

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

 zöldségekkel, házi lepénnyel és kenyérral
vagy gluténmentes kenyérral +300.-

- **Zsidótojás kacsamájjal G L**
- **Pink Céklás fetasajtkrém fekete szezámaggal V G**
- **Sütőtökös humusz tökmag tahinivel V G L**
- **Padlizsános zakuszká V G L**
- **Marinált olivák V G L**

Szendvicsek

*gluténmentes zsemlelében +300.-

A hónap szendvicse
Körtés Mekk 4.900.-
grillezett kecskesajt, házi barhesz, pesto genovese,
zsámboki salátalevelek karamellizált körtével és pirított dióval

Bazalt Burger 4.900.-
180g nádudvari magyartarka marhahúspogácsa,
házi zsemle és aioli, friss zöldségek, cheddar sajt, karamellizált
hagyma, savanyú uborka és bacon chips

Menü +1.300.-
bármely szendvics mellé coleslaw, hasábburgonya
és házi ketchup

Pizza Paletta

*gluténmentes tésztával +1.000.-

 Hiszünk a jó pizzában. Az erős lisztben, a forró kemencében,
a hosszú kelesztésben és a magas hidratációban. Nápolyi stílusú
pizza élmény, boldog vendégek, a mi örömünk.

A hónap pizzája
con Zucca e Mangalitza 4.900.-
hosszan kelesztett tészta, fűszeres sütőtökös alap, gorgonzola,
érelt mangalica sonka, ropogós kelbimbó levelek és füstölt
mogoró

Marinara V L 3.400.-
hosszan kelesztett tészta, hámozott paradicsomos alap,
sült fokhagyma, oliva és oregánó

Margherita V 3.750.-
hosszan kelesztett tészta, hámozott paradicsomos alap,
mozzarella fior di latte, friss bazsalikom

con Salame 4.300.-
hosszan kelesztett tészta, hámozott paradicsomos alap,
mozzarella fior di latte, kaposvári mangalica szalámi kockák,
friss paradicsom, marinált tojás és olivák

Prosciutto szerintünk.. 4.550.-
hosszan kelesztett tészta, hámozott paradicsomos alap,
mozzarella fior di latte, megyszói mangalica sonka,
friss paradicsom és zsámboki salátalevelek

Verde Bianco 4.700.-
hosszan kelesztett tészta, mascarpone, mozzarella,
mortadella, piztácia és zsámboki salátalevelek

Margherita D.O.P. V 4.900.-
hosszan kelesztett tészta, San Marzano
paradicsomos alap, bivaly burrata, friss bazsalikom

V: húsmentes **G:** gluténmentes **L:** laktózmentes

Előétel és levesek
Kacsarillette 4.200.-
házi kenyérral és lilahagymalekvárral
bor ajánlat: Bezerics Irsai Olivér gyöngyözőbor 0,1l 1.100.-

Vegán sütőtök-krémleves V G L 2.700.-
gyömbéres tökkompóttal
bor ajánlat: Bezerics Cserszegi Fűszeres 0,1l 800.-

Jópofa gulyás G L (kicsi) 2.850.- (nagy) 3.750.-
nádudvari magyartarka marhapofából, zöldségekkel, házi kenyérral
bor ajánlat: Bezerics Rozé 0,1l 800.-

Rántott körömpörkölt L 3.200.-
kimchivel és sós citrommal
bor ajánlat: Bezerics Cserszegi Fűszeres 0,1l 800.-

Főételek
Őszi Waldorf-saláta V G 4.100.-
füstölt szőlő, alma, zeller, dió, zsámboki salátalevelek
+grillezett kecskesajt **V G** vagy grillezett csirkemellfilé **G L** +1.700.-
bor ajánlat: Bezerics Sauvignon Blanc 0,1l 800.-

Paletta rántott sajt V 5.600.-
pusztaszabolcsi gomolyából, hasábburgonya és házi aioli
bor ajánlat: Bezerics Olaszrizling 0,1l 800.-

Konfitált kacsacomb 6.300.-
káposztás cvekedlivel
bor ajánlat: Bezerics Pátia 0,1l 1.100.-

Tökös lecsó 6.100.-
marokkói báránkolbásszal, házi lepénnyel
*kolbász nélkül, vegán változatban is rendelhető 4.700.-
bor ajánlat: Bezerics Cabernet Sauvignon 0,1l 950.-

Rántott hús fledermaus-ból L 5.600.-
a sertés comb és a csülök közötti szaftos húsrész házi morzsában,
keszthelyi salátaburgonyával
bor ajánlat: Bezerics Furmint 0,1l 1.100.-

Mangalica nyeles karaj 7.100.-
rozmaryngos polentával és őszi zöldségekkel
bor ajánlat: Bezerics Chardonnay barrique 0,1l 1.100.-

Érelt Marhasteak (200g) G L 9.600.-
nádudvari magyartarka hátszín, habos burgonyapürével és pecsenyelével
bor ajánlat: Bezerics Shiraz 0,1l 950.-

Desszertek
Crème caramel V G 2.700.-
bor ajánlat: Bezerics Deja Vu "zalai aszú" 0,1l 2.000.-

Csokoládés gesztenyetorta V 2.700.-
besenyszögi szarvasgombással

Fűszeres almakompót V G L 1.200.-

SZEPTEMBERI kóstolómenü 15.000.-
Kacsarillette • Gulyás • Mangalica • Gesztenyetorta

+borkíséret 3.500.-
Bezerics borok / Irsai Olivér gyöngyözőbor, Rozé, Chardonnay barrique,
Deja Vu Cuvée "zalai aszú"

Kedvencek
Házi kenyér V L / gluténmentes kenyér V G L 700.- / 900.-
Uborkasaláta V L / Coleslaw V G L 900.- / 1.250.-

Hasábburgonya V G L 1.250.-

Édesburgonya hasáb V G L 1.950.-

Rex ketchup V G L / kanizsai mustár V G L 400.-

Csípős BBQ V G L / házi aioli V G L 400.-

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

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

Ételünket elvitelre is kérhetitek, ez esetben 200 Ft-t számítunk fel a csomagolásért!

MENU



OCTOBER

Tapas 1x 2.350,- 3x 5.500,- 5x 7.000,-

with vegetables, homemade bread
or with gluten-free bread +300,-

- **Jewish eggs with duck liver pâté G L**
- **Pink Beetroot feta dip with sesame seeds V G**
- **Pumpkin hummus, pumpkin seed tahini V G L**
- **Zacusca V G L**
(roasted eggplant and red pepper spread)
- **Marinated olives V G L**

Sandwiches

*in gluten-free bun +300,-

Sandwich of the month

Pear Mekk 4.900,-
grilled goat cheese, homemade Challah, pesto genovese,
fresh lettuce, caramelized pear and roasted walnut

Bazalt Burger 4.900,-
180g Nádudvar magyartarka beef patty, homemade bun, aioli,
fresh vegetables, cheddar cheese, caramelized onion, pickles
and bacon chips

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

Pizza Paletta

*gluten-free pasta +1.000,-

We believe in good pizza: hot oven, slow rise dough
and high hydration. A Neapolitan style pizza experience with
happy customers is our greatest pleasure.

Pizza of the month

con Zucca e Mangalitza 4.900,-
slow rise dough, spicy pumpkin sauce base, gorgonzola,
mangalica ham, crispy brussels sprouts and smoked hazelnuts

Marinara V L 3.400,-
slow rise dough, peeled tomato base, roasted garlic,
olives and oregano

Margherita V 3.750,-
slow rise dough, peeled tomato base, mozzarella fior di latte,
fresh basil

con Salame 4.300,-
slow rise dough, peeled tomato base, mozzarella fior di latte,
cubes of mangalitza salami, fresh tomatoes, marinated eggs
and olives

Our Prosciutto.. 4.550,-
slow rise dough, peeled tomato base, mozzarella fior di latte,
mangalitza ham, fresh tomatoes and lettuce

Verde Bianco 4.700,-
slow rise dough, mascarpone, mozzarella fior di latte,
mortadella, pistachio and lettuce

Margherita D.O.P. V 4.900,-
slow rise dough, San Marzano tomato base, burrata di bufala,
fresh basil

Appetizers and soups

Duck rilette 4.200,-

with homemade bread and red onion jam

wine offer: Bezerics Irsai Olivér sparkling wine 0,1l 1.100,-

Vegan and creamy pumpkin soup V G L 2.700,-

pumpkin compote with ginger

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

Goulash G L (small) 2.850,- (big) 3.750,-

Nádudvar magyartarka beef, vegetables, homemade bread

wine offer: Bezerics Rozé 0,1l 800,-

Crispy pork trotters stew L 3.200,-

with kimchi and salted lemon

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

Main dishes

Autumn Waldorf salad V G 4.100,-

smoked grape, apple, celery, walnut, lettuce

+grilled goat cheese V G or grilled chicken breast G L +1.700,-

wine offer: Bezerics Sauvignon Blanc 0,1l 800,-

Paletta fried cheese V 5.600,-

French fries and homemade aioli

wine offer: Bezerics Olaszrizling 0,1l 800,-

Duck confit 6.300,-

cabbage noodles

wine offer: Bezerics Pátria 0,1l 1.100,-

Pumpkin "lecsó" ratatouille 6.100,-

Moroccan lamb sausage, homemade flatbread

*also available in vegan version without sausage 4.700,-

wine offer: Bezerics Cabernet Sauvignon 0,1l 950,-

Paletta Schnitzel L 5.600,-

pork thigh covered in homemade breadcrumbs, potato salad

wine offer: Bezerics Furmint 0,1l 1.100,-

Mangalicza pork chop 7.100,-

with rosemary polenta and autumn vegetables

wine offer: Bezerics Chardonnay barrique 0,1l 1.100,-

Aged beef steak (200g) G L 9.600,-

Nádudvar magyartarka beef, mashed potato

wine offer: Bezerics Shiraz 0,1l 950,-

Desserts

Crème caramel V G 2.700,-

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

Chocolate chestnut cake V 2.700,-

with truffles

Spicy apple compote V G L 1.200,-

OCTOBER TASTING MENU 15.000,-

Duck rilette • Goulash • Mangalica pork chop • Chestnut cake

+wine accompaniment 3.500,-

Bezerics borok / Irsai Olivér gyöngyözőbor, Rozé, Chardonnay barrique,
Deja Vu Cuvée "zalai aszú"

Our favorites

Homemade bread (V, L) / gluten-free bread (V, G, L) 700,- / 900,-

Cucumber salad (V, L) / coleslaw (V, G, L) 900,- / 1.250,-

French fries (V, G, L) 1.250,-

Sweet potatoes (V, G, L) 1.950,-

Rex ketchup (V, G, L) / mustard (V, G, L) 400,-

Spicy BBQ (V, G, L) / homemade aioli (V, G, L) 400,-

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

Please be advised that our kitchen processes ingredients containing gluten and lactose.

All prices are in HUF, include VAT and 13% service fee.

Our foods are also available for take-away for an extra +200 HUF charge.

GIN & TONIC

az őszi kertek nyíló virágainak nektárízú bódulatában libbenünk körbe körbe az egész világban.

Ősz Londonban	3.600.-
Tanqueray London Dry Gin, Tomas Henry tonic, borókabogyó, almacsipsz	
Pink Tonic	3.900.-
Malfy Gin Rosa, Tomas Henry tonic, grapefruit csipsz és perzsa rózsa	
Japánkert	4.200.-
Roku Japán Gin, Tomas Henry tonic, hibiszkusz virág, narancs és gyömbér	

AUTUMN IN THE CITY

100% Forralt Bor	0,1l 550.-
Aperol / Campari Spritz	3.500.-
Szexi Irsai, Aperol / Campari, narancs, szóda	
Moscow Mule	3.800.-
Russian Standard vodka, London Essence ginger beer, Angostura, lime	
Presso Martini	3.400.-
Russian Standard vodka, Khalua kávélikőr, espresso	
Old Fashioned	4.200.-
Maker's Mark bourbon whisky, Angostura, narancs	
Negroni	4.600.-
Tanqueray London dry gin, Campari, vörös vermut, narancshéj	
Long Island Iced Tea	4.800.-
Havana Club rum, Russian Standard vodka, Cazcabel blanco tequila, Triple Sec, Tanqueray gin, nádcukor, lime, Cola	

ALKOHOLMENTES ITALOK

Limonádé	0,3l / 0,5l 1.200.- / 1.800.-
+szörp: bodza/málna/levendula 100.-	
Házi szörpök a Bezerics apukától	0,3l / 0,5l 900.- / 1.300.-
bodza/málna/levendula	
Almafröccs	0,3l / 0,5l 900.- / 1.300.-
Alföldi természetes almaléből	
Szőlőfröccs	0,3l / 0,5l 900.- / 1.300.-
Bezerics természetes szőlőléből	
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	0,33l 800.-
London Essence Spiced Ginger Beer	0,2l 1.300.-
Thomas Henry Grapefruit Tonic	0,2l 1.300.-
Thomas Henry Tonic Water	0,2l 1.300.-
Bezerics természetes szőlőlé 100%	0,2l 800.-
Alföldi természetes almalé 100%	0,2l 800.-
Paletta szűrt víz	0,35l / 0,7l 400.- / 800.-
Mentes / Savas	

KÁVÉK A PÉCSI CRACKER JACK PÖRKÖLŐBŐL

Ristretto / Espresso	750.-
Espresso Macchiato	800.-
Cortado	850.-
Cappuccino / Doppio	1.100.-
Lungo/Americano	950.-
Latte Macchiato	1.400.-
Flat White	1.500.-
Alternatív tej	300.-
Kávénkát elkészítjük koffeinmentes változatban is!	
Szálas teák	1.150.-
Forró csokoládé	1.500.-

ALKOHOLOS ITALOK

Csapolt sörök

Krusovice cseh lágersör	0,3l 1.100.- 0,5l 1.700.-
Edelweiss osztrák búzasör	0,3l 1.350.- 0,5l 2.200.-

Üveges / dobozos sörök / kisüzemi sörök

Peroni Nastro Azzuro alkoholmentes	0,33l 950.-
Pécsi Prémium gluténmentes lager	0,33l 1.350.-
Fehér Nyúl amerikai IPA	0,5l 2.100.-
Birra Messina Cristalli di Sale	0,33l 1.800.-

BEZERICS BOROK

Natúr

Pét-Nat '22	0,75l 7.500.-
--------------------	---------------

degorzsálatlan nyerspezsgő

Gyöngyöző

Szexi Irsai gyöngyözőbor '22	0,75l 6.500.- 0,1l 1.100.-
Szexi Rozé gyöngyözőbor '23	0,75l 6.500.- 0,1l 1.100.-

Könnyű fehér

Irsia Olivér '23	0,75l 5.000.- 0,1l 800.-
Olaszrizling '21	0,75l 5.000.- 0,1l 800.-
Cserszegi Fűszeres '23	0,75l 5.000.- 0,1l 800.-
Sauvignon Blanc '22	0,75l 5.000.- 0,1l 800.-
Rozé '23	0,75l 5.000.- 0,1l 800.-

Testes fehér

Pátria '22	0,75l 6.500.- 0,1l 1.100.-
Furmint '16	0,75l 6.500.- 0,1l 1.100.-
Chardonnay barrique '21	0,75l 6.500.- 0,1l 1.100.-

Vörös

Cabernet Sauvignon '22	0,75l 5.000.- 0,1l 800.-
Shiraz '21	0,75l 6.000.- 0,1l 950.-
Természetes édes	
Deja Vu '09 zalai aszú	0,5l 8.500.- 0,1l 2.000.-

Villányból ajánljuk

Vörös

Riczu Kikerics '21	0,75l 6.000.- 0,1l 950.-
Kékfrankos - Merlot cuvée	
Jackfall Gesztenyés Portugieser '18	0,75l 7.200.- 0,1l 1.150.-
Maczkó Téli Álom '18	0,75l 11.900.- 0,1l 1.900.-
Merlot - Cabernet Franc cuvée	
Budafoki Pezsgő	
Louis Francois & Co. brut nature nyerspezsgő	0,75l 12.600.-

ÉGETETT SZESZEK

Unicum	0,02l 900.- 0,04l 1.800.-
Bezerics Pálinkák	0,02l 1.200.- 0,04l 2.400.-
Russian Standard vodka	0,02l 1.200.- 0,04l 2.400.-
Ciroc vodka	0,02l 1.600.- 0,04l 3.200.-
Tanqueray London dry gin	0,02l 1.200.- 0,04l 2.400.-
Malfy Gin Rosa	0,02l 1.400.- 0,04l 2.800.-
Roku Japán Gin	0,02l 1.500.- 0,04l 3.000.-
Cazcabel Blanco tequila	0,02l 1.400.- 0,04l 2.800.-
Havana Club rum 3 anejo	0,02l 1.200.- 0,04l 1.400.-
Diplomatico Mantuano	0,02l 1.400.- 0,04l 2.800.-
Bumbu rum the original	0,02l 1.600.- 0,04l 3.200.-
Jameson whiskey	0,02l 1.400.- 0,04l 2.800.-
Maker's Mark whisky	0,02l 1.750.- 0,04l 3.500.-
Caol Ila	0,02l 2.400.- 0,04l 4.800.-
Bezerics dupla hordós	
Chardonnay brandy	0,02l 1.400.- 0,04l 2.800.-

DRINKS



GIN & TONIC

in the sweet floral scent of the autumn gardens....we're just floating around

Autumn in London	3.600.-
Tanqueray London Dry Gin, Tomas Henry tonic, juniper berries, apple chips	
Pink Tonic	3.900.-
Malfy Gin Rosa, Tomas Henry tonic, grapefruit chips and persian rose	
Japanese Garden	4.200.-
Roku Japanese Gin, Tomas Henry tonic, hibiscus flower, orange, ginger	

AUTUMN IN THE CITY

100% mulled wine	0,1l 550.-
Aperol / Campari Spritz	3.500.-
Szexi Irsai, Aperol / Campari, orange, soda	
Moscow Mule	3.800.-
Russian Standard vodka, London Essence ginger beer, Angostura, lime	
Presso Martini	3.400.-
Russian Standard vodka, Khalua coffee liqueur, espresso	
Old Fashioned	4.200.-
Maker's Mark bourbon whisky, Angostura, orange	
Negroni	4.600.-
Tanqueray London dry gin, Campari, red vermouth, orange peel	
Long Island Iced Tea	4.800.-
Havana Club rum, Russian Standard vodka, Cazcabel blanco tequila, Triple Sec, Tanqueray gin, cane sugar, lime, Cola	

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Lemonade	0,3l / 0,5l 1.200.- / 1.800.-
+syrup: elderberry/raspberry/lavender +100.-	
Homemade syrups	0,3l / 0,5l 900.- / 1.300.-
elderberry/raspberry/lavender	
Apple spritz	0,3l / 0,5l 900.- / 1.300.-
made from local organic apple juice	
Grape spritz	0,3l / 0,5l 900.- / 1.300.-
(made from Bezerics organic grape juice)	
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	0,33l 800.-
London Essence Spiced Ginger Beer	0,2l 1.300.-
Thomas Henry Grapefruit Tonic	0,2l 1.300.-
Thomas Henry Tonic Water	0,2l 1.300.-
Bezerics organic grape juice 100%	0,2l 800.-
Alföldi organic apple juice 100%	0,2l 800.-
Paletta filtered water	0,35l / 0,7l 400.- / 800.-
Still / Sparkling	

COFFEES FROM THE CRACKER JACK ROASTERY

Ristretto / Espresso	750.-
Espresso Macchiato	800.-
Cortado	850.-
Cappuccino / Doppio	1.100.-
Lungo/Americano	950.-
Latte Macchiato	1.400.-
Flat White	1.500.-
Alternative milk	300.-
Our coffees are also available in decaffeinated versions	
Tea	1.150.-
Hot Chocolate	1.500.-

ALCOHOLIC DRINKS

Draught beers

Krusovice Czech lager	0,3l 1.100.- 0,5l 1.700.-
Edelweiss Austrian wheat beer	0,3l 1.350.- 0,5l 2.200.-

Bottled / Canned beers / Craft beers

Peroni Nastro Azzuro alcohol free	0,33l 950.-
Pécsi Premium Lager gluten-free	0,33l 1.350.-
Fehér Nyúl American IPA	0,33l 2.100.-
Birra Messina Cristalli di Sale	0,33l 1.800.-

BEZERICS WINES

Natural

Pét-Nat '22	0,75l 7.500.-
uncestral method sparkling wine	

Sparkling

Szexi Irsai sparkling wine '22	0,75l 6.500.- 0,1l 1.100.-
Szexi Rozé sparkling wine '23	0,75l 6.500.- 0,1l 1.100.-

Light white

Irsia Olivér '23	0,75l 5.000.- 0,1l 800.-
Olaszrizling '21	0,75l 5.000.- 0,1l 800.-
Cserszegi Fűszeres '23	0,75l 5.000.- 0,1l 800.-
Sauvignon Blanc '22	0,75l 5.000.- 0,1l 800.-
Rozé '23	0,75l 5.000.- 0,1l 800.-

Solid white

Pátria '22	0,75l 6.500.- 0,1l 1.100.-
Furmint '16	0,75l 6.500.- 0,1l 1.100.-
Chardonnay barrique '21	0,75l 6.500.- 0,1l 1.100.-

Red

Cabernet Sauvignon '22	0,75l 5.000.- 0,1l 800.-
Shiraz '21	0,75l 6.000.- 0,1l 950.-

Organic sweet

Deja Vu '09 / botrytized sweet wine	0,5l 8.500.- 0,1l 2.000.-
--	---------------------------

Recommendations from the region of Villány

Red

Riczu Kikerics '21	0,75l 6.000.- 0,1l 950.-
Kékfrankos - Merlot cuvée	
Jackfall Gesztenyész Portugieser '18	0,75l 7.200.- 0,1l 1.150.-
Maczkó Téli Álom '18	0,75l 11.900.- 0,1l 1.900.-
Merlot - Cabernet Franc cuvée	

Champagne from Budafok

Louis Francois & Co. brut nature raw champagne	0,75l 12.600.-
---	----------------

SPIRITS

Unicum	0,02l 900.- 0,04l 1.800.-
Bezerics Pálinkas	0,02l 1.200.- 0,04l 2.400.-
Russian Standard vodka	0,02l 1.200.- 0,04l 2.400.-
Ciroc vodka	0,02l 1.600.- 0,04l 3.200.-
Tanqueray London dry gin	0,02l 1.200.- 0,04l 2.400.-
Malfy Gin Rosa	0,02l 1.400.- 0,04l 2.800.-
Roku Japanese Gin	0,02l 1.500.- 0,04l 3.000.-
Cazcabel Blanco tequila	0,02l 1.400.- 0,04l 2.800.-
Havana Club rum 3 anejo	0,02l 1.200.- 0,04l 1.400.-
Diplomatico Mantuano	0,02l 1.400.- 0,04l 2.800.-
Bumbu rum the original	0,02l 1.600.- 0,04l 3.200.-
Jameson whiskey	0,02l 1.400.- 0,04l 2.800.-
Maker's Mark whiskey	0,02l 1.750.- 0,04l 3.500.-
Caol Ila	0,02l 2.400.- 0,04l 4.800.-
Bezerics double cork	
Chardonnay brandy	0,02l 1.400.- 0,04l 2.800.-