






HIDEG ELŐÉTELEK, COLD STARTERS, ENTRANTES FRÍOS


-  **Libamáj brülée lilahagyma lekvárral** 2.390.-Ft
Foie gras crème brulée with red onion marmalade
Foie gras de oca con mermelada de cebolla morada
-  **Carpaccio de Lomo** 3.790.-Ft
Dél-Amerikai fűszerekkel ízesített, olajos pácban érlelt
hajszálvékonyra szeletelt Angus bélszín
Finely cut angus steak drizzled with chimichurri sauce
 *Finas tiritas de Solomillo Angus madurado en aceite y sazonado*
con especias de Sudamérica
-  **Angus tatárbeefsteak** 3.790.-Ft
Beef tartar
 *Steak Tartar*
-  **Jamones Ibericos** 4.190.-Ft
Kizárólag makkon nevelt ibériai mangalica egészben érlelt
ízletes sonkája, friss fehér kenyérrel.
Deliciously cured ham from corn fed Iberian pigs, served with wheat bread
-  **Iberico kóstoló tál** 3.890.-Ft
Mixed plate of Spanish specialities
 Iberico de belotta: Jamón, chorizo, salchichon, lomo
Degustación de especialidades españolas: jamón, chorizo, salchichón, caña de lomo

-  **Coctel de Camarones** 3.190.-Ft
Fokhagymás vajban párolt királyrákok, paradicsomos toma szósszal
King prawns sautéed in garlic butter served with tomato and horseradish sauce
- Tabla de Quesos** 2.690.-Ft
4 különféle sajtból összeállított tál, friss gyümölcsökkel, dióval
Selection of Hungarian artisan cheeses served with fresh fruits
Selección de cuatro tipos de quesos con frutas frescas y nueces

LEVESEK, SOUPS, SOPAS

-  **Erőleves rozmaringos fásgaluskával** 1.290.-Ft
Beef broth with rosemary dumplings
- Szezonális krémleves** 1.390.-Ft
Seasonal cream soup
Sopa de crema
- Fokhagymakrém leves libazsírban sült kenyérrel** 1.390.-Ft
Garlic cream soup with crunchy garlic toast
Sopa de ajo con picatostes
-  **Feketebab leves paradicsomos chilivel, baconnel** 1.390.-Ft
Black bean soup with chili and bacon
 *Sopa de frijoles negros con chile*
-  **Tárkonyos bárányragu leves** 1.690.-Ft
Lamb ragout with tarragon
Ragú de cordero con estragón
-  **Argentín bélszínragu leves** 1.890.-Ft
Argentinian loin casserole

MELEG ELŐÉTELEK, HOT STARTERS, ENTRANTES CALIENTES

- Empanadas (3 pcs)** 1.890.-Ft
Spenóttal, csirkével, darált angus bélszínnel töltött tradicionális
argentín ételkülönlegesség
Typical Argentinian pastries filled with minced angus beef, chicken and spinach
Empanadas argentinas rellenas de espinaca, pollo y carne picada de ternera Angus
-  **Pampas (BBQ) wings (6 pcs)** 1.990.-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
Alitas de pollo crujientes en salsa picante,
servidas con palitos de apio y salsa “Pampas”
-  **Lávakósajt** 2.490.-Ft
Lávakövön sült füstölt sajt, friss kevert salátával
Grilled smoked cheese served with mixed salad
Queso ahumado hecho sobre piedras volcánicas, servido con ensalada mixta
-  **Gambas al Ajillo** 3.390.-Ft
Rostlapon sült fokhagymás chilis garnélarák extra szűz olivával
 *Roasted prawns served in a chili, garlic and olive oil jus*
Gambas al pil-pil

BÉLSZINBŐL KÉSZÜLT STEAK KÜLÖNLEGESSÉGEK

Our Tenderloin selection
Especialidades de solomillo de ternera



Bélszín szelet mely a marha legnemesebb része
Tenderloin steak a prime part of the cattle
Solomillo es la mejor parte de la ternera

Magyar / Hungarian Tenderloin Steak	200g:	6.990.-Ft
	320g:	11.200.-Ft
	480g:	16.800.-Ft
Argentin Angus Tenderloin Steak	200g:	7.900.-Ft
	320g:	12.640.-Ft
	480g:	18.960.-Ft
USDA Prime Tenderloin Steak	200g:	10.490.-Ft
	320g:	16.800.-Ft
	480g:	25.200.-Ft
Tenderloin Trio		18.490.-Ft

A ház legjobb minőségű bélszínjeiből összeállított válogatás
(Magyar-, Angus-, Wagyu-, Tenderloin steak 100g fajtánként)
Selection of tenderloins from the house
(Hungarian-, Argentine angus-, Wagyu Tenderloin steak 100g / breed)
Una selección de los mejores solomillos de la casa
(Solomillo de ternera húngara, Angus, Wagyu y Tenderloin, 100 gramos / tipo)

AUSZTRÁL WAGYU MARHÁBÓL KÉSZÜLT KÜLÖNLEGESSÉGEK

Specialities from Australian Wagyu cattle
Especialidades de ternera wagyu

Tenderloin Steak	200g	23.990.-Ft
Sirloin Steak	250g	21.990.-Ft
Rib-Eye Steak	250g	21.990.-Ft



Japán KOBE MARHÁBÓL KÉSZÜLT KÜLÖNLEGESSÉGEK

Az "Eredeti Japán Kobe marha" hús puhasága vetekszik a libamáj krémességével.
Kóstolja meg a világ legpuhább és legmárványosabb marha húsát.
The one and only "Original Japanese Kobe beef", Fine meat texture and excellent firmness. Highly marbled, rich in flavor, and extremely tender
La textura de "La original carne de Kobe japonesa" nos hace recordar a la del Foie Gras. Pruebe la carne de ternera más tierna y marmoleada del mundo.

Tenderloin Steak	200g	44.990.-Ft
Sirloin Steak	250g	44.990.-Ft
Rib-Eye Steak	250g	44.990.-Ft



ARGENTIN ANGUS MARHÁBÓL KÉSZÜLT STEAK-ek

Steaks from Argentinian Angus cattle
Solomillo de ternera Angus



Rib-Eye Steak	200g:	6.990.-Ft
	320g:	11.200.-Ft
	480g:	16.800.-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.

Filete sabroso, rico en grasas, que no en vano es uno de los favoritos de los consumidores americanos.

N.Y. Strip	200g:	6.990.-Ft
	320g:	11.200.-Ft
	480g:	16.800.-Ft

A hátszín zsírral átszótt, ízletes része.

An excellent cut of sirloin with a full flavour.

Una parte sabrosa del solomillo, entretejida de grasas

Sirloin Steak	200g:	6.990.-Ft
	320g:	11.200.-Ft
	480g:	16.800.-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

Una loncha de solomillo magra y jugosa, con el toque de una capa de grasa fina

Rump-Steak	200g:	5.800.-Ft
	320g:	9.280.-Ft
	480g:	13.920.-Ft

Az Angus marha fartő részéből készített steak különlegesség

Rump steak cuts

Una especialidad de entrecot de la cadera de la res Angus

• • •

Amerikai marha oldalas	350g:	9.490.-Ft
	<i>American beef ribs</i>	
	<i>Costillas de ternera americanas</i>	

T-Bone Steak	550g:	14.990.-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

T-bone es un filete con un hueso que a un lado incluye el solomillo y al otro lado un entrecot de lomo

Porterhouse Steak	100g:	2.990.-Ft
	/min 900g/	
	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.

Esta porción abundante contiene un filete entero de solomillo y uno de lomo

Pamas Steak	550g:	14.990.-Ft
	A steakek királya, mely a marha legzamatosabb részéből készül	
	<i>Picture a beautifully marbled ribeye steak which fit for a king</i>	

El rey de los entrecots, se prepara de la parte más exquisita de la ternera

ELKÉSZÍTÉSI MÓDOK / PREPARATION / MODOS DE PREPARACIÓN

blue / azul

rare / véres / red in the middle

medium-rare / közepesen véres / poco hecho

medium / félig sült közepe rózsaszín

/roasted for a longer time, pink in the middle / a su punto

medium-well közepesenél jobban sült, enyhén rózsaszín / hecho

well done jól átsült / cooked all the way through / muy hecho

butterfly

ARGENTIN ANGUS MARHÁBÓL KÉSZÜLT KÜLÖNLEGESSÉGEK

Specialities from Argentinian Angus cattle

Especialidades preparadas de ternera Angus



Steak Mix

9.490.-Ft



Változatos összeállítás a ház magas minőségű húsaiból

(Tenderloin steak(130g), újjélandi báránygerinc(180g), ibériai sertésszűz (120g))



Selection of steaks from the house

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

Selección de los mejores carnes de la casa

(Filete de solomillo, costillar de cordero de Nueva Zelanda, lomo de cerdo)



Surf & Turf

11.990.-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

Una combinación clásica americana de un entrecot de lomo (200 g) y una cola

de langostino (130 g), con salsa de mantequilla



Salteado Matador

7.490.-Ft



Nyársra fűzött angus bélszín kockák, kaliforniai paprikával, hagymával ékesítve.

Angus tenderloin cubes mixed with onion and bell pepper grilled on the skewer

Brocheta de solomillo Angus con pimiento morrón y cebolla

La Pampa Burger

4.490.-Ft

Angus marhából készített klasszikus hamburger sült krumplival

+feltétek: +sajt/cheese, +bacon

300.-Ft

Classic angus burger with fries

Hamburguesa clásica de ternera Angus con patatas fritas

Wagyu Burger

6.490.-Ft

Libamájjal / with gooseliver / con Foie Gras

7.490.-Ft

Klasszikus hamburger 20 dkg Wagyu húsból

Classic burger made of 20 dkg Wagyu cattle

Hamburguesa clásica de 200 gramos de carne de Wagyu

Gaucho Steak

8.490.-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

Medallones de solomillo en cremosa salsa de setas con jamón serrano y patatas ralladas con queso

Lomo Bariloche

8.490.-Ft

Bélszín érmék erdei gombás raguval körítve, burgonyakrokettel

Tenderloin medallion served with a mushroom ragout with croquette

Medallones de lomo con salsa de setas, con croquetas de patatas

Bélszíncsíkok „Godet”

8.490.-Ft

Csíkokra vágott bélszín konyakos mandarinmártásban, sajttal töltött rösztivel

Tenderloin strips in a brandy and tangerine sauce

served with shredded potato

Tiras de solomillo en salsa de mandarina al coñac y con patatas ralladas con queso

Bélszíncsíkok „Roble”

7.990.-Ft

Csíkokra vágott bélszín fehérboros zöldbors mártásban, jázmin rizzsel

Tenderloin strips in white peppercorn sauce, served with rice

Tiras de solomillo en salsa de pimienta verde y vino blanco, con arroz

„PAMPAS” SPECIALITÁSOK

Pampas specialties

Especialidades “Pampas”



Rose Anade

5.490.-Ft

Rózsaszínre sült, szeletekre vágott kacsamell,



áfonya mártással tálalva

Duck breast with rich blueberry sauce



Spare Ribs

4.990.-Ft

BBQ mártásban pácolt sertésborda lávakövön grillezve sültburgonyával



BBQ baby back ribs served with fries

Costillar de cerdo en salsa BBQ hecho sobre piedras volcánicas, con patatas fritas



Solomillo de Cerdo

4.990.-Ft

Egészben sült sertés szűz



Roasted pork loin



ÚJ-ZÉLANDI SZARVAS- ÉS BÁRÁNYÉTELEINK

New Zealand lamb and venison specialties

Especialidades de venado y cordero de Nueva Zelanda



Szarvas bélszín

7.990.-Ft

Új-Zélandi szarvas bélszín, vörösboros erdei kékáfonya mártással



Venison tenderloin with a blueberry-red wine reduction

Solomillo de venado con salsa de arándanos y vino tinto



Új-Zélandi bárányborda

6.490.-Ft

Új-Zélandi bárányborda fehér borral párolt fokhagymás ceruzababbal

Grilled French-racks served with green beans with white wine and garlic vinaigrette

Costillar de cordero de Nueva Zelanda, con judías verdes y ajo, estofados con vino blanco



Chuleta de Cordero

5.490.-Ft

Lávakövön grillezett újzélandi báránygerinc szeletek



Grilled lamb saddle



Chuletas de cordero hechos sobre piedras volcánicas

ÉTELKÜLÖNLEGESSÉGEK, SPECIALITY DISHES, PLATOS ESPECIALES



Csirkemell „Provance”

3.590.-Ft

Roston sült csirkemell fokhagymás, paradicsomos gombás Casanova mártásban, jázmin rizzsel

Roasted chicken breast in garlic, tomato and mushrooms sauce served with rice

Pechuga de pollo asado en salsa de ajo, tomates y setas, servida con arroz



Csirkemell „Relleno”

3.890.-Ft

Négy féle fűszeres sajttal töltött grillezett csirkemell filé, fokhagymás burgonyapürével

Four cheese stuffed grilled chicken breast served with garlic mashed potato

Pechuga de pollo asado rellena de cuatro tipos quesos y con puré de patatas con ajo



Csirkemell „Mendoza”


3.990.-Ft


Csirkemell lávakövön grillezett zöldségnyarssal és baconnal, olvasztott sajttal betakarva

Chicken breast, topped with vegetables, melted cheese and bacon

Pechuga de pollo con brocheta de verduras y bacón gratinado


Vajhal angol parajjal 5.490.-Ft
Butterfish with steamed spinach
Palometas con espinacas al vapor


 **Lazacsteak „Pimienta”** 4.990.-Ft
Citromborssal pácolt roston sült lazacfilé,
vajás petrezselymes hordóburgonyával
Grilled lemon pepper salmon fillet served with boiled parsley potatoes
Filete de salmón a la parrilla con pimienta y limón


 **Lazacsteak „Aneldo”** 5.490.-Ft
Roston sült lazacfilé kapormártással, vajás
petrezselymes hordóburgonyával
Roast salmon fillet with a dill sauce served with boiled parsley potatoes

Tőkehal 5.690.-Ft
Vajon puhára párolt, lávakövön készre sült norvég tőkehalszelet,
választható körettel
Pan-fried Norwegian cod fillet with choice of your sidedish

SALÁTÁK / SALADS / ENSALADAS

 **Tavaszi saláta parmezán forgáccsal** 1.890.-Ft
Mixed leaf salad with finely shaved parmesan
Ensalada mixta de primavera con virutas de parmesano


 **Friss kevert vitamin saláta, dresszingsel** 2.190.-Ft
Dresszingsel: rokfortos, kapros joghurtos, ezer sziget, francia
Fresh Mixed Vitamin Salad with Dressing
Fresh mixed salad with dressing of:
roquefort, dill & yoghurt, thousand island or french
Ensalada mixta fresca con aderezo:
roquefort, yogur y eneldo, mil islas o francés

 **Mozzarella „Napoleon”** 2.390.-Ft
Mozzarella sajt torony friss paradicsommal, pesto-s extra szűz olivával
Mozzarella tower with fresh tomato, and pesto
Torre de mozzarella con tomates frescos y pesto

Caesar saláta „Classic” 2.690.-Ft
Friss saláta levelek, pirított kenyérkockákkal, capribogyóval,
Caesar öntettel, parmezán forgáccsal
Fresh lettuce leaves with croutons, capers, Caesar dressing and parmesan
Hojas de lechuga frescas con croûton, alcaparras, salsa Cesar y parmesano

Caesar saláta „Carlos” 2.990.-Ft
Lávakövön sült jércemell csíkokkal
Caesar salad with grilled chicken breast
Ensalada Cesar con tiras de pechuga de pollo

Caesar saláta „Atlantico” 3.190.-Ft
Füstölt norvég lazaccal
Caesar salad with smoked Norwegian salmon
Ensalada Cesar con salmón ahumado noruego

 **“Pampas” Rucicola saláta** 4.290.-Ft
Angus bélszin csíkok dijoni mustárral friss rucicolás saláta ágyon
Angus tenderloin strips with Dijon mustard laid on a bed of rucicola
Tiras de solomillo Angus con mostaza de Dijon sobre rúcula




KÖRETEK, SIDE DISHES, GUARNICIONES

-  **Sültburgonya** 890.-Ft
French fries
Patatas fritas
-  **Steak burgonya** 940.-Ft
Steak Fries
Patatas rústicas
-  **Sült burgonya válogatás** 940.-Ft
Hasáburgonya, steakburgonya, fokhagymás-petrezselymes steakburgonya
Steak fries variety (French fries, steak fries, garlic-parsley steak fries)
Surtido de patatas fritas
-  **“Pampas” burgonya** 990.-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
Patatas rellenas de crema de ajo al horno, con bacón crujiente y queso
-  **Szarvasgombás burgonya krokett** 990.-Ft
Potato- Croquette
Croquetas de patatas con pesto casero de trufa
- Sajttal töltött rösztiburgonya** 940.-Ft
Deep fried shredded potato filled with cheese
Patatas ralladas fritas con queso
-  **Fokhagymás burgonyapüré** 940.-Ft
Mashed potato with garlic
Puré de patatas con ajo
- Rántott hagymakarikák** 940.-Ft
Onion rings
Aros de cebolla
-  **Frissen grillezett idény zöldségek** 1.490.-Ft
Grilled seasonal vegetables
Verduras de temporada a la parilla
-  
-  **Zöld kevert saláta** 1.290.-Ft
Fresh Mixed Salad
Ensalada mixta fresca
-  
-  **Párolt spárga (szezonális)** 1.390.-Ft
Steamed asparagus (seasonal)
Espárragos al vapor
- Csóben sült paraj** 1.090.-Ft
Steamed spinach with melted cheese
Espinacas al vapor con queso fundido
- Tejszínes parajpüré** 990.-Ft
Spinach puree with cream
Puré de espinacas con nata
-  **Sült sütőtök (szezonális)** 940.-Ft
Grilled pumpkin (seasonal)
Calabaza al horno
-  **Grillezett kukorica** 890.-Ft
Mini corn on the cobs
Maíz a la parilla
-  **Jázmín rizs** 840.-Ft
Jasmine rice
Arroz
-  **Angol paraj** 890.-Ft
Steamed spinach

MÁRTÁSOK, SAUCES, SALSAS

	Casanova mártás <i>Red wine sauce, Salsa de vino tinto</i>	790.-Ft
	Pampas (BBQ) mártás <i>Pampas sauce (BBQ), Salsa Pampas (BBQ)</i>	790.-Ft
	Zöldbors mártás <i>Green pepper sauce, Salsa de pimienta verde</i>	790.-Ft
	Fokhagyma mártás <i>Garlic sauce, Salsa de ajo</i>	790.-Ft
	Blue cheese mártás <i>Blue cheese Sauce, Salsa de queso azul</i>	790.-Ft
	Gomba mártás <i>Mushroom sauce, Salsa de champiñones</i>	790.-Ft
  	Chimichurri	790.-Ft
 	Chilis BBQ mártás <i>Tomato and chili sauce, Salsa de tomate y chile</i>	790.-Ft
	Erdei szarvasgomba mártás szarvasgomba ízesítéssel <i>Mushroom sauce with Truffle, Salsa de setas silvestres con trufas</i>	840.-Ft

DESSZERTEK, DESSERTS, POSTRES

	Citrom sorbet Alkohol tartalmú citromfagylaltos, hűsítő desszert. <i>Lemon Sorbet Sorbete de limón</i>	1.090.-Ft
	Fagylalt kehely tejszínhabbal és csokoládé öntettel (csokoládé, eper, vanília) <i>Mixed flavoured ice cream with whipped cream on top (chocolate, strawberry vanilla) Surtido de helados</i>	1.490.-Ft
	Pampas sajttorta <i>Pampas cheese cake Tarta de quesón Pampas</i>	1.390.-Ft
	Torta de Dulce de Leche	1.590.-Ft
	Tripla Csokis torta <i>Triple chocolate cake</i>	1.490.-Ft
	Csokoládé Souffle <i>Chocolate souffle Souffle de chocolate</i>	1.590.-Ft
	Brownie vaníliafagylalttal <i>Brownie with vanilla ice cream Brownie con helado de vainilla</i>	1.390.-Ft
	Crème Brulee	1.290.-Ft
	Almás pite <i>Apple pie Tarta de manzana</i>	1.290.-Ft

**Az ételek kiváló minőségét Závoczky Béla konyhafőnök garantálja!
Our chef Béla Závoczky is responsible for the high quality meals.
Nuestro chef, Béla Závoczky garantiza la excelencia de calidad de nuestros platos.**

A számla végösszegéhez 10% felszolgálati díját számolunk!

10% service charge added to your final bill.

Hemos añadido un 10% a su cuenta por nuestros servicios.