



Szkennelj menüért, allergénekért, ételfotóért  
Scan me for menu, allergens, meal photos

Ételeink tartalmazhatnak vagy érintkezésbe kerülhetnek búzával/gluténnel, kukoricával, halakkal, kagylóval, tojással, szójával, földimogyoróval, diófélékkel, tejjel/tejtermékekkel, valamint egyéb allergénekkal, ezért nem tudjuk garantálni, hogy ételeink minden allergéntől mentesek legyenek.

Ha ételallergiája van, kérjük, még rendelés előtt jelezze a felszolgálónak.

Gyerek menü ajánlatról érdeklődjön felszolgálóinknál

*Please be advised that our menu items may contain or come into contact with wheat /gluten, corn, fish, shellfish, eggs, soy, peanuts, tree nuts and milk/dairy as well as other allergens. Please be aware, that we are unable to guarantee that*

*any menu item can be completely free of allergens. Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions.*

*Ask our servers about the children's menu offer*

**A SZÁMLA VÉGÖSSZEGE 12% SZERVÍZDÍJAT TARTALMAZ AMIT A SZEMÉLYZET FIZETÉSÉRE FORDÍTUNK.**

**Ha elégedett volt a kiszolgálással, a felszolgáló részére borralaló adása az Ön döntése, amit hálásan köszönünk.**

**PLEASE NOTE THAT 12 % SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO YOUR BILL AS THE STAFF'S SALARY.**

*If you were satisfied with the service, tipping to the waiter is your decision, and it's appreciated.*

# Előételek / Appetizers

## TENGERI ÉTELVÁLASZTÉK / SELECTION OF RAW BAR & SEAFOOD

**KIRÁLYRÁK KOKTÉL**  
*JUMBO SHRIMP COCKTAIL*  
Pirított rákok, jégсалáta, zeller,  
fűszeres Bloody Mary szósz  
*Sauteed shrimps, iceberg lettuce,*  
*celery, spicy Bloody Mary sauce*  
5.300.-Ft

**FOKHAGYMÁS GAMBAS**  
*GAMBAS AL AJILLO*  
Rákok fokhagymás-chilis olívaolajban  
*Shrimps in garlic-chili olive oil*  
4.900.-Ft

**SZENT JAKAB CEVICHE**  
*SCALLOP CEVICHE*  
Vékonyra szeletelt Szent Jakab kagyló,  
maracuja, mandula, chili olaj  
*Thinly sliced scallops,*  
*passion fruit, almond, chili oil*  
9.990.-Ft

**LAZAC TATÁR**  
*SALMON TARTARE*  
Aprított füstölt lazac,  
avokádókrém, lazac kaviár  
*Diced smoked salmon,*  
*avocado mousse, salmon caviar*  
5.900.-Ft

## FRISS GILLARDEAU OSZTRIGA KÍNÁLAT / SELECTION OF FRESH GILLARDEAU OYSTERS

Csak csütörtökön, pénteken, szombaton / On Thursday, Friday, Saturday only

**OSZTRIGA HÁROM FÉLE SZÓSSZAL**  
*OYSTERS WITH THREE SAUCES*  
Málnás mignonette, Fenyőmagos pesto,  
Chilis maracuja szósz  
*Raspberry mignonette, Pine nuts pesto,*  
*Chili-passion fruit sauce*  
9.900.-Ft/ 3  
19.800.-Ft/ 6  
39.600.-Ft/ 12

**OSZTRIGA ÉS KAVIÁR**  
*OYSTERS AND CAVIAR*  
Crème fraiche, szibériai kaviár  
*Crème fraiche, Siberian caviar*  
12.900.-Ft/ 3  
25.800.-Ft/ 6  
51.600.-Ft/ 12

**FASZÉNYEN SÜLT OSZTRIGA**  
*CHARCOAL GRILLED OYSTERS*  
Parmezános harissával, Mango salsával  
Fehérboros vajás szósszal  
*With Parmesan-harissa, Mango salsa*  
*White wine-butter sauce*  
12.900.-Ft/ 3  
25.800.-Ft/ 6  
51.600.-Ft/ 12

## KAVIÁR KÍNÁLAT / SELECTION OF CAVIAR

Kaviárjainkat tradicionális módon meleg blinivel, reszelt tojással, crème fraiche-el, lilahagymával szervírozzuk.  
*Caviars are served in a traditional way with warm blini, grated egg, crème fraiche, purple onion.*

**KETA LAZAC**  
*KETA SALMON*  
19.900.-Ft/50g

**OSETRA BELUGA**  
*OSETRA BELUGA*  
31.900.-Ft/20g

**SZIBÉRIAI TOKHAL**  
*SIBERIAN STURGEON*  
17.900.-Ft/10g

## KAVIÁR KÓSTOLÓ / CAVIAR TASTING

Osetra Beluga, Keta Lazac, Szibériai Tokhal kaviár  
egy pohár Charles Heidsieck Brut Reserve NV pezsgővel szervírozva  
*Osetra Beluga, Keta Salmon, Siberian Sturgeon caviars*  
*served with one glass of Charles Heidsieck Brut Reserve NV Champagne*  
43.800.-Ft/3x10g

## LIBAMÁJ VÁLASZTÉK / SELECTION OF FOIE GRAS

**LIBAMÁJ AU TORCHON DUO**  
*FOIE GRAS AU TORCHON DUETT*  
Tokaji borzselével és  
Piros bogyós gyümölcsök fekete csokoládéval  
*Tokaj wine jelly, and*  
*Red berries with dark chocolate*  
6.900.-Ft

**LIBAMÁJ TERRINE**  
*FOIE GRAS TERRINE*  
Szarvasgomba, karamellizált pekándió,  
őszi málna, házi briós  
*Truffle, caramelized pecans, autumn raspberries, home-*  
*made brioche*  
5.900.-Ft

**LIBAMÁJ HOT & COLD**  
*FOIE GRAS HOT & COLD*  
Pirított libamáj karamellizált almával és  
Libamáj au torchon piros bogyós gyümölcsökkel,  
fekete csokoládéval  
*Seared Foie Gras with caramelised apple and*  
*Foie Gras au torchon with red berries, dark chocolate*  
7.200.-Ft

**LIBAMÁJ CARPACCIO**  
*FOIE GRAS CARPACCIO*  
Faszényen sült, vékonyra szeletelt libamáj,  
sushi gyömbér, harmatméz, wasabi, házi kalács  
*Charcoal grilled, thinly sliced foie gras,*  
*sushi ginger, dew honey, wasabi, homemade kolach bread*  
5.900.-Ft

## TATÁR BEEFSTEAK VÁLASZTÉK / SELECTION OF BEEF TARTARE

Minden tatár beefsteaket asztalnál készítünk / All steak tartare are prepared at tableside

### TATÁR BEEFSTEAK STEAK TARTARE

Aprított bélszín, fűszerek,  
hagyma, tojássárgája  
*Chopped raw beef tenderloin,  
seasonings, onion, egg yolk*  
6.100.-Ft

Japanese Kagoshima Wagyu: 26.500.-Ft

### FRANCIA TATÁR FRENCH STEAK TARTARE

Aprított bélszín, kapribogyó, tojássárgája  
csemege uborka, lazac kaviár  
*Chopped raw beef tenderloin, capers,  
egg yolk, diced pickles, salmon caviar*  
7.200.-Ft

Japanese Kagoshima Wagyu: 27.900.-Ft

### SZARVASGOMGÁS TATÁR TRUFFLE STEAK TARTARE

Aprított bélszín, fűszerek,  
tojássárgája, szarvasgomba püré  
*Chopped raw tenderloin,  
seasonings, egg yolk, truffle purée*  
7.500.-Ft

Japanese Kagoshima Wagyu: 27.900.-Ft

## CARPACCIO VÁLASZTÉK / SELECTION OF CARPACCIO

### CARPACCIO ROLÁD CARPACCIO ROLL

USA bélszín, tormakrém, szarvasgomba olaj,  
rukkola, gomba, parmezán chips  
*Asztalnál készítjük*  
*Raw USA beef tenderloin, horseradish cream,  
truffle oil, mushrooms, arugula, parmesan chips*  
**Prepared tableside**  
6.900.-Ft

### WAGYU CARPACCIO FORRÓ LÁVAKÖVÖN WAGYU CARPACCIO ON HOT LAVA STONE

Vékony Wagyu bélszín szeletek, szója szósz,  
*Süsd meg magadnak*  
*Thinly sliced raw Wagyu beef tenderloin, soy sauce*  
**Roast it for yourself**  
Australian Wagyu: 9.900.-Ft  
Japanese Kagoshima Wagyu: 28.900.-Ft  
Meat duo: 19.900.-Ft

### VITELLO TONNATO VITELLO TONNATO

Vékonyra szeletelt konfitált borjú,  
tonhal krém, kapribogyó  
*Thinly sliced confit veal,  
tuna sauce, caper*  
6.900.-Ft

### KÓSTOLÓ TÁL KÜLÖNLEGES ELŐÉTELEINKBŐL 2 FŐRE

TASTING PLATTER OF OUR SIGNATURE APPETIZERS FOR 2

Libamáj au torchon Tokaji borzselével, Francia tatár beefsteak, Füstölt szarvas sonka piros bogyós gyümölcsökkel, Vitello Tonnato  
*Foie Gras au torchon with Tokaj wine jelly, French steak tartare, Smoked deer ham with red berries, Vitello Tonnato*  
19.900.-Ft

## HÚSMENTES VÁLASZTÉK / SELECTION OF MEATLESS

### MÁRTOGATÓ DIPPING

Padlizsánkrém, hummusz, diós kecskesajtkrém,  
füstölt lazackrém, kerti zöldek, pita  
*Aubergine, hummus, whipped goat cheese with walnuts,  
smoked salmon patée, garden greens, pita bread*  
4.100.-Ft

### GUACAMOLE GUACAMOLE

Aprított avokádó, paradicsom salsa,  
koriander, sajtos nachos  
*Asztalnál készítjük*  
*Mashed avocado, tomato salsa,  
cilantro, cheesy nachos*  
**Prepared tableside**  
6.900.-Ft

### BURRATA SAJT BURRATA CHEESE

Burrata sajt, színes koktélpáradicsomok,  
pirított fenyőmag, pesto,  
friss bazsalikom, érett balzsamecet  
*Burrata cheese, colored cherry tomatoes,  
toasted pine nuts, pesto, fresh basil  
aged balsamic vinegar*  
4.200.-Ft

### KLASSZIKUS CÉZÁR SALÁTA CLASSIC CAESAR SALAD

Római saláta, parmezán, kruton, cézár öntet  
*Romaine lettuce, parmesan, croutons,  
caesar dressing*  
3.900.-Ft

Csirkemell / Chicken breast +2.100.-Ft

Garnéla / Prawns +3.100.-Ft

Bélszín / Beef tenderloin +2.900.-Ft

### EGÉSZBEN SÜLT CAMEMBERT SAJT WHOLE BAKED CAMEMBERT CHEESE

Fokhagyma, rozsmaring, oliva olaj  
vagy

Méz, füge jam, pekándió, grissini

**Sütési idő: 20 perc**

*With garlic, rosemary, olive oil*

or

*With honey, fig jam, pecan nuts, grissini*

**Baking time: 20 minute**

5.900.-Ft

## Levesek / Soups

### TÁFELSPITZ TAFELSPITZ

Marhahúsleves, marhapofa, velős csont,  
zöldségek, tormás almakompót,  
paraj püré, házi tészta  
*Beef broth, beef cheek, bone marrow,  
vegetables, apple compote with horseradish,  
spinach purée, homemade noodles*  
6.900.-Ft

### BÉLSZÍNGULYÁS HUNGARIAN BEEF GOULASH

Marhahús, zöldségek, burgonya,  
házi csipetke  
*Beef meat, vegetables, potatoes,  
homemade noodles*  
3.900.-Ft

### HOMÁR KRÉMLEVES LOBSTER BISQUE

Homártatár  
*Lobster tartare*  
4.200.-Ft

### FRANCIA HAGYMALEVES FRENCH ONION SOUP

Marhahúsleves, karamellizált hagyma,  
leves tészta, olvasztott sajt  
*Beef broth, caramelized onion,  
puff pastry, melted cheese*  
2.900.-Ft

### NAPI LEVES SOUP OF THE DAY

3.500.-Ft



# Steakek / Steaks

Csak prémium minőségű marhahúsból legmagasabb szakértelemmel elkészített, tökéletesre sült steaket szervírozunk.

A sütési idő függ a steak típusától, vastagságától, súlyától, a sütési módozattól, ezért az átlagos elkészítési idő 35-50 perc. Kérjük vendégeink szíves türelmét.

A tökéletesre sült steaket meleg tányéron, olvasztott vajjal tálaljuk.

*We only serve perfectly cooked premium grade steak prepared with the highest expertise. The cooking time depends on the cut of steak, thickness, weight, cooking level, therefore the average preparation time is 35-50 minutes. We kindly ask our guests for patience.*

*The perfectly cooked steak is served with melted butter on warm plate.*

## STEAK SÜTÉSI MÓDOZATOK

**BLUE** közepe hideg / hűvös színe sötétvörös, textúrája nagyon puha, omlós

**RARE** közepe hűvös/ langyos, színe vörös, textúrája lágy

**MÉDIUM RARE** közepe langyos, színe piros - textúrája tökéletes

**MÉDIUM** közepe meleg, színe sötét rózsaszín / halvány piros, textúrája feszes, a hosszabb sütési idő miatt a steak kissé szárazabb

**MÉDIUM WELL** közepe halvány rózsaszín, textúrája keményebb, állaga szárazabb, mivel a sütési folyamat alatt a nedvesség elpárolog

**WELL DONE** steak közepénél elmarad a piros szín, textúrája kemény, száraz mivel a sütési folyamat során a nedvesség mellett a zsír is távozik a húsból

## STEAK COOKING CHART

**BLUE** cold/cool inside, dark red center, very soft texture

**RARE** has cool to lukewarm red center, tender texture

**MÉDIUM RARE** has lukewarm/warm red center – perfect texture

**MÉDIUM** has warm, hot pink/pale red center and slightly firmer texture. The longer cooker time will make the steak slightly drier and the bite less tender

**MÉDIUM WELL** has pale pink center and firm texture. The meat will be drier as water evaporates during the cooking process

**WELL DONE** has no red color left, will be very firm and much drier. The meat loses fat and moisture as it cooks, resulting in a dry

## FILET MIGNON VÁLASZTÉK / SELECTION OF FILET MIGNONS

### HUNGARIAN GREY

14.900.-Ft/180g

24.800.-Ft/300g

### USA OMAHA

23.500.-Ft/180g

41.800.-Ft/300g

### USA CREEKSTONE

28.500.-Ft/180g

47.500.-Ft/300g

### ARGENTINIAN ANGUS

16.800.-Ft/180g

28.500.-Ft/300g

### AUSTRALIAN ANGUS

18.500.-Ft/180g

33.000.-Ft/300g

### AUSTRALIAN WAGYU

44.500.-Ft/180g

74.200.-Ft/300g

## FILET MIGNON KÓSTOLÓK / FILET MIGNON TASTING

3x100g

### PREMIUM

Japanese Kagoshima Wagyu

Australian Wagyu

USA Creekstone

69.500.-Ft

### QUALITY

Hungarian Grey

Argentinian Angus

Australian Angus

28.500.-Ft

### PRIME

USA Omaha

Australian Angus

Argentinian Angus

36.500.-Ft

### ARGENTINIAN ANGUS RIB-EYE

19.500.-Ft/300g

### USA RIB EYE

31.900.-Ft/450g

### ARGENTINIAN NEW YORK STRIP

17.500.-Ft/300g

### USA NEW YORK STRIP

22.500.-Ft/300g

### USA TOMAHAWK

1000-1500g

4.900.-Ft/100g

### USA T-BONE

500-1000g

5.100.-Ft/100g

### USA PORTERHOUSE

1000-1500g

5.500.-Ft/100g

### USA BONE-IN RIB EYE

1000-1300g

4.900.-Ft/100g

## JAPANESE KAGOSHIMA WAGYU A5

Ez a legmagasabb, luxus minőségű marhahús világszerte híres ízéről és omlósságáról. Az erősen márványozott Japán Wagyu steak egyedi íze és puhasága páratlan étkezési élményt nyújt, aminek köszönhetően bekerült az ingyenc szakácsok repertoárjába, és a legjobb steakhouse-ok kínálatába.

*This luxurious beef meat is renowned worldwide for its unrivaled quality, flavor and softness. The unique taste and tenderness of highly marbled Japanese Wagyu steak makes for an unrivaled eating experience. That is why Wagyu beef is finding its way into the repertoires of gourmet cooks and the offer of the best steakhouses.*

### JAPANESE KAGOSHIMA WAGYU FILET MIGNON A5

29.900.-Ft/100g

59.900.-Ft/200g

89.900.-Ft/300g

### JAPANESE KAGOSHIMA WAGYU NEW YORK STRIP A5

47.900.-Ft/200g

# Steak Tálak / Steak Platters

A steak tálak ára személyenként egy választott köretet és egy mártást is tartalmaz.  
The price of all steak platters includes a side dish and a sauce of choice per person.

## STEAK KÓSTOLÓ TÁL KÉT FŐRE STEAK TASTING PLATTER FOR TWO

500g USA T-Bone  
2x100g Filet Mignon baconbe tekerve  
2db Mini Wagyu Burger  
(feltétek: karamelizált hagyma, libamáj)  
Grillezett kukorica, fűszervaj, chili olaj  
Két választott köret és szósz  
*A steakeket asztalnál szeleteljük*  
500g USA T-Bone  
2x100g Filet Mignons wrapped in bacon  
2pcs Mini Wagyu Burgers  
(toppings: caramelized onions, foie gras)  
Grilled corn, herb butter, chili oil  
Your choice of two sides and sauces  
*Steaks are carving tableside*  
54.500.-Ft  
+ Japanese Kagoshima Wagyu Filet Mignon: 29.900.-Ft / 100 g  
+ Japanese Kagoshima Wagyu New York Strip: 47.900.-Ft / 200 g

## STEAK KÓSTOLÓ TÁL HÁROM FŐRE STEAK TASTING PLATTER FOR THREE

500g USA T-Bone, 300g Argentin Rib-Eye  
3x100g Filet Mignon fűszeres, borsos, kakaóbab kéregben  
3db pirított velős csont, 3db Mini Wagyu Burger  
(feltétek: karamelizált hagyma, libamáj, cheddar sajt szósz)  
Grillezett ananász, sült kukorica, chili olaj  
Három választott köret és szósz  
*A steakeket asztalnál szeleteljük*  
500g USA T-Bone, 300g Argentinian Rib-Eye  
3x100g Filet Mignons in green herbs, peppercorn, cocoa bean crust  
3pcs Roasted bone marrow, 3pcs Mini Wagyu Burgers  
(toppings: caramelized onions, foie gras, cheddar cheese sauce)  
grilled pineapple, roasted corn, chili oil  
Your choice of three sides and sauces  
*Steaks are carving tableside*  
89.000.-Ft  
+ Japanese Kagoshima Wagyu Filet Mignon: 29.900.-Ft / 100 g  
+ Japanese Kagoshima Wagyu New York Strip: 47.900.-Ft / 200 g

## STEAK KÓSTOLÓ TÁL NÉGY FŐRE STEAK TASTING PLATTER FOR FOUR

4x100g Angus Filet Mignon baconbe tekerve  
300g Argentín New York Strip, 500g Usa T-Bone  
4db Mini Wagyu Burger 24-karátos ehető arany lappal borítva  
(feltétek: karamelizált hagyma, libamáj, cheddar sajt szósz,  
lilahagyma, paradicsom, Hickory szósz)  
4db Pirított velős csont, 4db Szent Jakab kagyló,  
4db Fokhagymás királyrák  
Grillezett Ananász, sült kukorica, petrezselyem saláta,  
fokhagymás-petrezselymes citromos vaj, chili olaj  
Négy választott köret és szósz  
*A steakeket asztalnál szeleteljük*  
4x100g Angus Filet Mignon wrapped in bacon  
300g Argentinian New York Strip, 500g Usa T-Bone  
4pcs Mini Wagyu Burgers covered with 24-karat edible gold leaf  
(toppings: caramelized onions, foie gras, cheddar cheese sauce,  
red onions, tomatoes, Hickory sauce)  
4pcs Roasted bone marrow, 4pcs Scallops,  
4pcs Garlic roasted jumbo shrimp  
Grilled pineapple, roasted corn parsley salad,  
garlic-parsley lemon butter, chili oil  
Your choice of four sides and sauces  
*Steaks are carving tableside*  
119.000.-Ft  
+ Japanese Kagoshima Wagyu Filet Mignon: 29.900.-Ft / 100 g  
+ Japanese Kagoshima Wagyu New York Strip: 47.900.-Ft / 200 g

## STEAK KÓSTOLÓ TÁL ÖT FŐRE STEAK TASTING PLATTER FOR FIVE

450g Faszézen sült csont nélküli Usa Rib-Eye  
300g New York Strip, 500g Usa T-Bone, 5x100g Filet Mignon  
5db Mini Wagyu Burger 24-karátos ehető aranylappal borítva  
(feltétek: karamelizált hagyma, libamáj, cheddar sajt szósz,  
lilahagyma, paradicsom, Hickory szósz, rákhús)  
1db Faszézen sült homárfarok, 5db Fokhagymás királyrák,  
5 szelet Serpenyőben sült libamáj, 5db Pirított velős csont,  
Grillezett ananász, sült kukorica, petrezselyem saláta,  
fokhagymás-petrezselymes citromos vaj, chili olaj  
Öt választott köret és szósz  
*A steakeket asztalnál szeleteljük*  
450g Charcoal roasted boneless Usa Rib-Eye  
300g New York Strip, 500g Usa T-Bone, 5x100g Filet Mignon  
5pcs Mini Wagyu Burgers covered with 24-karat edible gold leaf  
(toppings: caramelized onions, foie gras, cheddar cheese sauce,  
red onions, tomatoes, Hickory sauce, crab meat)  
1pcs Charcoal roasted lobster tail, 5pcs Garlic roasted shrimps,  
5 slices Pan-roasted foie gras, 5pcs Roasted bone marrow,  
Grilled pineapple, roasted corn,  
parsley salad, garlic-parsley lemon butter, chili oil  
Your choice of five sides and sauces  
*Steaks are carving tableside*  
199.900.-Ft  
+ Japanese Kagoshima Wagyu Filet Mignon: 29.900.-Ft / 100 g  
+ Japanese Kagoshima Wagyu New York Strip: 47.900.-Ft / 200 g

# Steak Feltétek / Steak Toppings

### ROPOGÓS BACON CSÍKOK

CRISPY BACON STRIPS

1.900.-Ft

### PIRÍTOTT VELŐSCSONT

ROASTED BONE MARROW

2.900.-Ft

### HÁZI HARISSA

HOMEMADE SPICY HARISSA

1.390.-Ft

### FÜSZERVAJ

HERB BUTTER

500.-Ft

### GRILLEZETT KIRÁLYRÁK

GRILLED JUMBO SHRIMP

2.900.-Ft

### SERPENYŐBEN SÜLT SZENT JAKAB KAGYLÓ

PAN-SEARED SCALLOPS

4.100.-Ft

### FASZÉZEN SÜLT HOMÁRFAROK

CHARCOAL GRILLED LOBSTER TAIL (220G)

23.000.-Ft

### 24 KARÁTOS EHETŐ ARANYLAP

24-CARAT EDIBLE GOLD LEAF

3.900.-Ft/db

### ROSTON SÜLT LIBAMÁJ

ROASTED FOIE GRAS

3.900.-Ft



# Különleges Köretetek / Signature Side Dishes

2.900.-Ft

**CHEDDAR SAJTOS BURGONYAPÜRÉ**  
CHEDDAR CHEESE MASHED POTATO

**FÚSZERES STEAKBURGONYA**  
HERBED STEAK POTATOES

**PIRÍTOTT GOMBÁK**  
ROASTED MUSHROOMS

**KRÉMSAJTVAL TÖLTÖTT SÜLT JALAPENO**  
CREAM CHEESE STUFFED ROASTED JALAPENO

**SZARVASGOMBÁS-PARMEZÁNOS HASÁBBURGONYA**  
TRUFFLED-PARMESAN FRENCH FRIES

**PÁROLT FOKHAGYMÁS BROKKOLI**  
STEAMED BROCCOLI WITH GARLIC

**GRILLEZETT ZÖLDSÉGEK**  
GRILLED VEGETABLES

**FRISS ZÖLDSALÁTA**  
FRESH GREEN SALAD

**SERPENYŐS BURGONYA KARAMELIZÁLT HAGYMÁVAL**  
PAN-ROASTED POTATOES WITH CARAMELISED ONIONS

**TEJSZÍNES FOKHAGYMÁS PARAJ**  
CREAMY SPINACH WITH GARLIC

**SZARVASGOMBÁS BURGONYAPÜRÉ**  
TRUFFLE MASHED POTATO

**ÉDESBURGONYA FRIES**  
SWEET POTATO FRENCH FRIES

**EMENTÁLI SAJTOS ALIGOT BACON CHIPSSZEL**  
EMMENTALER CHEESY ALIGOT WITH BACON CHIPS

## Mártások / Sauces

1.900.-Ft

**SZARVASGOMBÁS PORTÓI**  
TRUFFLE PORTO

**JALAPENOS CHEDDAR SAJT**  
JALAPENO CHEDDAR CHEESE

**BALZSAMOS LIBAMÁJ**  
BALMY FOIE GRAS

**KONYAKOS ZÖLDBORS**  
GREEN PEPPER WITH COGNAC

**ÉDES CHILI**  
SWEET CHILI

**KAKUKKFÜVES VARGÁNYA**  
PORCINI WITH THYME

**BRANDY-S DIJON MUSTÁR**  
BRANDY DIJON MUSTARD

**KAVIÁROS PEZSGŐ**  
CHAMPAGNE WITH CAVIAR

**BARBECUE**  
BARBECUE

**BÉARNI**  
BEARNAISE

**KÉKSAJT**  
BLUE CHEESE

## Steak Főételek / Steak Main Courses

**TOURNEDOS ROSSINI**  
TOURNEDOS ROSSINI  
Filet Mignon, pirított libamáj, szarvasgombás burgonyapüré, Madeira szósz  
Filet Mignon, pan-seared foie gras, truffled mashed potato, Madeira sauce  
Angus: 29.900.-Ft  
Japanese Kagoshima Wagyu: 69.900.-Ft

**SURF & TURF**  
SURF & TURF  
Filet mignon, faszéren sült homárfarok, fokhagymás brokkoli, petrezselymes vajmártás  
Filet mignon, charcoal grilled lobster tail, garlic broccoli, parsley butter sauce  
Angus: 45.900.-Ft  
Japanese Kagoshima Wagyu: 89.900.-Ft

**STEAK OSCAR**  
STEAK OSCAR  
Szeletelt New York Strip, aprított rákhús, párolt ceruzabab, béarni mártás  
Sliced New York Strip, chopped crab meat, steamed green beans, béarnaise sauce  
Angus: 34.900.-Ft  
Japanese Kagoshima Wagyu: 63.900.-Ft

**FILÉ & SZENT JAKAB KAGYLÓ**  
FILET & SCALLOPS  
Filet Mignon, pirított Szent Jakab kagyló, pisztáciás burgonyapüré, bébirépa  
Filet Mignons seared scallops, pistachio mashed potatoes, baby carrots  
Angus: 27.900.-Ft  
Japanese Kagoshima Wagyu : 68.900.-Ft

**TEX MEX STEAK**  
TEX-MEX STEAK  
Filet Mignon, mexikói sült bab, tortilla, avokádós pico de gallo, chili, chorizo mártás  
Filet Mignon, baked Mexican bean, tortilla, pico de gallo with avocado, chili, chorizo sauce  
27.900.-Ft  
Japanese Kagoshima Wagyu: 65.300.-Ft

## Hamburgerek / Burgers

**24-KARÁTOS ARANY WAGYU BURGER**  
24-CARAT GOLD WAGYU BURGER  
Wagyu marhahús, ehető aranylapok, sajt, uborka, jégсалáta, hagyma, kapribogyós majonéz, parmezános-szarvasgombás burgonya  
Wagyu beef meat, edible gold leaf, cheese, cucumber, iceberg lettuce, onion, mayo with caper, parmesan-truffle fries  
17.900.-Ft

**MINI WAGYU BURGER TRILÓGIA**  
MINI WAGYU SLIDERS TRILOGY  
Grillezett libamájjal, aprított rákhússal, karamellizált hagymával, parmezános-szarvasgombás hasáburgonyával  
Served with grilled foie gras, chopped crab meat, caramelised onion, parmesan-truffle fries  
9.900.-Ft 3db/3pcs

**LIBAMÁJAS BURGER**  
FOIE GRAS BURGER  
Angus marhahús, sült libamáj, madeira szósz, hasáburgonya  
Angus beef meat, roasted Foie Gras, Madeira sauce, french fries  
11.900.-Ft

**SIRLOIN BURGER**  
SIRLOIN BURGER  
Angus marhahús, római saláta, lilahagyma, ropogós bacon, olvasztott cheddar sajt, Hickory szósz, hasáburgonya  
Angus beef meat, romaine lettuce, purple onion, crispy bacon, melted cheddar cheese, Hickory sauce, french fries  
8.900.-Ft

# Ákik Nem Szeretik a Steaket For Non-Steak Lovers

## SERPENYŐBEN SÜLT CSIRKEMELL

### SEARED CHICKEN BREAST

Fűszeres krémsajttal töltve, sáfrányos,  
szarvasgombás grillezett zöldségek  
*Stuffed with spicy cream cheese,  
grilled vegetables with saffron and truffle*  
6.900.-Ft

## FLAMBÍROZOTT LIBAMÁJ

### FLAMBÉED FOIE GRAS

Tokaji borban karamellizált alma,  
habosított burgonyapüré, rum redukció  
*Caramelised apple in Tokaj wine,  
whipped mashed potato, rum reduction*  
9.900.-Ft

## BORJÚ BÉCSI

### WIENER SCHNITZEL

Panko morzsás rántott borjúszelet, burgonyapüré,  
fokhagymás-petrezselymes fűszervaj,  
ecetes jégsaláta  
*Panko-breaded, deep fried veal chop, mashed potato,  
garlic-parsley butter, pickled iceberg lettuce*  
8.900.-Ft

## LAZAC STEAK

### SALMON STEAK

Krémes bébi spenót, gnocchi, kaviár  
*Creamy baby spinach, potato gnocchi, caviar*  
7.900.-Ft

## FÜSTÖLT TENGERI SÜGÉR FILE

### SMOKED SEA BASS FILET

Pirított burgonya, párolt bébispenót,  
paradicsom, petrezselymes vajmártás  
*Roasted potatoes, baby spinach,  
gilled tomato, parsley-butter sauce*  
7.500.-Ft

## ROSTON SÜLT LIBAMÁJ

### SEARED FOIE GRAS

Pirított gnocchi, fűszeres füge, cukorborsó,  
édes szaké mártás  
*Roasted potato gnocchi, spicy fig, sugar peas,  
sweet sake sauce*  
9.500.-Ft

## TENGER GYÜMÖLCSEI SPAGETTI

### SEAFOOD SPAGHETTI

Királyrák, Szent Jakab kagyló, zöldkagyló,  
kockélpáradicsom,  
bazsalikomos paradicsom szósz, kaviár  
*King prawns, green mussels, scallops,  
cherry tomato, basil-tomato sauce, caviar*  
14.900.-Ft

## TAGLIATELLE ALFREDO

### TAGLIATELLE ALFREDO

Pirított csirkemell vagy bélszín csíkok,  
krémes Alfredo szósz  
*Roasted chicken breast or beef tenderloin strips,  
creamy Alfredo sauce*  
Csirkemellel / With chicken breast: 6.900.-Ft  
Bélszínnel / With tenderloin: 12.900.-Ft

## BBQ MARHA OLDALAS

### BBQ BEEF RIBS

Lassan sült marha borda, pirított burgonya,  
sült gombák, coleslaw  
*Slow roasted beef ribs, roasted potatoes,  
mushrooms, coleslaw*  
14.900.-Ft

## PIRÍTOTT SZENT JAKAB KAGYLÓ

### SAUTEED SCALLOPS

Párolt ceruzabab, roppanós parmezán chipsz,  
kaviáros beurre blanc szósz  
*Steamed green bean, crispy parmesan chips,  
beurre blanc sauce with caviar*  
9.900.-Ft

## BORJÚ TOMAHAWK

### VEAL TOMAHAWK

Grillezett csontos borjúszelet, Ementáli sajtos aligot,  
bacon chipsz, bourbon-ben párolt őszibarack  
*Grilled bone-in veal chop, Emmental cheesy aligot,  
crispy bacon chips, peach  
steamed in bourbon*  
25.900.-Ft

## FASZÉNEEN SÜLT HOMÁR FAROK

### CHARCOAL ROASTED LOBSTER TAIL

200 g  
Fokhagymás brokkoli, citromos vajmártás  
*Garlic broccoli, lemon butter sauce*  
29.900.-Ft

## Desszertek / Desserts

3.900.-Ft

## DUPLA CSOKOLÁDÉ TORTA

### DOUBLE CHOCOLATE CAKE

Csokoládés piskóta, vanília fagyalt, bogyós gyümölcsök  
*Chocolate sponge cake, vanilla ice cream, red berries*

## ALASZKA POHÁRKRE

### BAKED ALASKA MOUSSE

Vanília fagyalt, amaréna cseresznye,  
sült tojásfehérje hab  
*Vanilla ice cream, amarena cherries,  
toasted meringue*

## VARÁZSLATOS CSOKOLÁDÉ GÖMB

### MAGIC CHOCOLATE BALL

Piskótatésztával, vanília krémmel töltve,  
forró csokoládé öntet  
*Filled with sponge cake, vanilla cream,  
hot chocolate sauce*

## PALEO DESSZERT

### PALEO DESSERT

Allergia és adalékanyag mentes  
*Allergy-friendly and additive-free*

## MADÁRTEJ

### FLOATING ISLANDS

Tojás hab, crême anglaise, karamell szósz  
*Meringue, crême anglaise, caramel sauce*

## CSÁSZÁRMORZSA

### KAISER SMARNI

Aszalt gyümölcsök,  
sárgabarack lekvár, túróhab  
*Shredded pancake, dried fruits,  
apricot jam, cottage cheese mousse*

## “SAJTORTA” 2 FŐRE

### “CHEESECAKE” FOR TWO

Camembert, Brie és lágy kecske sajt,  
bogyós gyümölcsök, szarvasgombás méz,  
fűszeres eper jam, lépesméz, pirított magvak, kréker  
*Camembert, Brie and soft goat cheese, berries,  
honeycomb, truffle honey, spicy strawberry jam,  
toasted seeds, crackers*  
7.900.-Ft 2 főre/for 2

## KARAMELLÁS BROWNIE

### CARAMEL FUDGE BROWNIE

Madártej fagyalt, sós karamell öntet  
*Floating island ice cream, salted caramel sauce*

## TIRAMISÚ

### TIRAMISU

Kávés babapiskóta, mascarpone, kakaópor  
*Asztalnál készítjük*  
*Coffee infused lady fingers, mascarpone, cocoa*  
*Prepared tableside*

## CITROM SORBET

### LEMON SORBET

Citrom fagyalt, vodka, limoncello,  
prosecco, kandírozott narancshéj  
*Asztalnál készítjük*  
*Lemon ice cream, vodka, limoncello,  
prosecco, candied orange peel*  
*Prepared tableside*

## NAPI DESSZERT

### DAILY DESSERT

