







## HIDEG ELŐÉTELEK, COLD STARTERS

-  **Carpaccio de Lomo** 5.990.-Ft  
Dél-Amerikai fűszerekkel ízesített, olajos pácban érlelt hajszálvékonyra szeletelt Angus bélszín  
*Finely cut angus steak drizzled with chimichurri sauce*
-  **Magyaros angus tatárbeefsteak** 5.190.-Ft  
*Hungarian style beef tartar*
-  **Jamones Ibericos** 5.190.-Ft  
Kizárólag makkon nevelt ibériai mangalica egészben érlelt ízletes sonkája, friss fehér kenyérrel.
-  **Iberico kóstoló tál** 4.790.-Ft  
Mixed plate of Spanish specialities  
Iberico de belotta: Jamón, chorizo, salchichon, lomo
-  **Tabla de Quesos** 4.490.-Ft  
4 különféle sajtból összeállított tál, friss gyümölcsökkel, dióval  
*Selection of Hungarian artisan cheeses served with fresh fruits*

## LEVESEK, SOUPS

-  **Erőleves rozmaringos fásgaluskával** 2.290.-Ft  
*Beef broth with rosemary dumplings*
- Szezonális krémleves** 2.690.-Ft  
*Seasonal cream soup*
- Fokhagymakrém leves libaszírban sült kenyérrel** 2.690.-Ft  
*Garlic cream soup with crunchy garlic toast*

## MELEG ELŐÉTELEK, HOT STARTER

- Empanadas (3 pcs)** 2.790.-Ft  
Spenóttal, csirkével, darált angus bélszínnel töltött tradicionális argentin ételkülönlegesség  
*Typical Argentinian pastries filled with minced angus beef, chicken and spinach*
-  **Pampas (BBQ) wings (6 pcs)** 2.590.-Ft  
Csípős szószban érlelt ropogósra sült csirke szárnyak, zeller rudakkal, „Pampas” mártással  
*Crispy roasted chicken wings cured in spicy sauce served with celery sticks and „Pampas” sauce*
-  **Lávakósajt** 3.490.-Ft  
Lávakövön sült füstölt sajt, friss kevert salátával  
*Grilled smoked cheese served with mixed salad*
-  **Marha velőscsont** 4.890.-Ft  
*Beef bone marrow*
-  **Gambas al Ajillo** 5.690.-Ft  
Rostlapon sült fokhagymás chilis garnélarák extra szűz olivával  
*Roasted prawns served in a chili, garlic and olive oil jus*
- Grillezett libamáj almával** 5.990.-Ft  
*Foie gras with apple*

Tájékoztatjuk Önöket, hogy az összes előétel kérhető  
gluténmentes kenyérrel  
Please be informed, that all appetizers can be asked with gluten free bread

## BÉLSZINBŐL KÉSZÜLT STEAK KÜLÖNLEGESSÉGEK

Our Tenderloin selection



*Bélszín szelet mely a marha legnemesebb része  
Tenderloin steak a prime part of the cattle*

<b>Magyar / Hungarian Tenderloin Steak</b>	200g:	9.190.-Ft
	320g:	14.990.-Ft
	480g:	21.490.-Ft
<b>Argentin Angus Tenderloin Steak</b>	200g:	11.990.-Ft
	320g:	19.190.-Ft
	480g:	28.490.-Ft
<b>USDA Prime Tenderloin Steak</b>	200g:	15.990.-Ft
	320g:	25.490.-Ft
	480g:	37.990.-Ft
<b>Kanadai Bölény / Canadian Bison Tenderloin steak</b>	200g	15.990.-Ft
	320g	25.490.-Ft
	480g	37.990.-Ft

### **Tenderloin Trio** 27.990.-Ft

A ház legjobb minőségű bélszínjeiből összeállított válogatás  
(Magyar-, Argentin-, Wagyu-, Tenderloin steak 100g fajtánként)  
*Selection of tenderloins from the house (Hungarian-, Argentine angus-,  
Wagyu Tenderloin steak 100g / breed)*

### **Tenderloin Quatro** 34.990.-Ft

Magyar-, Argentin angus-, USDA Prime , Wagyu Tenderloin steak  
*Selection of tenderloins from the house (Hungarian-, Argentine angus-,  
USDA Prime, Wagyu Tenderloin steak 100g / breed)*

## AUSZTRÁL WAGYU MARHÁBÓL KÉSZÜLT KÜLÖNLEGESSÉGEK

*Specialities from Australian Wagyu cattle*

<b>Tenderloin Steak</b>	200g	33.990.-Ft
<b>Sirloin Steak</b>	250g	33.990.-Ft
<b>Rib-Eye Steak</b>	250g	33.990.-Ft
<b>TOMAHAWK STEAK</b>	100g	6.500.- Ft

*(40 perc elkészítési idő / 40 minutes waiting time)*



### **Japán WAGYU MARHÁBÓL KÉSZÜLT KÜLÖNLEGESSÉGEK**

*Az "Eredeti Japán wagyu marha" hús puhasága vetekszik a libamáj krémségével.  
Kóstolja meg a világ legpuhább és legmárványosabb marha húsát.  
The one and only "Original Japanese Wagyu beef", Fine meat texture and excellent  
firmness. Highly marbled, rich in flavor, and extremely tender*

<b>Tenderloin Steak</b>	200g	56.900.-Ft
<b>Sirloin Steak</b>	250g	56.900.-Ft
<b>Rib-Eye Steak</b>	250g	56.900.-Ft



Kérjük, hogy külön fizetési igényüket szíveskedjenek előre, a rendelés leadásakor jelezni,  
hogy a számlázást zökkenőmentesen intézhessük. Köszönjük megértésüket!

## ARGENTIN ANGUS MARHÁBÓL KÉSZÜLT STEAK-ek

Steaks from Argentinian Angus cattle



<b>Rib-Eye Steak</b>	200g:	9.790.-Ft
	320g:	15.590.-Ft
	480g:	22.990.-Ft

Zsirban gazdag telített ízvilágú steak szelet, amely nem véletlenül az amerikai steakfogyasztók egyik kedvence.  
*The most tasteful part of the sirloin, the American steak-eaters' favourite, and deservedly so.*

<b>N.Y. Strip</b>	200g:	9.190.-Ft
	320g:	14.590.-Ft
	480g:	21.490.-Ft

A hátszín zsírral átszótt, ízletes része.  
*An excellent cut of sirloin with a full flavour.*

<b>Sirloin Steak</b>	200g:	9.190.-Ft
	320g:	14.590.-Ft
	480g:	21.490.-Ft

Tipikusan sovány, lédús hátszín szelet, melyet egy vékony zsírréteg tesz még ízletesebbé  
*A lean and juicy slice of sirloin with a thin fat layer*

<b>Rump-Steak</b>	200g:	7.390.-Ft
	320g:	11.300.-Ft
	480g:	17.490.-Ft

Az Angus marha fartó részéből készített steak különlegesség

## AMERIKAI ANGUS MARHÁBÓL KÉSZÜLT STEAK-EK

Steaks from American Angus cattle

<b>Prime Rib-eye steak</b>	200g:	14.690.-Ft
	320g:	23.390.-Ft
	480g:	34.990.-Ft

<b>Marha oldalas</b> <i>American beef ribs</i>	350g:	16.390.-Ft
---	-------	------------

<b>T-Bone Steak</b>	550g:	25.190.-Ft
---------------------	-------	------------

A T-Bone egy olyan különleges, csontos steak, amely magába foglalja a hátszín és a vajpuha bélszín  
*The T-Bone combines two steaks in one - a flavourful New York Strip on one side of the "T" and a tender Filet on the other*

<b>Porterhouse Steak</b> <i>/min 900g/</i>	100g:	4.800.-Ft
---	-------	-----------

Ez a hatalmas steak tartalmaz egy egész hátszín és bélszín szeletet.  
*This generous porterhouse steak includes two of your favorite steaks, the entire sirloin strip and the tenderloin filet.*

<b>Pampas Steak</b>	550g:	25.190.-Ft
---------------------	-------	------------

A steakek királya, mely a marha legzamatosabb részéből készül  
*Picture a beautifully marbled ribeye steak which fit for a king*

### ELKÉSZÍTÉSI MÓDOK / PREPARATION

**blue** / azul

**rare** / véres / red in the middle

**medium-rare** / közepesen véres /

**medium** / félig sült közepe rózsaszín

*/roasted for a longer time, pink in the middle /*

**medium-well** közepesen jól sült, enyhén rózsaszín /

**well done** jól átsült / cooked all the way through /

**butterfly**



Please kindly inform us of any separate payment requests when placing your order, so we can ensure smooth billing. Thank you for your understanding!

## ARGENTIN ANGUS MARHÁBÓL KÉSZÜLT KÜLÖNLEGESSÉGEK

Specialities from Argentinian Angus cattle

**Pampas Burger** 5.200.-Ft

Angus marhából készített klasszikus hamburger sült krumplival

+feltétek: +sajt/cheese, +bacon

400.-Ft

*Classic angus burger with fries*



### Steak Mix

13.790.-Ft

Változatos összeállítás a ház magas minőségű húsaiból



(Tenderloin steak(130g), újzélandi bárányborda(180g), ibériai sertésszűz (120g)

*Selection of steaks from the house*



(Angus tenderloin, New-Zealand lamb racks, Iberian pork loin)



### Gaucha Steak

13.900.-Ft

Bélszínérmék serrano sonkás tejszínes erdei gombamártásban, sajttal töltött rösztivel

*Tenderloin medallion in creamy mushroom sauce with Serrano ham, served with shredded potato filled with cheese*



### Lomo Bariloche

13.900.-Ft

Bélszín érmék erdei gombás raguval körítve, steakburgonyával

*Tenderloin medallion served with a mushroom ragout with steak fries*

### Bélszín csíkok „Roble”

13.900.-Ft

Csíkokra vágott bélszín fehérboros zöldbors mártásban, jázmin rizszel

*Tenderloin strips in white peppercorn sauce, served with rice*

### Surf & Turf

16.990.-Ft

Klasszikus amerikai ételkombináció, mely egy omlós bélszín szelet (200g) és óriás garnéla farok (130g) érdekes párosítása, vajmártással

*Classic American dish, grilled tenderloin steak (200g) and giant prawn's tale (130g) stewed in Chardonnay*

### Pampas Grill Tál / Pampas Grill platter (for 2 pax, minimum 15 mins)

36.690.- Ft

Argentín Tenderloin 200g, USDA marha oldalas 350g, Új-Zélandi bárányborda 120g, csőben sült paraj, fokhagymás zöldbab ragu, grill kukorica, steak burgonya, választható 2 mártással /  
*Argentín tenderloin (200g), USDA ribs (350g), New Zealand frenched rack of lamb (120g), garlic green peas, corn on the cob, Steak fries, Steamed spinach with melted cheese, choice of 2 sauces.*

## „PAMPAS” SPECIALITÁSOK

*Pampas specialties*



### Csirkemell „Mendoza”

4.790.-Ft

Csirkemell lávakövön grillezett zöldségnyárral és baconnal, olvasztott sajttal betakarva

*Chicken breast, topped with vegetables, melted cheese and bacon*



### Solomillo de Cerdo

6.490.-Ft

Egészben sült sertés szűz



*Roasted pork loin*



### Lazacsteak „Pimienta”

6.490.-Ft

Citromborssal pácolt roston sült lazacfilé, vajjas petrezselymes hordóburgonyával

*Grilled lemon pepper salmon fillet served with boiled parsley potatoes*

## ÚJ-ZÉLANDI SZARVAS- ÉS BÁRÁNYÉTELEINK

*New Zealand lamb and venison specialties*



### Szarvas bélszín

8.990.-Ft

Új-Zélandi szarvas bélszín, vörösboros erdei kékáfonya mártással



*Venison tenderloin with a blueberry-red wine reduction*



### Bárányborda

8.990.-Ft

bárányborda fehér borral párolt fokhagymás ceruzababbal

*Grilled frenched rack of lamb served with green beans with white wine and garlic vinaigrette*



Kérjük, hogy külön fizetési igényüket szíveskedjenek előre, a rendelés leadásakor jelezni, hogy a számlázást zökkenőmentesen intézhessük. Köszönjük megértésüket!

## SALÁTÁK, SALADS

-  **Friss kevert vitamin saláta, dresszinglel** 2.690.-Ft  
Dresszinglek: rokfortos, kapros joghurtos, ezer sziget, francia  
*Fresh mixed salad with dressing of: roquefort, dill & yoghurt, thousand island or french*
-  **Mozzarella „Napoleon”** 3.890.-Ft  
Mozzarella sajt torony friss paradicsommal, pestoval  
*Mozzarella tower with fresh tomato, and pesto*
- Caesar saláta „Classic”** 3.890.-Ft  
Friss saláta levelek, pirított kenyérkockákkal, capribogyóval, Ceasar öntettel, parmezán forgáccsal  
*Fresh lettuce leaves with croutons, capers, Caesar dressing and parmesan*
- Caesar saláta „Carlos”** 5.090.-Ft  
Lávakövön sült jércemell csíkokkal  
*Caesar salad with grilled chicken breast*
-  **“Pampas” Ruccola saláta** 5.890.-Ft  
 Angus bélszín csíkok dijoni mustárral friss ruccolás saláta ágyon  
*Angus tenderloin strips with Dijon mustard laid on a bed of ruccola*

## KÖRETEK, SIDE DISHES

-  **Sültburgonya** 1.390.-Ft  
 *French fries*
-  **Steak burgonya** 1.390.-Ft  
 *Steak Fries*
-  **Édesburgonya** 1.790.-Ft  
 *Sweet potato fries*
-  **Sült burgonya válogatás** 1.790.-Ft  
 Hasáburgonya, steakburgonya, fokhagymás-petrezselymes steakburgonya  
*Steak fries variety (French fries, steak fries, garlic-parsley steak fries)*
-  **“Pampas” burgonya** 1.890.-Ft  
Héjában sült fokhagymás tejföllel töltött egész burgonya, pirított baconnal, reszelt sajttal megszórva  
*Whole baked potato stuffed with garlic sour cream and covered with crispy bacon and cheese*
-  **Fokhagymás burgonyapüré** 1.790.-Ft  
*Mashed potato with garlic*
- Sajttal töltött rösztiburgonya** 1.390.-Ft  
Deep fried shredded potato filled with cheese
- Rántott hagymakarikák** 1.390.-Ft  
*Onion rings*
-  **Frissen grillezett idény zöldségek** 1.990.-Ft  
 *Grilled seasonal vegetables*
-  **Zöld kevert saláta** 1.490.-Ft  
 *Fresh Mixed Salad*
- Csóben sült paraj** 1.890.-Ft  
*Steamed spinach with melted cheese*
- Tejszínes parajpüré** 1.890.-Ft  
*Spinach puree with cream*
-  **Jázmin rizs** 1.190.-Ft  
 *Jasmine rice*
-  **Angol paraj** 1.290.-Ft  
*Steamed spinach*
-  **Grillezett kukorica** 1.190.-Ft  
*Mini corn on the cobs*
-  **Párolt spárga** 1.790.-Ft  
*Scaled asparagus*









Please kindly inform us of any separate payment requests when placing your order, so we can ensure smooth billing. Thank you for your understanding!

## MÁRTÁSOK, SAUCES

	<b>Pampas (BBQ)</b> <i>Pampas (BBQ),</i>	1.290.-Ft
	<b>Zöldbors</b> <i>Green pepper</i>	1.290.-Ft
	<b>Fokhagyma</b> <i>Garlic</i>	1.290.-Ft
	<b>Kéksajt</b> <i>Blue cheese</i>	1.290.-Ft
	<b>Gomba mártás</b> <i>Mushroom sauce,</i>	1.290.-Ft
 	<b>Chimichurri</b>	1.290.-Ft
	<b>Chilis BBQ</b> <i>Tomato and chili</i>	1.290.-Ft

## DESSZERTEK, DESSERTS

	<b>Citrom sorbet</b> Alkohol tartalmú citromfagylaltos, hűsítő desszert. <i>Lemon Sorbet</i>	1.990.-Ft
	<b>Pampas sajtorta</b> <i>Pampas cheese cake</i>	2.890.-Ft
	<b>Csokoládé Souffle</b> <i>Chocolate souffle</i>	3.090.-Ft
	<b>Brownie vaníliafagylalttal</b> <i>Brownie with vanilla ice cream</i>	2.990.-Ft
	<b>Lemon Tart</b>	2.990.-Ft
	<b>Crème Brulée</b>	2.990.-Ft
  	<b>Vegan cake</b> Tájékoztatásért forduljon kollégáinkhoz. <i>Ask our colleagues for advice.</i>	3.490.-Ft
	<b>Szezonális desszert</b>	2.990.-Ft

**Az ételek kiváló minőségét Závóczky Béla konyhafőnök garantálja!**  
***Our chef Béla Závóczky is responsible for the high quality meals.***  
A számla végösszegéhez 12% felszolgálati díjat számolunk!  
*12% service charge added to your final bill.*



Kérjük, hogy külön fizetési igényüket szíveskedjenek előre, a rendelés leadásakor jelezni, hogy a számlázást zökkenőmentesen intézhessük. Köszönjük megértésüket!