

Magyarország pálinka régiói

Hungary's pálinka regions



PALINKA EXPERIENCE MUSEUM · SHOP · BAR

Az italok közül leginkább a pálinka, az ételek közül viszont több fogás is igazán híven fejezi ki a magyar tradíciót. Az étlapunkon szereplő ételek mindegyikében ott van az a fűszer, amitől minden hagyományos magyar étel ízletesebb lesz – ez nem a paprika, hanem valami ennél is fontosabb: egy jó adag életszeretet.

Jó étvágyat!

Among the drinks, pálinka does this best, but among the dishes, many express the Hungarian tradition really faithfully. Each of the dishes on our menu has the spice that makes all traditional Hungarian dishes tastier - it's not paprika, but something even more important: a good dose of love for life.

Enjoy your meal!





ELŐTÉTELEK

Starters

SZÁRNYASMÁJ TERRINE

szilvapálinkás lilahagyma chutneyval
(2 főre)

Poultry liver terrine

with plum pálinka infused red onion chutney
(for 2 people)

3 900 Ft



Szamosszegi magos szilvaválogatás / plum (2 cl)

Tokaj Hegyalja régió
(Szabolcs környéke)

Tokaj Hegyalja region
(Near Szabolcs)

1 800 Ft

.....







ELŐTÉTELEK
Starters

HUNGARIKUM PARASZTTÁL

szarvas kolbász, vidéki magyar kolbász, sajt, paprika, hegyes erős,
paradicsom, körözött, friss házi kenyér

Hungarikum cold platter

*deer sausage, rural Hungarian sausage, cheese, pepper,
spicy paprika, tomatoes, traditional home-made „körözött”
dip, fresh home-made bread*

3 900 Ft



Brill cékla párlat / *beetroot distillate* (2 cl)

*Pannon régió
(Szekszárd környéke)*

*Pannon region
(Near Szekszárd)*

2 000 Ft



7 x 2 cl
11 500 Ft



1 Csepp hegykői körte / pear
Brill földieper / strawberry
1 Csepp birs / quince
Agárdi feketecseresznye / cherry
Gyulai bodzageist / elderflower
Gyulai mélyvíz kajsziarack 60% / apricot
Árpád érlelt szilva / plum

LEVESEK

Soup

BETYÁR GULYÁSLEVES

friss házi kenyérrrel

Betyár Goulash Soup

with fresh home-made bread

2 500 Ft



Agárdi szivar aszútörköly / cigar aszú marc (2 cl)

*Pannon régió
(Szekszárd környéke)*

*Pannon region
(Near Szekszárd)*

1 900 Ft







LEVESEK
Soup

MAKÓI HAGYMALEVES (V)

Onion Soup

1 900 Ft



Rose & Shine cocktail

*Pannon régió
(Szekszárd környéke)*

*Pannon region
(Near Szekszárd)*

3 500 Ft





FŐÉTELEK

Main courses

PAPRIKÁS SÜLT CSIRKECOMB

pékne burgonyával

Baked chicken thighs

with paprikasch sauce and baked potatoes

4 200 Ft



Will you berry me?

*Felső Pannon régió
(Fertő-tó környéke)*

*Northern Pannon region
(Near Etyek)*

4 600 Ft

.....







FŐÉTELEK
Main courses

VÖRÖSBOROS MARHAPÖRKÖLT

házas galuskával és tejjel

Red wine beef stew

with home-made galuska and Hungarian tejföl (sour cream)

4 200 Ft



1 Csepp piros veltelini red veltelini grape (2 cl)

*Felső Pannon régió
(Fertő-tó környéke)*

*Northern Pannon region
(Near Etyek)*

1 000 Ft



ETYEKI CZÍMERES

**MÁLNA
RASPBERRY
PÁLINKA**

4 600 Ft

FŐÉTELEK
Main courses

TOJÁSOS NOKEDLI (V)
Hungarian dumplings with eggs

2 900 Ft



1 Raspberry Fizz #4

*Felső Pannon régió
(Fertő-tó környéke)*

*Northern Pannon region
(Near Etyek)*

5 700 Ft

Pálinka Experience Exclusive



1 CSEPP
**MADÁRBERKENYE
PÁLINKA**
ROWAN
6 000 Ft





DESSZERT

Dessert

RÉTES-VÁLOGATÁS PÁLINKÁVAL ÍZESÍTVE (V)

almás, meggyes és túrós rétesek pálinkával infuzált
vaníliásodóval, meggypürével és birslekvárral

Strudel selection

*apple, cherry and cottage cheese strudels
with vanilla custard, cherry purée and quince marmelade
infused with pálinka*

2 900 Ft



Tokaji aszú

*Tokaj Hegyalja régió
(Szabolcs környéke)*

*Tokaj Hegyalja region
(Near Szabolcs)*

1 800 Ft

.....







DESSZERT
Dessert

SOMLÓI GALUSKA (V)

törkölyös csokoládészósszal

Somlói galuska

with chocolate pudding infused with marc pálinka

2 600 Ft

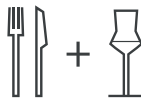


Morning after Cascara

***Felső Pannon régió
(Fertő-tó környéke)***

*Northern Pannon region
(Near Etyek)*

3 600 Ft



KÖRETEK (V)
Side dishes

BURGONYA PÉKNÉ MÓDRA
Baked potatoes

1 300 Ft

GALUSKA
Dumplings

1 100 Ft

RIZS
Rice

1 100 Ft

FRISS HÁZI KENYÉR
Fresh home-made bread

900 Ft

palinkaexperience.com

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. A fenti árak a 12% szervizdíjat nem tartalmazzák. Rendelésfelvétel hétköznap 21:00-ig, péntektől vasárnapig 22:00-ig.

SAVANYÚSÁGOK (V)
Pickles

HÁZI SAVANYÚ KÁPOSZTA
Home-made sour slaw
900 Ft

UBORKASALÁTA
Sour cucumber salad
900 Ft

palinkaexperience.com

Our prices include VAT. We add a 12% service charge to the bill. Kitchen opening hours: weekdays until 21:00, Fri-Sun until 22:00. Last call 30 minutes before kitchen closing time.



**PALINKA
EXPERIENCE**
MUSEUM · SHOP · BAR

üzemeltető/ operator: Pálinka Társaság Kft. | 1146 Budapest, Abonyi u. 27 fszt. 2.

fb: @palinkaexperiencebudapest | insta: @palinkaexperience