



MészárosSteak
KITCHEN

Leves / Soup

Krémes kukoricaleves

Creamy sweet corn soup

vegan **2500 Ft**

Klasszikus gulyásleves Angus marhából, friss kenyér

Classic goulash soup made of Angus beef, fresh bread

(1,9) **2900 Ft**

Élőétel / Starter

Caesar saláta

Caesar salad

(1,3,4,10) **2700 Ft**

+ **csirkemell** chicken breast

1800 Ft

Garnélák nyárson, togarashi mayo, lime

Prawn skewer, togarashi mayo, lime

(2,3,6,10,11) **2900 Ft**

Faszéneken sült bébi tintahal, aioli, chimichurri

Charcoal grilled baby squid, aioli, chimichurri

(3,12,14) **3900 Ft**

Fehérboros libamájpástétom, vörösáfonyaragu, házi fonott briós

White wine goose liver paté, cranberry ragout, home made brioche

(1,3,7,12) **4500 Ft**

Magyaros bélszíntartár, hagymás gyökérkenyér

Hungarian Sirloin tartar, onion Ciabatta

(1,3,4,7,10) **4500 Ft**

A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számolunk fel.

Bills will include on additional 15% service charge.

Allergének/allergens: 1-glutén/gluten, 2-rákfélék/crustaceans, 3-tojás/egg, 4-hal/fish, 5-földimogyoró/peanut, 6-szója/soy, 7-tej/milk, 8-diófélék/nuts, 9-zeller/celery, 10-mustár/mustard, 11-szezám/seed, 12-kén-dioxid/sulfites, 13-csillagfűrt/lupine, 14-puhatestűek/molluscs



MészárosSteak
KITCHEN

Főétel / Main

Karfiolsteak, hagymás csicsóka jus, mustármag, gránátalma, fenyőmag vegan (6,9,10) **3900 Ft**

Cauliflower steak, onion Jerusalem artichoke jus, mustard seeds, pomegranate, pine nuts

Japán teriyaki lazac, sushi rizs, spárga, szezám-mag, koriander (6,11,12) **6500 Ft**

Japanese teriyaki salmon, sushi rice, asparagus, sesame seeds, coriander

Grillezett polipláb, sült céklás narancs salsa, mangó, koriander (1,6,12,14) **8900 Ft**

Grilled octopus, roasted beet and orange salsa, mango, coriander

Tejfölös csirkepaprikás, galuska, savanyúság (1,3,7,10,12) **4900 Ft**

Creamy chicken paprikash, dumplings, pickles

Rántott mangalica karaj, ecetes hagymás burgonyasaláta (1,3,10,12) **5500 Ft**

Breaded boneless mangalitzka pork chop, pickled onion and potato salad

Sajtburger – ír cheddar, ropogós hagyma, uborka, héjas hasábburgonya (1,7,10,11) **5500 Ft**

Cheeseburger – Irish Cheddar, crispy onion, cucumber, skin on fries

Rossini Burger - Angus marha, foie gras, pecsenyelé, szarvasgomba, rukkola, hasábburgonya (1,3,7,9,12) **9500 Ft**

Rossini Burger - Angus beef, foie gras, jus, truffle, rucola, French fries

A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számolunk fel.

Bills will include on additional 15% service charge.

Allergének/allergens: 1-glutén/gluten, 2-rákfélék/crustaceans, 3-tojás/egg, 4-hal/fish, 5-földimogyoró/peanut, 6-szója/soy, 7-tej/milk, 8-diófélék/nuts, 9-zeller/celery, 10-mustár/mustard, 11-szezám-mag/sesame seed, 12-kén-dioxid/sulfites, 13-csillagfűrt/lupine, 14-puhatestűek/molluscs



Mészáros Steak
KITCHEN

Steak

Tál 2 főre / Platter for 2 people

**400 g Steakuálogatás, grillzöldség, héjas hasábburgonya,
borsmártás, chimichurri (7,9,12)**

400 g Selection of steaks, grilled vegetables, skin on fries,
peppercorn sauce, chimichurri

22 000 Ft

250 g Rostélyos, választható köret, mártás

250 g Rib eye, optional side dish, sauce

9900 Ft

200 g Bélszín, választható köret, mártás

200 g Filet mignon, optional side dish, sauce

9900 Ft

Választható mártás Optional sauce:

Chimichurri (12)

Borsmártás (7,9,12)

Peppercorn sauce

Vörösboros jus (9,12)

Red wine jus

Választható köret Optional side dish:

Héjas hasábburgonya

Skin on fries

Grillezett zöldségek (7)

Grilled vegetables

Parmezános

burgonyapüré (7)

Parmesan mashed potatoes

**Budapest bélszín – Foie gras, burgonyagratin,
gomba, cukorborsó**

Beef medallion Budapest style – Foie gras, potato gratin,
mushroom, sugar snap peas

12 500 Ft

A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számolunk fel.

Bills will include on additional 15% service charge.

Allergének/allergens: 1-glutén/gluten, 2-rákfélék/crustaceans, 3-tojás/egg, 4-hal/fish,
5-földimogyoró/peanut, 6-szója/soy, 7-tej/milk, 8-diófélék/nuts, 9-zeller/celery, 10-mustár/mustard,
11-szezám/seed, 12-kén-dioxid/sulfites, 13-csillagfürt/lupine, 14-puhatestűek/molluscs



MészárosSteak
KITCHEN

Desszert / Dessert

**Vegán csokoládétorta, körte darabok,
Vilmos körte sorbet**

vegan (1) **2900 Ft**

Vegan chocolate cake, pear chunks,
William's pear sorbet

Túrógombóc, eperlekvár, édes tejföl

(1,7) **2900 Ft**

Cottage cheese dumplings, strawberry jam,
sweet sour cream

**Sticky toffee pudding – Datolyás piskóta,
karamellöntet, házi vaníliafagylalt**

(1,3,7) **2900 Ft**

Sticky toffee pudding – date sponge cake,
caramel sauce, homemade vanilla ice cream

Érvényes / valid from: 2024.05.06.

A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számolunk fel.

Bills will include on additional 15% service charge.

Allergének/allergens: 1-glutén/gluten, 2-rákfélék/crustaceans, 3-tojás/egg, 4-hal/fish,
5-földimogyoró/peanut, 6-szója/soy, 7-tej/milk, 8-diófélék/nuts, 9-zeller/celery, 10-mustár/mustard,
11-szezám/seed, 12-kén-dioxid/sulfites, 13-csillagfűrt/lupine, 14-puhatestűek/molluscs



MészárosSteak
KITCHEN

Menü / Menu

Magyaros / Hungarian

Klasszikus gulyásleves Angus marhából, friss kenyér (1,9)

Classic goulash soup made of Angus beef, fresh bread

Tejfölös csirkepaprikás, galuska, savanyúság (1,3,7,10,12)

Creamy chicken paprikash, dumplings, pickles

Túrógombóc, eperlekvár, édes tejföl (1,7)

Cottage cheese dumplings, strawberry jam, sweet sour cream

9900 Ft

Vegán / Vegan

Krémes kukoricaleves

Creamy sweet corn soup

Karfiolsteak, hagymás csicsóka jus, mustármag, (6,9,10)

gránátalma, fenyőmag

Cauliflower steak, onion Jerusalem artichoke jus,
mustard seeds, pomegranate, pine nuts

Vegán csokoládétorta, körte darabok, Vilmos körte sorbet *vegan (1)*

Vegan chocolate cake, pear chunks, William's pear sorbet

8500 Ft

Érvényes / valid from: 2024.05.06.

A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számolunk fel.

Bills will include on additional 15% service charge.

Allergének/allergens: 1-glutén/gluten, 2-rákfélék/crustaceans, 3-tojás/egg, 4-hal/fish,
5-földimogyoró/peanut, 6-szója/soy, 7-tej/milk, 8-diófélék/nuts, 9-zeller/celery, 10-mustár/mustard,
11-szezám/seed, 12-kén-dioxid/sulfites, 13-csillagfürt/lupine, 14-puhatestűek/molluscs

ITALOK DRINKS Cheers!

VERMUT, KESERŐ VERMOUTH, BITTER

	liter	Ft	€
Mancino			
Secco / Bianco / Rosso	0,08	2220	6,0
Aperol	0,06	2220	6,0
Campari	0,06	2220	6,0
Jägermeister	0,04	2220	6,0
Fernet Branca / Menta	0,04	2220	6,0
Unicum / Szilva / Barista	0,04	2220	6,0
Unicum Reserva	0,04	2590	7,0

VODKA

	0,04 l	Ft	€
Russian Standard Platinum		2590	7,0
Ciroc		2960	8,0
Belvedere		2960	8,0
Absolut Elyx		3330	9,0
Grey Goose		3330	9,0
Beluga Transatlantic Racing		3330	9,0

GIN

	0,04 l	Ft	€
Malfy		2590	7,0
Opera		2590	7,0
Roku		2590	7,0
Hendrick's		2590	7,0
Tanqueray No.10		2590	7,0
Monkey 47		2960	8,0
Monkey 47 Sloe		2960	8,0

TEQUILA, MEZCAL

	0,04 l	Ft	€
Don Julio Blanco / Reposado		2590	7,0
Altos Anejo		2960	8,0

RUM, CACHACA

	0,04 l	Ft	€
Agárdi Rum		2590	7,0
Diplomatico Exclusiva		2590	7,0
Matusalem Gran Reserva 15		2590	7,0

Matusalem Insolito	2590	7,0
Matusalem 7	2590	7,0
Plantation Pineapple	2590	7,0
Plantation XO	3330	9,0
Havana Club Edición	2590	7,0
Zacapa 23	3330	9,0
Rhum Clément 15	4810	13,0
Havana Club Anejo 15	10360	28,0
Capucana Cachaca	2590	7,0

COGNAC

	0,04 l	Ft	€
Pierre Ferrand 10th Generations		2590	7,0
Rémy Martin VSOP		2960	8,0
Rémy Martin XO Excellence		8140	22,0

WHISKY, WHISKEY

	0,04 l	Ft	€
AMERICAN, BOURBON			
Bulleit Rye		2590	7,0
Buffalo Trace		2590	7,0
Jack Daniel's		2590	7,0
Maker's Mark		2590	7,0
Maker's 46		2960	8,0

IRISH

Jameson	2590	7,0
Teeling Plantation Small Batch	2590	7,0

JAPANESE

Suntory Toki	2960	8,0
Nikka from the Barrel	3330	9,0
Hibiki Japanese Harmony	6290	17,0

SCOTCH

Monkey Shoulder	2220	6,0
Singleton	2220	6,0
Johnnie Walker Black Label	2220	6,0
Loch Lomund Single Grain	2590	7,0
Laphroaig 10	2590	7,0
Laphroaig Quarter Cask	2960	8,0
Auchentoshan American Oak	2960	8,0
Glenmorangie Lasanta 12	2960	8,0
MacNair's Lum Reek 12	2960	8,0
Arran 10	2220	6,0
Big Peat Budapest	4070	11,0
Caol Ila Wilson & Morgan	4070	11,0
Octomore 10.1	8140	22,0

PÁLINKA

	0,04 l	Ft	€
Márton és Lányai			
Irsai Olivér Szőlő • Grape		2590	7,0
GOLD Birs • Quince		2590	7,0
Árpád Pálinkaház			
Prémium Magyar Kajszi		2590	7,0
Premium Hungarian Apricot			
Generáció		2960	8,0
Málna • Raspberry		4070	11,0
Gyulai			
Kóser Szilva • Kosher Plum		2590	7,0
Mélyvíz Cigánymeggy • Bird cherry		3330	9,0

LIKŐR • LIQUEUR

	0,04 l	Ft	€
Frangelico		2220	6,0
Galliano Vanilla		2220	6,0
Luxardo Maraschino		2220	6,0
Kwai Feh		2220	6,0
Heering Cherry		2220	6,0
Kahlúa		2220	6,0
Baileys		2220	6,0
Disaronno Amaretto		2220	6,0
Mandarine Napoleon		2220	6,0
Chambord		2220	6,0
Pierre Ferrand Dry Curacao		2220	6,0
Cointreau		2220	6,0
Grand Marnier		2220	6,0
St Germain Elderflower		2220	6,0
Italicus		2220	6,0
Pernod Absinth		2960	8,0

SÖR • BEER

	liter	Ft	€
Heineken csapolt • draught	0,40	1480	4,0
Edelweiss dobozos • canned	0,50	1850	5,0
Krusovice dark dobozos • canned	0,50	1850	5,0
Mort Subite Kriek üveges • bottled	0,25	1850	5,0
Cepei Lager dobozos • canned	0,33	1850	5,0
Cepei IPA dobozos • canned	0,33	1850	5,0
Soproni Szűz NA dobozos • canned	0,50	1480	4,0

husverkonyha.hu

fb.com/mesarsteak.kitchen

üzemeltető • operated by: FINE SERVICE Kft.

1051 Bp. Vígadó tér 4.sz. kikötő • TEL.: +36 30 689 6845

ÉRVÉNYES • VALID FROM: 2023. 06. 20-tól



ÜDÍTŐ • SOFT DRINK

	liter	Ft	€
Pepsi / Pepsi Max	0,33	1110	3,0
&T Tonic	0,20	1480	4,0
J.Gasco Sodarosa	0,20	1480	4,0
J.Gasco Ginger Beer	0,20	1480	4,0
Pfanner ananászlé • pineapple	0,20	1110	3,0
Pfanner áfonyalé • blueberry	0,20	1110	3,0
Pfanner almalé • apple	0,20	1110	3,0
TopJoy paradicsom • tomato	0,25	1110	3,0
CoCos kókuszvíz coconut water	0,33	1850	5,0
HELL	0,25	1480	4,0
Friss narancslé fresh orange juice	0,25	1480	4,0
Házi limonádé home made lemonade	0,40	1850	5,0
Házi jeges tea home made ice tea	0,40	1850	5,0
FloeWater	0,35	740	2,0
savas / mentes • sparkling / still	0,75	1110	3,0

KÁVÉ • COFFEE

	Ft	€
Ristretto, Espresso	740	2,0
Espresso Macchiato	740	2,0
Americano	740	2,0
Cappuccino	1110	3,0
Caffé Latte	1110	3,0
Dilmah Tea	1110	3,0
ALTERNATÍV TEJJEL • WITH ALTERNATIVE MILK	+ 370	1,0

GIN-TONIC SPECIALS

Malfy Rosa

J.Gasco Sodarosa
rozsmaring / rosemary

4440 Ft 12,0 €

Hendrick's

&T Tonic • uborka / cucumber

4440 Ft 12,0 €

Roku

&T Tonic
cserezsnye / cherry • lime

4440 Ft 12,0 €

Opera

&T Tonic • alma / apple
levendula / lavender

4440 Ft 12,0 €

Tanqueray No.10

&T Tonic • grapefruit

4440 Ft 12,0 €

Monkey 47

&T Tonic • áfonya / blueberry

4810 Ft 13,0 €

COCKTAILS

Aperol Spritz 3700 Ft 10,0 €

Aperol, prosecco, szóda, narancs
Aperol, prosecco, soda, orange

Mojito 3700 Ft 10,0 €

fehér rum, cukor, menta, szóda
white rum, sugar, mint, soda

Cosmopolitan 3700 Ft 10,0 €

vodka, Cointreau, citrom, áfonya
vodka, Cointreau, lemon, blueberry

Bloody Mary 3700 Ft 10,0 €

vodka, paradicsomlé, fűszerek, zeller
vodka, tomato juice, herbs, celery

Moscow Mule 3700 Ft 10,0 €

vodka, J.Gasco Ginger beer, Angostura
vodka, J.Gasco Ginger beer, Angostura

Old Fashioned 3700 Ft 10,0 €

bourbon, barna cukor, bitter
bourbon, brown sugar, bitter

Sazerac 3700 Ft 10,0 €

whiskey, bitterek, cukor, abszint
whiskey, bitters, sugar, absinthe

Negroni 4070 Ft 11,0 €

gin, Campari, vermouth rosso

Espresso Martini 4440 Ft 12,0 €

vodka, Kahlua, espresso, csokoládé
vodka, Kahlua, espresso, chocolate

Yellow Submarine 4440 Ft 12,0 €

Opera gin, mangóecet, thai citromfű,
Peychauds, szóda, vattacukor

Opera gin, mango vinegar, thai lemon grass,
Peychauds, soda, cotton candy

Easter Island 4440 Ft 12,0 €

Diplomatico, menta, kókuszvíz, passion fruit
Diplomatico, mint, coconut water, passion fruit

Hedonist 4440 Ft 12,0 €

Italicus, licsi, grapefruit szóda, bodza
Italicus, lychee, grapefruit soda, elderberry

Whiskey Sour 4440 Ft 12,0 €

Bulleit Rye, citrom, cukor
Bulleit Rye, lemon, sugar

A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számolunk fel. Bills will include an additional 15% service charge.

ÉRVÉNYES · VALID FROM: 2023. 06. 20-tól