

# ÉTLAP

---

# /FOODS

*Üdvözlünk kedves vendég a Beef Heavenben, ahol minden marha mennybe megy!*

*Célunk egy olyan vendéglátás, ahol minden kedves vendég otthon érzi magát az első perctől. Elégedetten és boldogan távozik, segíti munkánkat őszinte véleményével.*

*Ha hibázunk, kérlek jelezd akkor és ott, mert szeretnénk, hogy a nálunk töltött idő élmény legyen számodra ízben és érzetre.*

*Köszönet, ha megosztjátok elégedettségeteket a Facebookon, Tripadvisoron.*

*Vendéglátótok: Erdélyi Róbert  
Executive séf: Majorszki József  
Üzletvezetők: Tanyi Balázs  
Tukarcs Ádám*

*Welcome dear guests in Beef Heaven, where every beef goes to heaven!*

*Our goal is to achieve a level of hospitality where our dear guests feel themselves at home from the very first moment. Where they are satisfied and happy when leaving our restaurant and where they help our work with honest opinion.*

*If we make any mistakes, please tell us immediately, because we want you to feel the time you spend with us a good experience in taste and feeling too.*

*We do really appreciate, if you share your satisfaction on Facebook or on TripAdvisor.*

*Your host: Róbert Erdélyi  
Executive chef: József Majorszki  
Managers: Balázs Tanyi  
Ádám Tukarcs*



**Vegetáriánus**  
Vegetarian



**Gluténmentes**  
Glutene-free



**Laktózmentes**  
lactose-free



**Magyaros**  
Hungarian style

**Burgereinket kérheted gluténmentes buciban is!**

*Our hamburgers can be ordered with glutene-free bun as well!*

**Egyéb allergén érzékenységed jelezd kérlek a felszolgálónak!**

*Please tell us if you do have any other allergen sensitivity!*

**A számla végösszege 12% szervízdíjat tartalmaz.**


*12% service charge is included on the bill.*

## ELŐÉTELEK / APPETIZERS

**HIDEG KACSASÜLT ZSÍRJÁBAN, zöldségekkel**  
COLD DUCK IN ITS OWN FAT, with vegetables

  **1 900.-**

**MAGYAROS ÍZELITŐ**  
**körözött, tepertő, kolbász, májas, csécsi szalonna**  
HUNGARIAN DEGUSTATION  
Liptauer, crackling, sausage, liver, "csécsi" bacon

 **2 400.-**

**CÉZÁRSALÁTA pirított csirkemellel**  
CAESAR SALAD served with roasted chicken

**2 700.-**

**CÉZÁRSALÁTA garnélarákkal**  
CAESAR SALAD served with prawns

**2 900.-**

**PADLIZSÁNKRÉM sült pitával**  
EGGPLANT SPREAD with grilled pita

 **1 690.-**

## LEVESEK / SOUPS

**MARHAHÚSLEVES lúdgége tésztával**  
BEEF BROTH with noodles

 **1 690.-**

**HEAVEN GULYÁSLEVES**  
HEAVEN GOULASH SOUP

 **1 890.-**

**HEAVEN HAGYMALEVES, hagymás mini cipóban**  
HEAVEN ONION SOUP, in mini onion bread

 **1 690.-**

# BURGEREK / BURGERS

## BEEF HEAVEN

**Buci, angusz-húspogácsa, római saláta, paradicsom, szmókerben (lassú, 8-10 órás sütés) sült tépett marhaszegy, öt féle biosajt, bacon jam, burgonya tallér, lilahagymalekvár, bbq szósz, roppanos hagymakarikák**

Homemade bun, angus beef patty, romaine lettuce, tomato, pulled beef brisket /8-10 hrs slow cooked/ in smoker, five kinds of bio cheese, bacon jam, potato coins, onion jam, bbq sauce, crispy onion rings

7 000.-

## ROCKEFELLER

**Buci, angusz-húspogácsa, roston sült libamáj, római saláta, lilahagyma, paradicsom, csemegeuborka, ír cheddar, bacon, grillezett, calvadosban érlelt alma, szarvasgomba pesztó, sáfrányos majonéz, burgonya tallér, majonézes káposztasaláta, lilahagymalekvár**

Homemade bun, angus beef patty, baked goose liver, romaine lettuce, red onion, tomato, pickles, Irish cheddar, smoked bacon, grilled ripened apple in calvados, truffle pesto, saffron mayonnaise, potato coins, coleslaw, onion jam

5 800.-

## BEEF CLASSIC

**Buci, szürkemarha-húspogácsa, tépett saláta Tuning öntettel összekeverve (mustár, ketchup alapú) ír cheddar-sajtszósz, ropogós bacon, hagymalekvár, coleslaw, burgonya tallér.**

Homemade bun, Hungarian grey cattle patty, feathered salad mixed with tuning sauce (mustard, ketchup, mayonnaise), irish cheddar-cheesesauce, crunchy bacon, red onion jam, coleslaw, potato coins.

3 600.-



**Burgereinket kérheted gluténmentes buciban is!**

*Our hamburgers can be ordered with glutene-free bun as well!*

# FŐÉTELEK / MAIN COURSES

## TAGLIATELLE aszaltparadicsomos bélszínraguval

TAGLIATELLE with dried tomato tenderloin ragout

3 400.-

## BBQ CSIRKESZÁRNY (1000 gr.)

**sajtláva burgonyával, méz-mustáros kevert salátával**

BBQ CHICKEN WINGS (1000 gr.)

with cheesy lava potato and honey-mustard mixed salad

3 500.-

## BŐRÉN SÜLT CSIRKEMELL (200 gr.) Heaven rizssalátával

SKINNY CHICKEN BREAST (200 gr.) with Heaven rice salad

2 800.-

## PIT BOX CSIRKEPAPRIKÁS (250 gr.)

**galuskával, tejfölhabbal, uborkasalátával**

PIT BOX CHICKEN PAPRIKAS (250 gr.)

dumplings, sour cream foam, cucumber salad

2 900.-

## FÜSTÖLT KACSAMELL gránátalmás kuszkusszal

SMOKED DUCK BREAST with pomegranate cous-cous



4 500.-

## PIT BOX SERTÉS CSÁSZÁRHÚS (250 gr.)

**párolt lilakáposztával, burgonyakrémmel**

PIT BOX PORK BACON (250 gr.)

steamed red cabbage, potato cream



2 900.-

## RABLÓNYÁRS (250 gr.) grillezett zöldségekkel

**bélszín, sertésszűz, csirkemell, szalonna**

MIXED GRILLED MEATS ON SPIT (250 gr.) with grilled vegetables

tenderloin, pork tenderloin, chicken breast, bacon



3 900.-

## BBQ SERTÉSTARJA (250 gr.)

**céklával, hagymás törtburgonyával, almakrémmel**

BBQ PORK NECK (250 gr.)

with beetroot, mashed potato with onion, apple cream

3 200.-

## SERTÉSSZŰZ (250 gr.)

**kacsamájás lecsóval, tallérburgonyával**

PORK TENDERLOIN (250 gr.)

with duck liver ratatouille and potato coins



3 700.-

# FŐÉTELEK / MAIN COURSES

**GRILLEZETT BÁRÁNY CSEVAP (200 gr.) tortillában, mentás joghurttal szalszás babbal** 3 900.-

GRILLED LAMB CHEVAP (200 gr.) in tortilla with mint youghurt and salsa bean ragout

**VAJHAL PAPRIKÁS (200 gr.) kapros túrós tésztával** 3 900.-

BUTTERFISH PAPRIKAS (200 gr.) with noodles made with dill and cottage cheese

**OMLÓS LAZAC (200 gr.) spenótos gnocchival** 4 500.-

SMOOTH SALMON (200 gr.) with spinach gnocchi

**SÜLT MARHAKOLBÁSZ (200 gr.)**  3 300.-

**sült hagymával, mustárral, friss baguettel**

BAKED BEEF SAUSAGE (200 gr.) with baked onion, mustard and fresh baguette

**BEEF HEAVEN BRASSÓI**  7 000.-

**Black Angus bélszínből, savanyúságokkal**

BRASOV STYLE BEEF SLICES made of Black Angus tenderloin, with pickles

**MARHAPOFA PANKO MORZSA KÉREGBEN (350 gr.)**  4 900.-

**bajor burgonyasalátával, sült céklával**

BREADED BEEF CHEEK (350 gr.) with Bavarian potato salad and baked beetroot

**AUSZTRÁL MARHASZEGY (200 gr.)**  4 900.-

**balzsamecetes, almás kelbimbóval**

AUSTRALIAN BEEF BRISKET (200 gr.) with Brussels sprouts made with balsamic vinegar and apple

**PIT BOX MARHAOLDALAS (350 gr.)** 5 900.-


**zsírban sült burgonyával, körtés ruccolával**

PIT BOX BEEF RIBS (350 gr.) with potatoes roasted in fat, rucola made with pears

**ÉRLELT SZÜRKEMARHA NYAK (250 gr.)**  4 500.-

**pásztortarhonyával, pepperonival**

AGED GRAY CATTLE NECK (250 gr.) with shepherd's egg barley and pepperoni

**OMAHA PICANHA STEAK (250 gr.)**  7 400.-

**káposztás gyöngybabbal**

OMAHA PICANHA STEAK (250 gr.) cabbage with pearls beans

**ARGENTIN HÁTSZÍN STEAK (250 gr.)** 7 700.-

**juhtúrós sztrapacskával**

ARGENTINE SIRLOIN STEAK (250 gr.) with sheep cheese strapachka

**ARGENTIN RIBEYE (250 gr.)** 8 500.-

**gombapörkölttel, gőzölt cheddarkenyerrel**

ARGENTINE RIBEYE (250 gr.) with mushroom stew, steamed cheddar bread

**BLACK ANGUS BÉLSZÍN STEAK (250 gr.) kecskesajtkrémmel,**  9 500.-

**grillezett baby rómaival, sült burgonyával**

BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN STEAK (250 gr.) with goatcheese cream, grilled baby romaine lettuce, baked potato

**SZÜRKEMARHA T-BONE STEAK (500 gr.) párolt zöldséggel,**  12 500.-

**cheddar sajtos burgonyakrémmel, fűszervajjal**



GREY CATTLE T-BONE STEAK (500 gr.) with steamed vegetables, cheesy potato cream and herbs butter

**BEEF HEAVEN TÁL 4 SZEMÉLYRE (1,5 kg hús)** 42 000.-


**bélszíncsíkok, hátszín, rántott marhapofa, marhaszegy, marhaoldalas, sajtburger, retro burger, pásztortarhonya, bajor burgonyasaláta, coleslaw, cheddar sajt mártás, BBQ szósz, tallér burgonya**

BEEF HEAVEN BOWL FOR 4 PERSONS (1.5 kg meat) tenderloin stripes, sirloin, breaded beef cheeks, beef brisket, beef ribs, cheesburger, retro burger, shepherd's egg barley, Bavarian potato salad, coleslaw, cheddar cheese sauce, BBQ sauce, potato coins




## DESSZERTEK/DESSERTS

- KÓKUSZTEJES TÁPIÓKAPUDING rumos ananászkrémmel**   **1 200.-**  
COCONUT TAPIOCA PUDDING  
with rum-made pineapple cream
- MÁKOS GNOCCHI mascarponés nutellával, vanília öntettel** **1 200.-**  
GNOCCHI WITH POPPY SEEDS  
with mascarpone nutella, vanilla custard
- SAJTORTA POHÁRBAN, szilva coulis, gesztenye** **1 200.-**  
CHEESECAKE IN A GLASS with plum coulis and chesnut
- CSOKOLÁDÉS BROWNIE sós karamellával** **1 200.-**  
CHOCOLATE BROWNIE with salted caramel

## GYERMEKEKNEK/FOR KIDS

- MARHAHÚSLEVES lúdgége tésztával**  **990.-**  
BEEF BROTH with noodles
- NATÚR VAGY RÁNTOTT CSIRKEMELL** **1 800.-**  
**tallérburgonyával vagy burgonyakrémmel**  
ROASTED OR BREADED CHICKEN BREAST  
with potato coins or potato cream
- PARADICSOMOS SPAGETTI** **1 800.-**  
SPAGHETTI with tomato sauce

## VEGETÁRIÁNUS/VEGETARIAN

- PADLIZSÁNKRÉM sült pitával**  **1 690.-**  
EGGPLANT SPREAD with grilled pita
- HEAVEN HAGYMALEVES, hagymás mini cipóban**  **1 690.-**  
HEAVEN ONION SOUP, in mini onion bread
- VEGA STEAK kecskesajtkrémmel,**  
**grillezett baby rómaival, sült burgonyával**  **4 100.-**  
VEGETARIAN STEAK with goat cheese cream,  
grilled baby romaine lettuce, fried potatoes

# ITALLAP

---

## /DRINKS

# KOKTÉLOK

---

## /COCKTAILS

# KOKTÉLOK / COCKTAILS

	Ft		Ft
<b>BASIL BERRY SENSATION</b> <b>Bomby Sapphire, eper püré, citromlé, cukorszirup, bazsalikomlevél, Royal Bliss Bohemian Berry Sensation</b> Bomby Sapphire, strawberry puree, lemon juice, sugar syrup, basil leaf, Royal Bliss Bohemian Berry Sensation	1 850.-	<b>LONG ISLAND ICED TEA</b> <b>Bacardi, Absolut Blue, Bombay Sapphire, El Jimador, Triple Sec, friss Limelé, cukorszirup, Coca-Cola</b> Bacardi, Absolut Blue, Bombay Sapphire, El Jimador, Triple Sec, fresh limejuice, sugar syrup, Coca-Cola	2 150.-
<b>GIN&amp;TONIC N°1</b> <b>Bombay Sapphire, Kinley Tonic, boróka &amp; limepeel</b> Bombay Sapphire, Kinley Tonic, juniper & Limepeel	1 850.-	<b>LYNCHBURG LEMONADE</b> <b>Jack Daniel's, 2-3 gerezd lime, citrom, narancs, sprite</b> Jack Daniel's, 2-3 cloves of lime, lemon, orange, sprite	1 900.-
<b>GIN&amp;TONIC N°2</b> <b>Hendrick's, Royal Bliss Tonic, uborka</b> Hendrick's, Royal Bliss Tonic, cucumber	2 150.-	<b>OLD FASHIONED</b> <b>Cukorszirup, narancsbitter/angostura bitter, Maker's Mark, narancspeel</b> cukorszirup, narancsbitter/angostura bitter, Maker's Mark, orange peel	1 900.-
<b>HUGO</b> <b>Bodzalikőr, bodzaszirup, Top-up prosecco, menta, szőlő</b> Elderberry liqueur, elderberry syrup, top-up prosecco, mint, grape	1 900.-	<b>MARGARITA</b> <b>El Jimador, Triple Sec, Friss Limelé, cukorszirup, sókrusztá</b> cukorszirup, narancsbitter/angostura bitter, Maker's Mark, orange peel	1 900.-
<b>APEROL SPRITZ</b> <b>Aperol Spritz, bodzaszirup, citromlé, friss menta levél, uborka szeletek, Royal Bliss Creative Tonic</b> Aperol Spritz, elderberry juice, lemon juice, fresh mint leaf, cucumber slices, Royal Bliss Creative Tonic	1 900.-	<b>NEGRONI</b> <b>Bombay Sapphire, Campari, Martini Rosso</b>	1 600.-
<b>APEROL SPRITZ</b> <b>Aperol, Top-up prosecco, szóda, narancs szeletek</b> Aperol, Top-up Prosecco, soda, orange slices	1 900.-	<b>BLOODY MARY</b> <b>Absolut Blue, citromlé, só és bors, tabasco, Worcestershire sauce paradicsomlé, Zellerszár, koktélpáradicsom</b> Absolut Blue, lemon juice, salt and pepper, Tabasco, Worcestershire Sauce tomato juice, celery, cherry tomato	1 550.-
<b>CUBA LIBRE</b> <b>Captain Morgan Dark, friss limelé, top-up Coca-Cola</b> Captain Morgan Dark, fresh limejuice, top-up Coca-Cola	1 650.-	<b>COSMOPOLITAN</b> <b>Absolut Blue, cranberry juice, Cointreau, friss limelé</b> Absolut Blue, cranberry juice, Cointreau, fresh limejuice	1 650.-
<b>MOJITO</b> <b>Havana Club, menta, lime cikkek, friss limelé, cukorszirup, top-up szóda</b> Havana Club, mint, lime slices fresh lime, sugar syrup, top-up soda	1 750.-	<b>CAIPIRINHA</b> <b>lime, cukorszirup, barnacukor, Cachaca, zúzott jég, lime szeletek</b> lime, sugar syrup, brown sugar, Pitu, crushed ice, lime slices	1 600.-

# KOKTÉLOK / COCKTAILS

---

	Ft
<b>MAI TAI</b> <b>Bacardi Carta Oro, Captain Morgan Black, Morgan Spiced, friss limelé, Triple Sec, Orgeat syrup</b> Bacardi Carta Oro, Captain Morgan Black, Morgan Spiced, fresh limejuice, Triple Sec, Orgeat syrup	2 150.-
<b>WHISKY SOUR</b> <b>Makers Mark, friss citromlé, cukorszirup, tojásfehérje vagy vörösbör/narancslé (opcionális)</b> Makers Mark, fresh lemon juice, sugar syrup, egg-white or red wine/orange juice (optional)	1 900.-
<b>MOSCOW MULE</b> <b>Absolut vodka, friss limelé, Royal Bliss gyömbérsör, lime cikkek, mentalevél</b> Absolut vodka, fresh lime juice, Royal Bliss gingerbeer, cloves of lime, mint leaves	1 850.-
<b>DARK &amp; STORMY</b> <b>Captain Morgan Black, gyömbérsör</b> Captain Morgan Black, ginger beer	1 650.-
<b>ESPRESSO MARTINI</b> <b>Absolut Blue, Kahlua, espresso, Cukorszirup, Kávè szemek</b> Absolut Blue, Kahlua, espresso, sugar syrup, coffee beans	1 750.-

# BOROK / WINES

---



# PEZSGŐK, HABZÓBOROK

## CHAMPAGNE, SPARKLING WINES

	Ft/1,5 dl	Ft/0,75 l
ZARDETTO PROSECCO	1 850.-	9 250.-
KREINBACHER BRUT CLASSIC   Somló	1 950.-	9 750.-
GERE ROSÉ FRICI   2017/18   Villány	1 650.-	8 250.-

# FEHÉRBOROK/WHITE WINES

	Ft/1,5 dl	Ft/0,75 l
KONYÁRI FECSKE   2017   Balatonlelle	1 250.-	6 250.-
KISLAKI MATACS CHARDONNAY   2017   Dél-Balaton	1 300.-	6 500.-
SZENTESI ZENGŐ   2014/16   Etyek-Buda	1 300.-	6 500.-
ETYEKI KÚRIA SAUVIGNON BLANC 2017/18   Etyek-Buda	1 400.-	7 000.-
BARTA PINCE EGY KIS ÉDES FURMINT   2016 édes fehérbor sweet white wine	1 400.-	7 000.-
DRY TOKAJ FURMINT   2017   Bodrog, Hárslevelű-Furmint	1 450.-	7 250.-
VILLA TOLNAY OLASZRIZLING TAVASZ   2017   Badacsony	1 650.-	8 250.-
GIZELLA FURMINT   2016/17   Tokaj	1 650.-	8 250.-

# FEHÉRBOROK/WHITE WINES

	Ft/1,5 dl	Ft/0,75 l
KOVÁCS NIMRÓD BATTONAGE CHARDONNAY 2015   Eger	1 650.-	8 250.-
KREINBACHER JUHFARK SELECTION   2015   Somló	1 800.-	9 000.-
SZEPSY FURMINT   2015/16   Tokaj		13 500.-

# ROSÉ BOROK/ROSÉ WINES

GRASSALKOVICH GAMAY ROSÉ   2017   Mátra	1 100.-	5 500.-
SEBESTYÉN ROSÉ   2017/18   Szekszárd	1 250.-	6 250.-
RUPPERT ROSÉ   2017/18   Villány	1 250.-	6 250.-

# VÖRÖSBOROK/RED WINES

	Ft/1,5 dl	Ft/0,75 l
MÁRKVÁRT KÉKFRANKOS   2014/16   Szekszárd	1 100.-	5 500.-
BALLA GÉZA KADARKA   2016   Arad	1 500.-	7 500.-
SZENTESI PINOT NOIR   2015   Etyek-Buda	1 500.-	7 500.-
KOVÁCS NIMRÓD COOL Syrah, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Franc   2014/15   Eger	1 650.-	8 250.-

# VÖRÖSBOROK/RED WINES

---

	Ft/1 dl	Ft/0,5 l
KOVÁCS NIMRÓD RHAPSODY BIKAVÉR   2014/15   Eger Kékfrankos, Pinot Noir, Syrah, Cabernet Franc, Merlot	1 650.-	8 250.-
KISS GÁBOR 364 ROUGE   2017   Villány Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir	1 700.-	8 200.-
CSERI MERLOT   2015   Pannonhalma	1 900.-	9 500.-
IKON CABERNET SAUVIGNON   2016   Rádpusztá	1 850.-	9 250.-
ATTILA SYRAH   2008   Eger	1 950.-	9 900.-
KISLAKI JÁNOSHEGYI MERLOT   2015   Dél-Balaton	1 980.-	8 500.-
MALATINSZKY NOBLESSE CABERNET SAUVIGNON 2015   Villány		10 000.-
IKON EVANGELISTA CABERNET FRANC 2015   Rádpusztá	2 100.-	10 500.-
ATTILA CUVÉE   2008   Eger Cabernet Franc, Merlot, Syrah		14 000.-
KONYÁRI PÁVA   2012   Balatonlelle Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc		17 900.-

# DESSZERT BOROK/DESSERT WINES

---

	Ft/1 dl	Ft/0,5 l
BODROG BORMŰHELY MESÉS 2011   Bodrogkisfalud	1 700.-	8 500.-
GRÓF DEGENFELD 5 PUTTONYOS ASZÚ   2012   Tarcal	3 200.-	16 000.-
BARTA 6 PUTTONYOS ASZÚ   2013   Mád		39 900.-

# KÉZMŰVES

---

# SÖRÖK

CRAFTED

BEERS

# CSAPOLT SÖRÖK / DRAUGHT BEERS

	Ft/2dl	Ft/4dl
<b>ARANY JÓNÁS   REKETYE   4,5%   LAGER, PILS</b> Világos pilseni típusú szűrt lagersör. Kekszes malátás, finom élesztős jegyekkel. A lágy komló a keserűt jól egyensúlyba teszi a sör édeskés karakterével. ARANY JÓNÁS   REKETYE   4,5%   LAGER, PILS Light, Pils type filtered lager with fine malt and yeast. The mild hop bitter is well balanced by the sweetish nature of this ale.	650.-	950.-

<b>RAVASZ HÓD   REKETYE   6,5%   ALE, AMERIKAI BROWN ALE</b> Félbarna amerikai stílusú brown ale. Azaz egy erősen komlózott, pörkölt maláta karakterű tartalmas ale. Illata komlós és kakaóporos, némi narancshéj beütéssel és kevés füstös jegyekkel. Kóstolva édesebb tónusú, de a korty vége kellemesen keserű. Izgalmas kombó: IPA hangulatú baksörként lehetne a legjobban jellemezni. RAVASZ HÓD   REKETYE   6,5%   ALE, AMERICAN BROWN ALE A semi brown American stout, an intensively hopped rich ale with roasted malt flavour. Aroma is hop and cocoa powder with a touch of orange peel and some smokiness. First sweetish in taste but the end of the gulp is pleasantly bitter. An exiting combo: best described as a bock beer in IPA style.	650.-	950.-
---	-------	-------

---

	Ft/2dl	Ft/4dl
<b>TÁVOLI GALAXIS   ROTHBEER   6,1%   AMERIKAI IPA</b> A Távoli Galaxis az IPA sörök szárazabb, könnyedebb irányvonalának képviselője. Nevét valamint a citrusos, trópusi gyümölcsökre emlékeztető egyedi aromáját az ausztrál Galaxy komlónak köszönheti. TÁVOLI GALAXIS   ROTHBEER   6,1%   AMERICAN IPA Távoli Galaxis is the representative of drier and lighter trend of IPA beers. Its name and the citrusy and tropical fruity aromas and the unique flavor are due to the Australian Galaxy hop.	850.-	1150.-
<b>WHITE SPACE   ROTHBEER   5,1%   BELGA BÚZASÖR</b> A White Space egy klasszikus witbier, egy belga stílusú búzasör amit hagyományosan korianderrel és curacao narancshéjjal fűszereznek. Könnyű, rendkívül frissítő, szalmasárga színű sör. A búza, a fűszerek pikáns citrusossága és a speciális belga élesztő borsos jellege keveredik benne. WHITE SPACE   ROTHBEER   5,1%   BELGA WITBIER White Space is a classic witbier, a style of Belgian ale brewed with wheat and spices (coriander and curacao orange peel). Very pale in color and has a very refreshing taste, a mixture of wheat, spices and the peppery notes of the special belgian yeast we use.	850.-	1150.-

# MAD SCIENTIST BUDAPEST

		Ft/üveg/bottle
JAM72	ale, west-coast IPA   0,33l ale, West-Coast IPA	1 290.-
MANGO BAY	milkshake pale ale   0,33 l milkshake pale ale	1 050.-
TOKYO LEMONADE	ale, belga witbier yuzuval   0,33l ale, Belgian witbier with yuzu	990.-

# MONYÓ BREWING CO. BUDAPEST

SCHATZI	bajor búza   0,33 l bavarian wheatbeer	990.-
BORIS THE BLADE	ale, russian imperial stout   0,33l ale, Russian imperial stout	2 900.-

# FIRST BUDAPEST

PILSNER	Czech Premium pale lager   0,33l Czech Premium pale lager	990.-
BELGA CHERRY	Belga cherry   0,33l Belgian cherry	990.-
TROPICAL IPA	Indian Pale Ale   0,33l Indian Pale Ale	1 100.-

# ROTHBEER VÁNDORSÖRFŐZŐ WANDERER BREWER

GINGERMEISTER	ale, gyömbéres sör   0,33l ale, ginger ale	990.-
PYROMANIA	ale, füstös porter   0,33l ale, smokey porter	990.-
BAKANCSLISTA	ale, single hop IPA sorozat   0,33l ale, single hop IPA series	1 100.-

# FEHÉR NYÚL BUDAPEST

APA	american pale ale   0,33 l american pale ale	1 100.-
RAFA	sour IPA   0,33l sour IPA	1 400.-
STOUT	Russian imperial stout   0,33l Russian imperial stout	1 150.-

# BALKEZES SZIGETSZENTMIKLÓS

HOPSTER	IPA   0,33l IPA	1 300.-
GREY JOY	Earl Grey teával és bergamottal feldobott dupla IPA   0,33 l	1 500.-
BAGOLY	double IPA flavoured with Earl Grey tea and bergamot Baltic-porter   0,33l Baltic-porter	1 400.-

# SZENT ANDRÁS SÖRFŐZDE BÉKÉS- SZENTANDRÁS

MÁLNÁS BÚZA	ízesített búzasör, eredeti málnával   0,33l wheatbeer flavoured with real raspberry	990.-
OGRE	lager, pilseni   0,5l lager, Pils	950.-

# ITALOK

---

## /DRINKS

# ÜDÍTŐ / SOFT DRINKS

Ft/üveg/bottle

COCA-COLA, ZERO (0,25l)	600.-
SPRITE (0,25l)	600.-
FANTA (0,25l)	600.-
KINLEY TONIC (0,25l)	600.-
KINLEY GINGER (0,25l)	600.-

CAPPY TERMÉKEK(0,25l) CAPPY PRODUCTS	600.-
---	-------

FUZE ŐSZIBARACK, CITROM (0,25l) FUZE PEACH, LEMON	600.-
--	-------

DR. PEPPER (0.33l)	650.-
--------------------	-------

ROYAL BLISS TONIC, GYÖMBÉRSÖR, BOHEMIAN BERRY SENSATION (0.2l) TONIC, GINGER BEER, BOHEMIAN BERRY SENSATION	800.-
---	-------

HÁZI LIMONÁDÉ HOME MADE LEMONADE	Ft/3dl 650.-	Ft/5dl 1 100.-
-------------------------------------	-----------------	-------------------

RED BULL (0,25l)	Ft/doboz/can 850.-
------------------	-----------------------

# ÁSVÁNYVÍZ / MINERAL WATER

Ft/üveg/bottle

VIS VITALIS (0,4l) szénsavas, szénsavmentes sparkling, still	550.-
--	-------

VIS VITALIS (1,2l) szénsavas, szénsavmentes sparkling, still	900.-
--	-------

# KÁVÉ / COFFEE

Ft

ESPRESSO	600.-
MACCHIATO	650.-
CAPUCCINO	700.-
CAFFÉ LATTE	850.-
JEGESKÁVÉ	950.-
IRISH COFFEE	1 500.-
BAILEY'S COFFEE	1 500.-

# FORRÓ ITALOK / HOT DRINKS

DALLMAYR TEAVÁLOGATÁS DALLMAYR TEA SELECTION	650.-
FORRÓ CSOKI HOT CHOCOLATE	850.-

# CIDER

Ft/üveg

SOMERSBY ALMA, KÖRTE SOMERSBY APPLE, PEAR	850.-
--	-------

# WHISKEY

---

	Ft/4cl
<b>BLENDED SCOTCH</b>	
Johnie Walker Red Label	1 300.-
Johnie Walker Black Label	1 900.-
Johnie Walker Platinum	3 500.-
Dewar's 12 Years	2 050.-
<b>SINGLE MALT</b>	
Laphroaig 10 years old	2 000.-
Caol Ila 12 Years old	2 500.-
Glenfiddich 12 Years old	2 500.-
Glenfiddich 18 Years old	3 000.-
<b>IRISH WHISKY</b>	
Jameson	1 300.-
Tullamore Dew	1 300.-
<b>AMERICAN BOURBONS</b>	
Jack Daniel's	1 300.-
Jack Daniel's Gentleman Jack	1 500.-
Maker's Mark	1 500.-

# COGNAC, BRANDY

---

	Ft/4cl
HENNESSY V.S.	1 600.-
HENNESSY X.O.	6 000.-
REMY MARTIN V.S.O.P.	2 500.-
PAPIDOUX CALVADOS	1 800.-
METAXA *****	1 800.-

# GIN

---

	Ft/4cl
BOMBAY SAPPHIRE	1 300.-
TANQUERAY TEN	1 800.-
HENDRICK'S	1 950.-

# TEQUILA

---

	Ft/4cl
EL JIMADOR BLANCO	1 200.-
EL JIMADOR REPOSADO	1 350.-

# RUM

---

	Ft/4cl
BACARDI SUPERIOR	1 300.-
HAVANA CLUB	1 300.-
CAPTAIN MORGAN DARK	1 500.-
CAPTAIN MORGAN SPICED	1 500.-
BACARDI ORO	1 450.-
BACARDI 8 YEARS OLD	1 600.-
MATUSALEM 15 YEARS OLD	2 200.-

# VODKA

---

	Ft/4cl
RUSSIAN STANDARD ORIGINAL	1 500.-
ABSOLUT	1 300.-
GREY GOOSE	2 000.-
BELVEDERE	2 200.-
BELUGA	2 200.-

## APERITIF/VERMOUTH

	Ft/6cl
MARTINI	
Bianco, Dry, Rosso	1 200.-
CAMPARI (6cl)	1 200.-
APEROL	1 200.-

## LIKŐR / LIQUER

	Ft/6cl
BAILEYS	1 300.-
PERNOD	1 300.-
KAHLÚA	1 300.-
GRAND MARNIER	1 500.-
COINTREAU	1 500.-

## GYOMORKESERŐ / BITTERS

	Ft/4cl
UNICUM	1 050.-
UNICUM SZILVA	1 050.-
AMARO RAMAZZOTTI	950.-
RAMOZOTTI SAMBUCA	950.-
JAGERMAISTER	1 050.-

## PÁLINKA / SPIRITS

	Ft/4cl
ÁRPÁD PÁLINKÁK / ÁRPÁD PALINKAS	
Mézes ágyas barack 33%	1 350.-
Honey bedded peach	
Csabai házi barack 50%	1 650.-
Csabai homemade peach	
Prémium bársony birs 44%	1 650.-
Premium quince	
Prémium bíbor meggy 40%	2 100.-
Premium cherry	
1 CSEPP PÁLINKAHÁZ / 1 CSEPP PALINKA HOUSE	
Packham's triumph körte 40%	1 900.-
Packham's triumph pear	
Shiraz szőlő 40%	1 900.-
Shiraz grape	
Penyigei szilva 40%	1 900.-
Japan plum	
Fekete cseresznye-málna 40%	2 950.-
Black cherry-raspberry	
MÁRTON ÉS LÁNYAI	
Málna 40%	3 500.-
Raspberry	





**+36 20 287 4350**

**HELLO@BEEFHEAVEN.HU**

**BEEFHEAVEN.HU**

**f /BEEFHEAVEN**

**👁️: BEEFHEAVEN**