










## 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*
-  **Jamonos 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 gombás raviolival** 2.290.-Ft  
*Beef broth with mushroom ravioli*
- Szezonális krémleves** 2.690.-Ft  
*Seasonal cream soup*
- Fokhagymakrém leves libazsírban sült kenyérrel** 2.690.-Ft  
*Garlic cream soup with crunchy garlic toast*
-  **Rákkrémleves** 3.190.-Ft  
*Creamy shrimp soup*

## 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*
-  **La Pampa (BBQ) wings (6 pcs)** 2.590.-Ft  
Csípős szószban érlelt ropogósra sült csirke szárnyak, zeller rudakkal, „La Pampa” mártással  
*Crispy roasted chicken wings cured in spicy sauce served with celery sticks and „La Pampa” sauce*
-  **Lávakósajt** 3.490.-Ft  
Lávakövön sült füstölt sajt, friss kevert salátával  
*Grilled smoked cheese served with mixed salad*
-  **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:	8.200.-Ft
	320g:	13.100.-Ft
	480g:	19.600.-Ft
<b>Argentín Angus Tenderloin Steak</b>	200g:	10.890.-Ft
	320g:	17.400.-Ft
	480g:	25.900.-Ft
<b>USDA Prime Tenderloin Steak</b>	200g:	14.500.-Ft
	320g:	23.200.-Ft
	480g:	34.500.-Ft
<b>Kanadai Bölény / Canadian Bison Tenderloin steak</b>	200g	14.500.-Ft
	320g	23.500.-Ft
	480g	34.500.-Ft
<b>Tenderloin Trio</b>		24.990.-Ft

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

## AUSZTRÁL WAGYU MARHÁBÓL KÉSZÜLT KÜLÖNLEGESSÉGEK

*Specialities from Australian Wagyu cattle*

<b>Tenderloin Steak</b>	200g	30.500.-Ft
<b>Sirloin Steak</b>	250g	30.500.-Ft
<b>Rib-Eye Steak</b>	250g	30.500.-Ft



### 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*

<b>Tenderloin Steak</b>	200g	51.900.-Ft
<b>Sirloin Steak</b>	250g	51.900.-Ft
<b>Rib-Eye Steak</b>	250g	51.900.-Ft



**L.A PAMPA**  
ARGENTIN STEAKHOUSE

# ARGENTIN ANGUS MARHÁBÓL KÉSZÜLT STEAK-ek

Steaks from Argentinian Angus cattle



<b>Rib-Eye Steak</b>	200g:	8.900.-Ft
	320g:	14.200.-Ft
	480g:	20.900.-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.*

<b>N.Y. Strip</b>	200g:	8.290.-Ft
	320g:	13.200.-Ft
	480g:	19.500.-Ft

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

<b>Sirloin Steak</b>	200g:	8.290.-Ft
	320g:	13.200.-Ft
	480g:	19.500.-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:	6.700.-Ft
	320g:	10.300.-Ft
	480g:	15.900.-Ft

Az Angus marha fartő részéből készített steak különlegesség *Rump steak cuts*

• • •

<b>Amerikai marha oldalas</b>	350g:	14.900.-Ft
-------------------------------	-------	------------

*American beef ribs*

<b>T-Bone Steak</b>	550g:	22.900.-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>	100g:	4.400.-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.*

<b>La Pampa Steak</b>	550g:	22.900.-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** közepesenél jobban sült, enyhén rózsaszín /

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




**butterfly**



**LA PAMPA**  
ARGENTIN STEAKHOUSE




## ARGENTIN ANGUS MARHÁBÓL KÉSZÜLT KÜLÖNLEGESSÉGEK

Specialities from Argentinian Angus cattle

-  **Steak Mix** 12.500.-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)
-  **Surf & Turf** 15.500.-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
- La Pampa Burger** 5.200.-Ft  
Angus marhából készített klasszikus hamburger sült krumplival  
+feltétek: +sajt/cheese, +bacon 400.-Ft  
*Classic angus burger with fries*
- Gaicho Steak** 11.900.-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** 11.900.-Ft  
Bélszín érmék erdei gombás raguval körítve,  
steakburgonyával  
*Tenderloin medallion served with a mushroom ragout with steak fries*
- Bélszíncsíkok „Roble”** 11.400.-Ft  
Csíkokra vágott bélszín fehérboros zöldbors mártásban, jázmin rizzsel  
*Tenderloin strips in white peppercorn sauce, served with rice*



## „LA PAMPA” SPECIALITÁSOK

La Pampa specialities

- La Pampa Grill Tál / La pampa Grill platter** 33.290.- Ft  
(for 2 pax, minimum 15 mins)  
USDA BBQ oldalas 350g, Új-Zélandi bárányborda 120g, Argentin Tenderloin  
2x100g, csőben sült paraj, fokhagymás zöldbab ragu, grill kukorica, steak  
burgonya, választható 2 mártással /  
*USDA BBQ ribs (350g), new Zealand lamb chops (120g), Argentin tenderloin*  
*(2x100g), garlic green peas, corn on the cob, Steak fries, Steamed spinach with*  
*melted cheese, choice of 2 sauces.*
-  **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*
-  **Új-Zélandi bárányborda** 8.990.-Ft  
Új-Zélandi bárányborda fehér borral párolt fokhagymás ceruzababbal  
*Grilled French-racks served with green beans with white wine and garlic vinaigrette*



**LA PAMPA**  
ARGENTIN STEAKHOUSE

## SALÁTÁK, SALADS

-  **Friss kevert vitamin saláta, dresszettel** 2.690.-Ft  
Dresszettek: 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*
-  **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,  
Caesar öntettel, parmezán forgáccsal  
*Fresh lettuce leaves with croutons, capers, Caesar dressing and parmesan*
- Caesar saláta „Carlos”** 5.090.-Ft  
Lávakövön sült jércemell csikokkal  
*Caesar salad with grilled chicken breast*
-  **“La Pampa” 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** 1.590.-Ft  
 Hasáburgonya, steakburgonya, fokhagymás-petrezselymes steakburgonya  
*Steak fries variety (French fries, steak fries, garlic-parsley steak fries)*
-  **“La Pampa” 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*









**LA PAMPA**  
ARGENTIN STEAKHOUSE

## MÁRTÁSOK, SAUCES

-  **La Pampa (BBQ) mártás** 1.290.-Ft  
*La Pampa sauce (BBQ),*
- Zöldbors mártás** 1.290.-Ft  
*Green pepper sauce,*
- Fokhagyma mártás** 1.290.-Ft  
*Garlic sauce,*
- Blue cheese mártás** 1.290.-Ft  
*Blue cheese Sauce,*
-  **Gomba mártás** 1.290.-Ft  
*Mushroom sauce,*
-  **Chimichurri** 1.290.-Ft  

-  **Chilis BBQ mártás** 1.290.-Ft  
*Tomato and chili sauce,*

## DESSZERTEK, DESSERTS

-  **Citrom sorbet** 1.990.-Ft  
Alkohol tartalmú citromfagylaltos, hűsítő desszert.  
*Lemon Sorbet*
- La Pampa sajtorta** 2.890.-Ft  
*La Pampa cheese cake*
- Csokoládé Souffle** 3.090.-Ft  
*Chocolate souffle*
- Brownie vaníliafagylalttal** 2.990.-Ft  
*Brownie with vanilla ice cream*
- Lemon Tart** 2.990.-Ft
-  **Crème Brulée** 2.990.-Ft
-  **Minden mentes gyümölcs torta** 3.490.-Ft  
 Datolya alapú, kókuszos ribizlimusz, étcsokoládé ganache.  
 *Vegan Fruit cake*  
*Date-based, coconut currant limus, dark chocolate ganache.*
-  **Szezonális desszert** 2.990.-Ft

**Az ételek kiváló minőségét Benedek Árpád konyhafőnök garantálja!**  
***Our chef Árpád Benedek is responsible for the high quality meals.***

A számla végösszegéhez 12% felszolgálati díjat számolunk!

*12% service charge added to your final bill.*



**LA PAMPA**  
ARGENTIN STEAKHOUSE