

ÉTLAP



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

házi focacciával

vagy gluténmentes kenyérral +300.-

- **ContradaCoste marinált olívák V G L (BIO)**
- **Tökös Humusz cserhátsurányi tökmagos tahinivel V G L**
- **Görögdinnye fekete szezámmaggal V G**
- **Füstölt lazacatár sós citrommal G L**
- **Citrusos tepertőkrém G**

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, pesztós-krémsajtos alap, bivaly mozzarella, füstölt lazac, zöld spárga és zsámboki 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 olívák

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

Ungherese 4.700.-
hosszan kelesztett tészta, hámozott paradicsomos alap, mozzarella fior di latte, kaposvári mangalica szalámi kockák, bacon szalonna, vöröshagyma és hegyes-erős paprika

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

Kedvencek

- Házi kenyér V L / gluténmentes kenyér V G L** 700.- / 900.-
- Kovászos uborka V L** 1.250.-
- Bodzaecetes fejes saláta V G L** 1.250.-
- Hasáburgonya V G L** 1.250.-
- Édesburgonya V G L** 1.950.-
- Rex ketchup V G L / Kanizsai mustár V G L / Aioli V G L** 400.-

ÁCIÓ, KÁCIÓ.. VAKÁCIÓ!

Levesek

Heti vegán leves V G L 2.100.-

Palócgulyás 4.400.-

nádudvari magyartarka marhapofából, házi kenyérral,

zöldbabbal, tejjöllel és friss kaporral

*kenyér nélkül a leves gluténmentes

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

Főételek

Nyárízű saláta V G L 4.400.-

görögdinnye, fetasajt, fekete szezám, zsámboki salátalevek

Cotradacosta olívaolajjal

+grillezett- kecskesajt V G / csirkemell G L / füstölt lazac V G L 1.700.-

bor ajánlat: Bezerics Irsai Olivér 0,1l 800.-

Paletta rántott sajt V 5.750.-

csonkonyavisontai Gombsajtból, hasáburgonyával és házi aiolival

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

Gőzölt lazac G 7.900.-

újkrumpli, zöld spárga, hollandi mártás

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

Rántott hús fledermaus-ból L 5.750.-

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

Bezerics anyuka krumplisalátájával

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

Malacpofa G L 6.100.-

hideg tökfőzeléssel

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

Bazalt Burger Smashed 4.900.-

*gluténmentes zsemleiben +300.-

2db nádudvari magyartarka marhahúspogácsa (150g), 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.-

Desszertek

Napi torták 2.100.-

családunk receptjei szerint, ügyelve a szezonálisra

Tökmagos tiramisu V 2.800.-

„a cserhátsurányi pisztácia”

bor ajánlat: Bezerics Furmint “kései szüret” 0,1l 2.000.-

Az évszak ízei kóstolómenü 15.000.-

Citrusos tepertőkrém • Palócgulyás • Malacpofa • Tökmagos tiramisu

+borkíséret 3.500.-

Bezerics borok / Rozé gyöngyözőbor, Chardonnay barrique, Furmint “kései szüret”

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

Konyhánkon glutént és laktózt tartalmazó alapanyagokkal is dolgozunk, emiatt ételünk 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



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

perfect to share - served with homemade focaccia
also available with gluten-free bread +300.-

- **ContradaCoste Marinated Olives V G L** (BIO)
- **Pumpkin Hummus with local farm pumpkin seed tahini V G L**
- **Watermelon with black sesame V G**
- **Smoked Salmon Tartare with preserved lemon G L**
- **Citrusy Pork Crackling Spread G**

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, pesto - creamy cheese base, mozzarella di bufala, smoked salmon, green asparagus 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

Ungherese 4.700.-
slow rise dough, peeled tomato base, mozzarella fior di latte, cubes of mangalitza salami, bacon, onions and green pepper

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

Favorites

Homemade bread V L / gluten-free bread V G L 700.- / 900.-
Fermentes cucumber V L 1.250.-
Elderflower-dressed lettuce V G L 1.250.-
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.-

HOLI-HOLIDAY

Soups

Vegan Soup of the Wekk V G L 2.100.-

Goulash soup from the Palóc Region 4.400.-
from Hungarian Simmental beef cheek, green beans, sour cream, fresh dill and homemade bread *the soup is gluten-free without bread
wine offer: Bezerics Rosée sparkling wine 0,1l 1.100.-

Main dishes

The Salad That Tastes Like Summer V G 4.400.-
watermelon, feta cheese, black sesame, local farm lettuce and Cotradacosta olive oil
+roasted goat cheese V G / chicken breast G L / smoked salmon G L 1.700.-
wine offer: Bezerics Irsai Olivér 0,1l 800.-

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

Steamed Salmon G 7.900.-
with new potatoes, asparagus and sauce hollandaise
wine offer: Bezerics Sauvignon blanc 0,1l 800.-

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

Braised Pork Cheek G L 6.100.-
with chilled summer squash pottage
wine offer: Bezerics Chardonnay barrique 0,1l 800.-

Bazalt Burger Smashed 4.900.-
*in gluten-free bun +300.-
2x75g Hungarian Simmental beef patty, homemade bun and burger sauce, fresh vegetables, cheddar cheese, caramelized onion, pickles and bacon chips
+french fries and local ketchup V G L 1.300.-
wine offer: Bezerics Cabernet Sauvignon 0,1l 800

Desserts

Daily Cakes from Mama Bezerics V 2.100.-
We prioritize freshness and seasonality, so our dessert selection changes regularly!

Pumpkin Seed Tiramisu V 2.800.-
"the Hungarian pistachio"
wine offer: Bezerics Furmint "kései szüret" 0,1l 2.000.-

Taste of the season menu 15.000.-
Citrusy Pork Crackling Spread • "Palóc style" goulash soup • Braised pork cheek • Pumpkin Seed Tiramisu

+wine accompaniment 3.500.-
Bezerics wines / Rozé sparkling wine, Chardonnay barrique, Furmint "late harvest"

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.

¡VAMOS A LA PALETTA!



Nyárköszöntő argentin grill a Palettában!

Júniusban minden szombaton argentin kollégánk vezetésével gyújtjuk a grillt, hogy perzselő latin temperamentummal, grillezve köszöntsük együtt a nyarat!

Summer greeting Argentinian grill in Paletta!

In June every Saturdays we fire up the grill - led by our Argentinean colleague, to Welcome the new spring with some latin temperament! ☺

Aperitivo

Aperol / Campari Spritz 3.500.-
Szexi Irsai, Aperol / Campari, narancs, szóda

Negroni 4.600.-
Tanqueray London dry gin, Campari, vörös vermut, narancshéj

Argentin Grill

Entradas L 3.900.-
padlizsán escabeche, provoleta, és sült paprika, pane kenyérral

Choripan / argentin hot-dog L 4.450.-
grillezett házi chorizo (ca. 200g-s sertés és marhacolbász) 'flautita' bagettben, chimichurrival

Citromos bébicsirke oregánóval G, L 5.900.-
egész bébicsirke (ca. 500g), chimichurri, héjasburgonya, grillezett paprika

Contrafilé (200g) G, L 9.600.-
érelt marhahátszín steak, chimichurri, héjasburgonya, grillezett paprika

Parilla argentin grill tál 2 személyre G, L 14.500.-
citromos grillcsirke, házi chorizo, contrafilé, héjasburgonya, tojással töltött- és grillezett paprika

Kedvencek

Chimichurri V, G, L 400.-

Pane kenyér V, L 700.-

Héjában sült krumpli V, G, L 1.250.-
chimichurrival

Aperitivo

Aperol / Campari Spritz 3.500.-
Szexi Irsai, Aperol / Campari, orange, soda

Negroni 4.600.-
Tanqueray London dry gin, Campari, red vermut, orange peel

Asadito Argentino

Entradas L 3.900.-
Eggplant escabeche, provoleta, and roasted peppers with pane bread

Choripan / Argentinian hot-dog L 4.450.-
grilled home-made chorizo (approx. 200g pork and beef sausage) in 'flautita' baguette with chimichurri

Lemon baby chicken with oregano G, L 5.900.-
whole baby chicken (approx. 500g), chimichurri, peeled potatoes, grilled peppers

Contrafilé (200g) G, L 9.600.-
aged beef sirloin steak, chimichurri, peeled potatoes, grilled peppers

Parilla / Argentinian grill dish for 2 G, L 14.500.-
grilled chicken with lemon, homemade chorizo, contrafilé, potatoes with peel, egg stuffed and grilled peppers, homemade toast

Favorites

Chimichurri V, G, L 400.-

Pane bread V, L 700.-

Baked potatoes V, G, L 1.250.-
with chimichurri

V: húsmentes / vegetarian **G:** gluténmentes / gluten-free **L:** laktózmentes / lactose-free

Konyhánkon glutént és laktózt tartalmazó alapanyagokkal is dolgozunk, emiatt ételeink 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!

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.-
degorzátatlan 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

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

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

Természetes édes

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

Vörösborok 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