIED RICE⁶

HUF 2 390.-
EUR 7.-

BURGONYAPÜRÉ⁷
MASHED POTATOES⁷

HUF 1 690.-
EUR 5.-

GRILL ZÖLDSÉG⁷
GRILLED VEGETABLES⁷

HUF 2 390.-
EUR 7.-

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

HUF 2 790.-
EUR 8.-

MELLÉKSZÁL
SIDE
THREAD

ZÖLDBORS MÁRTÁS⁷
GREEN PEPPERCORN SAUCE⁷

HUF 990.-
EUR 3.-

BBQ MÁRTÁS⁹
BBQ SAUCE⁹

HUF 990.-
EUR 3.-

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

HUF 990.-
EUR 3.-

FOKHAGYMÁS TEJFÖL⁷
GARLIC SOUR CREAM⁷

HUF 990.-
EUR 3.-

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

HUF 990.-
EUR 3.-



BEFEJEZŐ
AKKORD
FINAL
CHORD

MATINÉ
MATINEE

BELGA ÉTCSOKOLÁDÉ SZUFLÉ
vanília fagylalttal 1,3,7

HUF 3 190.-
EUR 9.-

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

HEAVEN LÁNGOLÓ PALACSINTÁJA 1,3,7,8

HUF 3 190.-
EUR 9.-

HEAVEN FLAMIN' PANCAKES 1,3,7,8

RÁKÓCZI TÚRÓS 1,3,7

HUF 3 190.-
EUR 9.-

RÁKÓCZI TÚRÓS
– Traditional Hungarian dessert 1,3,7

JOSPERBEN SÜLT
KÖRTÉS-GYÖMBÉRES
POHÁRKRÉM 1,3,7

HUF 3 190.-
EUR 9.-

JOSPER-BAKED PEAR & GINGER
CREAM DESSERT 1,3,7



GYEREK ARRABIATA TÉSZTA

HUF 2 190.-
EUR 6.-

CHILDREN'S ARRABIATA PASTA

GYEREK RÁNTOTT CSIRKEMELL
rizssel vagy hasáburgonyával

HUF 2 190.-
EUR 6.-

CHILDREN'S FRIED CHICKEN BREAST
with rice or French fries

MINI BURGER

HUF 2 990.-
EUR 8.-

MINI BURGER
with potato wedges



SÚGÓLYUK

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

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% 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