



# GLUTEN-FREE MENU

## STARTERS\*

### WINGS

Our signature slow-roasted wings tossed with your choice of classic Buffalo, sweet & spicy Tangy, or house-made Barbecue sauce, served with celery and blue cheese dressing. 5 150 HUF

## ENTRÉES\*

### RIBEYE STEAK

397g grilled ribeye topped with herb butter, served with golden mashed potatoes and fresh vegetables.\* 15 900 HUF

### NEW YORK STRIP STEAK

340g New York strip steak, grilled and topped with herb butter, served with mashed potato and fresh vegetables.\* 14 900 HUF

### GRILLED NORWEGIAN SALMON

227g grilled salmon with spicy mustard glaze, served with mashed potato and fresh vegetables.\* 9 000 HUF

### BABY BACK RIBS

Seasoned with our signature spice blend, then glazed with our house-made barbecue sauce and grilled to perfection, served with seasoned fries, coleslaw and ranch-style beans. 10 200 HUF

### SMOKE HOUSE BARBECUE COMBO

Slow cooked Baby Back Ribs and BBQ chicken served with our house-made barbecue sauce. The perfect combination of our smokehouse specialities, served with seasoned fries, coleslaw and ranch-style beans. 8 350 HUF

### BARBECUE CHICKEN

Half chicken, brined then basted with our house-made barbecue sauce and roasted until fork-tender. Served with seasoned fries, coleslaw and ranch-style beans. 6 950 HUF

### SOUTHWESTERN CHICKEN BOWL

Fajita-spiced chicken, quinoa corn salad, pico de gallo, seasoned black beans and red cabbage served on mixed greens tossed in guacamole ranch dressing. 7 950 HUF

## SIDES\*

Fresh vegetables 1 650 HUF

Cheese Fries with smoked bacon 2 300 HUF

Seasoned Fries 1 700 HUF

Golden Mashed potatoes 1 550 HUF

Side House Salad 1 750 HUF

## BURGERS & SANDWICHES\*

### ORIGINAL LEGENDARY®BURGER

*The burger that started it all!* Steak burger, with smoked bacon, cheddar cheese, red onion, leaf lettuce and vine-ripened tomato, served with our signature chipotle aioli on the side. 7 090 HUF

### THE BIG CHEESEBURGER

Three slices of cheddar cheese melted on our steak burger, served with leaf lettuce, vine-ripened tomato, red onion and served with our signature chipotle aioli on the side.\* 7 100 HUF

### DOUBLE DECKER DOUBLE CHEESEBURGER

*A tribute to our 1971 "Down Home Double Burger"*  
Two stacked steak burgers with American cheese, mayonnaise, leaf lettuce, vine-ripened tomato, red onion and served with our signature chipotle aioli on the side.\* 9 150 HUF

### GRILLED CHICKEN SANDWICH

Grilled chicken with melted Monterey Jack cheese, smoked bacon, leaf lettuce, vine-ripened tomato and honey mustard sauce. 5 100 HUF

### COUNTRY BURGER

Two smashed & stacked burgers seasoned and seared medium-well, with American cheese, leaf lettuce, vine-ripened tomato, red onion, pickles, house-made burger sauce. 6 950 HUF

### SPICY DIABLO BURGER

Two smashed & stacked burgers seasoned and seared medium-well, with Monterey Jack cheese, pickled jalapeños, leaf lettuce, vine-ripened tomato, and spicy mayonnaise. 7 000 HUF

## DESSERTS\*

### HOT FUDGE BROWNIE

Warm chocolate brownie topped with vanilla bean ice cream, hot fudge, chocolate sprinkles, fresh whipped cream and a cherry. 4 900 HUF

### ICE CREAM

Choose from vanilla or chocolate. 2 000 HUF

### DINER-STYLE MILKSHAKE

Your choice of vanilla bean or rich chocolate ice cream blended thick and finished with fresh whipped cream. 2 400 HUF

\*We are providing this information for items on the Hard Rock menu which are made without gluten so that our guests with food allergies can make informed food selections. Because we rely on our suppliers for accurate information, our made from scratch menu and normal kitchen operations involving shared cooking and preparation areas, including common fryer oil, we cannot completely eliminate the risk of food items coming in contact with other food products or the risk of inaccurate allergen information being provided to us. Due to these circumstances, we are unable to guarantee that any menu item can be completely free of allergens.

## ELŐÉTELEK\*

### WINGS

Klasszikus lassú tűzön sült csirkeszárnyak Buffalo szószban, édes-savanyú Tangy vagy házi készítésű barbecue szószba forgatva angol zellerrel és házi kéksajt mártással tálalva. 5 150 Ft

## FŐÉTELEK\*

### NEW YORK STRIP STEAK

340 grammos grillezett New York Strip steak szelet fűszeres vajjal, burgonyapürével és párolt zöldségekkel tálalva. 14 900 Ft

### RIBEYE STEAK

397 grammos grillezett ribeye steak fűszeres vajjal, burgonyapürével és párolt zöldségekkel tálalva. 15 900 Ft

### GRILLED NORWEGIAN SALMON

Grillezett norvég lazac, édes-fűszeres mustáros mázzal megkenve, burgonyapürével és friss zöldségekkel tálalva. 9 000 Ft

### BABY BACK RIBS

Speciális fűszerkeverékünkkel ízesítve, majd házi barbecue szószunkba forgatva tökéletesre sütvé, fűszeres hasáburgonyával, coleslaw-val és ranch babraguval tálalva. 10 200 Ft

### SMOKE HOUSE BBQ COMBO

Lassú tűzön sült sertésoldalas csirkével, házi barbecue szószunkkal tálalva. Füstölt hús fogásaink tökéletes kombinációja fűszeres hasáburgonyával, coleslaw-al és ranch babraguval. 8 350 HUF

### BARBECUE CHICKEN

Pácolt fél csirke házi barbecue szószunkkal megkenve, majd omlósra sütvé, fűszeres hasáburgonyával, coleslaw salátával és ranch babraguval tálalva. 6 950 Ft

### SOUTHWESTERN CHICKEN BOWL

Fajitával fűszerezett csirke, quinoás kukoricasaláta, pico de gallo, fűszerezett fekete bab és vörös káposzta, zöldségágyon guacamole ranch öntettel tálalva. 7 950 Ft

## KÖRETEK\*

Fűszeres hasáburgonya 1 700 Ft

Friss zöldségek 1 650 HUF

Sajtos füstölt bacon-ös hasáburgonya 2 300 Ft

Krumplipüré 1 550 HUF

Házi vegyes saláta 1 750 Ft

## BURGERS & SANDWICHES\*

### ORIGINAL LEGENDARY® BURGER

*Minden ezzel a burgerrel kezdődött.* Angus marhahúspogácsa, füstölt bacon szalonna, cheddar sajt, lila hagymakarika, saláta és paradicsom, jellegzetes chipotle aioli szószunkkal tálalva. 7 090 Ft

### THE BIG CHEESEBURGER

Három szelet olvasztott cheddar sajttal megkoronázott marhahúspogácsa, friss salátalevéllal, paradicsommal, lilahagymával, chipotle aioli szószunkkal tálalva. 7 100 Ft

### DOUBLE DECKER DOUBLE CHEESEBURGER

*Újra életre hívtuk 1971-es "Down Home Double Burger" receptünket:* dupla marhahúspogácsa sajttal, majonézzel, salátával, paradicsommal és lilahagymával, jellegzetes chipotle aioli szószunkkal tálalva.\* 9 150 Ft

### GRILLED CHICKEN SANDWICH

Grillezett csirke olvasztott Monterey Jack sajttal, füstölt baconnel, salátával, paradicsommal és mézes-mustáros szósszal. 5 100 Ft

### COUNTRY BURGER

Két jól átsütött lapított húspogácsa, amerikai sajttal, salátával, paradicsommal, lilahagymával, savanyúsággal, házi készítésű burgermártással. 6 950 HUF

### SPICY DIABLO BURGER

Két jól átsütött lapított húspogácsa olvasztott Monterey Jack sajttal, jalapeñoval és fűszeres majonézzel. 7 000 HUF

## DESSZERTEK\*

### HOT FUDGE BROWNIE

Melegen tálalt csokoládé brownie vanília fagyalattal a tetején, csokoládészósszal leöntve, csokoládé szórással és friss tejszínhabbal, koktélcseresznyével a tetején. 4 900 Ft

### FAGYLALT

Vanília vagy csokoládé ízesítésben. 2 000 Ft

### DINER-STYLE MILKSHAKE

Krémes vanília vagy csokoládé fagyalalt, tejszínhabbal a tetején. 2 400 Ft