



Szkennelj menüért, allergénekért, ételfotókért
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 borraival 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

Pírtott rákok, jégسالáta, 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 pezsgóval 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

Pírtott libamáj karamelizált 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, rozmaryn, 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

Marhahús leves, karamellizált hagyma,
leveses 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 Argentin New York Strip, 500g Usa T-Bone
4db Mini Wagyu Burger 24-karátos ehető aranylappal 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 Faszéneken 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 Faszéneken 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

FŰSZERVAJ

HERB BUTTER

500.-Ft

GRILLEZETT KIRÁLYRÁK

GRILLED JUMBO SHRIMP

2.900.-Ft

SERPENYŐBEN SÜLT SZENT JAKAB KAGYLÓ

PAN-SEARED SCALLOPS

4.100.-Ft

FASZÉNEKEN SÜLT HOMÁRFAROK

CHARCOAL GRILLED LOBSTER TAIL (220G)

23.000.-Ft

24 KARÁTOS EHEŐ ARANYLAP

24-CARAT EDIBLE GOLD LEAF

3.900.-Ft/db

ROSTON SÜLT LIBAMÁJ

ROASTED FOIE GRAS

3.900.-Ft

Különleges Köretek / Signature Side Dishes

2.900.-Ft

CHEDDAR SAJTOS BURGONYAPÜRÉ

CHEDDAR CHEESE MASHED POTATO

FÜSZERES 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, faszépen 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, jégsaláta,
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, karamelezált hagymával,
parmezános-szarvasgombás hasábburgonyával

*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, hasábburgonya

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, hasábburgonya

Angus beef meat, romaine lettuce, purple onion, crispy bacon,

melted cheddar cheese, Hickory sauce, french fries

8.900.-Ft

Őkik 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 borjúszület, burgonyapüré, fokhagymás-petrezselymes fűszervaj, ecetes jégсалáta
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 bécipenót, 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

TENGERI GYÜMÖLCSEI SPAGETTI

SEAFOOD SPAGHETTI

Királyrák, Szent Jakab kagyló, zöldkagyló, kókteleparadicsom, 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 borjúszület, 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

FASZÉNYEN 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 POHÁRKREM

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 DESSERT

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 lány kecske sajt, bogyós gyümölcsök, szarvasgombás méz, fűszeres eper jam, lépesmész, 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 DESSERT
DAILY DESSERT