



budapest



DEÁK ST. KITCHEN

wine & grill
Est. 2016

STARTERS / ELŐÉTELEK

- 4 300 Hand Cut Classic Steak Tartare, Heirloom Tomatoes, Artisan Bread
Marha Bélszín Tatár, Birtok Paradicsom, Kézműves Kenyér
- 3 400 Variety Of Regional Dry And Fresh Charcuteries, Farm Cheese
Válogatás Hazai Érlelt És Friss Felvágottakból, Kistermelői Sajtok
- 3 100 Housemade Blood Sausage, Yellow Pea Purée, Caramelized Celery Root, Veal Jus
Házi Véreshurka, Sárgaborsó Püré, Karamelizált Zeller, Borjú Jus
- 4 500 Hungarian Duck Foie Gras Au Torchon, Homemade Brioche, Cocoa, Compressed Plum, Roasted Macadamia Nut
Hízott Kacsamáj Au Torchon, Házi Vajas Briós, Kakaó, Marinált Szilva, Pírtott Makadámdió
- 3 200 Sheep's Cheese Mousse, Pickled Beetroots, Caraway Seed Tuille
Juhtúrós Mousse, Marinált Cékák, Köménymag Ropogós

SOUPS AND SALADS / LEVESEK ÉS SALÁTÁK

- 2 300 Deák St. Kitchen Goulash Soup, Beef Cheek, Roasted Celery
Deák St. Kitchen Gulyásleves, Marhapofa, Sült Zeller
- 2 400 Red Cabbage Soup, Potato Dumplings, Pickled Cabbage, Homemade Smoked Trout
Lilakáposzta Leves, Burgonyagombóc, Savanyított Lilakáposzta, Házilag Füstölt Pisztráng
- 2 300 Red Bean Soup, Sour Cream, Crispy Pork Knuckle, Confit Red Bean
Vörösbab Leves, Tejföl, Ropogós Csülök, Konfitált Vörös Bab
- 2 900 / 2 500 Baby Spinach Salad, Crispy Green Beans, Shaved Almonds, 65 Degree Egg, Bacon Vinaigrette
Bébi Spenót Saláta, Ropogós Zöldbab, Szeletelt Mandula, 65 Fokos Tojás, Bacon Vinaigrette
- 2 100 / 1 700 Garden Baby Mixed Lettuce, Cucumber, Lemon Vinaigrette
Kerti Levelek Saláta, Uborka, Citrom Vinaigrette

MAIN COURSES / FŐÉTELEK

- 4 100 Veal Shoulder Paprikas, Homemade Spätzle, Cucumber Salad
Borjú Paprikás, Házi Spätzle, Uborka Saláta
- 3 900 Hungarian Layered Potato "Rakott Krumpli" Homemade Sausage, Sausage Foam, Pickled Beetroot, 65 Degree Egg
Rakott Burgonya, Házi Sült Kolbász, Kolbász Hab, Savanyított Cékla, 65 Fokos Tojás
- 3 800 Grilled Forest Mushrooms, Fermented Cabbage, Mushroom Purée, Cottage Cheese Noodle
Grillezett Erdei Gombák, Kovászolt Káposzta, Gomba Püré, Túrós Galuska
- 7 300 Hungarian Lamb French Rack, Roasted Kale, Grenailles Potato, Caraway Sauce
Hetesi Bárány Gerinc, Pírtott Kel, Grenailles Burgonya, Kömény Mártás
- 4 300 Grilled Trout Fillet, Bean Foam, Glazed Carrots, Pickled Pearl Onion
Grillezett Pisztráng Filé, Habos Bab Püré, Fényezett Répák, Savanyított Gyöngyhaty

DEÁK STREET FOOD

- 2 900 Deák St. Kitchen Sandwich, Pan Fried Chicken Breast, Crispy Bacon, Housemade Dsk Caesar Dressing, Romaine Lettuce, Tomato
Deák St. Kitchen Szendvics, Serpenyős Csirkemell, Ropogós Bacon, Cézár Dresszing, Római Saláta, Paradicsom
- 3 800 Deák St. Kitchen Burger, 180g Angus Prime Beef, Crispy Bacon, Arugula Mayonnaise, Hungarian Brioche
Deák St. Kitchen Burger, 180g Angus Marhahús, Ropogós Bacon, Rukkola Majonéz, Házi Briós

DEÁK STREET GRILL

- 6 900 Petit Aged Angus Beef Tenderloin, Sea Salt (160g)
Érlelt Angus Marha Bélszín, Tengeri Só
- 8 900 Aged Angus Beef Tenderloin, Sea Salt (220g)
Érlelt Angus Marha Bélszín, Tengeri Só
- 43 000 Wagyu Australian Sirloin (400g)
Wagyu Ausztrál Hátszín
- 7 200 Rib-Eye Steak (200g)
Rib-Eye Steak
- 5 100 Mangalica Sirloin Steak (200g)
Mangalica Tarja Steak
- 6 900 Mangalica Chop (300g)
Mangalica Csontos Karaj
- 5 300 Salmon Steak (170g)
Lazac Steak
- 4 300 Farm Raised Baby Chicken (300g)
Tanyasi Bébicsirke

IN HOUSE DRY AGED BEEF

HÁZILAG SZÁRAZON ÉRLELT MARHA

- 4 400 Beef Tomahawk Australia / 28 Days (Price Per 100g)
Marha Tomahawk Steak Ausztrália
- 4 100 Beef T-Bone USA Black Angus / 42 Days . (Price Per 100g)
Marha T-Bone Steak USA Black Angus
- 5 100 Beef Rib-Eye Bone-in, USA Omaha / 35 Days . (Price Per 100g)
Marha Rib-Eye Csontos Omaha

All Dry Aged Beef Includes Choice Of 1 Side And 1 Sauce
Minden Szárazon Érlelt Steak-Hez Választható 1 Köret És 1 Szósz

SAUCES / SZÓSZOK, MÁRTÁSOK

- 850 Red Wine Sauce / *Vörösbor Szósz*
- 600 Housemade Habanero Sauce / *Házi Habanero Szósz*
- 850 Béarnaise / *Béarnaise Mártás*
- 700 Crushed Peppercorn Sauce / *Zöldbors Mártás*

SIDES / KÖRETEK

- 950 Mashed Potato / *Burgonya Püré*
- 800 French Fries Thick Cut / *Vastagra Vágott Sült Burgonya*
- 1 250 Fries De Luxe, Truffle Oil, Shaved Parmesan / *Vastagra Vágott Sült Burgonya, Szarvasgomba Olaj, Parmezán*
- 950 Baked Root Vegetables, Salted Lemon / *Sült Gyökérzöldségek, Sós Citrom*
- 850 Yellow Pea Pottage / *Sárgaborsó Főzelék*
- 900 Pickled Beetroots / *Savanyított Cékák*

If you have any intolerance or specific diet, please notify the waiter for guidance. A 12% discretionary service charge will be added to your bill.
Bármilyen ételallergia esetén forduljon felszolgálóinkhoz bizalommal. A számla végösszegéhez 12% szervizdíjat számítunk fel.

ASK ABOUT OUR DEÁK ST. KITCHEN BRUNCH! - ÉRDEKLŐDJ A DEÁK ST. KITCHEN BRUNCH-RÓLI