

Klasszikusok

Tavaszi tojáskrém V L 2.700.-
újhagymával és házi kenyérrel
bor ajánlat: Bezerics Irsai gyöngyözőbor 0,1l 800.-

Jópofa gulyás L (kicsi) 3.350.- (nagy) 4.850.-
nádudvari magyartarka marhapofából, házi kenyérrel,
zöldségekkel és mároki csipetkével
*csipetke nélkül a leves gluténmentes
bor ajánlat: Bezerics Rozé 0,1l 800.-

Paletta rántott sajt V 5.750.-
csokonyavisontai Gombsajtából, hasáburgonya és házi aoli
bor ajánlat: Bezerics Olaszrizling 0,1l 800.-

Rántott hús fledermaus-ból L 5.750.-
a sertés comb és a csülök közötti szaftos húsrész házi
morzsában, keszthelyi salátaburgonyával
bor ajánlat: Bezerics Furmint 0,1l 1.100.-

Nagy Mekk 4.900.-
*gluténmentes zsemleiben +300.-
grillezett kecskesajtos szendvics, házi zsemle, pesto genovese,
balzsamos salátalevelek és szárított paradicsom
bor ajánlat: Bezerics Sauvignon Blanc 0,1l 800.-

Bazalt Burger 4.900.-
*gluténmentes zsemleiben +300.-
180g nádudvari magyartarka marhahúspogácsa, házi- zsemle és
burger szósz, friss zöldségek, cheddar sajt, karamellizált hagyma,
savanyú uborka és bacon csipsz
+hasáburgonya és házi ketchup **V G L** 1.300.-
bor ajánlat: Bezerics Cabernet Sauvignon 0,1l 800

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

Verde Bianco 4.900.-
hosszan kelesztett tészta, spenótos-medvehagymás alap, bivaly
mozzarella, pisztáciás mortadella és számboki mustárlevelek

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 számboki salátalevelek

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

Leves és előétel

Rántott körömpörkölt L 3.200.-
újhagymával, kimchivel és sós citrommal
bor ajánlat: Bezerics Irsai Rozé gyöngyözőbor 0,1l 1.100.-

Spenótos medvehagyma-krémleves V G 2.700.-
friss kecskesajt gombóccal
*vegán változatban, fűszeres „kölestúrógombóccal” is rendelhető
bor ajánlat: Bezerics Sauvignon Blanc 0,1l 800.-

Főételek

Tavaszi sült karfiolsaláta V G L 4.400.-
kókuszos - csicseriborsós karalábékrém, számboki mustárlevelek, csilis -
narancsos chimichurri, pirított napraforgó
+grillezett kecskesajt **V G** vagy grillezett csirkemellfilé **G L** +1.700.-
bor ajánlat: Bezerics Irsai Olivér 0,1l 800.-

Narancsos kacsamell G 7.300.-
fehércsokoládés karalábémártás, ázsiai jus, sült édeskömény
bor ajánlat: Bezerics Pátria 0,1l 1.100.-

Ropogós malaccsülök 6.700.-
tormás polentakrémmel, savanyú retkekkel
bor ajánlat: Bezerics Chardonnay barrique 0,1l 1.100.-

Érlelt Marhasteak (200g) G L 9.600.-
nádudvari magyartarka hátszín, medvehagymás törtburgonyával
és pecsenyélével
bor ajánlat: Bezerics Shiraz 0,1l 950.-

Desszertek

Fűszeres almakompót V G L 1.450.-

Kókuszos chia puding V G L 2.700.-
besenyszógi szarvasgomba, kandírozott mangó, házi baracklevél
bor ajánlat: Bezerics Cserzei Fűszeres 0,1l 800.-

Pisztáciás Crème Brulée V G 2.700.-
sós karamellel
bor ajánlat: Bezerics Furmint “kései szüret” 0,1l 2.000.-

MÁRCIUSI kóstolómenü

15.000.-

Körömpörkölt • Medvehagyma-krémleves •
Narancsos kacsamell • Crème Brulée

+borkíséret 3.500.-
Bezerics borok / Irsai Olivér gyöngyözőbor, Rozé, Chardonnay barrique,
Furmint “kései szüret”

Kedvencek

Házi kenyér V L / gluténmentes kenyér V G L 700.- / 900.-
Vecsési savanyúság V L / marinált olivák V G L 1.250.- / 2.100.-
Hasáburgonya V G L 1.250.-
Édesburgonya hasáb V G L 1.950.-
Rex ketchup V G L / kanizsai mustár V G L 400.-
Házi aoli V G L 400.-

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

Konyhánkban glutént és laktózt tartalmazó alapanyagokkal is dolgozunk, emiatt étелеink nyomokban allergént tartalmazhatnak!

Árainkra 13% szervízdíjat számítunk fel, az ÁFA-t tartalmazzák, forintban értendők. 1 EURO = 360 HUF.

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

MENU



MARCH

Classics

Spring egg spread V L 2.700.-
homemade bread and spring onion
wine offer: Bezerics Irsai sparkling wine 0,1l 800.-

Goulash L (small) 3.350.- (big) 4.850.-
from Hungarian Simmental beef cheek, vegetables, noodles and homemade bread
*the soup is gluten-free without noodles
wine offer: Bezerics Rozé 0,1l 800.-

Paletta fried cheese V 5.750.-
French fries and homemade aioli
wine offer: Bezerics Olaszrizling 0,1l 800.-

Paletta Schnitzel L 5.750.-
pork thigh covered in homemade breadcrumbs, potato salad
wine offer: Bezerics Furmint 0,1l 1.100.-

Big Mekk 4.900.-
*in gluten-free bun +300.-
grilled goat cheese, homemade bun, pesto genovese, balsamic salad leaves and dried tomatoes
+french fries and homemade ketchup V G L 1.300.-
wine offer: Bezerics Sauvignon Blanc 0,1l 800.-

Bazalt Burger 4.900.-
*in gluten-free bun +300.-
180g Nádudvar magyartarka beef patty, homemade bun, aioli, fresh vegetables, cheddar cheese, caramelized onion, pickles and bacon chips
+french fries and homemade ketchup V G L 1.300.-
wine offer: Bezerics Cabernet Sauvignon 0,1l 800

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

Verde Bianco 4.900.-
slow rise dough, spinach - wild garlic base, mozzarella di bufala, pistachio mortadella and lettuce

Veganuary 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

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

Soup and Appetiser

Fried pork cheese 3.200.-
with it's own stew, preserved lemon and kimchi
wine offer: Bezerics Rosée sparkling wine 0,1l 1.100.-

Spinach - wild garlic cream potato soup V G L 2.700.-
with fresh goat cheese dumpling
*in also available in vegan version, with spring herb millet dumpling
wine offer: Bezerics Sauvignon Blanc 0,1l 800.-

Main dishes

Roasted cauliflower salad V G L 4.400.-
chickpea kohlrabi humus with fresh lettuce, chili - orange chimichurri and roasted sunflower seeds
+grilled goat cheese V G or grilled chicken breast G L +1.700.-
wine offer Bezerics Irsai Olivér 0,1l 800.-

Orange duck breast G 7.300.-
white chocolate kohlrabi sauce, Asian jus, roasted fenel
wine offer Bezerics Pátria 0,1l 1.100.-

Crispy young pork knuckle 6.700.-
creamy polenta and pickled radish
wine offer: Bezerics Chardonnay barrique 0,1l 1.100.-

Aged beef steak (200g) G 9.600.-
from Hungarian Simmental sirloin, with wild garlic potato and jus
wine offer: Bezerics Shiraz 0,1l 950.-

Desserts

Spicy apple compote V G L 1.450.-

Coconut chia pudding V G L 2.700.-
with truffles, candied mango and homemade apricot jam
wine offer: Bezerics Csereszegi Fűszeres 0,1l 800.-

Pistachio Crème Brulée V G 2.700.-
salted caramel
wine offer: Bezerics Furmint "kései szüret" 0,1l 2.000.-

MARCH tasting menu

15.000.-
Fried pork cheese • Spinach - Wild garlic soup •
Orange duck breast • Crème brulée

+wine accompaniment 3.500.-
Bezerics wines / Irsai Olivér sparkling wine, Rozé, Chardonnay barrique, Furmint "kései szüret"

Favorites

Homemade bread V L / gluten-free bread V G L 700.- / 900.-

Pickles from Vecsés V L / marinated olives V G L 1.250.- / 2.100.-

French fries V G L 1.250.-

Sweet potato fries V G L 1.950.-

Rex ketchup V G L / mustard V G L / 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 and include VAT. We charge +13% service fee. 1 EURO = 360 HUF.
Our foods are also available for take-away for an extra +200 HUF charge.

GIN & TONIC

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

Tavaszi Londonban 3.600.-

Tanqueray London Dry Gin, Fitch&Leedes tonic, borókabogyó, almacsipsz

Pink Tonic 3.900.-

Malfy Gin Rosa, Fitch&Leedes tonic, grapefruit csipsz és perzsa rózsa

Japánkert 4.200.-

Roku Japán Gin, Fitch&Leedes tonic, hibiszkusz virág, narancs csipszet

SPRING IN THE CITY

Aperol / Campari Spritz 3.500.-

Szexi Irsai, Aperol / Campari, narancs, szóda

Moscow Mule 3.800.-

Russian Standard vodka, Fitch&Leedes 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

Nero Negroni (Paletta Signature) 4.600.-

Unicum Orange bitter, Malfy Gin Rosa, vörös vermut, zöld dió, narancs 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/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.-

Fitch&Leedes Indian Tonic (RSA) 0,2l 1.300.-

Fitch&Leedes Ginger Beer (RSA) 0,3l 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 NAGYTARCSAI BAGIRA PÖRKÖLŐBŐL

Espresso Tonic 1.900.-

Ristretto / Espresso 800.-

Espresso Macchiato 850.-

Cortado 900.-

Cappuccino / Doppio 1.150.-

Lungo/Americano 1.000.-

Latte Macchiato 1.500.-

Flat White 1.500.-

Alternatív tej 300.-

Kávéinkat elkészítjük koffeinmentes változatban is!

Kusmi teák bio, organikus 1.300.-

Forró csokoládé 1.900.-

ALKOHOLOS ITALOK

Csapolt sörök

Krusovice cseh lágersör 0,3l 1.200.- 0,5l 2.000.-

Edelweiss osztrák búzasör 0,3l 1.500.- 0,5l 2.500.-

Fehér Nyúl ferencvárosi sörfőzde

Non-Alcoholic IPA 0,33l 2.100.-

amerikai IPA 0,33l 2.100.-

Belgian Cherry Ale 0,33l 2.500.-

GLAM STAUT 0,33l 1.900.-

Zalai almaborok

Czider, szűretlen, száraz 0,33l 1.900.-

Czider, herba mix, félédes 0,33l 1.900.-

BEZERICS BOROK

Natúr

Pét-Nat '22 0,75l 7.500.-

degorzálatlan 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

Furmint '21 / kései szűret 0,5l 8.500.- 0,1l 2.000.-

Vörösborkok Villányból

Stier Villányi Franc '18 Super Premium 0,75l 12.500.- 0,1l 1.900.-

Malatinszky Noblesse Serena Rubra '12 bio

Franc 55% Sauvignon 45% 0,75l 14.000.- 0,1l 2.100.-

Budafoki Pezsgő

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

ÉGETETT SZESZEK

Unicum 0,02l 900.- 0,04l 1.800.-

Unicum Orange bitter 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.-

Árainkra 13% szervízdíjat számítunk fel, az ÁFA-t tartalmazzák, forintban értendők. 18 éven aluliakat alkohollal nem szolgálunk ki.

1 EURO = 360 HUF.

Paletta Bisztró 1094 Budapest, Páva utca 18. Üzemeltető: Manolli Kulinária Kft. 1094 Budapest, Tompa utca 17/A földszint

DRINKS



GIN & TONIC

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, Fitch&Leedes tonic, juniper berries, apple chips

Pink Tonic 3.900.-

Malfy Gin Rosa, Fitch&Leedes tonic, grapefruit chips and persian rose

Japanese Garden 4.200.-

Roku Japanese Gin, Fitch&Leedes tonic, hibiscus flower, orange chips, ginger

SPRING IN THE CITY

Aperol / Campari Spritz 3.500.-

Szexi Irsai, Aperol / Campari, orange, soda

Moscow Mule 3.800.-

Russian Standard vodka, Fitch&Leedes 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 vermut, orange peel

Nero Negroni (Paletta Signature) 4.600.-

Unicum Orange bitter, Malfy Gin Rosa, red vermut, green walnut, orange chips

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.-

Thomas Henry Grapefruit Tonic 0,2l 1.300.-

Fitch&Leedes Indian tonic (RSA) 0,2l 1.300.-

Fitch&Leedes Ginger beer (RSA) 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 LOCAL BAGIRA ROASTERY

Espresso Tonic 1.900.-

Ristretto / Espresso 800.-

Espresso Macchiato 850.-

Cortado 900.-

Cappuccino / Doppio 1.150.-

Lungo/Americano 1.000.-

Latte Macchiato 1.500.-

Flat White 1.500.-

Alternative milk 300.-

Our coffees are also available in decaffeinated versions

Kusmi Tea (bio, organic) 1.300.-

Hot Chocolate 1.900.-

ALCOHOLIC DRINKS

Draught beers

Krusovice Czech lager 0,3l 1.200.- 0,5l 2.000.-

Edelweiss Austrian wheat beer 0,3l 1.500.- 0,5l 2.500.-

Fehér Nyúl local craft brewery

Non-Alcoholic IPA 0,33l 2.100.-

non-alcoholic IPA 0,33l 2.100.-

American style IPA 0,33l 2.100.-

Belgian Cherry Ale 0,33l 2.500.-

GLAM STAUT 0,33l 1.900.-

Ciders directly from the apple farm

Czider, unfiltered, dry 0,33l 1.900.-

Czider, herba mix, semi-sweet 0,33l 1.900.-

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

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.-

Red

Cabernet Sauvignon '22 0,75l 5.000.- 0,1l 800.-

Shiraz '21 0,75l 6.000.- 0,1l 950.-

Organic sweet

Furmint '21 late harvest 0,5l 8.500.- 0,1l 2.000.-

Red wine recommendations from the region of Villány

Stier Villányi Franc '18 Super Premium 0,75l 12.500.- 0,1l 1.900.-

Malatinszky Noblesse Serena Rubra '12 bio

Franc 55% Sauvignon 45% 0,75l 14.000.- 0,1l 2.100.-

Champagne from Budafok

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

SPIRITS

Unicum 0,02l 900.- 0,04l 1.800.-

Unicum Orange bitter 0,02l 900.- 0,04l 1.800.-

Bezerics Palinka 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 whisky 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.-

All prices are in HUF and include VAT. We charge +13% service fee. We do not serve alcohol under the age of 18. 1 EURO = 360 HUF.

Paletta Bisztró 1094 Budapest, Páva utca 18. Üzemeltető: Manolli Kulinária Kft. 1094 Budapest, Tompa utca 17/A földszint