

■ LEPÉNYKENYEREK

CHORIZO VAGY SONKA

Szárított paradicsom, olíva, parmezán

4 290,-

VEGETÁRIÁNUS

Kecskesajt, alma, póréhagyma

3 590,-

VEGÁN

Pesto, spenót, szárított paradicsom

3 590,-

■ KÖZÖSEN RENDELHETŐ

HÁZI KENYÉRVÁLOGATÁS

Helyben sült friss kenyerek, 3 féle változatban

1 950,-

HELYBEN KÉSZÍTETT MANGALICA FELVÁGOTT VÁLOGATÁS

Helyi alapanyagokból, ősi családi recept alapján, általunk készített házi mangalica felvágottjaink, frissen készült házi kenyérválogatásunkkal tálalva

kicsi 8 900,-

nagy 15 900,-

VEGÁN ANTIPASTI TÁL

Házi humusz, padlizsán, articsóka

7 990,-

TÖKÉLETES BURGONYA

Szarvasgomba, parmezán

6 990,-

PROVOLETA

Olvadt Provolone sajt, oregánó, paprika

6 990,-

Az ételallergénekről érdeklődj kollégánknál!

Az étlap árain felül 15% szervízdíjat számolunk fel. Az árak forintban értendők és az ÁFÁt- tartalmazzák.

■ ELŐÉTELEK

SÁRGADINNYE LEVES ✓

Kaffir lime, sárga curry, menta és Sauvignon Blanc sorbet

4 500,-

MARHA TATÁR (MATADOR SPECIALITÁS)

(120 g Angus US PRIME steak-ből készítve)
Szavasgomba, pácolt tojássárga, sült kapribogyó

11 000,-

LAZAC MOZAIK ALGÁVAL

Passiógyümölcs coulis, joghurtos majonéz, passiógyümölcsös dashi, wasabi kaviár, korall tuille

7 990,-

UBORKA ÉS ALMA TEXTÚRÁK ✓

Almás hó, uborkahab, alma aszpick, Öreghegy Cuvée szirupban marinált alma

6 990,-

LIBAMÁJ CREMEAUX

Szárított kajszi kompót, kajszi zselé, briós, sűrített kajszilé

9 500,-

■ FŐÉTELEK

FASZÉNYEN GRILLEZETT POLIP, PARADICSOM TARTELETTE, KALAMONDIN

Fekete olíva krém, fekete fokhagymás majonéz

12 990,-

PÁROLT TŐKEHAL

Pack choi puré, zöldség szalag, fenyőmag chutney, citrusos vajmártás

10 990,-

VEGÁN KERT ✓ (MATADOR SPECIALITÁS)

Kemencében sült zöldségek, rebarbara püré, matcha morzsa, karamellizált hagymapor

16 000,-

MARHA TATÁR (MATADOR SPECIALITÁS)

(250 g Angus US PRIME steak-ből készítve)
Szavasgomba, pácolt tojássárga, sült kapribogyó

22 000,-

■ DESSZERT

EPER & PEZSGŐ ✓

Eper kompót, pezsgős eper esszencia, -hab és -sorbet, epres opál

3 990,-

PIÑA COLADA ÚJRAGONDOLVA

Kókusz Blancmagne, piña colada sorbet, piña colada zselé, rhum baba piskóta, szárított tej tuille

3 990,-

SAJTTORTA

Friss gyümölcsökkel

3 990,-



■ GRILL HÁZUNK KÍNÁLATÁBÓL

STEAKEK

Bélszín (ARG) 240g	17 670,-
Ribeye (US) 420g	17 680,-
Picanha (ARG) 300g	14 970,-
BBQ oldalas (HU) 450g	6 790,-
Füstölt fél csirke (HU)	9 990,-
Matrimonio (Chorizo)	6 790,-

■ SPECIALITÁSOK

KIS GRILL TÁL

Sertés T-bone, füstölt csirke, csülök, oldalas, chorizo és grillezett zöldségek szószokkal, friss salátával és steak burgonyával tálalva

24 580,-

NAGY GRILL TÁL

Bélszín, picanha, oldalas, füstölt csirke, chorizo és grillezett zöldségek szószokkal, friss salátával és steak burgonyával tálalva

43 580,-

CSIRKE 96 (HU)

A világ legjobb csirkéje, 96 órán át készül, szószokkal, friss salátával és steak burgonyával tálalva

24 990,-

■ KÖRETEK

Steak burgonya ✓

Grill zöldségek ✓

Tavaszi saláta (vegetáriánus)

Napi saláta (burgonya saláta, coleslaw vagy cékla)

1 990,-

■ ELŐRENDELÉSRE

MARHASZEGY (US)

37 500,-

SZOPÓS MALAC (HU)

57 900,-



Üdvözlünk éttermünkben!

A 2006 óta működő éttermünk 2019-ben teljesen megújult, a korábbi steakhouse irányvonal mellett fine-dining technológiákat is alkalmazó bisztróvonallal várjuk a vendégeket.

Az etyeki Haraszthy Pincészet üzemeltetésébe tartozó étterem kiválóan tükrözi a tulajdonos multikulturális szellemiségét. Az argentin származású, de Magyarországon és Kaliforniában is otthon levő Carlos Coelho nemzetközi konyhai csapatával örömmel definiálta újra éttermünk koncepcióját, miszerint elsődleges célként határoztuk meg, hogy vendégeink számára tökéletes, akár egész napos élményt kínáljunk a Haraszthy Pincészetben!

A Matador étterem egyedülálló építészeti megoldásokkal rendelkezik, szezonális alapanyagokkal és magas minőségű konyhatechnológiát alkalmazva a brazil-portugál Corporate Chef, André Bicalho és a Matador séfje, Diego Bautista vezetésével készítjük maradandó élményt jelentő étteleinket.

Az étterem legfontosabb alkotóeleme a húsok minősége, a világ különböző pontjáról érkező hús alapanyagokból a steak ételek mellett kolbászt és felvágottat készítünk. Mindezek mellett nagy hangsúlyt fektetünk a helyi és szezonális alapanyagokra. Az étterem borválasztéka kiegészül – az etyeki tételek mellett – az argentin és kaliforniai testvérpincészetünk vörösborjaival, melyek kiválóan párosíthatók grill étteleinkhez.

Az Etyek szívében található Matador étterem tökéletesen visszaadja a környék vibráló energiáit mediterrán hangulatával, az elegáns pincészetrel, a mindig nyüzsgő terasszal és medencével.

André Bicalho

Diego Omar Bautista Covarrubias



HaraszthyVineyards

Kövess minket!



haraszthyvineyards