





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 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
-  **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*

Magyar / Hungarian Tenderloin Steak	200g:	9.190.-Ft
	320g:	14.990.-Ft
	480g:	21.490.-Ft
Argentín Angus Tenderloin Steak	200g:	11.990.-Ft
	320g:	19.190.-Ft
	480g:	28.490.-Ft
USDA Prime Tenderloin Steak	200g:	15.990.-Ft
	320g:	25.490.-Ft
	480g:	37.990.-Ft
Kanadai Bölény / Canadian Bison Tenderloin steak	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-, Argentín-, Wagyu-, Tenderloin steak 100g fajtanként)
*Selection of tenderloins from the house (Hungarian-, Argentine angus-,
Wagyu Tenderloin steak 100g / breed)*

Tenderloin Quatro 34.990.-Ft

Magyar-, Argentín 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



LA PAMPA
ARGENTIN STEAKHOUSE

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:	9.790.-Ft
	320g:	15.590.-Ft
	480g:	22.990.-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:	9.190.-Ft
	320g:	14.590.-Ft
	480g:	21.490.-Ft

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

Sirloin Steak	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

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

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

AMERIKAI ANGUS MARHÁBÓL KÉSZÜLT STEAK-EK

Steaks from American Angus 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.

La Pampa 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



LA PAMPA
ARGENTIN STEAKHOUSE

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

La Pampa 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 (370g)

(Tenderloin steak, újzélandi bárányborda, ibériai csontos karaj)

Selection of steaks from the house (370g)

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



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

LA PAMPA tálaink / LA PAMPA platters

La Pampa Grill Tál / La pampa Grill platter (for 2 pax, minimum 15 mins) (670g)

36.690.- Ft

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.

Mix tál 4 főre / Mix Plate for 4 persons (1600g)

76.990.- Ft

Argentín tenderloin | Lazac Steak | Iberico csontos karaj |

Csirke Steak | 12 db fokhagymás garnélarák | Köret: petrezselymes burgonya, grill zöldség

Salmon Steak | Iberian pork ribs | Argentinian tenderloin | Chicken Steak |

12 garlic prawns Garnish: potatoes with parsley, grilled vegetables

Csontos tál 4-6 főre / Bony plate for 4-6 persons (2050g)

100.990.- Ft

La Pampa Steak szeletelve | USDA marha oldalas | Iberico sertés oldalas | Új-zélandi báránygerinc | Választható 4 körettel, és mártással

La Pampa Steak sliced | USDA ribs | Iberico pork rack of lamb |

New Zealand frenched rack of lamb | Choice of 4 side dishes and sauce

LA PAMPA SPECIALITÁSOK / LA PAMPA specialities

Csirkemell „Mendoza”

4.790.-Ft

Csirkemell lávakövön grillezett zöldségnyarssal 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

Grillezett Tonhal Steak (250g)

7.490.-Ft

Mediumra grillezett tonhal steak, vajon párolt brokkolival, csőben sült spárgával,ogyoróburgonyával, 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 specialities

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, dresszettel** 2.690.-Ft
Dresszettek: 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, Caesar 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
-  **“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** 1.790.-Ft
 Hasáburgonya, steakburgonya, édesburgonya
Steak fries variety (French fries, steak fries, sweet potato)
-  **“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
- Párolt brokkli vajon pirítva** 1.990.-Ft
Steamed broccoli with butter
- Vajas petrezselymes hordóburgonya** 1.990.-Ft
Boiled parsley potatoes

MÁRTÁSOK, SAUCES

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

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