

תפריט

מנות ראשונות

ים & אוקיינוס

קוויאר סלמון קָטָה

25g – 14.500 HUF / 41 €

50g – 29.900 HUF / 85 €

קוויאר פרימיום מלוסול

25g – 27.900 HUF / 80 €

50g – 55.900 HUF / 160 €

קוויאר זהב אֶלְבִּינוֹ

25g – 19.900 HUF / 57 €

50g – 39.900 HUF / 114 €

קוויאר פרימייר של חדקן

25g – 22.500 HUF / 64 €

50g – 44.900 HUF / 128 €

טעימת קוויאר

קוויאר חדקן פרימיום, קָטָה סלמון ובוֹנֵי־אֶרֶץ זהב אֶלְבִּינוֹ
Charles Heidsieck Brut Réserve NV מוגש עם שמפניה
3×10g – 35.900 HUF / 103 €

GAMBAS AL AJILLO

שרימפס בשמן זית עם שום וצ'ילי

5.900 HUF / 17 €

Ahi טארטאר טונה

טונה טרייה קצוצה דק, אגס אסייתי, צנוברים, שומשום והבנרו

6.500 HUF / 19 €

Gillardeau צדפות

מוגשות עם רוטב מיניוֹט

3 db – 9.900 HUF / 28 €

6 db – 19.800 HUF / 56 €

צדפות עם קוויאר

קרם פֶּרֶשׁ וקוויאר

3 db – 12.900 HUF / 37 €

6 db – 25.800 HUF / 74 €

הצדפות זמינות בימי חמישי, שישי ושבת בלבד.

חוזה & גן

טרין כבד אווז

כמהין, פקאן מקורמל, פטל סתיו ובריאוש ביתי

7.900 HUF / 23 €

חולדת קרפצ'יו

קרם חזרת, כמהין, רוקט ופטירות

מוכן ליד השולחן

7.900 HUF / 22 €

Foie Gras Hot & Cold

כבד אווז צרוב עם תפוח מקורמל + טרין כבד אווז עם כמהין, פקאן ופטל

9.900 HUF / 28 €

קרפצ'יו וָאָגִיו

פרוסות דקות של פילה בקר נא
לצלייה עצמית על אבן לבה לוהטת
11.900 HUF / 34 € : וָאָגִיו אוסטרלי
31.900 HUF / 91 € : וָאָגִיו יפני
22.900 HUF / 65 € : דודחיתוך

טארטאר קלאסי

פילה בקר נא עם תיבול מסורתי
מובן ליד השולחן
7.500 HUF / 21 €
28,500 HUF / 81 € : מוואגיו קאגושימה יפני

טארטאר צרפתי עם קוויאר

קפרס, מלפפון חמוץ
מובן ליד השולחן
8.900 HUF / 25 €
29.900 HUF / 85 € : מוואגיו קאגושימה יפני

טארטאר כמהין

פילה בקר נא עם קרם כמהין
מובן ליד השולחן
8.900 HUF / 25 €
29,900 HUF / 85 € : מוואגיו קאגושימה יפני

פאטה בקר

פאטה בקר קרמי עם ג'לי יין מתוק-צ'ילי ולחם בגט קלוי
4,200 HUF / 12 €

מנות צמחוניות & סלטים

ממרחי טעימה

ממרח חצילים, קרם גבינת עיזים עם אגוזים, פאטה סלמון מעושן, ירקות גינה, פיתה
4.900 HUF / 14 €

GUACAMOLE TO SHARE

גוואקמולי, סלסת עגבניות, כוסברה ונאצ'וס גבינה
מובן ליד השולחן
6.900 HUF / 18 €

בוראטה

עגבניות שרי צבעוניות, צנוברים קלויים ובאלסמי מיושן
4.900 HUF / 14 €

סלט קיסר

רומיין, פרמזן וקרוטונים
מובן ליד השולחן
4.500 HUF / 13 €
2,500 HUF / 7 € : עוף
3,500 HUF / 10 € : שרימפס
3,900 HUF / 11 € : פילה בקר

מרקים

קונסומה זנב שור

בקר וכופתאות מצה
4.200 HUF / 12 €

גולאש פילה בקר

ירקות, תפוח אדמה וצי'פטקה הונגרי מסורתי
4.200 HUF / 12 €

מרק בצל צרפתי

ציר בקר, בצק עלים וגבינה
3.200 HUF / 9 €

מרק עונתי

3.900 HUF / 11 €

סטייקים

אנו מגישים אך ורק נתחים מובחרים של בקר פרימיום, המוכנים ברמה קולינרית גבוהה במיוחד ונצלים לשלמות זמן ההכנה משתנה בהתאם לסוג הסטייק, עוביו, משקלו ורמת הצלייה המבוקשת. לכן זמן ההכנה הממוצע הוא 35–50 דקות. את הסטייקים אנו מגישים על צלחת לוחט, עם חמאה מזוקקת.

Kagoshima – יפניים יוקרתיים Wagyu A5 סטייקי

זהו נתח בשר יפני ברמת יוקרה עליונה, הנודע בעולם בטעם העמוק וברכות יוצאת הדופן שלו. היפני למרכיב מרכזי במטבחי עילית Wagyu השיש המרשים והמרקם החמאתי מעניקים חוויית טעימה שאין דומה לה, שהפכה את ה־ ובסטייקהאוסים המובילים בעולם.

JAPÁN KAGOSHIMA WAGYU A5 FILET MIGNON

29.900 HUF / 85 € / 100g
59.900 HUF / 171 € / 200g
89.900 HUF / 257 € / 300g

JAPÁN KAGOSHIMA WAGYU A5 NEW YORK STRIP

47.900 HUF / 137 € / 200g

מבחר פילה מיניון

פילה מיניון – בקר אפור הונגרי

16.500 HUF / 47 € / 180g | 27.500 HUF / 79 € / 300g

ארגנטינאי Angus – פילה מיניון

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

Omaha (USA) – פילה מיניון

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

אוסטרלי Angus – פילה מיניון

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

Creekstone (USA) – פילה מיניון

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

אוסטרלי Wagyu – פילה מיניון

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

טעמי פילה מיניון

PREMIUM

Japán Kagoshima Wagyu

אוסטרלי Wagyu

Creekstone USA

74.500 HUF / 213 €

QUALITY

בקר הונגרי

ארגנטינאי Angus

אוסטרלי Angus

32.500 HUF / 93 €

PRIME

Omaha USA

אוסטרלי Angus

ארגנטינאי Angus

37.500 HUF / 107 €

סטייקים למספר סועדים

USA TOMAHAWK

1000–1500 g

5.900 HUF / 17 € / 100 g

USA Rib-Eye עם עצם

1000–1300 g

5.500 HUF / 16 € / 100 g

USA PORTERHOUSE

1000–1500 g

5.900 HUF / 17 € / 100 g

USA T-BONE

500–1000 g

5.700 HUF / 16 € / 100 g

רמות צלייה

BLUE – קר או צונן במרכז, אדום כהה, רך ועדין במיוחד

RARE – פושר או קריר, אדום ורך מאוד

MEDIUM RARE – פושר במרכז, אדום, טקסטורה אידיאלית

MEDIUM – חם מבפנים, ורוד כהה עד אדמדם, מרקם מוצק יותר

MEDIUM WELL – מוצק ויבש יותר עקב אידי נזלים

WELL DONE – ללא צבע ורוד, מוצק ויבש במיוחד בשל אידי שומן ונזלים

מגשי סטייק

מחיר המגש כולל לכל סועד תוספת אחת ורוטב אחד לבחירה

מגש טעימות לזוג

500 g USA T-Bone

2×100 g Filet Mignon

בורגר עם בצל מקורמל Wagyu מיני 2

עצמות מח עצם צליות 2

תירס גריל

חמאת תבלינים

שתי תוספות ושני רטבים לבחירה

הסטייקים נפרסים לצד השולחן

59.500 HUF / 170 €

+ Japán Kagoshima Wagyu Filet Mignon

29.900 HUF / 85 € / 100 g

+ Japán Kagoshima Wagyu New York Strip

47.900 HUF / 137 € / 200 g

מגש סטייק לארבעה

4×100g Angus Filet Mignon

300g Rib-Eye אוסטרלי

500g USA T-Bone

בורגרים עם כבד אווז צלוי Wagyu מיני 4

עצמות מח עצם צליות 4

שרימפס ענק בשום 4

תירס מתוק גריל

ארבע תוספות וארבעה רטבים לבחירה

הסטייקים נפרסים לצד השולחן

129.000 HUF / 369 €

+ Japán Kagoshima Wagyu Filet Mignon:

29.900 HUF / 85 € / 100 g

+ Japán Kagoshima Wagyu New York Strip:

47.900 HUF / 137 € / 200 g

מגש טעימות לשישה

עם עצם (גריל פחמים) 450g Rib-Eye

ארגנטינאי 300g New York Strip

500g USA T-Bone

6×100g Filet Mignon

500g BBQ צלעות בקר

בורגרים עם צ'דר ועלה זהב אכיל Wagyu מיני 6

שרימפס ענק בשום 6

פרוסות כבד אווז צרוב 6

עצמות מח עצם צליות 6

תירס מתוק גריל

שש תוספות ושישה רטבים לבחירה

הסטייקים נפרסים לצד השולחן

199.900 HUF / 571 €

+ Japán Kagoshima Wagyu Filet Mignon:

29.900 HUF / 85 € / 100 g

+ Japán Kagoshima Wagyu New York Strip:

47.900 HUF / 137 € / 200 g

תוספות לסטייק

עצם מח צלזיה

3.100 HUF / 9 €

קרום חריסה חריף ביתי

1.590 HUF / 5 €

חמאת תבלינים

900 HUF / 3 €

שרימפס ענק על הגריל

3.200 HUF / 9 €

עלה זהב אכיל 24 קראט

2.500 HUF / 7 € / db

כבד אווז צרוב

3.900 HUF / 11 €

תוספות מיוחדות

3.900 HUF / 11 €

פירה קרמי בצ'דר

תפוחי אדמה סטייק מתובלים

פטריות צרובות

תירס מתוק על האש

צ'יפס כמהין-פרמזן

ברוקולי מאודה עם שום

ירקות גריל

סלט ירוק טרי

תרד קרמי שום עשיר

פירה כמהין

צ'יפס בטטה

תפוחי אדמה עם בצל מקורמל

רטבים

1.900 HUF / 6 €

רוטב כמהין-פורטו

רוטב צ'דר עם ג'לפ'ינו

רוטב פורצ'יני עם טימין

חרדל דיז'ון עם ברנדי

רוטב פלפל ירוק עם קוניאק

קלאסי BEARNAISE רוטב

מנות סטייק עיקריות

TOURNEDOS ROSSINI

פילה מיניון, כבד אווז צרוב, פירה כמהין ורוטב מדיירה

Angus: 29.900 HUF / 85 €

Japán Kagoshima Wagyu: 69.900 HUF / 199 €

SURF & TURF

פילה מיניון, שרימפס ענק על גריל פחמים, ברוקולי שום ורוטב חמאת פטרוזיליה

Angus: 28.500 HUF / 81 €

Japán Kagoshima Wagyu: 67.900 HUF / 194 €

KETO FILET

פילה מיניון, ביצת עין, אבוקדו צלוי ועלי תרד ברוטב בלסמי

Angus: 24.500 HUF / 70 €

Japán Kagoshima Wagyu: 64.900 HUF / 185 €

המבורגרים

WAGYU GOLD BURGER

עלה זהב אכיל, גבינה, מלפפון, חסה אייסברג, בצל, מיונז קפרס, Wagyu בשר
צ'יפס כמהין פרמזן
17.900 HUF / 51 €

Wagyu טרילוגיית מיני בורגרים

כבד אווז צרוב, שרימפס גריל, בצל מקורמל וצ'יפס כמהין פרמזן
9.900 HUF / 28 €

SIRLOIN BURGER

ותפוחי אדמה צלויים BBQ חסה רומיין, בצל סגול, בייקון קריספי, צ'דר מותך, רוטב, Angus בשר
8.900 HUF / 25 €

למי שאינם חובבי סטייק

חזה עוף בגריל

ממולא בקרם גבינה מתובל, מוגש עם ירקות גריל בזעפרן וכמהין
7.900 HUF / 23 €

כבד אווז פלמבה

פירה אוורירי ורדוקציית רום, Tokaji תפוח מקורמל בין
11.900 HUF / 34 €

פילה סלמון

תרד קרמי עשיר, ניוקי תפוח אדמה וקוויאר סלמון
8.900 HUF / 25 €

WIENER SCHNITZEL

שניצל עגל בציפוי פנקו, פירה, חמאת תבלינים וחסת אייסברג במרינדה
8.900 HUF / 25 €

עם שרימפס ענק Linguine

צ'ילי, שום, שמן זית, עגבניות שרי ורוקט
8.900 HUF / 25 €

טונה Ahi

Sansho פילה טונה בגריל, ירקות בייבי צלויים, רוטב שמפניה ופלפל
8.900 HUF / 25 €

BBQ צלעות בקר

בישול איטי, סלט קולסלו, תפוחי אדמה צרובים ופטריות
14.900 HUF / 43 €

גבינת עיזים בציפוי פנקו

סלט ירוק, אגוזים, פירות עונתיים וויניגרט אגוזים
5.500 HUF / 16 €

קינחים

4.200 HUF / 12 €

קרם וניל עם קציפות מרנג (Madártej)

קציפות מרנג אווריריות על רוטב וניל עשיר וקרמל

פירורי פנקייק בסגנון אוסטרי (Császármorzsa)

פירורי פנקייק צרובים, פירות מיובשים, ריבת משמש וקצפת גבינה עדינה

טירמיסו

עוגת ספוג בקפה ומסקרפונה

מוכן לצד השולחן

עוגת שוקולד כפולה

עוגת ספוג שוקולד, גלידת וניל ופירות יער

כדור שוקולד קסום

כדור שוקולד ממולא בעוגת ספוג וקרם וניל, מוגש עם רוטב שוקולד חם

ברי דה מו – Brie de Meaux

גבינת ברי רכה בעלת עובש אצילי, מוגשת עם ג'לי יין אדום

5.200 HUF / 15 €

קינוח היום

מידע על אלרגנים

המנות עשויות להכיל או לבוא במגע עם חיטה/גלוטן, תירס, דגים, רכיכות, ביצים, סויה, בוטנים, אגוזים, חלב ומוצרי חלב, וכן אלרגנים נוספים.

אי לכך אין באפשרותנו להבטיח כי המנות נטולות אלרגנים לחלוטין.

במקרה של אלרגיה למזון, אנא דווחו לצוות לפני ההזמנה.

מידע על תשלום ושירות

החשבון מונפק במטבע HUF וכולל מע"מ.

לסכום הסופי מתווספת דמי שירות של 15% בהתאם לתקנות.

תשר אינו חובה, אך מוערך מאוד אם נהניתם מהשירות.