

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 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



Rákrémleves

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)

3.590.-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



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

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
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



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:	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

American beef ribs

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

100g:	4.800.-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.

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 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 (370g)
(Tenderloin steak, újjélandi bárányszarvas, 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

Bélszíncsíkok „Roble” 13.900.-Ft

Csíkokra vágott bélszín fehérboros zöldbors mártásban, jázmin rizssel

Tenderloin strips in white peppercorn sauce, served with rice

Surf & Turf 17.990.-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 37.690.- Ft

(for 2 pax, minimum 15 mins) (670g)

Argentín Tenderloin, USDA marha oldalas, Új-Zélandi bárányszarvas, 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) 86.990.- 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) 110.990.- Ft

La Pampa Steak szeletelve | USDA marha oldalas | Iberico sertés oldalas |

Új-zélandi bárányszerinc | 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 specialties



Csirke mell „Mendoza” 5.790.-Ft

Csirke mell lávakövön grillezett zöldségnyarssal 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

süttőtökrémpürével, erdei gyümölcs mártással

Sou-vide duck breast, pumpkin purée, mixed berry sauce

HALÉTELEK / FISH PLATES



Lazacsteak „Pimienta” 7.990.-Ft

Citromborssal pácolt roston sült lazacfilé, vajos 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, mogoróburgonyával, hollandi mártással.

Grilled Tuna steak, steamed broccoli with butter, Grilled asparagus

with bluecheese, trappist cheese, roasted potatoes, Hollandaise sauce.

Feketekagyló 5.190.-Ft

Féherboros fokhagymás mártásban vagy Fűszeres pikáns mártásban

Mussels in white wine and garlic sauce or spicy tomato sauce

ÚJ-ZÉLANDI SZARVAS- ÉS BÁRÁNYÉTELEINK

New Zealand lamb and venison specialties



Bárányszarvas 8.990.-Ft

bárányszarvas fehér borral párolt fokhagymás ceruzababbal

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



Szarvas bélszín 14.980.-Ft

Új-Zélandi szarvas bélszín, vörösboros erdei kékafonya 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
	“La Pampa” 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
		
	“La Pampa” 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



La Pampa (BBQ)

La Pampa (BBQ),

1.590.-Ft

Zöldbors

Green pepper

1.590.-Ft

Fokhagyma

Garlic

1.590.-Ft

Kéksajt

Blue cheese

1.590.-Ft



Gomba

Mushroom

1.590.-Ft



Chimichurri

1.590.-Ft



Chilis BBQ

Tomato and chili

1.590.-Ft

DESSZERTEK, DESSERTS



Citrom sorbet

Alkohol tartalmú citromfagylaltos, hűsítő desszert.

Lemon Sorbet

2.090.-Ft

La Pampa sajtorta

La Pampa cheese cake

2.990.-Ft

Csokoládé Souffle

Chocolate souffle

3.190.-Ft

Brownie vaníliafagylalttal

Brownie with vanilla ice cream

3.190.-Ft

Lemon Tart

3.190.-Ft



Crème Brulée

3.190.-Ft



Vegan cake

Tájékoztatásért forduljon kollégáinkhoz.

Ask our colleagues for advice.

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 díját 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!