

ÉhségTapaszok 1x 1.900.- 3x 5.500.- 5x 7.000.-
zöldségekkel és házi kenyérrrel vagy gluténmentes kenyérrrel +300.-

Tavaszi tojáskrém V G

Fehér körözött medvehagymával V G

Sárgaborsó humusz tahinval V G L

Erdélyi padlizsánkrém V G L

Marinált olivák V G L

Szendvicsek *gluténmentes zsemlelében +300.-

A Hónap Szendvicse

Tavaszi Panuozzo 4.800.-
nápolyi pizzaszendvics, mascarpone, mortadella, pistácia és számboki salátalevelek

Bazalt Burger 4.900.-
180g nádudvari magyartarka marhahúspogácsa, házi zsemle, házi aioli, Bazalt szósz, friss zöldségek, cheddar sajt, lilahagymalekvár, savanyú uborka és bacon csipsz

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

Pizza Paletta *gluténmentes tésztával +1.000.-

A Hónap Pizzája

Salmone al Limone 4.900.-
hosszan kelesztett tészta, citromos rikottás alap, lazacfilé, parmezán, fokhagymás spenótlevelek és sóban eltett citrom

Marinara V L 3.150.-
hosszan kelesztett tészta, San Marzano paradicsomos alap, sült fokhagyma, oliva és oregánó

Margherita V 3.400.-
hosszan kelesztett tészta, San Marzano paradicsomos alap, mozzarella fior di latte, friss bazsalikom

con Salame 3.950.-
hosszan kelesztett tészta, San Marzano paradicsomos alap, mozzarella fior di latte, kaposvári mangalica szalámi kockák, friss paradicsom, marinált tojás és olivák

Prosciutto szerintünk.. 4.300.-
hosszan kelesztett tészta, San Marzano paradicsomos alap, mozzarella fior di latte, megyszói mangalica sonka, friss paradicsom és számboki mustárlevelek

Margherita D.O.P. V 4.550.-
hosszan kelesztett tészta, San Marzano paradicsomos alap, bufala mozzarella, friss bazsalikom

Kedvencek

Paletta kenyérkosár V L 700.-

Gluténmentes kenyér V G L 900.-

Vecsési savanyúság V G L 700.-

SZEVASZ TAVASZ 2

Előétel és levesek

Marhatatár 4.200.-
nádudvari magyartarkából, füstölt vajjal és házi kenyérrrel
bor ajánlat: Bezerics Rozé gyöngyözőbor 0,1l 1.100.-

Zöldspárga-krémleves V G 2.850.-
friss kecskesajt gombóccal
bor ajánlat: Bezerics Irsai Olivér gyöngyözőbor 0,1l 1.100.-

Marhagulyás G L (kicsi) 2.850.- (nagy) 3.750.-
nádudvari magyartarkából, zöldségekkel
bor ajánlat: Bezerics Rozé 0,1l 800.-

Főételek

Tavaszi gabonasaláta V G L 3.600.-
hajdina tabbouleh, zöld spárga, eper, friss bazsalikom és számboki salátalevelek
+grillezett kecskesajt V G vagy lazac sashimi G L vagy grillezett csirkemellfilé G L 1.450.-
bor ajánlat: Bezerics Chardonnay barrique 0,1l 1.100.-

Paletta rántott sajt V 4.800.-
pusztaszabolcsi gomolyából, hasábburgonyával és házi aiolival
bor ajánlat: Bezerics Olaszrizling 0,1l 800.-

Céklával pácolt lazac G 7.700.-
zöld spárga, hollandi mártás, újkrumpli
bor ajánlat: Bezerics Sauvignon blanc 0,1l 800.-

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

Mangalica nyeles karaj G 7.100.-
krémes polenta, spenót, újrépa
bor ajánlat: Bezerics Pátria 0,1l 1.100.-

'Marhalábszár pörkölt' L 7.600.-
nádudvari magyartarka ossobuco-ból (300g), dödöllével
bor ajánlat: Bezerics Cabernet Sauvignon 0,1l 800.-

Desszertek

Crème brûlée V 2.700.-
friss eperrel és bazsalikomos cukorral

Napi torták V 1.800.-
a Bezerics anyukától

Fűszeres almakompót V G L 1.200.-

Szevasz Tavasz 2 kóstolómenü 15.000.-
Marhatatár • Zöldspárga-krémleves • Mangalica duó • Crème brûlée
+borkíséret Bezerics borok / Rozé gyöngyözőbor, Pátria, Deja Vu +3000.-

Tavaszi coleslaw V G L 850.-

Hasábburgonya V G L 800.-

Édesburgonya hasáb V G L 1.250.-

Házi ketchup / csípős BBQ / házi aioli V G L 400.-

V vegetáriánus G gluténmentes L laktómentes

MENU



Tapas

1x 1.900.- 3x 5.500.- 5x 7.000.-

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

Spring egg cream **G L**

Cottage cheese ramsons **VL**

Chickpea hummus with tahini **V G L**

Eggplant cream **V G L**

Marinated olives **V G L**

Sandwiches

gluten-free buns +300.-

Sandwich of the month

Spring Panuozzo 4.800.-

Neapolitan pizza sandwich, mascarpone, mortadella, pistachio and chard salad leaves

Bazalt Burger 4.900.-

180g Nádudvar magyartarka beef patty, homemade bun, basalt sauce, fresh vegetables, cheddar cheese, red onion jam, pickled cucumber and bacon crisps

Menu +1.300.-

any sandwich with cabbage coleslaw, fries and homemade ketchup

Pizza Paletta gluten-free pasta +1000.-

Pizza of the month

Salmone al Limone 4.900.-

long risen pasta, lemon ricotta base, salmon fillet, parmesan, garlic, spinach leaves and salted lemon

Marinara V L 3.150.-

long-risen pasta, peeled tomato base, roasted garlic, olives and oregano

Margherita V 3.400.-

long-risen pasta, peeled tomato base, mozzarella fior di latte, fresh basil

con Salame 3.950.-

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

Our Prosciutto.. 4.100.-

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 4.550.-

long-risen pasta, peeled tomato base, bufala mozzarella, fresh basil

Favorites

Paletta bread basket VL 700.-

Gluten-free bread V G L 900.-

Pickles from Vecsés V G L 700.-

HELLO SPRING Appetizers and soups

Beef tartare 4.200.-

from Nádudvar, with smoked butter and homemade bread

wine offer: Bezerics Rozé sparkling wine 0,1l 1.100.-

Green asparagus cream soup V 2.850.-

with goat cheese dumplings

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

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

with vegetables and homemade bread

wine offer: Bezerics Rozé 0,1l 800.-

Main dishes

Spring grain salad V G L 3.600.-

buckwheat tabbouleh, green asparagus, strawberries, fresh basil and lettuce leaves

+ grilled goat cheese **VG** or salmon sashimi **GL** or grilled chicken breast fillet **GL** 1.450.-

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

Paletta fried cheese V 5.100.-

with French fries and homemade aioli

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

Salmon marinated with beetroot G 7.700.-

green asparagus, hollandaise sauce, new potatoes

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 Furmint 0,1l 1.100.-

Mangalica loin G 7.100.-

creamy polenta, spinach, turnip

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

'Beef shank stew' 7.600.-

with dumplings

wine offer: Bezerics Cabernet Sauvignon 0,1l 800.-

Desserts

Crème brûlée V 2.700.-

with fresh strawberry and basil sugar

Daily cakes V 1.800.-

made by Aunt Bezerics

Spicy apple compote V G L 1.200.-

Hello Spring 2 tasting menu 15.000.-

Duckrillette • green asparagus cream soup • Mangalica duo • Crème Brûlée

+wine accompaniment Bezerics wines / Rozé sparkling wine, Pátria, Deja Vu +3000.-

Spring Coleslaw V G L 850.-

French fries V G L 800.-

Sweet potato fries V G L 1.250.-

Homemade ketchup / 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!

POP UP HALSÜTŐ

Áprilisban minden szombaton izzítjuk a grillt és a legjobb pisztrángokat sütjük kedvenc kamadonk illatos paraszán.

Ultimate Pisztrángsütés

Egész pisztráng faszénen grillezve L 1.250.- / 10 dkg
chimichurri, citrom, pirítós

Egész pisztráng fóliában sütve L 1.250.- / 10 dkg
chimichurri, citrom, pirítós

Áprilisi Kedvence

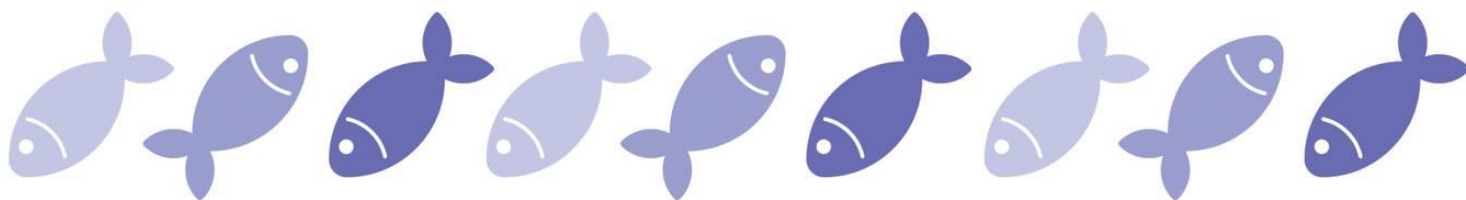
Zöldspárga és újkrumpli VG 1.400.-
sós-petrezselymes vajjal

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 April we fire up the barbecue and cook the best trout on the fragrant embers of your favourite kamado.

Ultimate Trout fry

Whole trout grilled on charcoal L 1.250.- / 10 dkg
chimichurri, lemon, toast

Whole trout baked in foil L 1.250.- / 10 dkg
chimichurri, lemon, toast

April's Favourite

Green asparagus and new potatoes VG 1.400.-
with salt and parsley butter

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 1.900.- 3x 5.500.- 5x 7.000.-

zöldségekkel és házi kenyérral vagy gluténmentes kenyérral +300.-

Tavaszi tojáskrém **V G**

Fehér körözött medvehagymával **V G**

Sárgaborsó humusz tahinval **V G L**

Erdélyi padlizsánkrém **V G L**

Marinált olivák **V G L**

Pizza Paletta *gluténmentes tésztával +1.000.-

A Hónap Pizzája

Salmone al Limone

4.900.-

hosszan kelesztett tészta, citromos rikottás alap, lazacfilé, parmezán, fokhagymás spenótlevelek és sóban eltett citrom

Marinara **V L**

3.150.-

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

Margherita **V**

3.400.-

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

con Salame

3.950.-

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

Prosciutto szerintünk..

4.300.-

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

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

4.550.-

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

Kedvencek

Paletta kenyérkosár **V L**

700.-

Gluténmentes kenyér **V G L**

900.-

Vecsési savanyúság **V G L**

700.-

Sunday Brunch

Reggelire

Joghurt Bowl

2.900.-

görög joghurt, granola, házi- lekvár és kompót

Sajttal töltött bundáskenyér **V**

3.300.-

balzsamos salátalevelekkel

+meggyaszói mangalica sonka **G L**

700.-

Tojás, ahogy szeretnéd **G**

3.600.-

rántotta három tojásból, kétféle feltéttel és házi kenyérral

+feltét 700.-

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

Lazac x Benedict

4.500.-

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 5.000.-

Jackfall Chardonnay brut nature '20

0,1l 1.800.- 0,75l 12.600.-

Ebédre

Marhatatár

4.200.-

nádudvari magyartarkából, füstölt vajjal és házi kenyérral

Zöldspárga-krémleves **V G**

2.850.-

friss kecskesajt gombóccal

Vasárnapi tyúkhúsleves **L**

2.450.-

daragaluskával és zöldségekkel

Tavaszi gabonasaláta **V G L**

3.600.-

hajdina tabbouleh, zöld spárga, eper, friss bazsalikom és zsámboki salátalevelek

+grillezett kecskesajt **V G** vagy lazac sashimi **G L** vagy grillezett csirkemellfilé **G L**

1.450.-

Paletta rántott sajt **V**

5.100.-

pusztaszabolcsi gomolyából, hasábburgonyával és házi aiolival

Rántott szűzermék

5.600.-

habos burgonyapürével, savanyú uborkával

Céklával pácolt lazac **G**

7.700.-

zöld spárga, hollandi mártás, újkrumpli

Crème brûlée **V**

2.700.-

friss eperrel és bazsalikomos cukorral

bor ajánlat: Bezerics Deja Vu "zalai aszú"

0,1l 1.700.-

Napi torták **V**

1.800.-

a Bezerics anyukától

Fűszeres almakompót **V G L**

1.200.-

Klasszikus vasárnapi ebéd / 3 fogás

7.500.-

húsleves - rántott szűzermék - crème brûlée

Tavaszi coleslaw **V G L**

850.-

Hasábburgonya **V G L**

800.-

Édesburgonya hasáb **V G L**

1.250.-

Házi ketchup / csípős BBQ / házi aioli **V G L**

400.-

V vegetáriánus

G gluténmentes

L laktózmentes



SUNDAY BRUNCH

Tapas

1x 1.900.- 3x 5.500.- 5x 7.000.-

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

Spring egg cream **VG**

Cottage cheese ramsons **VG**

Chickpea hummus with tahini **VGL**

Eggplant cream **VGL**

Marinated olives **VGL**

Pizza Paletta gluten-free pasta +1000.-

Pizza of the month

Salmone al Limone 4.900.-

long risen pasta, lemon ricotta base, salmon fillet, parmesan, garlic, spinach leaves and salted lemon

Marinara VL 3.150.-

long-risen pasta, peeled tomato base, roasted garlic, olives and oregano

Margherita V 3.400.-

long-risen pasta, peeled tomato base, mozzarella fior di latte, fresh basil

con Salame 3.950.-

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

Our Prosciutto.. 4.300.-

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 4.550.-

long-risen pasta, peeled tomato base, bufala mozzarella, fresh basil

Favourits

Paletta bread basket VL 700.-

Gluten-free bread VGL 900.-

Pickles from Vecsés VGL 700.-

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 **GL** 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

Salmon x Benedict 4.500.-

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 5.000.-

Jackfall Chardonnay brut nature '20 0,1l 1.800.- 0,75l 12.600.-

For Lunch

Beef tartare 4.200.-

from Nádudvar, with smoked butter and homemade bread

Green asparagus cream soup VG 2.850.-

with goat cheese dumplings

Sunday chicken soup L 2.450.-

with dumplings and vegetables

Spring grain salad VGL 3.600.-

buckwheat tabbouleh, green asparagus, strawberries, fresh basil and lettuce leaves

+ grilled goat cheese **VG** or salmon sashimi **GL** or grilled chicken breast fillet **GL** 1.450.-

Paletta fried cheese V 5.100.-

made from gomolya cheese, with french fries and homemade aioli

Fried tenderloins 5.600.-

with mashed potatoes and sour cucumber

Salmon marinated with beetroot G 7.700.-

green asparagus, hollandaise sauce, new potatoes

Crème brûlée V 2.700.-

with fresh strawberry and basil sugar

wine offer: Bezerics Deja Vu "zalai aszú" 0,1l 1.700.-

Daily cakes V 1.800.-

made by Aunt Bezerics

Spicy apple compote VGL 1.200.-

Classic Sunday lunch / 3 dishes 7.500.-

chicken soup - fried tenderloins - crème brûlée

Spring Coleslaw VGL 850.-

French fries VGL 800.-

Sweet potato fries VGL 1.250.-

Homemade ketchup / spicy BBQ / aioli VGL 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.

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

Szevasz Tavasz!

Hugo	2.700.-
Szexi Irsai gyöngyözőbor, bodza szörp, friss menta, szóda	
Aperol Spritz	3.300.-
Szexi Irsai gyöngyözőbor, Aperol, narancs, szóda	
Presso Martini	3.400.-
Russian Standard vodka, Khalua kávé likőr, espresso	
Old Fashioned	3.600.-
Jameson whiskey, Angostura, sugar, kandírozott narancs csipsz	
Uborka-Lime Margarita	3.600.-
Cazcabel blanco tequila, Triple Sec, uborka, lime	
Moscow Mule	3.800.-
Russian Standard vodka, London Essence ginger beer, Angostura, lime	
A. Negroni	4.600.-
Tanqueray London dry gin, Aperol, Punt e Mes fűszeres vörös vermut, narancshéj	
Tubi Grapefruit	4.800.-
Tubi, Tomas Henry grapefruit tonic, friss lime és grapefruit csipsz	
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 / szeder/ levendula		100.-
Házi szörpök a Bezerics apukától	0,3L / 0,5L	900.- / 1.300.-
bodza / levendula		
Almafröccs / Szőlőfröccs	0,3 L / 0,5L	900.- / 1.300.-
(Alföldi természetes almaléből, Bezerics szőlőléből)		
Coca Cola / Coca Cola Zero	0,33 L	750.-
London Essence Spiced Ginger Beer	0,2 L	1.250.-
Thomas Henry Grapefruit Tonic	0,2 L	1.250.-
Thomas Henry Tonic Water	0,2 L	1.250.-
Bezerics természetes Szőlőlé 100%	0,2 L	800.-
Alföldi természetes almalé 100%	0,2 L	800.-

Paletta szűrt víz

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

Lazzarin Kávék

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

ALKOHOLOS ITALOK

Csapolt Sörök

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

Üveges/dobozos sörök / kisüzemi sörök

Heineken alkoholmentes	0,33L 950.-
Pécsi Prémium Lager gluténmentes	0,33L 1.350.-
Budapest Sör IPA	0,33L 1.550.-
Guinness Draught (0,44l)	0,33L 2.400.-

Bezerics Borok

Natúr	
Pét-Nat '22	0,75L 7.500.-
degorzátlan nyerspezsgő	

Gyöngyöző borok

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

Könnyű fehér borok

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 '22	0,75L 5.000.-	0,1L 800.-

Testes fehér borok

Pátia '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 borok

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

Természetes édes borok

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

Villányi Válogatásunk

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.-
Stier Villányi Franc '16	0,75L 9.900.-	0,1L 1.600.-
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.-	0,1l 2.000.-
---	----------------	--------------

Égetett Szeszek

Unicum	0,02L 900.-	0,04L 1.800.-
Tubi	0,02L 1.800.-	0,04L 3.600.-
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 2.400.-
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.-
Caol Ila	0,02L 2.400.-	0,04L 4.800.-
Bezerics dupla hordós Chardonnay brandy	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.

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

Hello Spring

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

ALCOHOL-FREE DRINKS

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

Paletta filtered water

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

Lazzarin Coffees

Espresso Tonic	1.700.-
-----------------------	---------

Ristretto / Espresso	650.-
Espresso Macchiato	700.-
Cortado	750.-
Cappuccino / Doppio	950.-
Lungo / Americano	850.-
Latte Macchiato	1.150.-
Flat White	1.300.-
Alternative milk	300.-

We also make our coffees in decaffeinated version!

Tea	1.150.-
------------	---------

ALCOHOLIC DRINKS

Draught beers

Krusovice Czech lager beer	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

Heineken alkoholmentes	0,33L	950.-
Pécsi Prémium Lager gluténmentes	0,33L	1.350.-
Budapest Sör IPA	0,5L	1.550.-
Guinness Draught (0,44l)	0,44L	2.400.-

Bezerics Wines

Organic wine

Pét-Nat Brut Champagne '22	0,75L	7.500.-
-----------------------------------	-------	---------

Sparkling wines

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

Aromatic wines

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 '22

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

Heavy white wines

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 wines

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

Natural sweet wines

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

Wines from Villány region

Red

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.-
Stier Villányi Franc '16	0,75L 9.900.-	0,1L 1.600.-
Maczkó Téli Álom '18	0,75L 11.900.-	0,1L 1.900.-
Merlot - Cabernet Franc cuvée		

Champagne from Budafok

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

Spirits

Unicum	0,02L 900.-	0,04L 1.800.-
Tubi	0,02L 1.800.-	0,04L 3.600.-
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 2.400.-
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.-
Caol Ila	0,02L 2.400.-	0,04L 4.800.-
Bezerics duple cask Chardonnay brandy	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