

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

5.490.-Ft

Hungarian style beef tartar



Jamones Ibericos

5.390.-Ft

Kizárólag makkon nevelt ibériai mangalica egészben érlelt
ízletes sonkája, friss fehér kenyérrel.



Iberico kóstoló tál

4.990.-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
argentín ételkülönlegesség

Typical Argentinian pastries filled with minced angus beef, chicken and spinach



Pampas (BBQ) wings (6 pcs)

3.590.-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*



Lávakősajt

3.490.-Ft

Lávakövön sült füstölt sajt, friss kevert salátával
Grilled smoked cheese served with mixed salad

Egészben sült camambert

4.990.-Ft

Whole roasted Camembert



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

6.490.-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

Magyar / Hungarian Tenderloin Steak	200g:	9.190.-Ft
	320g:	14.990.-Ft
	480g:	21.490.-Ft
Argentin Angus Tenderloin Steak	200g:	12.990.-Ft
	320g:	19.190.-Ft
	480g:	28.490.-Ft
USDA Prime Tenderloin Steak	200g:	16.990.-Ft
	320g:	26.490.-Ft
	480g:	38.990.-Ft
Kanadai Bölény / Canadian Bison Tenderloin steak	200g	16.990.-Ft
	320g	26.490.-Ft
	480g	38.990.-Ft

Tenderloin Trio 28.990.-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 35.990.-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

Tenderloin Steak	200g	33.990.-Ft
Sirloin Steak	250g	33.990.-Ft
Rib-Eye Steak	250g	33.990.-Ft
TOMAHAWK STEAK	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 krémességével.
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

Tenderloin Steak	200g	56.900.-Ft
Sirloin Steak	250g	56.900.-Ft
Rib-Eye Steak	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



Rib-Eye Steak	200g:	10.790.-Ft
	320g:	16.590.-Ft
	480g:	23.990.-Ft

Zsírban 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.

N.Y. Strip	200g:	9.790.-Ft
	320g:	15.590.-Ft
	480g:	22.490.-Ft

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

Sirloin Steak	200g:	9.790.-Ft
	320g:	15.590.-Ft
	480g:	22.490.-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

Rump-Steak	200g:	7.390.-Ft
	320g:	11.300.-Ft
	480g:	17.490.-Ft

Az Angus marha fartő részéből készített steak különlegesség
Angus beef steak specialty

AMERIKAI MARHÁBÓL KÉSZÜLT STEAK-EK

Steaks from American cattle

Prime Rib-eye steak	200g:	14.690.-Ft
	320g:	23.390.-Ft
	480g:	34.990.-Ft

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

T-Bone Steak	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

Porterhouse Steak <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.

Pampas Steak	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 6.900.-Ft

Angus marhából készített klasszikus hamburger sült krumplival
Classic angus burger with fries

WAGYU Burger 10.490.-Ft

Wagyu marhából készített klasszikus hamburger sült krumplival
Wagyu burger with fries

Extra feltétek / Extra toppings sajt/cheese, bacon 1.000.-Ft
Libamáj / Goose liver 3.990.-Ft



Steak Mix 13.790.-Ft

Változatos összeállítás a ház magas minőségű húsaiból
(Tenderloin steak, újjélandi bárányborda(180g), ibériai sertésszűz (370g)
Selection of steaks from the house (370g)
(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

Bélszíncsíkok „Roble” 13.900.-Ft

Csíkokra vágott bélszín fehérboros zöldbors mártásban, jázmin rizzsel
Tenderloin strips in white peppercorn sauce, served with rice

Surf & Turf 17.990.-Ft

Klasszikus amerikai ételkombináció, mely egy omlós bélszínszelet (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 37.690.- Ft
(for 2 pax, minimum 15 mins) (670g)

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

„PAMPAS” SPECIALITÁSOK

Pampas specialties



Csirkemell „Mendoza” 5.790.-Ft

Csirkemell lávakövön grillezett zöldségnyárral és baconnal,
olvasztott sajttal betakarva
Chicken breast, topped with vegetables, melted cheese and bacon



Solomillo de Cerdo 7.490.-Ft

Egészben sült sertés szűz
Roasted pork loin

Souvideált kacsamell 9.990.-Ft

sütőtökrémpürével, erdei gyümölcs mártással
Sou-vide duck breast, pumpkin purée, mixed berry sauce

HALÉTELEK / FISH PLATES



Feketekagyló 5.190.-Ft

Fehérboros fokhagymás mártásban vagy Fűszeres pikáns mártásban
Mussels in white wine and garlic sauce or spicy tomato sauce



Lazacsteak „Pimienta” 7.990.-Ft

Citromborssal pácolt roston sült lazacfilé,
vajás petrezselymes hordóburgonyával
Grilled lemon pepper salmon fillet served with boiled parsley potatoes

Grillezett Tonhal Steak (250g) 10.900.-Ft

Mediumra grillezett tonhal steak, vajon párolt brokkolival,
csőben sült spárgával, mogyoróburgonyával, hollandi mártással.
*Grilled Tuna steak, steamed broccoli with butter, Grilled asparagus
with bluecheese, trappist cheese, roasted potatoes, Hollandaise sauce.*

ÚJ-ZÉLANDI SZARVAS- ÉS BÁRÁNYÉTELEINK

New Zealand lamb and venison specialties



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*



Szarvas bélszín 17.980.-Ft

Új-Zélandi szarvas bélszín, vörösboros erdei kékáfonya mártással
Venison tenderloin with a blueberry-red wine reduction



SALÁTÁK, SALADS

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

KÖRETEK, SIDE DISHES

 	Sültburgonya <i>French fries</i>	1.890.-Ft
 	Steak burgonya <i>Steak Fries</i>	1.890.-Ft
	Sajttal töltött rösztiburgonya Deep fried shredded potato filled with cheese	1.890.-Ft
 	Édesburgonya <i>Sweet potato fries</i>	2.290.-Ft
	Fokhagymás burgonyapüré <i>Mashed potato with garlic</i>	2.290.-Ft
 	Sült burgonya válogatás Hasábburgonya, steakburgonya, édesburgonya <i>Steak fries variety (French fries, steak fries, sweet potato)</i>	2.290.-Ft
	“Pampas” burgonya Héjában sült fokhagymás tejföllel töltött egész burgonya, pirított baconnal, reszelt sajttal megszórva <i>Whole baked potato stuffed with garlic sour cream and covered with crispy bacon and cheese</i>	2.390.-Ft
	Vajas petrezselymes hordóburgonya <i>Boiled parsley potatoes</i>	2.490.-Ft
	Grillezett kukorica <i>Mini corn on the cobs</i>	1.690.-Ft
	Angol paraj <i>Steamed spinach</i>	1.790.-Ft
	Rántott hagymakarikák <i>Onion rings</i>	1.890.-Ft
	Zöld kevert saláta <i>Fresh Mixed Salad</i>	1.990.-Ft
	Párolt spárga <i>Scaled asparagus</i>	2.290.-Ft
	Csóben sült paraj <i>Steamed spinach with melted cheese</i>	2.390.-Ft
	Tejszínes parajpüré <i>Spinach puree with cream</i>	2.390.-Ft
  	Frissen grillezett idény zöldségek <i>Grilled seasonal vegetables</i>	2.490.-Ft
	Párolt brokkli vajon pirítva <i>Steamed broccoli with butter</i>	2.490.-Ft
 	Jázmin rizs <i>Jasmine rice</i>	1.690.-Ft

MÁRTÁSOK, SAUCES

	Pampas (BBQ) <i>Pampas (BBQ),</i>	1.590.-Ft
	Zöldbors <i>Green pepper</i>	1.590.-Ft
	Fokhagyma <i>Garlic</i>	1.590.-Ft
	Kéksajt <i>Blue cheese</i>	1.590.-Ft
	Gomba <i>Mushroom</i>	1.590.-Ft
 	Chimichurri	1.590.-Ft
	Chilis BBQ <i>Tomato and chili</i>	1.590.-Ft

DESSZERTEK, DESSERTS

	Citrom sorbet Alkohol tartalmú citromfagylaltos, hűsítő desszert. <i>Lemon Sorbet</i>	2.090.-Ft
	La Pampa sajtorta <i>La Pampa cheese cake</i>	2.990.-Ft
	Csokoládé Souffle <i>Chocolate souffle</i>	3.190.-Ft
	Brownie vaníliafagylalttal <i>Brownie with vanilla ice cream</i>	3.190.-Ft
	Lemon Tart	3.190.-Ft
	Crème Brulée	3.190.-Ft
  	Vegan cake Tájékoztatásért forduljon kollégáinkhoz. <i>Ask our colleagues for advice.</i>	3.590.-Ft
	Szezonális desszert	3.090.-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!