

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

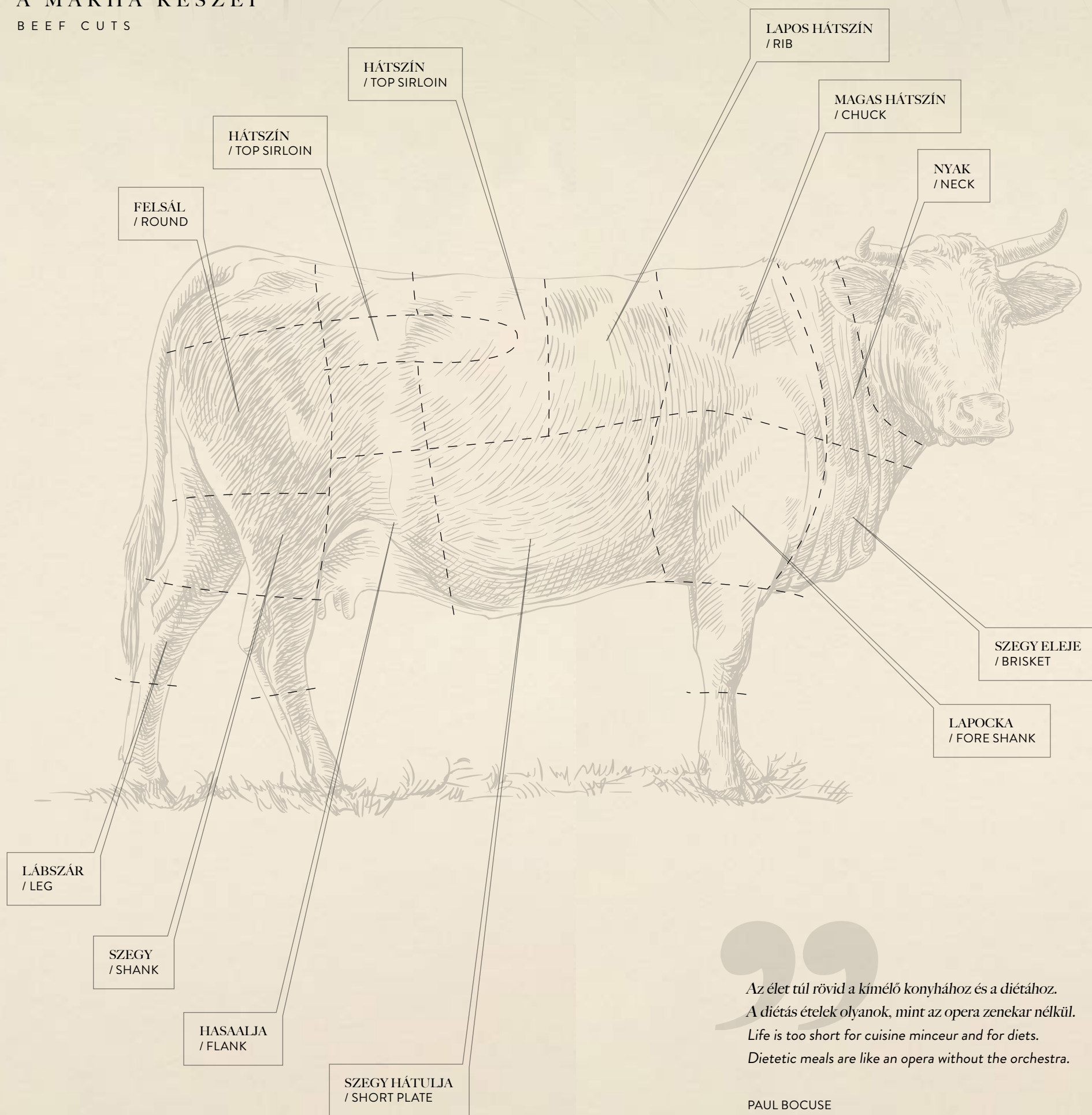
A BBQ PIT BOX® meleg füstölésre, barbecue-ra és grillezésre egyaránt alkalmas.
Fontos kiemelni, hogy a gép magyar gyártmány, amely faszénrel és füstölőfa segítségével dolgozik, melynek segítségével tudjuk elérni a mi marhaszegyünk karakteres ízét és állagát.
BBQ PIT BOX® is suitable for hot smoking,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

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

KENEGETŐS VÁLOGATÁS

rozmaringos 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 kovászolt baguette-el ^{1, 3, 7}

HUF 4 490.-
EUR 12.-

BRUSCHETTA

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

MARHA TATÁRBEEFSTEAK

marinált lilahagymával, kápia paprikakrémmel,
fűszervajjal, füstölt fűrjtojással
és kovászolt 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}

HOT IRON SEAFOOD TÁL

polip, garnéla, szentjakab kagyló, chorizós jus,
koriander, friss kovászolt kenyér ^{1, 2, 14}

HUF 9 890.-
EUR 26.-

HOT IRON SEAFOOD PLATTER

octopus, shrimp, scallops, chorizzo jus,
coriander, sourdough bread ^{1, 2, 14}

GASZTRONÓMIAI
BEVEZETŐ
CULINARY
PRELUDE

GRILLEZETT BÉLSZÍNCŚÍKOK

vaníliás fehérrepapürével, sült zöldségekkel,
savanyított lilahagymával, swetrub jus-vel ^{7, 9}

HUF 8 890.-
EUR 23.-

GRILLED TENDERLOIN STRIPS

white turnip pureé made with vanilla, fried vegetables,
pickled red onion, sweetrub jus ^{7, 9}

SÜTŐTÖKÖS RIZOTTÓ

grillezett bélszínkockával és cékla chipsszel ⁷

HUF 4 590.-
EUR 12.-

PUMPKIN RISOTTO

with grilled tenderloin cubes and beetroot chips ⁷

LENCSE-KRÉMLEVES

füstölt kolbászmorzsával, marinált lilahagyma, tejfölhab ⁷

HUF 2 490.-
EUR 7.-

LENTIL CREAM SOUP

with smoked sausage crumbs, marinated red onion,
sour cream foam ⁷

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

FŐSZEREPBEN
CENTER STAGE

ANGUS BÉLSZÍN /250 g

HUF 18 190.-
EUR 47.-

ANGUS TENDERLOIN /250 g

ANGUS HÁTSZÍN /250 g

HUF 13 590.-
EUR 35.-

ANGUS SIRLOIN /250 g

ANGUS RIB-EYE /250 g

HUF 15 290.-
EUR 40.-

ANGUS RIB-EYE /250 g

CSONTOS HÚSOK: TOMAHAWK

/100 g, minimum order: 600 g

HUF 6 590.-
EUR 17.-

MEAT WITH BONE: TOMAHAWK

/100 g, minimum rendelés: 600 g

CSONTOS HÚSOK: T-BONE

/100 g, minimum rendelés: 450 g

HUF 6 590.-
EUR 17.-

MEAT WITH BONE: T-BONE

/100 g, minimum order: 450 g

FŐSZEREPBEN
CENTER STAGE

USA OMAHA BÉLSZÍN

/100 g, minimum rendelés: 200 g

HUF 14 990.-
EUR 77.-

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

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

hátszín / sirloin
bélszín / tenderloin
rib-eye

SZLOVÁKIA / SLOVAKIA
vaddisznó / wild boar



MAGYARORSZÁG / HUNGARY
strucc / ostrich



ROMÁNIA / ROMANIA
szarvas / deer



JAPÁN / JAPAN
wagyu hátszín / 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 12 990.-

EUR 29.-

SIRLOIN STEAK

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

T-BONE STEAK (450 g)

vajas parászburgonya, levélzöldségek, fokhagymás tejföl ⁷

HUF 21 990.-

EUR 52.-

T-BONE STEAK (450g)

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

JOSPER TÖLTÖTT KÁPOSZTA

friss fűszeres tejföllel kovászolt kenyérrel ^{3,7}

HUF 6 990.-

EUR 18.-

JOSPER STUFFED CABBAGE

with fresh spiced sour cream and sourdough bread ^{3,7}

BUDAPEST BÉLSZÍN STEAK

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

HUF 14 990.-

EUR 39.-

BUDAPEST TENDERLOIN STEAK

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

PIT BOX MARHASZEGY

ázsiai pirított zöldséges rizzsel ^{6,9}

HUF 9 990.-

EUR 26.-

PITBOX BEEF BRISKET,

with Asian fried rice ^{6,9}

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

GRILLEZETT TANYASI CSIRKEMELL

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

HUF 8 290.-

EUR 34.-

GRILLED FARMYARD CHICKEN BREAST

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

SZÉKELY RAKOTT BURGONYA

sült házi kolbásszal, konfitált fokhagymával
és füstölt kolozsvári szalonnával ^{3,7}

HUF 6 990.-

EUR 18.-

SZÉKELY LAYERED POTATO CASSEROLE

with fried homemade sausage, confit garlic
and smoked Transylvanian bacon ^{3,7}

JOSPER BORJÚ FRANC RACK

Paradicsomos francia rakott burgonyával,
levendulás juhar glaze-el ⁷

HUF 12 990.-

EUR 34.-

CALF FRANC RACK MADE IN JOSPER

with french layered potato with tomato ⁷

ROZMARINGOS SERTÉSSÜLT

mustáros lencsefőzelékkel,
savanyított újhagymával ^{1,7,10}

HUF 6 990.-

EUR 18.-

ROSEMARY ROAST PORK

with mustard lentil stew
and pickled spring onions ^{1,7,10}



MESTERMŰVEK

CHEF'S

MASTERPIECES

ROSÉ KACSAMELL,
sütőtökpüré, szalonnás burgonyafánk,
zöldfűszeres gránátalma emulzió,
égetett tésztás burgonya fánk ^{1,7}

HUF 9 590.-
EUR 25.-

ROSÉ DUCK BREAST,
pumpkin purée, bacon potato doughnuts,
green herbs pomegranate emulsion,
crispy burnt dough potato doughnuts ^{1,7}

STEAK TÁL NÉGY FŐRE
bélszínnyárs (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 79 990.-
EUR 206.-

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

EASY

PLEASURES

CÉZÁR SALÁTA ^{3,4,7,10}

HUF 3 290.-
EUR 9.-

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

HUF 5 590.-
EUR 15.-

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

GRILLED GOAT CHEESE SALAD

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



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

AZ UTCA
KONYHAMŰVÉSZETE
T H E A R T O F
S T R E E T C U I S I N E

PAPPARDELLE PESTO
parmezánnal ^{1, 3, 7, 8}
HUF 4 990.-
EUR 13.-

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

PAPPARDELLE ARRABBIATA
parmezánnal ^{1, 3, 7}
HUF 4 990.-
EUR 13.-

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

PAPPARDELLE TARTUFO
parmezánnal ^{1, 3, 7}
HUF 5 190.-
EUR 14.-

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

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

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

EXTRA ROPPANÓS CSIBEBURGER ^{1, 3, 7}
buci, csirkemell pankó morzsában sütve,
alapszósz, medvehagymás kecskesajtkrém,
ír cheddar sajt, saláta, paradicsom,
lilahagyma, csónakburgonya
HUF 5 590.-
EUR 15.-

EXTRA CRUNCHY CHICKEN BURGER ^{1, 3, 7}
home made buns, chicken breast fried in pankó
crumbs, basic sauce, shallot goat cheese cream,
Irish cheddar cheese, salad, tomato, red onion,
potato wedges

AZ UTCA
KONYHAMŰVÉSZETE
THE ART OF
STREET CUISINE

MELLÉKSZÁL
SIDE
THREAD

XXL BURGER ^{1,3,7}
kézműves buci, alapszószt, római saláta, paradicsom,
dupla húspogácsa sajttal és sonkával töltve,
csemegeuborka, lilahagyma-lekvár,
szarvasgombás majonéz, csónakburgonya

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, potato wedges

VEGA BURGER ^{1,3,7,II}
alapszószt, római saláta, paradicsom, lilahagyma,
Garden gourmet vegán „húspogácsa”, ketchup,
mustár, csónakburgonya

HUF 5 990.-
EUR 16.-

VEGA BURGER ^{1,3,7}
base sauce, romaine lettuce, tomato,
red onion, Garden gourmet vegan "meat patty",
ketchup, mustard, potato wedges

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

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,
potato wedges

VAJAS PARÁZSBURGONYA ⁷
HUF 1 690.-
EUR 5.-

BUTTERED GRILLED POTATOES ⁷

CSÓNAKBURGONYA
HUF 1 590.-
EUR 4.-

POTATO WEDGES

ÉDESBURGONYA HASÁBOK
HUF 2 490.-
EUR 7.-

SWEET POTATO WEDGES

PIRÍTOTT FOKHAGYMÁS PARAJ ⁷
HUF 2 390.-
EUR 7.-

TOASTED GARLIC SPINACH ⁷

STEAKBURGONYA
HUF 1 590.-
EUR 4.-

BAKED POTATO WEDGES

FRISS KEVERT SALÁTA ⁹
HUF 2 390.-
EUR 7.-

FRESH MIXED SALADE ⁹

ÁZSIAI PIRÍTOTT ZÖLDSÉGES RIZS ⁶
HUF 2 390.-
EUR 7.-

ASIAN FRIED RICE ⁶

BURGONYAPÜRÉ ⁷
HUF 1 690.-
EUR 5.-

MASHED POTATOES ⁷

MELLÉKSZÁL
SIDE
THREAD

BEFEJEZŐ
AKKORD
FINAL CHORD

ZÖLDBORS MÁRTÁS ⁷
HUF 990.-
EUR 3.-

GREEN PEPPERCORN SAUCE ⁷

BBQ MÁRTÁS ⁹
HUF 990.-
EUR 3.-

BBQ SAUCE ⁹

JUS ^{6,9}
HUF 990.-
EUR 3.-

JUS ^{6,9}

FOKHAGYMÁS TEJFÖL ⁷
HUF 990.-
EUR 3.-

GARLIC SOUR CREAM ⁷

BÉARNAISE SZÓSZ ^{3,7}
HUF 990.-
EUR 3.-

BÉARNAISE SAUCE ^{3,7}

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}



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