

ÉTLAP



ÉhségTapaszok 1x 1.800.- 3x 5.000.- 5x 6.500.-

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 Pastrami 4.800.-

200g pácolt malacomb, házi kalács, tejszínes tormakrém, savanykás retkesaláta

Bazalt Burger 4.900.-

180g nádudvari magyartarka marhahúspogácsa, házi zsemle, 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

Verde Bianco 4.750.-

hosszan kelesztett tészta, spenótos-medvehagymás alap, bivaly burrata, mortadella, piztácia és zsámboki mustárlevelek

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, meggyasói mangalica sonka, friss paradicsom és zsámboki mustárlevelek

Ooh my deer 4.350.-

hosszan kelesztett tészta, tejfölös szarvasgombás alap, szarvas szalámi kockák, szeletelt burgonya és tengeri sóvirág

Kedvencek

Paletta kenyérkosár V L 700.-

Gluténmentes kenyér V G L 900.-

Vecsési savanyúság V G L 700.-

MÁRCIUS

Előétel és levesek

Kacsarillette 3.800.-

házi kenyér, zsámboki mustárlevelek

bor ajánlat: Bezerics Irsai Olivér gyöngyözőbor 0,1l 700.-

Spenótos medvehagyma-krémleves V 2.850.-

friss kecskesajt gombóccal

Marhagulyás G L (kicsi) 2.850.- (nagy) 3.750.-

nádudvari magyartarkából, zöldségekkel

bor ajánlat: Bezerics Rozé 0,1l 600.-

Főételek

Köles tabbouleh V G L 3.600.-

petrezselyem, menta, lime, gránátalma és zsámboki salátalevelek

+grillezett kecskesajt (V, G) vagy grillezett csirkemellfilé (G, L) 1.450.-

bor ajánlat: Bezerics Sauvignon blanc 0,1l 600.-

Paletta rántott sajt V 4.800.-

pusztaszabolcsi gomolyából, hasábburgonyával és házi aiolival

bor ajánlat: Bezerics Olaszrizling 0,1l 600.-

Báránnyal töltött karalábé G 5.800.-

fehércsokoládé, narancs, édeskömény, hajdina

bor ajánlat: Bezerics Chardonnay barrique 0,1l 700.-

Rántott hús fledermaus-ból L 5.600.-

a sertés comb és a csülök közötti saftos hús szelet házi morzsában,

keszhelyi salátaburgonyával

bor ajánlat: Bezerics Furmint 0,1l 700.-

Mangalica duó 7.100.-

nyeles karaj és krokett, tormás polentakrémmel, retek salátával

bor ajánlat: Bezerics Pátia 0,1l 700.-

'Marhalábszár pörkölt' L 7.600.-

nádudvari magyartarka ossobuco-ból (300g), dödöllével

bor ajánlat: Bezerics Cabernet Sauvignon 0,1l 700.-

Desszertek

Mákos nudli V 2.700.-

házi vanília fagyalattal

Napi torták V 1.800.-

a Bezerics anyukától

Fűszeres almakompót V G L 1.200.-

Szevasz Tavasz! kóstolómenü 15.000.-

Kacsarillette • Medvehagyma-krémleves • Mangalica duó • Mákos nudli

+borkíséret 3.000.-

Bezerics borok / Irsai gyöngyözőbor, Pátia, Deja Vu

Tavaszi coleslaw V G L 850.-

Hasábburgonya V G L 800.-

Édesburgonya hasáb V G L 1.250.-

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

V vegetáriánus G gluténmentes L laktózmentes

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

MENU



Tapas

1x 1.800.- 3x 5.000.- 5x 6.500.-

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

Spring egg cream **G L**

Cottage cheese ramsons **V L**

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 Pastrami

4.300.-

marinated pork leg, homemade loaf, creamy horseradish cream, sour radish salad

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

Verde Bianco

4.750.-

long-risen pasta, spinach-ramsons base, burrata, mortadella, pistachio and salad leaves

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

Oh My Deer

4.350.-

long-risen pasta, truffle base with sour cream, cubes of venison salami, sliced potatoes and sea salt flower

Favorites

Paletta bread basket **V L**

700.-

Gluten-free bread **V G L**

900.-

Pickles from Vecsés **V G L**

700.-

MARCH

Appetizers and soups

Duck rilette

3.800.-

homemade bread, mustard leaves

wine offer: Bezerics Irsai Olivér sparkling wine

0,11 700.-

Spinach and ramsons cream soup **V**

2.850.-

with goat cheese dumplings

Goulash **G L**

(small) 2.850.- (big) 3.750.-

with vegetables and homemade bread

wine offer: Bezerics Rozé

0,11 600.-

Main dishes

Millet tabbouleh **V G L**

3.600.-

parsley, mint, lime, pomegranate and salad leaves

+ grilled goat cheese **V G** or grilled chicken breast fillet **G L**

wine offer: Bezerics Sauvignon blanc

1.450.-
0,11 600.-

Paletta fried cheese **V**

5.100.-

with French fries and homemade aioli

wine offer: Bezerics Olaszrizling

0,11 600.-

Lamb stuffed kohlrabi

5.800.-

white chocolate, orange, fennel, buckwheat

wine offer: Bezerics Chardonnay barrique

0,11 600.-

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

0,11 700.-

Mangalica duo

7.100.-

Tenderloin and croquettes with horseradish polenta cream, radish salad

wine offer: Bezerics Pátria

0,11 700.-

'Beef shank stew'

7.600.-

with dumplings

wine offer: Bezerics Cabernet Sauvignon

0,11 700.-

Desserts

Poppy seed Dumplings **V**

2.700.-

with homemade vanilla ice cream

Daily cakes **V**

1.800.-

made by Aunt Bezerics

Spicy apple compote **V G L**

1.200.-

Hello Spring! tasting menu

15.000.-

Duckrilette • spinach-ramsons cream soup • Mangalica duo • Poppy seed dumplings
+wine accompaniment

3.000.-

Bezerics borok / Irsai gyöngyözőbor, Pátria, Deja Vu

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!

TERASZNYITÓ PIZZA PIKNIK

SZEVASZ TAVASZ! Márciusban minden szombaton terasznyitó Aperolos pizza piknikkel hódolunk a hamisítatlan dolce far niente-nek. Olasz zenéssel, aperitívókkal és a teraszon lévő 400 fokos kemencében sült hosszú kelesztésű kovászos pizzáinkkal tipegve vagy ritmusra bólogatva örülhetünk együtt az új életnek. Kérheted helyben fogyasztva vagy felszelve sétálós verzióban, esetleg dobozban az otthoniakra is gondolva

Aperitivo

Hugo 2.700.-

Szexi Irsai gyöngyözőbor, bodzaszőrp, friss menta, szóda

Aperol Spritz 3.300.-

Szexi Irsai, Aperol, narancs, szóda

A. Negroni 4.600.-

Tanqueray London dry gin, Aperol, Punt e Mes fűszeres vörös vermut, narancshéj

Pizza Paletta *gluténmentes tésztával +1.000.-

A Hónap Pizzája

Verde Bianco

4.750.-

hosszan kelesztett tészta, spenótos-medvehagymás alap, bivaly burrata, mortadella, pisztácia és számboki mustárlevelek

Marinara **VL**

3.150.-

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

Margherita **V**

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, meggyasói mangalica sonka, friss paradicsom és számboki mustárlevelek

Ooh my deer

4.350.-

hosszan kelesztett tészta, tejfölös szarvasgombás alap, szarvas szalámi kockák, szeletelt burgonya és tengeri sóvirág

Kedvencek

Paletta kenyérfosar **VL**

700.-

Gluténmentes kenyér **VGL**

900.-

Vecsési savanyúság **VGL**

700.-

Tavaszi coleslaw **VGL**

850.-

Hasábburgonya **VGL**

800.-

Édesburgonya hasáb **VGL**

1.250.-

Házi ketchup / csípős BBQ / házi aioli **VGL**

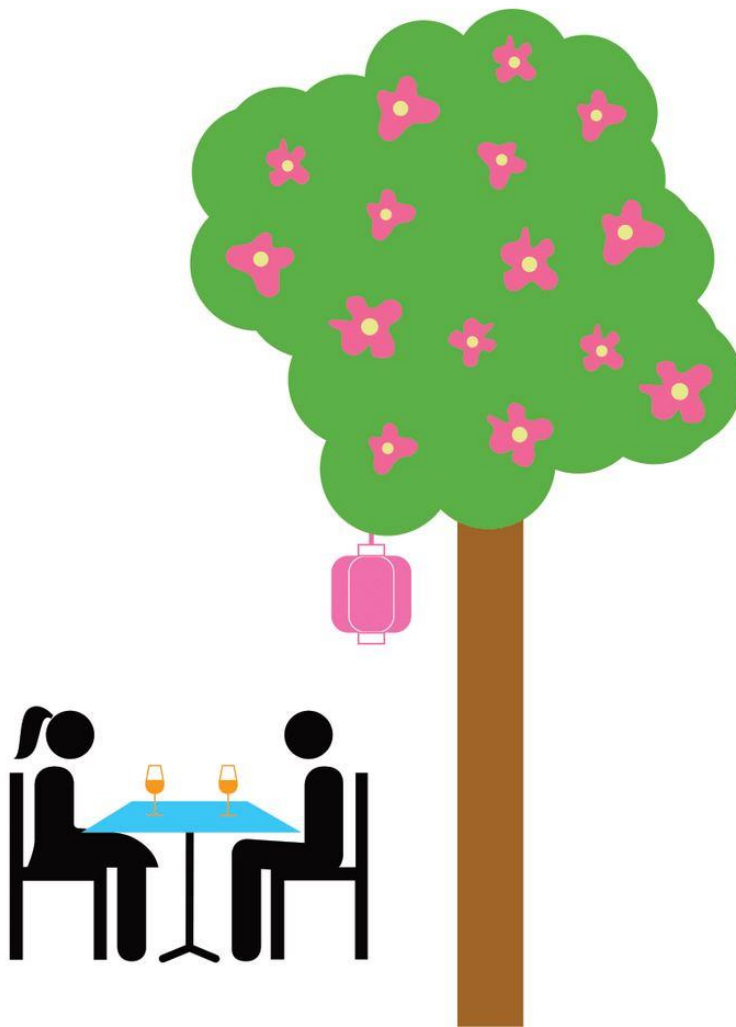
400.-

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!



TERRACE OPENING

PIZZA PICNIC

HELLO SPRING! Every Saturday in March, we celebrate the unadulterated dolce far niente with an Aperol Pizza Picnic. With Italian music, aperitivos and our long-aged sourdough pizzas baked in a 400-degree oven on the terrace, we can celebrate new life together while tipping or nodding to the rhythm. You can have it on the spot or sliced up in a walk-around version, or in a box to take home

Aperitivo

Hugo 2.700.-

Szexi Irsai sparkling wine, elderberry syrup, fresh mint, soda

Aperol Spritz 3.300.-

Szexi Irsai, Aperol, orange, soda

A. Negroni 4.600.-

Tanqueray London dry gin, Aperol, Punt e Mes spicy red vermut, orange peel

Pizza Paletta gluten-free pasta +1000.-

Pizza of the month

Verde Bianco

4.750.-

long-risen pasta, spinach-ramsons base, burrata, mortadella, pistachio and salad leaves

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

Oh My Deer

4.350.-

long-risen pasta, truffle base with sour cream, cubes of venison salami, sliced potatoes and sea salt flower

Favorites

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

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

Pickles from Vecsés **V G L** 700.-

Spring Coleslaw **V G L** 850.-

French fries **V G L** 800.-

Sweet potato fries **V G L** 1.250.-

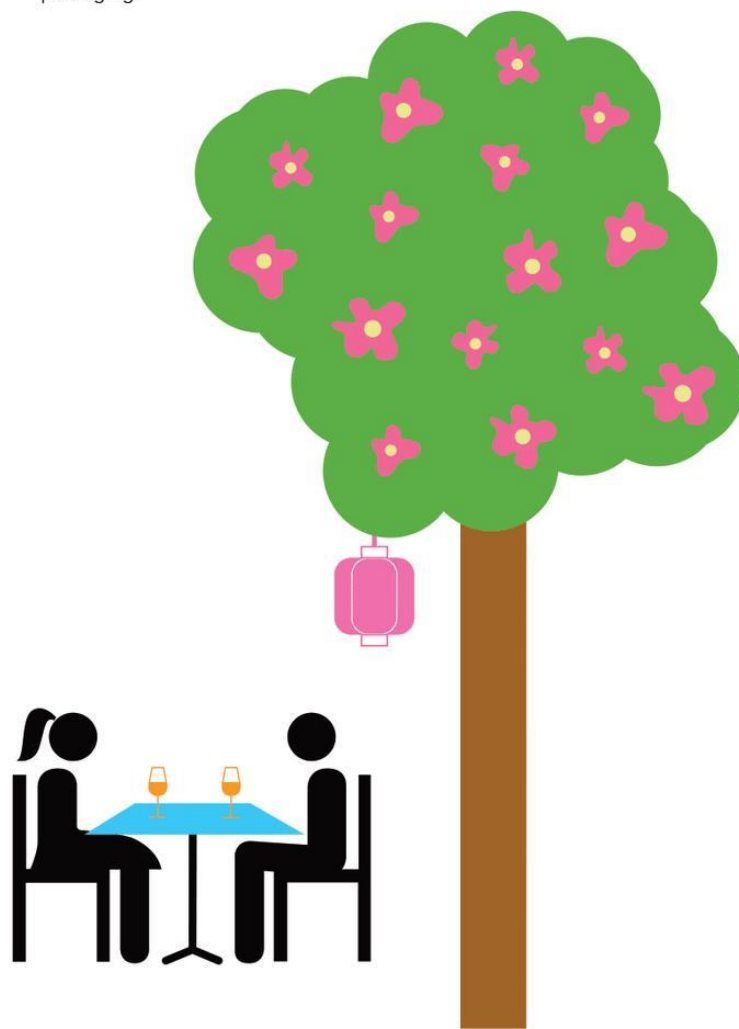
Homemade ketchup / spicy BBQ / aioli **V G L** 400.-

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!





SUNDAY BRUNCH

Éhség Tapaszok

1x 1.800.- 3x 5.000.- 5x 6.500.-

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

Verde Bianco

4.750.-

hosszan kelesztett tészta, spenótos-medvehagymás alap, bivaly burrata, mortadella, piztácia és zsámboki mustárlevelek

Marinara V L

3.150.-

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

Margherita V

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 paradcsom és zsámboki mustárlevelek

Ooh my deer

4.350.-

hosszan kelesztett tészta, tejfölös szarvasgombás alap, szarvas szalámi kockák, szeletelt burgonya és tengeri sóvirág

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

+megyszói 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

Paletta Katonák

3x 2.400.- 6x 4.500.-

hosszan kelesztett házi olivás csigán

-megyszói mangalica sonka,, ecetes hagyma, tejföl

-kacsasonka, cékla, meggy, gomolya

-alma, dió, méz, kecskesajt

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

Kacsarillette

3.800.-

házi kenyér, zsámboki mustárlevelek

Spenótos medvehagyma-krémleves V

2.850.-

friss kecskesajt gombóccal

Vasárnapi tyúkhúsleves L

2.450.-

daragaluskával és zöldségekkel

Köles tabbouleh V G L

3.600.-

petrezselyem, menta, lime, gránátalma és zsámboki salátalevelek

+grillezett kecskesajt V G vagy grillezett csirkemellfilé G L

1.450.-

Paletta rántott sajt V

5.100.-

pusztaszabolcsi gomolyából, hasáburgonyával és házi aiolival

Rántott szűzermék

5.600.-

habos burgonyapürével, csemege uborkával

Báránnyal töltött karalábé G

5.800.-

fehércsokoládé, narancs, édeskömény, hajdina

Mákos nudli V

2.700.-

házi vanília fagyalattal

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 - mákosnudli

Tavaszi coleslaw V G L

850.-

Hasáburgonya V G L

800.-

Édesburgonya hasáb V G L

1.250.-

Házi ketchup / csípős BBQ / házi aiosi V G L

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 1.800.- 3x 5.000.- 5x 6.500.-
with vegetables and homemade bread or gluten-free bread +300.-

Spring egg cream **GL**

Cottage cheese ramsons **VL**

Chickpea hummus with tahini **VGL**

Eggplant cream **VGL**

Marinated olives **VGL**

Pizza Paletta gluten-free pasta +1000.-

Pizza of the month

Verde Bianco 4.750.-
long-risen pasta, spinach-ramsons base, burrata, mortadella, pistachio and salad leaves

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.. 4.100.-
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

Oh My Deer 4.350.-
long-risen pasta, truffle base with sour cream, cubes of venison salami, sliced potatoes and sea salt flower

Favourites

Paletta bread basket **VL** 700.-

Gluten-free bread **VGL** 900.-

Pickles from Vecsés **VGL** 700.-

Sunday Brunch

For breakfast

Joghurt 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

Paletta Pintxo 3x 2.400.- 6x 4.500.-
on long-risen homemade olive pastry
-mangalica ham, vinegar onions, sour cream
-duck ham, beetroot, cherry, gomolya cheese
-apple, walnut, honey, goat cheese

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

Duck rilette 3.800.-
homemade bread, mustard leaves

Spinach and ramsons cream soup **V** 2.850.-
with goat cheese dumplings

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

Millet tabbouleh **VGL** 3.600.-
parsley, mint, lime, pomegranate and salad leaves
+grilled goat cheese **VG** or grilled chicken breast **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 cucumber salad

Lamb stuffed kohlrabi 5.800.-
white chocolate, orange, fennel, buckwheat

Poppy seed Dumplings **V** 2.700.-
with homemade vanilla ice cream
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 - poppy seed dumplings

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!

DRINKS



Gin Tonic Paletta

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

| | |
|--|---------|
| 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.- |
| Opera vodka, Khalua coffe liqueur, 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.- |
| Opera 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, Opera 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.- |
| Kávéinkat elkészítjük koffeinmentes változatban is! | |
| Szálas teák | 1.150.- |

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

| | |
|---|---------------|
| Fehér Nyúl Lime Lane Pastry Sour | 0,33L 2.100.- |
| Fehér Nyúl Glam Stout | 0,33L 2.100.- |
| Fehér Nyúl amerikai IPA | 0,33L 2.100.- |

Bezerics Borok

Természetes borok

| | |
|----------------------------|---------------|
| Pét-Nat '22 | 0,75L 7.500.- |
| degorzsálatlan 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

| | | |
|--------------------------------|---------------|--------------|
| 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 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

| | | |
|---------------------------|---------------|------------|
| Vylyan Bogyólé '23 | 0,75L 6.000.- | 0,1L 950.- |
| Zweigelt „Beaujolais” | | |

| | | |
|---------------------------|---------------|------------|
| 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.- |
| Opera 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.- |
| Opera 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, Opera 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

| | |
|---|---------------|
| Fehér Nyúl Lime Lane Pastry Sour | 0,33L 2.100.- |
| Fehér Nyúl Glam Staut | 0,33L 2.100.- |
| Fehér Nyúl american IPA | 0,33L 2.100.- |

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

| | | |
|--------------------------------|---------------|--------------|
| Pátéria '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

| | | |
|---------------------------|---------------|------------|
| Vylyan Bogyólé '23 | 0,75L 6.000.- | 0,1L 950.- |
| Zweigelt „Beaujolais“ | | |

| | | |
|---------------------------|---------------|------------|
| 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