

M E | A | T
H E A V E N

*

ÉTLAP
M E N U

*

ÉTELALLERGÉNEK FOOD ALLERGENS

- | | | |
|----------------------------|-----------------------|------------------------------|
| 1 - Glutén Gluten | 6 - Szója Soy | 11 - Szezám Sesame |
| 2 - Rákfélék Crustacean | 7 - Tej Milk | 12 - Kén-dioxid Sulphite |
| 3 - Tojás Eggs | 8 - Diófélék Nuts | 13 - Csillagfürt Lupins |
| 4 - Hal Fish | 9 - Zeller Celery | 14 - Puhatestűek Shellfish |
| 5 - Földimogyoró Peanuts | 10 - Mustár Mustard | |

Burgereinket kérheted gluténmentes buciban is!

Egyéb allergén érzékenységed jelezd kérlek a felszolgálonak!

Our hamburgers can be ordered with glutene-free bun as well!

Please tell us if you do have any other allergen sensitivity!

Áraink forintban értendők és a számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számítunk fel!
Our prices are in HUF and we charge a 12% 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:) Jelszó | password: Meatheaven11

M E A T
H E A V E N

meatheaven.hu | hello@meatheaven.hu | +36 20 287 4350 | 1061 Budapest, Liszt ferenc tér 11.

BBQ PIT BOX



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.

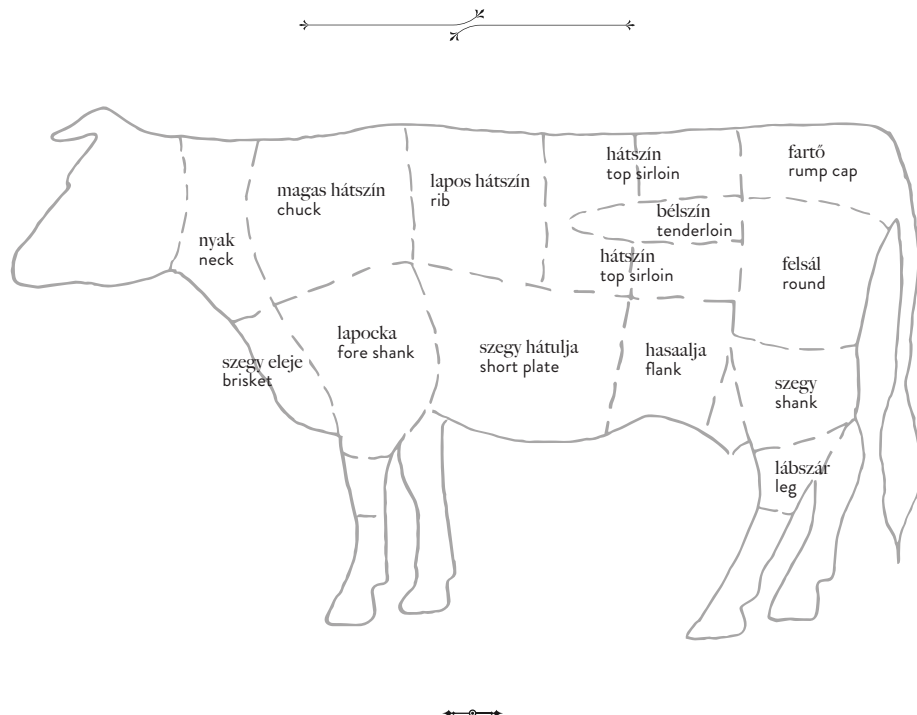
A DRY AGER érlelőszekrény a száraz érleléshez alkalmazható,
az érlelési folyamat pontos szabályozását teszi lehetővé.
A DRY AGER technológia teszi lehetővé a marhahús markáns ízeinek mennybe jutását.
We use the the Dry Ager to precisely control temperature and humidity throughout the entire aging process.
Thanks to this dry aging technology our meats come out tender with a heavenly taste.



DRY AGER

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

DINING CITY ORSZÁGOS ÉTTEREM HÉT

DINING CITY NATIONAL RESTAURANT WEEK

VÁLASZTHATÓ LEVES/ELŐÉTEL

CHOICE OF SOUP/APPETIZER

Fűszeres sütőtök-krémleves vörösboros körtével, kéksajttal

Spiced pumpkin cream soup with pears in red wine and blue cheese

Borajánlat | Wine offer: Steigler Bio Zöldvetelini (2022) - 1.650 Ft/dl

vagy | or

Hidegen füstölt szürke marha hátszín, sonkahagymával, szegfűborsos almasalátával, tormával

Cold-smoked gray cattle sirloin with scallion, apple salad made with allspice and horseradish

Borajánlat | Wine offer: Bukolyi Pinot Noir (2020) - 1.650 Ft/dl

VÁLASZTHATÓ FŐÉTEL

CHOICE OF MAIN DISHES

Pitbox sertés oldalas cheddaros burgonyapürével, savanyított almákkal, korianderrel

Pitbox pork ribs, mashed potatoes made with cheddar, pickled apples, coriander

Borajánlat | Wine offer: Vida Péter Hidaspetre Kékfrankos (2018) - 1.650 Ft/dl

vagy | or

Füstös-bőrös csirkemell, narancsos sütőtök rizottóval és dióval

Smoky chicken breast with in it's skin, risotto made with orange and pumpkin, walnuts

Borajánlat | Wine offer: Vida Péter Hidaspetre Kékfrankos (2018) - 1.650 Ft/dl

vagy | or

Angus steak (150 g) pirított répákkal, édesburgonya krémmel, étcsokoládéval (+ 2.000 Ft)

Angus steak (150 g) with roasted beets, sweet potato cream, dark chocolate (+ HUF 2,000)

Borajánlat | Wine offer: Mészáros Pál Grand Syrah (2020) - 1.650 Ft/dl



DINING CITY ORSZÁGOS ÉTTEREM HÉT

DINING CITY NATIONAL RESTAURANT WEEK



VÁLASZTHATÓ DESSZERT

CHOICE OF DESSERT

„Csoki és Füst” – Füstölt écsokoládés pohárkrém

"Chocolate and Smoke" – Smoked dark chocolate trifle

Borajánlat | Wine offer: Love Tokaj (2020) - 1.650 Ft/dl

Koktélaajánlat: | Cocktail offer: Espresso Martini - 2.850 Ft

vagy | or

„Könnyű álm” – Körtés mascarpónés, fehér csokis pohárdesszert

"Easy dream" – White chocolate cup dessert made with mascarpone and pear

Borajánlat | Wine offer: Love Tokaj (2020) - 1.650 Ft/dl

Koktélaajánlat: | Cocktail offer: Hugo - 2.850 Ft



3 fogásos menü

3 course meal

9 900.-



EXTRA: A Ház borajánlata alapján választható, 3 pohár bort tartalmaz

EXTRA: You can choose based on the House's wine offer, the wine list includes 3 glasses of wine

5 000.-



Háromfogásos menük egyedi áron

Three-course menu at a special price

www.diningcity.hu



STEAK ÉTLAP ÉRLELŐNKBŐL

STEAK MENU FROM OUR DRY AGER

Különleges húsjánlatainkról kérdezze felszolgálóinkat!

Ask our waiters about our special meat offers!



DÉL-AMERIKAI HÚSAINK

SOUTH AMERICAN MEATS

Bélszín
(minimum rendelés: 200 g)
Beef tenderloin
(minimum order: 200 g)
100 g: 6 150.-

Hátszín
(minimum rendelés: 200 g)
Sirloin
(minimum order: 200 g)
100 g: 4 050.-

Rib-eye
(minimum rendelés: 200 g)
(minimum order: 200 g)
100 g: 3 950.-



BIO SZÜRKEMARHA HÚSAINK A HORTOBÁGYRÓL (Hortobágy Hús Kft.)

OUR ORGANIC GREY CATTLE MEAT FROM HORTOBÁGY (Hortobágy Hús Kft.)

Bélszín
(minimum rendelés: 200 g)
Beef tenderloin
(minimum order: 200 g)
100 g: 6 950.-

Hátszín
(minimum rendelés: 200 g)
Sirloin
(minimum order: 200 g)
100 g: 3 950.-

Rib-eye
(minimum rendelés: 200 g)
(minimum order: 200 g)
100 g: 3 550.-



HÁZTÁJI NEVELÉSBŐL TARKAMARHA HÚSAINK (Tarka Dealer Kecskemét)

OUR VARIEGATED CATTLE MEAT FROM DOMESTIC BREEDING (Tarka Dealer Kecskemét)

Bélszín
(minimum rendelés: 200 g)
Beef tenderloin
(minimum order: 200 g)
100 g: 6 050.-

Hátszín
(minimum rendelés: 200 g)
Sirloin
(minimum order: 200 g)
100 g: 4 050.-

T-Bone
(minimum rendelés: 500 g)
(minimum order: 500 g)
100 g: 5 250.-

Tomahawk
(minimum rendelés: 600 g)
(minimum order: 600 g)
100 g: 5 250.-



USA- BŐL SZÁRMAZÓ HÚSAINK

OUR MEATS FROM THE USA

T-Bone
(minimum rendelés: 600 g)
(minimum order: 600 g)
100 g: 5 950.-

Tomahawk
(minimum rendelés: 600 g)
(minimum order: 600 g)
100 g: 5 950.-

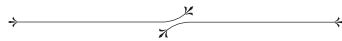
New York strip
(minimum rendelés: 600 g)
(minimum order: 600 g)
100 g: 5 950.-

Csontos Rib-eye
(minimum rendelés: 600 g)
Rib-eye with bone
(minimum order: 600 g)
100 g: 5 950.-



HIDEG ELŐÉTELEINK

COLD APPETIZERS



MARHA TATÁRBEEFSTEAK

pácolt mustármaggal, füstölt kápia krémmel, caprival és olívával, házi pirítóson ^{1,5,7}

BEEF TARTARE with pickled mustard seeds, smoked capsicum pepper cream, capri and olives on homemade toasted bread ^{1,5,7}

6 250.-



SZÉKELYFÖLDE TÁL

Füstölt kecskesajt, erdélyi húsos szalonna, szarvas kolbász, szalonnás-savanyú káposzta, fűszeres tejföl, friss kenyér ^{1,7}

SEKLER'S LAND PLATTER – smoked goat's cheese, Transylvanian bacon, deer sausage, bacon sauerkraut, spicy sour cream, fresh bread ^{1,7}

4 550.-



LAZAC GRAVLAX VÁLOGATÁS TOKHAL KAVIÁRRAL

3 féle érlelt lazac, mustár, korianderes édes hagyma, aioli, házi pirítás ^{1,5,6,7,9}

SALMON GRAVLAX SELECTION WITH STURGEON CAVIAR

3 types of aged salmon, mustard, sweet onion with coriander, aioli, homemade toast bread ^{1,5,6,7,9}

4 550.-



MELEG ELŐÉTELEINK

HOT APPETIZERS



PIRÍTOTT BÉLSZÍNCsíKOK

szójás sweet rubbal, édesburgonya csipsszel, céklával és tormával ^{5,12}

ROASTED TENDERLOIN STRIPS with soy sweet rub, sweet potato chips, beetroot and horseradish ^{5,12}

6 250.-



GRILLEZETT SZENT JAKAB-KAGYLÓ, KAVIÁRRAL ÉS BLINIVEL

fokhagymával, citrusos-metélőhagymás mangó jammal ^{1,6,7,9,11}

GRILLED ST. JACOB SCALLOPS with caviar and blini, mango jam with garlic citrus and chive ^{1,6,7,9,11}

10 250.-



FRISS SZÜRKEMARHA CARPACCIO

caprese salátával, zöldfűszerekkel ⁷

FRESH GREY CATTLE CARPACCIO with caprese salad and herbs ⁷

4 550.-



FEHÉRBOROS RÁKMÁRTOGATÓS

chilivel, fokhagymával és koktélparadicsommal ^{1,7,11}

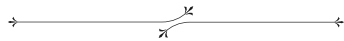
WHITE WINE CRAB DIP with chili, garlic and cherry tomatoes ^{1,7,11}

7 650.-



LEVESEINK

SOUPS



FŰSZERES ÉDESBURGONYA-KRÉMLEVES

karamelizált almával és gorgonzolával ⁷

SPICED SWEET POTATO CREAM SOUP with caramelized apples and gorgonzola ⁷

2 150.-



TÉLI ZÖLDSÉGES MARHARAGULEVES

égetett paradicsommal ^{1,7}

WINTER VEGETABLE BEEF SOUP with burnt tomatoes ^{1,7}

2 550.-



MARHA ERŐLEVES

marinált fűrtojással és füstölt szarvasgombával ¹²

BEEF BROTH with marinated quail eggs and smoked truffles ¹²

5 150.-



GULYÁS 2.0 „FINE”

A kalsszikus összetevők elegánsan és ízletesen, ropogós-friss kenyérrrel ¹

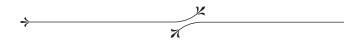
GOULASH 2.0 "FINE" – classic ingredients elegantly and deliciously, with a crunchy, fresh bread ¹

2 550.-



MARHA ÉTELEINK

BEEF DISHES



VÖRÖSBOROS MARHARAGU

téli fűszerekkel, pirított répákkal és zelleres burgonyapürével ⁷

BEEF STEW WITH RED WINE,

with winter spices, roasted beets and mashed potatoes with celery ⁷

6 550.-



PIT-BOX MARHASZEGY

mézes-mustáros pirított burgonyákkal, bordáskellel és görög joghurttal ^{5,7}

PIT-BOX BEEF BRISKET,

roasted potatoes with honey mustard, bok choy and Greek yogurt ^{5,7}

7 950.-



HEAVEN SURF AND TURF TÁL

Választható steak hús (belsőin/hátszín/rib-eye)

óriás királygarnéla, borsmártással, céklával és burgonyával ⁷

HEAVEN SURF AND TURF BOWL

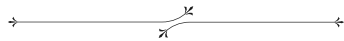
Choice of steak meat (tenderloin/sirloin/rib-eye)
giant king prawns with pepper sauce, beets and potatoes ⁷

15 250.-



SERTÉS ÉTELEINK

PORK DISHES



FÜSTÖLT SERTÉS HASAALJA

Cheddaros burgonyapürével, savanyított almával és korianderrel ^{1,7}

SMOKED PORK BELLY

with mashed potatoes with cheddar, pickled apples and coriander ^{1,7}

6 250.-



SERTÉSTARJASTEAK

falusi babraguval, kínai kellel és burgonyalángossal ^{1,6,7}

PORK RIB STEAK

with village bean ragout with napa cabbage and potato lángos ^{1,6,7}

6 120.-



HAMUBAN SÜLT MALAC JAVA

narancsos sütőtökrizottóval és dióval ⁷

PORK LOIN ROASTED IN ASHES

with orange pumpkin risotto and walnuts ⁷

6 250.-



SZÁRNYAS ÉTELEINK

POULTRY DISHES



PIRÍTOTT, BŐRÖS CSIRKEMELL

kemencés zöldségekkel (cékla, zeller, sütőtök, alma) ⁷

ROASTED CHICKEN BREAST WITH SKIN

with baked vegetables (beetroot, celery, pumpkin, apple) ⁷

5 150.-



STRUCCSTEAK

édesburgonyakrémmel, pirított répával, csokoládéval ⁷

OSTRICH STEAK

with sweet potato cream, roasted beets, chocolate ⁷

10 890.-



SZMÓKER KACSACOMB

szaftjával, rozmaringos lilakáposzta-krémmel, parázsburgonyával ^{1,7}

SMOKER DUCK LEG

with its on gravy, purple cabbage cream with rosemary, roasted potatoes ^{1,7}

6 150.-



HALÉTELEINK

FISH DISHES



SZENT JAKAB-KAGYLÓ (4 db)

féhérboros parmezán-rizottóval,
fermentált citrommal és metélőhagymával ^{7,11}

ST. JACOB SCALLOPS (4 pcs.)

parmesan risotto with white wine, fermented lemon and chives ^{7,11}

15 550.-



GRILLEZETT LAZAC STEAK

királyrákkal, fokhagymás-tejfeles parázsburgonyával ^{7,9,11}

GRILLED SALMON STEAK

with king crab, grilled potatoes with sour cream with garlic ^{7,9,11}

9 550.-



TÉSZTAÉTELEINK

PASTA DISHES



SZÉKELY NUDLI OMLÓS MALACOLDALASSAL

(juhtúró, újhagyma, lilahagyma, petrezselyem) ^{1,6,7}

SEKLER NOODLES WITH CRUMBLY PORK SPARE RIBS

(mutton curd, spring onion, red onion, parsley) ^{1,6,7}

6 750.-

PAPARDELLE HAGYMÁS-TEJSZÍNES GOMBÁKKAL ^{1,5,6,7}PAPARDELLE, CREAMY MUSHROOMS WITH ONION ^{1,5,6,7}

Sült prosciutto sonkával

With baked prosciutto ham

3 450.-

Napon szárított paradicsommal

With sun-dried tomatoes

3 450.-

PAPARDELLE À LA PESTO PARMEZÁN SAJTTAL választható feltéttel ^{1,6,7}PAPARDELLE À LA PESTO WITH PARMESAN with optional toppings ^{1,6,7}

2 450.-

Bélszín
Beef tenderloin
+ 4 500.- /130 g

Csirkemell
Chicken breast
+ 1 850.- /130 g

Óriás garnélával ¹⁴
With giant shrimp ¹⁴
+ 4 380.- /140 g/db



PIRÍTOTT KIRÁLYRÁKFAROK

fokhagymás-tejszínes tésztával, zöldfűszerekkel és csilivel ^{1,6,7,14}

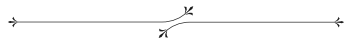
ROASTED KING CRAB TAIL with garlic cream pasta, green spices and chili ^{1,6,7,14}

7 650.-



SALÁTÁINK

SALADS



FRISS KEVERT SALÁTA

Római Saláta, mix saláta, koktélpáradicsom, mézes mustáros dressing¹⁰

FRESH MIXED SALAD

Romaine salad, mixed salad, cherry tomatoes, honey mustard dressing¹⁰

2 250.-



CÉZÁR SALÁTA^{3, 4, 7, 10}

CAESAR SALAD^{3, 4, 7, 10}

2 450.-

Rákkal¹⁴
With crab¹⁴
+3 100.-

Csirkemellel
With chicken breast
+1 700.-

Bélszínccsal
With beef tenderloin strips
+3 400.-



TÁLAINK ÖT FŐRE

PLATTERS FOR FIVE



STEAK TÁL ÖT FŐRE

Bélszín (300 g), hátszín (200 g), rib-eye (200 g),
t-bone (USA, 450 g), mini burger (5 db),
friss kevert saláta, pirított burgonya, sült zöldségek,
csónakburgonya, házi savanyúság, 2 féle választható mártás⁷

STEAK PLATTER FOR FIVE

Tenderloin (300 g), sirloin (200 g), rib-eye (200 g),
t-bone (USA, 450 g), Mini burger (5 pieces)
fresh mixed salad, roasted potatoes, fried vegetables,
boat potatoes, homemade pickles, 2 sauces of your choice⁷

79 500.-



HÚSVÁLOGATÁS ÖT FŐRE

Miccs hús (5 db), házi füstölésű grill tarja, marhaszegy,
pirított csirkemell, szmóker kacsacomb, sült camembert sajt,
friss kevert saláta, pirított burgonya, sült zöldségek,
csónakburgonya, házi savanyúság, 2 féle választható mártás⁷

SELECTION OF MEAT FOR FIVE

Mititei meat (5 pieces), home-smoked barbecue ribs, beef brisket,
roasted chicken breast, smoked duck leg, fried Camembert cheese
fresh mixed salad, roasted potatoes, fried vegetables,
boat potatoes, homemade pickles, 2 sauces of your choice⁷

45 000.-



BURGEREINK

BURGERS



CLASSIC BURGER

Buci, szürkemarha-húspogácsa, alapszósz, római saláta, csemegeuborka, paradicsom, lilahagyma, cheddar sajt, bacon, ketchup, mustár, csónakburgonya ^{1,4,5,6,7}

Home made buns, grey cattle beef patty, basic sauce, romaine lettuce, pickled cucumber, tomato, cheddar, bacon, ketchup, mustard, red onion, potato wedges ^{1,4,5,6,7}

5 150.-



M/EAT HEAVEN BURGER

Buci, angus marhahús-pogácsa, alapszósz, római saláta, paradicsom, ír cheddar sajt, bbq marhaszegy, hagymalekvár, csónakburgonya ^{1,4,5,6,7}

Home made buns, Angus beef patty, basic sauce, romaine lettuce, tomatoes, Irish cheddar cheese, bbq beef brisket, onion jam, potato wedges ^{1,4,5,6,7}

7 150.-



SZÉKELY BURGER

Buci, miccs hús (3 db), alapszósz, római saláta, szalonnás savanyúkáposzta, gouda sajt, ketchup, mézes mustár, csónakburgonya ^{1,5,6,7}

SEKLER BURGER

Home made buns, mititei meat (3 pcs.), basic sauce, romaine lettuce, sauerkraut with bacon, gouda cheese, ketchup, honey mustard, potato wedges ^{1,5,6,7}

5 150.-



BURGEREINK

BURGERS



CRUNCHY CHICKEN BURGER

Buci, csirkemell pankó morzsában sütve, alapszósz, medvehagymás kecskesajtkrém, ír cheddar sajt, saláta, paradicsom, lilahagyma, csónakburgonya ^{1,4,5,6,7}

Home made buns, chicken breast fried in panko crumbs, basic sauce, shallot goat cheese cream, Irish cheddar cheese, salad, tomato, red onion, potato wedges ^{1,4,5,6,7}

5 150.-



„PORKE DIEM” BURGER

Buci, bőrös malacoldalal szmókerben készítve, alapszósz, bbq szósz, grillezett almakarika, ír cheddar, saláta, lilahagyagymalekvár, csónakburgonya ^{1,4,5,6,7}

Home made buns, smoker made pork spare ribs in it's skin, base sauce, bbq sauce, grilled apple rings, Irish cheddar, salad, purple onion jam, potato wedges ^{1,4,5,6,7}

5 150.-



K Ö R E T E K

S I D E S



FRISS KEVERT SALÁTA

FRESH MIXED SALAD

2 250,-



CSÓNAKBURGONYA

POTATO WEDGES

1 550,-

ZELLERES
BURGONYAPÜRÉMASHED POTATOES
WITH CELERY

1 550,-

MUSTÁROS
PIRÍTOTT BURGONYAROASTED POTATOES
WITH MUSTARD

1 550,-

CHEDDAROS
BURGONYAPÜRÉMASHED POTATOES
WITH CHEDDAR

1 550,-



ÉDESBURGONYA-KRÉM

SWEET POTATO CREAM

1 550,-

KEMENCÉS
TÉLI ZÖLDSÉGEKOVEN-BAKED
WINTER VEGETABLES

2 250,-



SZÉKELY NUDLI

SEKLER NOODLES

2 250,-



M Á R T Á S O K

S A U C E S



ZÖLDBORS MÁRTÁS

GREEN PEPPER SAUCE

950,-



BBQ MÁRTÁS

BBQ SAUCE

950,-



HOLLANDI MÁRTÁS

HOLLANDAISE SAUCE

950,-



CHEDDAR MÁRTÁS

CHEDDAR SAUCE

950,-



DESSZERTJEINK

D E S S E R T S



LÁNGOLT ÉTCSOKOLÁDÉ-SZUFLÉ

vanília fagyalattal ^{1, 6, 7}

FLAMBÉED DARK CHOCOLATE SOUFFLE

with vanilla ice cream ^{1, 6, 7}

2 850.-



ÉDES BŰN

amerikai palacsinta, sós karamell, mogyoró, csokoládé, tejszínhab ^{1, 2, 6, 7}

SWEET SIN

American pancakes, salted caramel, hazelnuts, chocolate, whipped cream ^{1, 2, 6, 7}

2 850.-



CITROMOS-MASCARPONÉS CANNOLI

fehércsokival és körtével ^{1, 6, 7}

LEMON-MASCARPONE CANNOLI

with white chocolate and pear ^{1, 6, 7}

2 850.-

