

# ÉTLAP



**ÉhségTapaszok** 1x 2.350.- 3x 5.500.- 5x 7.000.-

zöldségekkel és házi kenyérral vagy gluténmentes kenyérral +300.-

**Újhagymás tojáskrém V G**

**Fehér körözött snidlinggel V G**

**Feketebab humusz narancsos frissítővel V G L**

**Erdélyi padlizsánkrém V G L**

**Marinált olivák V G L**

**Szendvicsek** \*gluténmentes zsemleiben +300.-

**A Hónap Szendvicse**

**Málnás Mekk V** 4.900.-

grillezett kecskesajt, házi zsemle, pesztós szósz, málnás vinegrette és zsámboki salátalevelek

**Bazalt Burger** 4.900.-

180g nádudvari magyartarka marhahúspogácsa, házi zsemle és aioli, friss zöldségek, cheddar sajt, karamellizált hagyma, savanyú uborka és pirított mangalica sonka

**Menü** +1.300.-

bármely szendvics mellé tavaszi coleslaw, hasábburgonya és házi ketchup

**Pizza Paletta** \*gluténmentes tésztával +1.000.-

**A Hónap Pizzája**

**Ooh my deer V** 4.900.-

hosszan kelesztett tészta, tejfölös alap besenyszögi szarvasgombával, szeletelt újkrumpli, friss rozmaryng és tengeri sóvirág

**Marinara V L** 3.400.-

hosszan kelesztett tészta, San Marzano paradicsomos alap, sült fokhagyma, oliva és oregánó

**Margherita V** 3.750.-

hosszan kelesztett tészta, San Marzano paradicsomos alap, mozzarella fior di latte, friss bazsalikom

**con Salame** 4.300.-

hosszan kelesztett tészta, San Marzano paradicsomos alap, mozzarella fior di latte, kaposvári mangalica szalámi kockák, friss paradicsom, marinált tojás és olivák

**Prosciutto szerintünk..** 4.550.-

hosszan kelesztett tészta, San Marzano paradicsomos alap, mozzarella fior di latte, meggyasói mangalica sonka, friss paradicsom és zsámboki mustárlevelek

**Margherita D.O.P. V** 4.900.-

hosszan kelesztett tészta, San Marzano paradicsomos alap, bufala mozzarella, friss bazsalikom

**Kedvencek**

**Paletta kenyérkosár V L** 700.-

**Gluténmentes kenyér V G L** 900.-

**Kovászos uborka V L** 900.-

**Nyári coleslaw V G L** 1.250.-

**Áció, Káció... VAKÁCIÓ**

**Előétel és levesek**

**Zöldfűszeres marhatatár L** 4.300.-

nádudvari magyartarkából, savanyított hagymák, kapribogyó, marinált tojás, pirított

**bor ajánlat: Bezerics Rozé gyöngyözőbor** 0,1l 1.100.-

**Zsenge zöldborsókrémeves V** 2.350.-

friss kecskesajt gombóccal és zöldborsókaviárral

**bor ajánlat: Bezerics Irsai Olivér gyöngyözőbor** 0,1l 1.100.-

**Palócgulyás G** (kicsi) 2.850.- (nagy) 3.750.-

nádudvari magyartarka marhából, zöldbabbal, tejfőllel és friss kaporral

**bor ajánlat: Bezerics Rozé** 0,1l 800.-

**Főételek**

**Frissítő árpasaláta V L** 3.900.-

hideg meggy mártással és zsámboki salátalevelekkel

+grillezett kecskesajt **V G** vagy lazac sashimi **G L** vagy grillezett csirkemellfilé **G L** 1.450.-

**bor ajánlat: Bezerics Olaszrizling** 0,1l 800.-

**Paletta rántott sajt V** 5.600.-

pusztaszabolcsi gomolyából, hasábburgonyával és házi aiolival

**bor ajánlat: Bezerics Chardonnay barrique** 0,1l 1.100.-

**Szarvasgombás tojásos nokedli V** 5.400.-

tépősalátával

\*laktózmentes változatban is rendelhető

**bor ajánlat: Bezerics Cserszegi Fűszeres** 0,1l 800.-

**Tigrisrák hideg cukkinimártással** 6.800.-

citrusos uborkák, gersli

**bor ajánlat: Bezerics Sauvignon blanc** 0,1l 800.-

**Rántott hús fledermaus-ból L** 5.600.-

a sertés comb és a csülök közötti szaftos húsrész házi morzsában,

keszhelyi salátaburgonyával

**bor ajánlat: Bezerics Pátria** 0,1l 1.100.-

**Ropogós malaccsászár G** 7.100.-

égetett karfiolkrémmel és sült karfiollal

**bor ajánlat: Bezerics Furmint** 0,1l 1.100.-

**Marhasteak (200g) G L** 9.600.-

nádudvari magyartarka hátszínből, zöldbors mártással, új-zöldségekkel

**bor ajánlat: Bezerics Shiraz** 0,1l 950.-

**Desszertek**

**Málnás Crème brûlée V** 2.700.-

**bor ajánlat: Bezerics Deja Vu "zalai aszú"** 0,1l 2.000.-

**Napi torták V** 1.800.-

Bezerics anyuka receptjei szerint

**Fűszeres almakompót V G L** 1.200.-

**VAKÁCIÓ kóstolómenü** 15.000.-

Marhatatár • Palócgulyás • Malaccsászár • Crème brûlée

+borkíséret Bezerics borok / Rozé gyöngyözőbor, Furmint, Deja Vu +3000.-

**V** vegetáriánus **G** gluténmentes **L** laktózmentes

Konyhánkon glutént és laktózt tartalmazó alapanyagokkal is dolgozunk, emiatt ételünk nyomokban allergént tartalmazhatnak!

Árainkra 13% szervizdíjat számítunk fel, az ÁFA-t tartalmazzák, forintban értendők. Ételünket elvitelre is kérhetitek, ez esetben 200 Ft-t számítunk fel a csomagolásért!

# MENU



## Tapas

1x 2.350.- 3x 5.500.- 5x 7.000.-

with vegetables and homemade bread or gluten-free bread +300.-

## Egg cream with green onion **V G**

## Cottage cheese with chives **V G**

## Black bean hummus with orange **V G L**

## Eggplant cream **V G L**

## Marinated olives **V G L**

## Sandwiches

gluten-free buns +300.-

### Sandwich of the month

**Raspberry MEKK **V**** 4.900.-  
grilled goat cheese, homemade bun, pesto, raspberry vinaigrette and lettuce

**Bazalt Burger** 4.900.-  
180g Nádudvar magyartarka beef patty, homemade bun and aioli, fresh vegetables, cheddar cheese, caramelized onion, pickled cucumber and roasted mangalica ham

**Menu** +1.300.-  
any sandwich with cabbage coleslaw, fries and homemade ketchup

## Pizza Paletta gluten-free pasta +1000.-

### Pizza of the month

**Ooh my deer **V**** 4.900.-  
long-risen pasta, sour cream base, truffle, sliced new potatoes, fresh rosemary, sea salt flower

**Marinara **V L**** 3.400.-  
long-risen pasta, peeled tomato base, roasted garlic, olives and oregano

**Margherita **V**** 3.750.-  
long-risen pasta, peeled tomato base, mozzarella fior di latte, fresh basil

**con Salame** 4.300.-  
long-risen pasta, peeled tomato base, mozzarella fior di latte, cubes of Cape Town mangalica salami, fresh tomatoes, marinated eggs and olives

**Our Prosciutto..** 4.550.-  
long-risen pasta, peeled tomato base, mozzarella fior di latte, mangalica ham from the province of Giacomo, fresh tomatoes and mustard leaves from the Sambok

**Margherita D.O.P. **V**** 4.900.-  
long-risen pasta, peeled tomato base, bufala mozzarella, fresh basil

## Favorites

**Paletta bread basket **V L**** 700.-

**Gluten-free bread **V G L**** 900.-

**Pickled cucumber **V G L**** 900.-

## VACATION Appetizers and soups

**Beef tartare with green spices **L**** 4.300.-  
beef from Nádudvar, soured onions, caper berry, soy sauce, marinated egg, toast  
wine offer: Bezerics Rozé sparkling wine 0,1l 1.100.-

**Green pea cream soup **V**** 2.350.-  
with goat cheese dumplings, and green pea caviar  
wine offer: Bezerics Irsai Olivér sparkling wine 0,1l 1.100.-

**Palóc Goulash **G L**** (small) 2.850.- (big) 3.750.-  
Beef from Nádudvar, green beans, sour cream, fresh dill  
wine offer: Bezerics Rozé 0,1l 800.-

## Main dishes

**Fresh barley salad **V L**** 3.900.-  
with cold cherry sauce, and lettuce  
+ grilled goat cheese **V G** or salmon sashimi **G L** or grilled chicken breast fillet **G L** 1.450.-  
wine offer: Bezerics Olaszrizling 0,1l 800.-

**Paletta fried cheese **V**** 5.600.-  
with French fries and homemade aioli  
wine offer: Bezerics Chardonnay barrique 0,1l 1.100.-

**Egg noodles with truffles **V**** 5.400.-  
with salad \*also available in a lactose-free version  
wine offer: Bezerics Cserszegi Fűszeres 0,1l 800.-

**Tiger crab with cold zucchini sauce **G**** 6.800.-  
citrus cucumbers, gersli  
wine offer: Bezerics Sauvignon Blanc 0,1l 800.-

**Paletta Schnitzel **L**** 5.600.-  
a succulent slice of meat between the pork thigh and the shank in homemade breadcrumbs, with salad potato  
wine offer: Bezerics Pátia 0,1l 1.100.-

**Crispy pork chops **G**** 7.100.-  
with burned cauliflower cream and roasted cauliflower  
wine offer: Bezerics Furmint 0,1l 1.100.-

**Beef steak (200g) **G L**** 9.600.-  
beef from Nádudvar, green pepper sauce, new vegetables  
wine offer: Bezerics Shiraz 0,1l 950.-

## Desserts

**Raspberry crème brûlée **V**** 2.700.-  
wine offer: Bezerics Deja Vu "zalai aszú" 0,1l 2.000.-

**Daily cakes **V**** 1.800.-  
made by Aunt Bezerics

**Spicy apple compote **V G L**** 1.200.-

## VACATION tasting menu 15.000.-

Beef tartare • Palóc goulash •  
Crispy pork chops • Crème Brûlée  
+wine accompaniment Bezerics wines / Rozé sparkling wine, Furmint, Deja Vu +3000.-

**Summer Coleslaw **V G L**** 1.250.-

**French fries **V G L**** 1.250.-

**Sweet potato fries **V G L**** 1.950.-

**Rex ketchup / mustard / spicy BBQ / aioli **V G L**** 400.-

**V** vegetarian **G** gluten-free **L** lactose-free

We charge 13% service fee. All prices are in HUF and include VAT. You can also ask for our food to be taken away, in this case we charge 200 HUF for packaging!

## Gin Tonic Paletta

a tavaszi kertek nyíló virágainak nektárízű bódulatában libbenünk körbe körbe az egész világban.

<b>Tavaszi Londonban</b>	3.600.-
Tanqueray London Dry Gin, Tomas Henry tonik és perzsa rózsa	
<b>Pink Tonic</b>	3.900.-
Malfy Gin Rosa, Tomas Henry grapefruit tonik és grapefruit csipsz	
<b>Japánkert</b>	4.200.-
Roku Japanese Gin, Tomas Henry tonik, hibiszkusz virág és narancs csipsz	

## Szevasz Tavasz!

<b>Hugo</b>	2.700.-
Szexi Irsai gyöngyözőbor, bodza szörp, friss menta, szóda	
<b>Aperol Spritz</b>	3.300.-
Szexi Irsai gyöngyözőbor, Aperol, narancs, szóda	
<b>Presso Martini</b>	3.400.-
Russian Standard vodka, Khalua kávé likőr, espresso	
<b>Old Fashioned</b>	3.600.-
Jameson whiskey, Angostura, sugar, kandírozott narancs csipsz	
<b>Uborka-Lime Margarita</b>	3.600.-
Cazcabel blanco tequila, Triple Sec, uborka, lime	
<b>Moscow Mule</b>	3.800.-
Russian Standard vodka, London Essence ginger beer, Angostura, lime	
<b>A. Negroni</b>	4.600.-
Tanqueray London dry gin, Aperol, Punt e Mes fűszeres vörös vermut, narancshéj	
<b>Tubi Grapefruit</b>	4.800.-
Tubi, Tomas Henry grapefruit tonic, friss lime és grapefruit csipsz	
<b>Long Island Iced Tea</b>	4.800.-
Havana Club rum, Russian Standard vodka, Cazcabel blanco tequila, Triple Sec, Tanqueray gin, nádcukor, lime, Cola	

## ALKOHOLMENTES ITALOK

<b>Limonádé</b>	0,3L / 0,5L	1.200.- / 1.800.-
+szörp: bodza / szeder/ levendula		100.-
<b>Házi szörpök a Bezerics apukától</b>	0,3L / 0,5L	900.- / 1.300.-
bodza / levendula		
<b>Almafröccs / Szőlőfröccs</b>	0,3 L / 0,5L	900.- / 1.300.-
(Alföldi természetes almaléből, Bezerics szőlőléből)		
<b>Coca Cola / Coca Cola Zero</b>	0,33 L	750.-
<b>London Essence Spiced Ginger Beer</b>	0,2 L	1.250.-
<b>Thomas Henry Grapefruit Tonic</b>	0,2 L	1.250.-
<b>Thomas Henry Tonic Water</b>	0,2 L	1.250.-
<b>Bezerics természetes Szőlőlé 100%</b>	0,2 L	800.-
<b>Alföldi természetes almalé 100%</b>	0,2 L	800.-

## Paletta szűrt víz

<b>Mentes / Savas</b>	0,35L / 0,7L	400.- / 800.-
-----------------------	--------------	---------------

## Lazzarin Kávék

<b>Affogato - házi vanília fagyival</b>	1.200.-
<b>Espresso Tonic</b>	1.700.-
<b>Ristretto / Espresso</b>	650.-
<b>Espresso Macchiato</b>	700.-
<b>Cortado</b>	750.-
<b>Cappuccino / Doppio</b>	950.-
<b>Lungo / Americano</b>	850.-
<b>Latte Macchiato</b>	1.150.-
<b>Flat White</b>	1.300.-
<b>Alternatív tej</b>	300.-
Kávénkát elkészítjük koffeinmentes változatban is!	
<b>Szálas teák</b>	1.150.-

## ALKOHOLOS ITALOK

### Csapolt Sörök

<b>Krusovice cseh lagersör</b>	0,3L 1.100.-	0,5L 1.700.-
<b>Edelweiss osztrák búzasör</b>	0,3L 1.350.-	0,5L 2.200.-

### Üveges/dobozos sörök / kisüzemi sörök

<b>Heineken alkoholmentes</b>	0,33L 950.-
<b>Pécsi Prémium Lager gluténmentes</b>	0,33L 1.350.-
<b>Budapest Sör IPA</b>	0,33L 1.550.-
<b>Guinness Draught</b>	0,44L 2.400.-

### Bezerics Borok

<b>Natúr</b>	
<b>Pét-Nat '22</b>	0,75L 7.500.-
degorzálatlan nyerspezsgő	

### Gyöngyöző borok

<b>Szexi Irsai / Rozé '22</b>	0,75L 6.500.-	0,1L 1.100.-
-------------------------------	---------------	--------------

### Könnyű fehér borok

<b>Olaszrizling '21</b>	0,75L 5.000.-	0,1L 800.-
<b>Cserszegi fűszeres '23</b>	0,75L 5.000.-	0,1L 800.-
<b>Sauvignon blanc '22</b>	0,75L 5.000.-	0,1L 800.-
<b>Rozé '22</b>	0,75L 5.000.-	0,1L 800.-

### Testes fehér borok

<b>Pátria '22</b>	0,75L 6.500.-	0,1L 1.100.-
<b>Furmint '16</b>	0,75L 6.500.-	0,1L 1.100.-
<b>Chardonnay barrique '21</b>	0,75L 6.500.-	0,1L 1.100.-

### Vörös borok

<b>Cabernet Sauvignon '22</b>	0,75L 5.000.-	0,1L 800.-
<b>Shiraz '21</b>	0,75L 6.000.-	0,1L 950.-

### Természetes édes borok

<b>Deja Vu '09 / zalai aszú</b>	0,5L 8.500.-	0,1L 2.000.-
---------------------------------	--------------	--------------

### Villányi Válogatásunk

<b>Vörös</b>		
<b>Riczu Kikerics '21</b>	0,75L 6.000.-	0,1L 950.-
Kékfrankos - Merlot cuvée		
<b>Jackfall Gesztenyés Portugieser '18</b>	0,75L 7.200.-	0,1L 1.150.-
<b>Stier Villányi Franc '16</b>	0,75L 9.900.-	0,1L 1.600.-
<b>Maczkó Téli Álom '18</b>	0,75L 11.900.-	0,1L 1.900.-
Merlot - Cabernet Franc cuvée		

### Budafoki Pezsgő

<b>Louis Francois &amp; Co. brut nature nyerspezsgő</b>	0,75l 12.600.-	0,1l 2.000.-
---	----------------	--------------

### Égetett Szeszek

<b>Unicum</b>	0,02L 900.-	0,04L 1.800.-
<b>Tubi</b>	0,02L 1.800.-	0,04L 3.600.-
<b>Bezerics Pálinkák</b>	0,02L 1.200.-	0,04L 2.400.-
<b>Russian Standard vodka</b>	0,02L 1.200.-	0,04L 2.400.-
<b>Ciroc vodka</b>	0,02L 1.600.-	0,04L 3.200.-
<b>Tanqueray London dry gin</b>	0,02L 1.200.-	0,04L 2.400.-
<b>Malfy gin Rosa</b>	0,02L 1.400.-	0,04L 2.800.-
<b>Roku japán gin</b>	0,02L 1.500.-	0,04L 3.000.-
<b>Cazcabel Blanco tequila</b>	0,02L 1.400.-	0,04L 2.800.-
<b>Havana Club rum 3 anejo</b>	0,02L 1.200.-	0,04L 2.400.-
<b>Diplomatico Mantuano</b>	0,02L 1.400.-	0,04L 2.800.-
<b>Bumbu Rum the original</b>	0,02L 1.600.-	0,04L 3.200.-
<b>Jameson whiskey</b>	0,02L 1.400.-	0,04L 2.800.-
<b>Caol Ila</b>	0,02L 2.400.-	0,04L 4.800.-
<b>Bezerics dupla hordós Chardonnay brandy</b>	0,02L 1.400.-	0,04L 2.800.-

Árainkra 13% szervízdíjat számítunk fel, az ÁFA-t tartalmazzák, forintban értendők.

18 éven aluliakat szeszes itallal nem szolgálunk ki!

Paletta bisztró 1094 Budapest, Páva utca 18.

Üzemeltető: Manolli KulináriaKft 1094 Budapest, Tompa utca 17/A földszint

# DRINKS



## Gin Tonic Paletta

in the nectar-flavoured intoxication of the opening flowers of the spring gardens, we are floating around the world.

<b>Spring in London</b>	3.600.-
Tanqueray London Dry Gin, Tomas Henry tonic and persian roses	
<b>Pink Tonic</b>	3.900.-
Malfy Gin Rosa, Tomas Henry grapefruit tonic and grapefruit chips	
<b>Japanese Garden</b>	4.200.-
Roku Japanese Gin, Tomas Henry tonic, hibiscus flower and orange chips	

## Hello Spring

<b>Hugo</b>	2.700.-
Szexi Irsai sparkling wine, elderberry syrup, fresh mint, soda	
<b>Aperol Spritz</b>	3.300.-
Szexi Irsai sparkling wine, Aperol, orange, soda	
<b>Presso Martini</b>	3.400.-
Russian Standard vodka, Khalua coffe liqueur, espresso	
<b>Old Fashioned</b>	3.600.-
Jameson whiskey, Angostura, sugar, candied orange chips	
<b>Cucumber-Lime Margarita</b>	3.600.-
Cazcabel blanco tequila, Triple Sec, cucumber, lime	
<b>Moscow Mule</b>	3.800.-
Russian Standard vodka, London Essence ginger beer, Angostura, lime	
<b>A. Negroni</b>	4.600.-
Tanqueray London dry gin, Aperol, Punt e Mes spicy red vermut, orange peel	
<b>Tubi Grapefruit</b>	4.800.-
Tubi, Tomas Henry grapefruit tonic, fresh lime and grapefruit chips	
<b>Long Island Iced Tea</b>	4.800.-
Havana Club rum, Russian Standard vodka, Cazcabel blanco tequila, Triple Sec, Tanqueray gin, cane sugar, lime, Cola	

## ALCOHOL-FREE DRINKS

<b>Lemonade</b>	0,3L / 0,5L	1.200.- / 1.800.-
+syrup: elderberry / blackberry / lavender 100.-		
<b>Homemade syrups made by Bezerics father</b>	0,3L / 0,5L	900.- / 1.300.-
elderberry / lavender		
<b>Apple spritz / Grape spritz</b>	0,3 L / 0,5L	900.- / 1.300.-
(natural apple juice from Alföldi, Bezerics grape juice)		
<b>Coca Cola / Coca Cola Zero</b>	0,33 L	750.-
<b>London Essence Spiced Ginger Beer</b>	0,2 L	1.250.-
<b>Thomas Henry Grapefruit Tonic</b>	0,2 L	1.250.-
<b>Thomas Henry Tonic Water</b>	0,2 L	1.250.-
<b>Bezerics natural Grape juice 100%</b>	0,2 L	800.-
<b>Alföldi natural apple juice 100%</b>	0,2 L	800.-

## Paletta filtered water

<b>Still / Sparkling</b>	0,35L / 0,7L	400.- / 800.-
--------------------------	--------------	---------------

## Lazzarin Coffees

<b>Affogato - with homemade vanilla ice cream</b>	1.200.-
<b>Espresso Tonic</b>	1.700.-

<b>Ristretto / Espresso</b>	650.-
<b>Espresso Macchiato</b>	700.-
<b>Cortado</b>	750.-
<b>Cappuccino / Doppio</b>	950.-
<b>Lungo / Americano</b>	850.-
<b>Latte Macchiato</b>	1.150.-
<b>Flat White</b>	1.300.-
<b>Alternative milk</b>	300.-
We also make our coffees in decaffeinated version!	
<b>Tea</b>	1.150.-

## ALCOHOLIC DRINKS

### Draught beers

<b>Krusovice Czech lager beer</b>	0,3L 1.100.-	0,5L 1.700.-
<b>Edelweiss Austrian wheat beer</b>	0,3L 1.350.-	0,5L 2.200.-

### Bottled / Canned beers / Craft beers

<b>Heineken alkoholmentes</b>	0,33L	950.-
<b>Pécsi Prémium Lager gluténmentes</b>	0,33L	1.350.-
<b>Budapest Sör IPA</b>	0,33L	1.550.-
<b>Guinness Draught</b>	0,44L	2.400.-

### Bezerics Wines

#### Organic wine

<b>Pét-Nat Brut Champagne '22</b>	0,75L	7.500.-
-----------------------------------	-------	---------

#### Sparkling wines

<b>Szexi Irsai / Rozé '22</b>	0,75L 6.500.-	0,1L 1.100.-
-------------------------------	---------------	--------------

#### Aromatic wines

<b>Olaszrizling '21</b>	0,75L 5.000.-	0,1L 800.-
<b>Cserszegi fűszeres '23</b>	0,75L 5.000.-	0,1L 800.-
<b>Sauvignon blanc '22</b>	0,75L 5.000.-	0,1L 800.-

#### Rozé '22

	0,75L 5.000.-	0,1L 800.-
--	---------------	------------

#### Heavy white wines

<b>Pátria '22</b>	0,75L 6.500.-	0,1L 1.100.-
<b>Furmint '16</b>	0,75L 6.500.-	0,1L 1.100.-
<b>Chardonnay barrique '21</b>	0,75L 6.500.-	0,1L 1.100.-

#### Red wines

<b>Cabernet Sauvignon '22</b>	0,75L 5.000.-	0,1L 800.-
<b>Shiraz '21</b>	0,75L 6.000.-	0,1L 950.-

#### Natural sweet wines

<b>Deja Vu '09 / zalaí aszú</b>	0,5L 8.500.-	0,1L 2.000.-
---------------------------------	--------------	--------------

## Wines from Villány region

### Red

<b>Riczu Kikerics '21</b>	0,75L 6.000.-	0,1L 950.-
Kékfrankos - Merlot cuvée		
<b>Jackfall Gesztenyés Portugieser '18</b>	0,75L 7.200.-	0,1L 1.150.-
<b>Stier Villányi Franc '16</b>	0,75L 9.900.-	0,1L 1.600.-
<b>Maczkó Téli Álom '18</b>	0,75L 11.900.-	0,1L 1.900.-
Merlot - Cabernet Franc cuvée		

## Champagne from Budafok

<b>Louis Francois &amp; Co. brut nature nyerspezsgő</b>	0,75l	12.600.-	0,1l 2.000.-
---	-------	----------	--------------

## Spirits

<b>Unicum</b>	0,02L 900.-	0,04L 1.800.-
<b>Tubi</b>	0,02L 1.800.-	0,04L 3.600.-
<b>Bezerics Pálinkas</b>	0,02L 1.200.-	0,04L 2.400.-
<b>Russian Standard vodka</b>	0,02L 1.200.-	0,04L 2.400.-
<b>Ciroc vodka</b>	0,02L 1.600.-	0,04L 3.200.-
<b>Tanqueray London dry gin</b>	0,02L 1.200.-	0,04L 2.400.-
<b>Malfy gin Rosa</b>	0,02L 1.400.-	0,04L 2.800.-
<b>Roku japanese gin</b>	0,02L 1.500.-	0,04L 3.000.-
<b>Cazcabel Blanco tequila</b>	0,02L 1.400.-	0,04L 2.800.-
<b>Havana Club rum 3 anejo</b>	0,02L 1.200.-	0,04L 2.400.-
<b>Diplomatico Mantuano</b>	0,02L 1.400.-	0,04L 2.800.-
<b>Bumbu Rum the original</b>	0,02L 1.600.-	0,04L 3.200.-
<b>Jameson whiskey</b>	0,02L 1.400.-	0,04L 2.800.-
<b>Caol Ila</b>	0,02L 2.400.-	0,04L 4.800.-
<b>Bezerics duple cask Chardonnay brandy</b>	0,02L 1.400.-	0,04L 2.800.-

We charge extra 13% service fee. All prices are in HUF and include VAT.

We do not serve alcohol under the age of 18!

Paletta bisztró 1094 Budapest, Páva utca 18.

Üzemeltető: Manolli KulináriaKft 1094 Budapest, Tompa utca 17/A földszint

# POP UP HALSÜTŐ

Júniusban is minden szombaton izzítjuk a grillt és a legszebb pisztrángokat sütjük kedvenc kamadónk illatos paraszán.

## Ultimate Pisztrángsütés

**Egész pisztráng (ca. 400g) faszénen grillezve L** 5.500.-  
chimichurri, citrom, pirítós

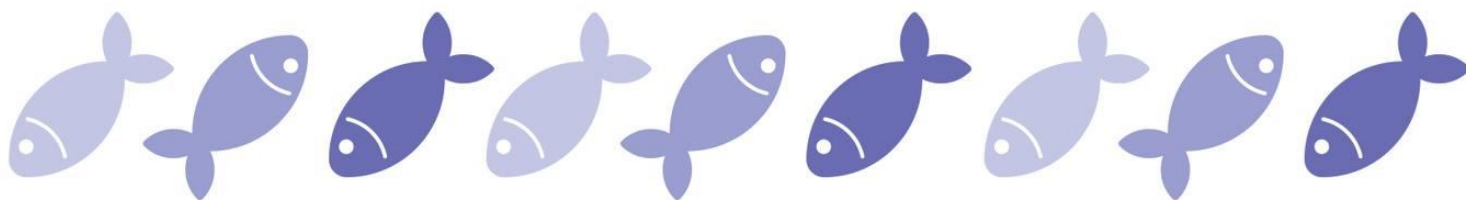
**Egész pisztráng (ca. 400g) fóliában sütv L** 5.500.-  
chimichurri, citrom, pirítós

## Június Kedvence

**Petrezselymes újkrumpli V G** 900.-

V vegetáriánus G gluténmentes L laktózmentes

Árainkra 13% szervízdíjat számítunk fel, az ÁFA-t tartalmazzák, forintban értendők. Ételeinket elvitelre is kérhetitek, ez esetben 200 Ft-t számítunk fel a csomagolásért!



# POP UP FISH FRY

Every Saturday in June we fire up the barbecue and cook the best trout on the fragrant embers of your favourite kamadó.

## Ultimate Trout fry

**Whole trout (ca. 400g) grilled on charcoal L** 5.500.-  
chimichurri, lemon, toast

**Whole trout (ca. 400g) roasted in foil L** 5.500.-  
chimichurri, lemon, toast

## June's Favourite

**New potatoes with parsley V G** 900.-

V vegetarian G gluten-free L lactose-free

We charge 13% service fee. All prices are in HUF and include VAT. You can also ask for our food to be taken away, in this case we charge 200 HUF for packaging!



# SUNDAY BRUNCH

## ÉhségTapaszok

1x 2.350.- 3x 5.500.- 5x 7.000.-

zöldségekkel és házi kenyérrrel vagy gluténmentes kenyérrrel +300.-

### Újhagymás tojáskrém **VG**

### Fehér körözött snidlinggel **VG**

### Feketebab humusz narancsos frissítővel **VGL**

### Erdélyi padlizsánkrém **VGL**

### Marinált olivák **VGL**

## Pizza Paletta \*gluténmentes tésztával +1.000.-

### A Hónap Pizzája

#### Ooh my deer **V**

4.900.-

hosszan kelesztett tészta, tejfölös alap besenyszögi szarvasgombával, szeletelt újkrumpli, friss rozmaring és tengeri sóvirág

#### Marinara **VL**

3.400.-

hosszan kelesztett tészta, San Marzano paradicsomos alap, sült fokhagyma, oliva és oregánó

#### Margherita **V**

3.750.-

hosszan kelesztett tészta, San Marzano paradicsomos alap, mozzarella fior di latte, friss bazsalikom

#### con Salame

4.300.-

hosszan kelesztett tészta, San Marzano paradicsomos alap, mozzarella fior di latte, kaposvári mangalica szalámi kockák, friss paradicsom, marinált tojás és olivák

#### Prosciutto szerintünk..

4.550.-

hosszan kelesztett tészta, San Marzano paradicsomos alap, mozzarella fior di latte, megyszói mangalica sonka, friss paradicsom és számboki mustárlevelek

#### Margherita D.O.P. **V**

4.900.-

hosszan kelesztett tészta, San Marzano paradicsomos alap, bufala mozzarella, friss bazsalikom

## Sunday Brunch

### Reggelire

#### Joghurt Bowl

2.900.-

görög joghurt, granola, házi- lekvár és kompót

#### Sajttal töltött bundáskenyér **V**

3.300.-

balzsamos salátalevelekkel

+megyszói mangalica sonka **GL**

700.-

#### Tojás, ahogy szeretnéd **G**

3.600.-

rántotta három tojásból, kétféle feltéttel és házi kenyérrrel

+feltét 700.-

**feltétek:** pusztaszabolcsi gomolya, szarvasgomba, mangalica sonka, mangalica szalámi, számboki mustárlevelek, kecskesajt, paradicsom, paprika, friss bazsalikom, házi disznósajt, tojás

#### Mangalica x Benedict

4.500.-

megyszói mangalica sonka, angol muffin, tökéletes tojás, hollandi mártás

### Buborék vasárnapi életmód rovatunk

#### Mimosa - gyöngyöző Irsaival

2.350.-

#### Bezerics gyöngyözőbor Irsai / Rozé '22

0,1l 700.- 0,75l 6.500.-

#### Louis Francois & Co. brut nature nyerspezsgő

0,1l 2.000.- 0,75l 12.600.-

## Ebédre

#### Zöldfűszeres Marhatatár **L**

4.300.-

nádudvari magyartarkából, savanyított hagymák, kapribogyó, marinált tojás, piritós

#### Zsenge zöldborsókrémeves **VG**

2.350.-

friss kecskesajt gombóccal és zöldborsókaviárral

#### Vasárnapi tyúkhúsleves **L**

2.450.-

daragaluskával és zöldségekkel

#### Frissítő árpasaláta **VL**

3.900.-

hideg meggy mártással és számboki salátalevelekkel

+grillezett kecskesajt **VG** vagy lazac sashimi **GL** vagy grillezett csirkemellfilé **GL** 1.450.-

#### Szarvasgombás tojásos nokedli **V**

5.400.-

tépősalátával

\*laktózmentes változatban is rendelhető

#### Paletta rántott sajt **V**

5.600.-

pusztaszabolcsi gomolyából, hasáburgonyával és házi aiolival

#### Tigrisrák hideg cukkinimártással

6.800.-

citrusos uborkák, gersli

#### Málnás Crème brûlée **V**

2.700.-

bor ajánlat: Bezerics Deja Vu "zalai aszú"

0,1l 2.000.-

#### Napi torták **V**

1.800.-

a Bezerics anyukától

#### Fűszeres almakompót **VGL**

1.200.-

### Klasszikus vasárnapi ebéd / 3 fogás

7.500.-

húsleves - rántott szűzermék - bodzás crème brûlée

## Kedvencek

#### Paletta kenyérkosár **VL**

700.-

#### Gluténmentes kenyér **VGL**

900.-

#### Kovászos uborka **VGL**

900.-

#### Nyári coleslaw **VGL**

1.250.-

#### Hasáburgonya **VGL**

1.250.-

#### Édesburgonya hasáb **VGL**

1.950.-

#### Rex ketchup / Kanizsai mustár

#### csípős BBQ / házi aiosi **VGL**

400.-

**V** vegetáriánus

**G** gluténmentes

**L** laktózmentes

Árainkra 13% szervízdíjat számítunk fel, az ÁFA-t tartalmazza, forintban értendők. Ételeinket elvitelre is kérhetitek, ez esetben 200 Ft-t számítunk fel a csomagolásért!



# SUNDAY BRUNCH

**Tapas** 1x 2.350.- 3x 5.500.- 5x 7.000.-

with vegetables and homemade bread or gluten-free bread +300.-

**Egg cream with green onion V G**

**Cottage cheese with chives V G**

**Black bean hummus with orange V G L**

**Eggplant cream V G L**

**Marinated olives V G L**

**Pizza Paletta** gluten-free pasta +1000.-

## Pizza of the month

**Ooh my deer V** 4.900.-  
long-risen pasta, sour cream base, truffle, sliced new potatoes, fresh rosemary, sea salt flower

**Marinara V L** 3.400.-  
long-risen pasta, peeled tomato base, roasted garlic, olives and oregano

**Margherita V** 3.750.-  
long-risen pasta, peeled tomato base, mozzarella fior di latte, fresh basil

**con Salame** 4.300.-  
long-risen pasta, peeled tomato base, mozzarella fior di latte, cubes of Cape Town mangalica salami, fresh tomatoes, marinated eggs and olives

**Our Prosciutto..** 4.550.-  
long-risen pasta, peeled tomato base, mozzarella fior di latte, mangalica ham from the province of Giacomo, fresh tomatoes and mustard leaves from the Sambok

**Margherita D.O.P. V** 4.900.-  
long-risen pasta, peeled tomato base, bufala mozzarella, fresh basil

## Favourites

**Paletta bread basket V L** 700.-

**Gluten-free bread V G L** 900.-

**Pickled cucumbers V G L** 900.-

## Sunday Brunch

### For breakfast

**Yoghurt Bowl** 2.900.-  
greek yoghurt, granola, homemade jam and compote

**French toast with cheese V** 3.300.-  
with balsamic salad leaves  
+mangalica ham G L 700.-

**Eggs, as you wish... G** 3.600.-  
scrambled eggs, with two topping and homemade bread +feltét 700.-  
**toppings:** gomolya cheese, truffle, mangalica ham, mangalica salami, mustard leaves, goat cheese, tomato, paprika, fresh basil, pork cheese, egg

**Mangalica x Benedict** 4.500.-  
mangalica ham, english muffin, perfect egg, hollandaise sauce

**Bubbles** our sunday lifestyle column

**Mimosa - with sparkling Irsai** 2.350.-

**Bezerics sparkling Irsai / Rozé '22** 0,1l 700.- 0,75l 6.500.-

**Louis Francois & Co. brut nature champagne** 0,1l 2.000.- 0,75l 12.600.-

### For Lunch

**Beef tartare with green spices L** 4.300.-  
beef from Nádudvar, soured onions, caper berry, soy sauce, marinated egg, toast

**Green pea cream soup V** 2.350.-  
with goat cheese dumplings, and green pea caviar

**Sunday chicken soup L** 2.450.-  
with dumplings and vegetables

**Fresh barley salad V G L** 3.900.-  
with cold cherry sauce, and lettuce

+ grilled goat cheese V G or salmon sashimi G L or grilled chicken breast fillet G L 1.450.-

**Egg noodles with truffles V** 5.400.-  
with lettuce \*also available in a lactose-free version

**wine offer: Bezerics Cserszegi Fűszeres** 0,1l 800.-

**Paletta fried cheese V** 5.600.-  
made from gomolya cheese, with french fries and homemade aioli

**Tiger crab with cold zucchini sauce** 6.800.-  
citrus cucumber, gersli

**Raspberry Crème brûlée V** 2.700.-  
with strawberry

**wine offer: Bezerics Deja Vu "zalai aszú"** 0,1l 2.000.-

**Daily cakes V** 1.800.-  
made by Aunt Bezerics

**Spicy apple compote V G L** 1.200.-

**Classic Sunday lunch / 3 dishes** 7.500.-  
chicken soup - fried tenderloins - crème brûlée

**Summer Coleslaw V G L** 1.250.-

**French fries V G L** 1.250.-

**Sweet potato fries V G L** 1.950.-

**Rex ketchup / mustard / spicy BBQ / aioli V G L** 400.-

V vegetarian

G gluten-free

L lactose-free

We charge 13% service fee. All prices are in HUF and include VAT. You can also ask for our food to be taken away, in this case we charge 200 HUF for packaging!