LA PAMPA
Steakhouse

Menu

GRILL OPALANY WĘGLEM DRZEWNYM · GDAŃSK

SZEROKA 32/35, GDAŃSK · +48 797 591 212 · LAPAMPA.PL

Do dzielenia

Parrillada La Pampa (dla 2 osób) — 289
ribeye 200 g, szaszłyk z polędwicy wołowej 200 g, empanadas, chorizo, krążki z kalmara Humboldta, mule, papryczki Padrón, miks sałat, pieczywo, chimichurri, chimichurri rojo, salsa criolla

Deska steków
polędwica wołowa, rostbef, ribeye (po 100 / 200 / 400 g), grillowana kukurydza, frytki domowe, miks sałat, chimichurri, sos pieprzowy, sos bearneński

300 g (dla 1 osoby) — 239

600 g (dla 2 osób) — 449

1200 g (dla 4 osób) — 869

Surf & Turf (dla 2 osób) — 349
polędwica wołowa 300 g, 6 grillowanych krewetek argentyńskich, masło ziołowo-czosnkowe, frytki domowe, miks sałat, sos pieprzowy

Deska steków 2700 g (dla 6–8 osób) — 2 190
tomahawk 1200 g, T-bone 600 g, polędwica wołowa 300 g, ribeye 300 g, rostbef 300 g, chorizo, miks sałat, grillowana kukurydza, frytki truflowe, pieczony ziemniak z crème fraîche, pieczywo, salsa criolla, chimichurri, sos bearneński, sos pieprzowy

Chateaubriand (dla 2 osób) — 399
polędwica wołowa 500 g, 2 × pieczone ziemniaki z crème fraîche, 2 × miks sałat, sos bearneński, sos pieprzowy

Przystawki

Tatar z tuńczyka — 65
majonez cytrynowy, ogórek, cebula, ponzu, szczypiorek

Pan de campo v — 19
pieczywo z grilla, chimichurri, masło ziołowo-czosnkowe

Krewetki argentyńskie z grilla — 69
masło ziołowo-czosnkowe, cytryna, salsa criolla

Tatar z polędwicy wołowej — 62
chipsy ziemniaczane, żółtko, ogórek kiszony, grzyby marynowane, szalotka, szczypiorek

Mule — 60
grillowana papryka, czosnek, cebula, białe wino, cytryna, oliwa chili, masło

Krążki z kalmara Humboldta — 52
panko, chimichurri rojo, cytryna

Chorizo — 46
argentyńska kiełbasa wołowa, wędzona papryka, chimichurri, pieczywo

Empanadas (2 szt.) — 44
siekana wołowina, szalotka, kumin, salsa criolla

Carpaccio wołowe — 66
rukola, pistacje, cytryna, parmezan, trufla, pieczywo

Zupy

Bisque z langustynki — 52
krążki z kalmara Humboldta w panko, krewetka argentyńska, mule, trybula

Krem z pasternaku v — 39
chutney jabłkowy, orzech laskowy, crème fraîche

Argentyńska wołowina

Black Angus z argentyńskiej prowincji La Pampa, sezonowana na mokro przez co najmniej 30 dni, grillowana na węglu drzewnym. Ceny za 100 g.

Ribeye — 64 / 100 g
mały stek 250–300 g lub duży stek 300–400 g
intensywne marmurkowanie, soczyste i maślane w smaku

Polędwica wołowa — 72 / 100 g
mały stek 200–250 g lub duży stek 250–350 g
najdelikatniejsze cięcie, chude i łagodne w smaku

Rostbef — 59 / 100 g
mały stek 250–300 g lub duży stek 300–400 g
zwarta struktura i wyrazisty smak, z pasem tłuszczu

T-bone — 62 / 100 g
stek 500–700 g
polędwica i rostbef rozdzielone kością

Tomahawk — 59 / 100 g
stek 1000–1600 g
ribeye na długiej kości, do dzielenia

WAGYU Z JAPONII

Wagyu A3 — 169 / 100 g
rostbef lub ribeye
sezonowane na mokro przez co najmniej 30 dni

Surf — 16 / szt.
do każdego steku można dobrać grillowaną dziką krewetkę argentyńską

Dodatki

Purée ziemniaczane — 21

Purée ziemniaczane z truflą — 26

Pieczony ziemniak — 24
crème fraîche, szczypiorek

Dodatki — ciąg dalszy

Frytki domowe	21
Frytki truflowe majonez truflowy, parmezan, szczypiorek	32
Grillowane warzywa sezonowe	32
Grillowana kukurydza masło ziołowo-czosnkowe	21
Papryczki Padrón z grilla	32
Miks grzybów sezonowych	36
Miks sałat	26

Sosy

Sos pieprzowy	15
Sos grzybowy	15
Sos bearneński	15
Chimichurri	15
Chimichurri rojo	15
Salsa criolla	12
Majonez truflowy	12
Pikantny majonez	12
Masło ziołowo-czosnkowe	12

Dania główne

Stek La Pampa ribeye 180 g, frytki domowe, sos pieprzowy	119
Sznycel z polędwicy wołowej 180 g masło ziołowo-czosnkowe, purée ziemniaczane, miks sałat	109
Kurczak z grilla pollo a la parrilla, cytryna, frytki domowe, miks sałat, ají verde	68

Dania główne — ciąg dalszy

Burger wołowy 69
brioche, wędzony boczek, ser mimolette, cebula, sałata, pikantny majonez

Stek z tuńczyka 99
tuńczyk 200 g, grillowana sałata rzymska, warzywa sezonowe, ponzu

Ryba dnia z grilla 89
frytki domowe, miks sałat, masło ziołowo-czosnkowe, chimichurri, cytryna

Seler z grilla v 59
purée ziemniaczane, chimichurri rojo, chrupiące orzechy laskowe

Desery

Fondant czekoladowy 39
gruszka w winie, lody cynamonowe

Crumble śliwkowe 36
śliwka z grilla, powidła śliwkowe, słony karmel, kogel-mogel

Menu dla dzieci

Stek z polędwicy wołowej 72
100 g, frytki domowe

Stripsy z kurczaka 40
frytki domowe

Ryba w cieście 42
frytki domowe, ketchup

Napoje zimne

Sok świeżo wyciskany z pomarańczy lub grejpfruta 300 ml — 24

Lemoniada domowa 300 ml — 18

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic 250 ml — 14

Kropla Beskidu niegazowana lub Kropla Delice gazowana 330 ml — 12

Cisowianka niegazowana lub Cisowianka Perlage 700 ml — 25

FuzeTea brzoskwinia i hibiskus lub cytryna 250 ml — 14

Napoje zimne — ciąg dalszy

Cappy pomarańczowy, jabłkowy lub grejpfrutowy 250 ml	14
Burn 250 ml	18
Red Bull 250 ml	21

Napoje gorące

Espresso 30 ml	14
Doppio 60 ml	18
Americano 180 ml	16
Caffè Latte 300 ml	18
Flat White 180 ml	18
Cappuccino 180 ml	18
Herbata 250 ml	16
Irish Coffee 250 ml	42
Baileys Coffee 250 ml	42

Koktajle

Whiskey Sour whiskey, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko, Angostura	42
Daiquiri rum, sok z limonki, syrop cukrowy	39
Pornstar Martini wódka waniliowa, Passoa, marakuja, prosecco, sok z cytryny	44
Aperol Spritz Aperol, prosecco, woda gazowana	38
Hugo prosecco, syrop z kwiatów czarnego bzu, sok z limonki, woda gazowana, mięta	36
Negroni gin, Campari, Martini Rubino	48

Koktajle — ciąg dalszy

Long Island Iced Tea rum, wódka, gin, tequila, Cointreau, sok z cytryny, Coca-Cola	74
Moscow Mule wódka, piwo imbirowe, sok z limonki, Angostura	46
Old Cuban rum, prosecco, sok z limonki, syrop cukrowy, Angostura, mięta	48
Aperitivo Sour Aperol, gin, sok z cytryny, syrop cukrowy	48
Old Fashioned Bulleit Bourbon, Angostura, syrop cukrowy	48
Espresso Martini wódka, Kahlúa, kawa, syrop cukrowy	42

Piwo

Pilsner z beczki 300 ml · 4,4%	20
Pilsner z beczki 400 ml · 4,4%	24
Książęce Pszeniczne 500 ml · 4,9%	26
Książęce Ciemne 500 ml · 4,1%	26
Książęce IPA 0% 500 ml	24

Alkohole porcja 40 ml

WÓDKA

Chopin Rye 40%	29
Chopin Potato 40%	38
Belvedere Organic 40%	38

WHISKY

Jameson 40%	26
Jack Daniel's 40%	29
Glenmorangie 12 YO 40%	36

Alkohole — ciąg dalszy porcja 40 ml

The Singleton 12 YO 40%	46
Talisker 10 YO 45,8%	49
Aultmore 12 YO 46%	54
Macallan 12 YO Sherry Oak 40%	62
Lagavulin 16 YO 43%	69
Hibiki Japanese Harmony 43%	89
Macallan 15 YO Double Cask 43%	96
Johnnie Walker Blue Label 40%	109

GIN

Tanqueray 43,1%	32
Drumshanbo Gunpowder 43%	36
Hendrick's 41,4%	38
Isle of Harris 45%	62

BOURBON

Bulleit Bourbon 45%	32
Woodford Reserve 43,2%	39

RUM

Planteray O.F.T.D. 69%	38
Bumbu The Original 35%	42
Dictador 12 YO 40%	44
Zacapa 23 40%	52
Dictador XO 40%	82

KONIAK

Hennessy VS 40%	39
Rémy Martin VSOP 40%	46
Rémy Martin XO 40%	139

Alkohole — ciąg dalszy porcja 40 ml

Hennessy XO 40%	159

TEQUILA

Olmeca Blanco 35%	28
Olmeca Gold 35%	29
Patrón Silver 40%	49

LIKIERY

Jägermeister 35%	25
Śledziówka 40%	26
Rosolis Rose 35%	26
Baileys 17%	26
Sambuca Bottega 40%	28
Cointreau 40%	28
Fireball 33%	28
Amaretto Disaronno 28%	28
Amaro Montenegro 23%	28
Fernet-Branca 39%	32
Goldwasser 40%	34
Grand Marnier 40%	36

Nie sprzedajemy alkoholu osobom nietrzeźwym i niepełnoletnim.

Ceny w złotych. Opłata serwisowa 10% dla grup od 6 osób. Informacja o alergenach u obsługi. V – danie wegetariańskie.
Rezerwacje: lapampa.pl · +48 797 591 212