

Séf Ajánlata Chef's Specials

ELŐÉTEL & LEVES

STARTER & SOUP

Lazac gravlax mangó, édesburgonya, koriander, leche de tigre

Salmon gravlax, mango, sweet potato, cilantro, leche de tigre

6.500 Ft / 19 €

Krémes gomba velouté, tépett laska gomba, gesztenye

Creamy mushroom velouté, pulled oyster mushrooms, chestnut

4.900 Ft / 14 €

FŐÉTELEK

MAIN COURSES

Grillezett polip, polenta, kávé, paradicsom, parmezán

Grilled octopus, polenta, coffee, tomato, parmesan

9.900 Ft / 29 €

Bélszín satay, kókuszos rizs, indonéz saláta

Beef tenderloin satay, coconut rice, indonesian salad

9.900 Ft / 29 €

A NAP STEAKJE

STEAK OF THE DAY

Napi ár/ Market price

VEGÁN OPCIO

VAGAN OPTION

Faszénen sült zeller, miso, pirított dió, fekete fokhagyma, savanyított alma

Charcoal-grilled celeriac, miso, toasted walnuts, black garlic, pickled apple

5.900 Ft / 17 €

DESSZERT

DESSERT

Mille-feuille, alma, vanília

Mille-Feuille, apple, vanilla

4.500 Ft / 13 €

Ha ételallergiája van, kérjük, még rendelés előtt

feltétlenül jelezze a felszolgálónak.

***Please make sure to inform your server of any food allergies
or dietary restrictions.***

A SZÁMLA MAGYAR FORINTBAN KERÜL KIÁLLÍTÁSRA ÉS TARTALMAZZA AZ ÁFÁT.

A SZÁMLA VÉGÖSSZEGÉHEZ 15% SZERVIZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL.

THE BILL INCLUDES VAT AND WILL BE ISSUED IN HUNGARIAN FORINTS.

15 % SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO THE FINAL AMOUNT OF THE BILL.



Üdvözljük a Prime Steak & Wine-ban!

Kérjük, élvezzék éttermünk elegáns hangulatát, séfjeink gondosan megalkotott fogásait, valamint prémium steakjeinket.

Bízunk benne, hogy széles bor, koktél és italválasztékunk, valamint kollégáink figyelmes és professzionális kiszolgálása emlékezetesebbé teszi az együtt töltött időt.

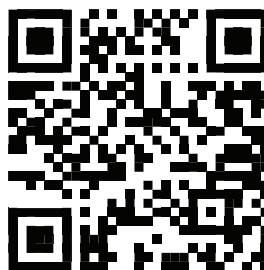
Reméljük, hogy minden nálunk eltöltött pillanat maradandó gasztronómiai élményt nyújt.

Welcome to Prime Steak & Wine

Please relax and enjoy our elegant atmosphere and the exceptional culinary experience created by our chefs and service team.

Every dish is prepared using the finest ingredients with passion, precision, and attention to every detail, while our extensive selection of wines, cocktails, and premium beverages has been carefully curated to perfectly complement your meal.

We hope every moment spent with us becomes a memorable experience.



Szkennelj allergénekért & ételfotókért

Scan for allergens & dish photos

Előételek & Levesek / Starters & Soups

PRÉMIUM KAVIÁR KÍNÁLAT / PREMIUM CAVIAR SELECTION

KAVIARI LAZAC KAVIÁR
KAVIARI SALMON CAVIAR
50g 24.700 Ft / 73 €

KAVIARI BAERI ROYAL
KAVIARI BAERI ROYAL
20g 24.900 Ft / 73 €

KAVIARI SCHRENCKII
KAVIARI SCHRENCKII
20g 28.900 Ft / 85 €

KAVIARI DAURICUS
KAVIARI DAURICUS
20g 35.900 Ft / 106 €

KAVIÁR KÓSTOLÓ / CAVIAR TASTING

Baeri Royal, Lazac és Dauricus kaviár egy pohár Charles Heidsieck Brut Reserve NV pezsgővel szervírozva
Baeri Royal, Salmon, and Dauricus caviars served with one glass of Charles Heidsieck Brut Reserve NV Champagne
3x10g 45.900 Ft / 135 €

GILLARDEAU OSZTRIGA / GILLARDEAU OYSTERS

Kaffir lime, zöldalma granita, Granny Smith & zeller salsa
Kaffir lime green apple granita, Granny Smith & celery salsa
3 / 9.900 Ft / 28 € - 6 / 19.800 Ft / 56 €

Osztriga csak csütörtökön, pénteken és szombaton / Oysters available Thursdays, Fridays and Saturdays only

JUMBO KIRÁLYRÁK PIL-PIL *JUMBO KING PRAWNS PIL-PIL*

Fokhagymás-chilis olívaolaj, pirított bagett
Garlic & chili olive oil, toasted baguette
8.900Ft / 26 €

HAMACHI CRUDO *HAMACHI CRUDO*

Japán sárgauszonyú királyhal, vérnarancs,
édeskömény, török mogoró
*Japanese yellowtail, blood orange,
fennel, hazelnuts*
7.500 Ft / 22 €

LIBAMÁJ HOT & COLD *FOIE GRAS HOT & COLD*

Pirított libamáj szecsuáni borsos szilvaragu &
Libamáj Au Torchon Tokaji borzselé, körte
*Seared foie gras, sichuan pepper plum ragout &
Foie gras Au Torchon, Tokaji wine jelly, pear*
9.900 Ft / 28 €

MEDITERRÁN KRÉMVÁLOGATÁS *MEDITERRANEAN DIP SELECTION*

Misos füstölt padlizsán
Barnavajas humusz
Fehérbabkrém
Labneh
Házi pita
Smoked eggplant with miso
Brown butter hummus
White bean cream
Labneh
Homemade pita bread
4.900 Ft / 14 €

CÉZÁR SALÁTA *CAESAR SALAD*

Római saláta, parmezán, ropogós kenyérmorzsa
Asztalnál készítjük
Romaine lettuce, parmesan, crispy breadcrumbs
Prepared at your table
4.900 Ft / 15 €
Feltétek / Additions
Grillezett csirkemell / *Grilled chicken breast*
+ 3.900 Ft / 11 €
Pirított bélszíncsíkok / *Roasted beef tenderloin*
+7.900 Ft / 23 €
Jumbo királyrák / *Jumbo king prawns*
+ 6.900 Ft / 20 €

TATÁR BEEFSTEAK VARIÁCIÓK *STEAK TARTARE SELECTION*

Kézzel vágott marhabélszín, fűszerek, tojássárgája
Választható:
Klasszikus ▪ Francia ▪ Szarvasgombás
Asztalnál készítjük
Hand-cut raw beef tenderloin, egg yolk, seasonings
Choose your style:
Classic ▪ French ▪ Truffle Purée
Prepared at your table
8.900 Ft / 26 €
Japán Kagoshima Wagyu A5
Made with Japanese Kagoshima A5 Wagyu
29.900 Ft / 88 €

CSONTVELŐ BRULÉE *BONE MARROW BRULÉE*

Pirított csontvelő, lilahagyma,
petrezselyem, piritós
Asztalnál készítjük
*Roasted bone marrow, red onion, parsley,
toasted sourdough*
Prepared at your table
5.900 Ft / 17 €

LIBAMÁJ AU TORCHON *FOIE GRAS AU TORCHON*

Tokaji borzselé, körte, hajdina, verjus
Tokaji wine jelly, pear, buckwheat, verjus
7.900 Ft / 23 €

CARPACCIO ROLÁD *BEEF CARPACCIO ROLL*

Marhabélszín, bergamott olaj, parmezán ganache,
szarvasgomba, rukkola, kapribogyó
Asztalnál készítjük
*Raw beef tenderloin, bergamot oil,
parmesan ganache, truffles, arugula, capers*
Prepared at your table
9.900 Ft / 29 €

ANGUS BÉLSZÍNGULYÁS *ANGUS BEEF TENDERLOIN GOULASH*

Zöldségek, burgonya, csipetke
Vegetables, potatoes, csipetke noodles
4.500 Ft / 13 €

FRANCIA HAGYMALEVES *FRENCH ONION SOUP*

Húsleves, croissant, olvasztott sajt
Meat broth, croissant, melted cheese
3.200 Ft / 9 €

BURRATA DI BUFALA *BURRATA DI BUFALA*

Sült színes céklák, grapefruit,
pirított fenyőmag
*Roasted heritage beets, grapefruit,
toasted pine nuts*
4.900 Ft / 14 €

Premium Steakek / Premium Cuts

A prémium minőségű marhahúsból legmagasabb szakértelemmel elkészített, tökéletesre süített steaket meleg tányéron, olvasztott vajjal tálaljuk.

A süítési idő függ a steak típusától, vastagságától, súlyától, a süítési módozattól, ezért az átlagos elkészítési idő 35-50 perc.

Our premium-quality beef is expertly prepared and cooked to perfection, then served on a warm plate with melted butter.

The cooking time depends on the cut of steak, thickness, weight, cooking level, therefore the average preparation time is 35-50 minutes.

EXCLUSIVE JAPANESE KAGOSHIMA WAGYU A5 STEAKS

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 A5 FILET MIGNON

29.900 Ft / 85 € / 100g

59.900 Ft / 171 € / 200g

89.900 Ft / 257 € / 300g

JAPANESE KAGOSHIMA WAGYU A5 NEW YORK STRIP

47.900 Ft / 137 € / 200g

FILET MIGNON VÁLASZTÉK / FILET MIGNON SELECTION

HUNGARIAN GREY CATTLE

18.500 Ft / 53 € / 180g | 29.900 Ft / 85 € / 300g

USA OMAHA

25.500 Ft / 73 € / 180g | 42.500 Ft / 121 € / 300g

USA CREEKSTONE

31.500 Ft / 90 € / 180g | 52.500 Ft / 150 € / 300g

ARGENTINIAN ANGUS

18.500 Ft / 53 € / 180g | 29.900 Ft / 85 € / 300g

AUSTRALIAN ANGUS

19.900 Ft / 57 € / 180g | 33.200 Ft / 95 € / 300g

AUSTRALIAN WAGYU

48.500 Ft / 136 € / 180g | 79.900 Ft / 228 € / 300g

FILET MIGNON KÓSTOLÓK / FILET MIGNON TASTING

QUALITY

2x100g

Hungarian Grey Cattle

USA Omaha

25.900 Ft / 76 €

PREMIUM

3x100g

Japanese Kagoshima Wagyu

Australian Wagyu

USA Creekstone

69.500 Ft / 204 €

PRIME

4x100g

USA Omaha

Australian Angus

Argentinian Angus

Hungarian Grey Cattle

54.900 Ft / 161 €

RIB-EYE & NEW YORK STRIP / RIB-EYE & NEW YORK STRIP

AUSTRALIAN RIB-EYE

27.900 Ft / 82 € / 350g

USA RIB EYE

34.900 Ft / 99 € / 450g

ARGENTINIAN NEW YORK STRIP

19.500 Ft / 56 € / 300g

USA NEW YORK STRIP

25.900 Ft / 76 € / 300g

CSONTOS STEAKEK TÖBB FŐRE / BONE-IN STEAKS TO SHARE

A süítési idő 45-50 perc / Cooking time is 45-50 minutes

USA TOMAHAWK

1000-1500g

7.500 Ft / 22 € / 100g

USA T-BONE

500g

29.500 Ft / 84 €

USA PORTERHOUSE

1000-1500g

6.500 Ft / 19 € / 100g

USA BONE-IN RIB EYE

1000-1300g

7.500 Ft / 22 € / 100g

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 süítési idő miatt a steak kissé szárazabb

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

WELL DONE steak közepénél elmarad a piros szín, textúrája kemény, száraz mivel a süítési 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 cooking 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 and firm texture.

Steak Tálak / Steak Platters

Többfős táljaink a közös étkezés élményét kínálják, és személyenként egy szabadon választható köretet és házi készítésű szószt is tartalmaznak.

Our sharing platters are designed to be enjoyed together and include one side dish and one house-made sauce of your choice per person.

STEAKTÁL KÉT FŐRE STEAK PLATTER FOR TWO

500g Usa T-Bone
2x100g Filet Mignon
2 Mini Wagyu Burger római salátával,
cornichonnal, BBQ szósszal, olvasztott cheddar sajttal
Pirított velőscsont
Fűszervaj
Két választott köret és szósz
A steakeket asztalnál szeleteljük

500g Usa T-Bone
2x100g Filet Mignons
2 Mini Wagyu Burgers with romaine lettuce, cornichons,
BBQ sauce, melted cheddar cheese
Roasted bone marrow
Herb butter
Your choice of two sides and sauces
Steaks are carved tableside.

59.500 Ft / 170 €

+ Japanese Wagyu Filet Mignon 29.900 Ft / 85 € / 100g

+ Japanese Wagyu New York Strip 47.900 Ft / 137 € / 200g

STEAKTÁL NÉGY FŐRE STEAK PLATTER FOR FOUR

4x100g Angus Filet Mignon
300g Ausztrál Rib-Eye
500g Usa T-Bone
4 Mini Wagyu Burger roston sült libamájjal, római salátával,
marinált hagymával fekete fokhagyma aiolival
4 Fokhagymás királyrák
Pirított velős csont
Négy választott köret és szósz
A steakeket asztalnál szeleteljük

4x100g Angus Filet Mignon
300g Australian Rib-Eye
500g Usa T-Bone
4 Mini Wagyu Burgers with seared foie gras, romaine lettuce,
marinated onion, black garlic aioli
4 Pan-seared king prawns
Roasted bone marrow
Your choice of four sides and sauces

Steaks are carved tableside

129.000 Ft / 369 €

+ Japanese Wagyu Filet Mignon 29.900 Ft / 85 € / 100g

+ Japanese Wagyu New York Strip 47.900 Ft / 137 € / 200g

STEAKTÁL 6 FŐRE STEAK PLATTER FOR SIX

450g Faszénen sült csont nélküli Usa Rib-Eye
300g Argentin New York Strip
500g Usa T-Bone
6x100g Filet Mignon nyárs
500g BBQ marha oldalas
6 Cheddar Sajtos Mini Wagyu Burger
6 Fokhagymás királyrák
6 Szelet serpenyőben sült libamáj
Pirított velős csont
Hat választott köret és szósz
A steakeket asztalnál szeleteljük

450g Charcoal roasted boneless Usa Rib-Eye
300g Argentinian New York Strip
500g Usa T-Bone
6x100g Filet Mignon on a Skewer
500g BBQ Beef Ribs
6 Cheddar Cheesy mini wagyu burgers
6 Garlic roasted king prawns
6 Slices pan-seared foie gras
Roasted bone marrow
Your choice of six sides and sauces
Steaks are carved tableside.

199.900 Ft / 571 €

+ Japanese Wagyu Filet Mignon 29.900 Ft / 85 € / 100g

+ Japanese Wagyu New York Strip 47.900 Ft / 137 € / 200g

Steak Feltétek / Steak Toppings

PIRÍTOTT VELŐSCSONT
ROASTED BONE MARROW
3.100 Ft / 9 €

CAFE DE PARIS FÜSZERVAJ
CAFE DE PARIS BUTTER
900 Ft / 3 €

ROPOGÓS BACON
CRISPY PORK BACON
2.900 Ft / 9 €

VAJBAN SÜLT HOMÁRFAROK
BUTTER-ROASTED LOBSTER TAIL
16.000 Ft / 47 € (110-130g)

GRILLEZETT KIRÁLYRÁK
GRILLED JUMBO SHRIMP
2.900 / 9 € / db

ROSTON SÜLT LIBAMÁJ
SEARED FOIE GRAS
3.900 Ft / 11 €

Különleges Köretetek / Signature Side Dishes

3.500 Ft / 10 €

SZARVASGOMBÁS-PARMEZÁNOS
HASÁBBURGONYA
TRUFFLE-PARMESAN FRIES

FÜSTÖLT KECSKASAJTOS
ÉDESBURGONYA
SWEET POTATO WITH SMOKED GOAT
CHEESE

KRÉMES FOKHAGYMÁS PARAJ
CREAMY SPINACH WITH GARLIC

SZARVASGOMBÁS MAC & CHEESE
TRUFFLE MAC & CHEESE

PÁROLT FOKHAGYMÁS BROCCOLINI
STEAMED GARLIC BROCCOLINI

GRILLEZETT PADRÓN PAPRIKA
GRILLED PADRÓN PEPPERS

SERPENYŐS ERDEI GOMBÁK
PAN-ROASTED WILD MUSHROOMS

KUKORICA SUCCOTASH
SWEET CORN SUCCOTASH

BURGONYAPÜRÉ TRIÓ
WHIPPED POTATO TRIO
Klasszikus • Szarvasgombás • Cheddar sajtos
Classic • Truffle • Cheddar

PIRÍTOTT BÉBI RÉPÁK,
CURRY-S RÉPAPÜRÉ
SEARED BABY CARROTS,
CURRIED PURÉE

SZEZONÁLIS SALÁTA
SEASONAL GREENS

HOMÁROS MAC & CHEESE
LOBSTER MAC & CHEESE
7.900 FT / 23 €

Mártások / Sauces

2.100 Ft / 6 €

VELŐS BORDELAISE
BORDELAISE WITH BONE MARROW

BRANDY-S DIJON MUSTÁR
BRANDY DIJON MUSTARD

KAKUKKFÜVES VARGÁNYA
PORCINI WITH THYME

HÁROMSAJTOS
THREE-CHEESE

RÉMY MARTIN AU POIVRE
RÉMY MARTIN AU POIVRE

KRÉMES TORMA
CREAMY HORSERADISH

BÉARNI
BÉARNAISE

Hamburgerek / Signature Burgers

WAGYU BURGER
WAGYU BURGER
Wagyu marhahús,
cheddar sajt, római saláta, marinált hagyma,
cornichon, fekete fokhagyma aioli,
parmezános-szarvasgombás burgonya
Wagyu beef, cheddar, romaine lettuce, marinated
onion, cornichons, black garlic aioli
parmesan-truffle fries
17.900 Ft / 51 €

MINI WAGYU BURGER TRILÓGIA
MINI WAGYU SLIDERS TRILOGY
▪ Roston sült libamájjal és fekete fokhagyma aiolival
▪ Pirított baconnel és BBQ szósszal
▪ Cheddar sajttal és cheddar sajtszósszal
parmezános-szarvasgombás hasábburgonyával
▪ Seared foie gras and black garlic aioli
▪ Roasted pork bacon and BBQ sauce
▪ Cheddar cheese and cheddar sauce
with parmesan-truffle fries
12.900 Ft / 38 €

PRIME SIRLOIN BURGER
PRIME SIRLOIN BURGER
Angus marhahús, római saláta,
savanyított lilahagyma,
ropogós bacon, olvasztott cheddar sajt,
BBQ szósz, hasábburgonya
Angus beef, romaine lettuce, pickled red onion, crispy
pork bacon, melted cheddar cheese,
BBQ sauce, french fries
8.900 Ft / 25 €

Több Mint Steak / More Than Steak

CSIRKEMELL ÁLA TRUFFLE

CHICKEN BREAST ÁLA TRUFFLE

Töltött csirkemellfilé, párolt broccolini,
tárkonyos hollandi mártás
*Stuffed chicken breast filet, steamed broccolini,
tarragon hollandaise sauce*
8.900 Ft / 26 €

ROSTON SÜLT LIBAMÁJ

SEARED FOIE GRAS

Szecsuáni boros szilvaragu, habosított burgonyapüré
Sichuan pepper plum ragout, whipped mashed potato
11.900 Ft / 34 €

HOMÁR TAGLIATELLE

LOBSTER TAGLIATELLE

Homár bisque mártás,
koktélpáradicsom, homárhús
*Lobster bisque sauce,
cherry tomatoes, lobster meat*
11.900 Ft / 35 €

BORJÚ BÉCSI

WIENER SCHNITZEL

Panko morzsás rántott borjúszelet,
burgonyapüré, fűszervaj,
ecetes jégسالáta
*Panko-breaded, deep fried veal Schnitzel,
mashed potato, herb butter,
pickled iceberg lettuce*
8.900 Ft / 25 €

GRILLEZETT HAMACHI

GRILLED HAMACHI

Currys sárgarépa püré,
glasszírozott bÉbirepák
*Curry carrot purée,
glazed baby carrots*
17.900 Ft / 52 €

BBQ OLDALAS

BBQ RIBS

Succotash, kukoricakrém
Succotash, sweet corn purée
14.900 Ft / 43 €

Desszertek / Desserts

4.500 Ft / 14 €

GOLD DIGGER

Aktuális ízünkről érdeklődjön felszolgálójánál
Please ask your server about our current flavor

COFFEE BEAN

Kávés babapiskóta, mascarpone
Coffee infused lady fingers, mascarpone

BIRDS' CAGE

Karamell mousse, tojáshab, crème anglaise
Caramell mousse, meringue, crème anglaise

PARADISE

Kókuszmousse, ananászragu, limehab
Vegán, gluténmentes, hozzáadott cukor nélkül
Coconut mousse, pineapple ragout, lime foam
Vegan, gluten-free, no added sugar

CANVAS

Piskótatészta, vaníliakrém,
pirított pekándió, csokoládéöntet
*Sponge cake, vanilla cream,
toasted pecan, chocolate sauce*

THE BOOK

Crème brûlée, tokhal kaviar
Crème brûlée, sturgeon caviar
6.900 Ft / 20 €

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 feltétlenül jelezze a felszolgálónak.

*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 make sure to inform your server of any food allergies or dietary restrictions.

A SZÁMLA MAGYAR FORINTBAN KERÜL KIÁLLÍTÁSRA ÉS TARTALMAZZA AZ ÁFÁT.

A SZÁMLA VÉGÖSSZEGÉHEZ 15% SZERVIZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL.

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

THE BILL INCLUDES VAT AND WILL BE ISSUED IN HUNGARIAN FORINTS.

15 % SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO THE FINAL AMOUNT OF THE BILL.

If you were satisfied with our service, gratuity is at your discretion and is greatly appreciated.