

ÉhségTapaszok 1x 1.800.- 3x 5.000.- 5x 6.500.-
zöldségekkel és házi kenyérral vagy gluténmentes kenyérral +300.-

Házi tepertőkrém ecetes hagymával G

Céklás muhammara V L

Sütőtökös humusz tökmag taihinvel V G L

Erdélyi padlizsánkrém V G L

Marinált olivák V G L

Szendvicsek *gluténmentes zsemlében +300.-

A Hónap Szendvicse

Malac Pastrami 4.300.-
200g pácolt malacomb, házi kenyér, kanizsai mustár, újhagyma és füstölt uborka

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 lilakáposztás coleslaw, hasábburgonya és házi ketchup

Pizza Paletta *gluténmentes tésztával +1.000.-

A Hónap Pizzája

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

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.. 4.100.-
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 kenyérfőzősár V L 700.-

Gluténmentes kenyér V G L 900.-

Vecsési savanyúság V G L 700.-

JANUÁR

Előétel és levesek

Kacsarillette 3.800.-
házi kenér, füge csatni, zsámboki mustár leveleke
bor ajánlat: Bezerics Irsai Olivér gyöngyözőbor 0,1l 700.-

Vörösboros céklakrémleves V G L 2.300.-
tárkonyos meggykompóttal
bor ajánlat: Bezerics Shiraz 0,1l 850.-

Marhagulyás G L (kicsi) 2.850.- (nagy) 3.750.-
nádudvari magyartarkából, zöldségekkel
bor ajánlat: Bezerics Rozé 0,1l 600.-

Főételek

Gránátalmás lencsesaláta V G L 3.600.-
édeskömény, mandarin, mandul és zsámboki mustárlevelek
+grillezett kecskesajt (V, G) vagy grillezett csirkemellfilé (G, L) 1.300.-
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.-

Kacsa sztrapacska 5.800.-
kacsatepertővel és kacsamellsonkával
bor ajánlat: Bezerics Pátria Narancsbor 0,1l 850.-

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 700.-

Szűzermék vadasan 6.200.-
szalvétagombóccal
bor ajánlat: Bezerics Chardonnay barrique 0,1l 700.-

Hagymás rostélyos 9.600.-
nádudvari magyartarkából (200g), velőscsonttal, roppantott burgonyával, póréhagymákkal és hagymás pirítóssal
bor ajánlat: Bezerics Cabernet Sauvignon 0,1l 700.-

Desszertek

Barátfüle V 2.400.-
szilvás derelye házi mákfagyival
bor ajánlat: Bezerics Deja Vu "zalai aszú" 0,1l 1.700.-

Napi torták V 1.600.-
a Bezerics anyukától

Fűszeres almakompót V G L 1.200.-

JANUÁRI kóstolómenü 14.000.-
Kacsarillette • Marhagulyás • Szűzermék vadasan • Barátfüle
+borkíséret 4.500.-
Bezerics borok / Irsai gyöngyözőbor, Rozé, Chardonnay barrique, Deja Vu

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

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

Homemade greaves cream with vinegar onions **G L**

Beetroot muhammara **V L**

Pumpkin hummus with pumpkin seed tahini **V G L**

Eggplant cream **V G L**

Marinated olives **V G L**

Sandwiches

gluten-free buns +300.-

Sandwich of the month

Pork Pastrami 4.300.-
marinated pork leg, homemade bread, Kanizsa mustard, spring onion and smoked cucumber

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

Margherita D.O.P. V 4.550.-
long-risen pasta, San Marzano tomato base, bufala mozzarella, fresh basil

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.-

JANUARY

Appetizers and soups

Duck rilette 3.800.-
homemade bread, fig, mustard leaves
wine offer: Bezerics Irsai Olivér sparkling wine 0,1l 700.-

Beetroot cream soup with red wine V G L 2.300.-
with tarragon cherry compote
wine offer: Bezerics Shiraz 0,1l 850.-

Goulash G L (small) 2.850.- (big) 3.750.-
with vegetables and homemade bread
wine offer: Bezerics Rozé 0,1l 600.-

Main dishes

Lentil salad with pomegranate V G L 3.600.-
fennel, mandarin almond and mustard leaves
+ grilled goat cheese **V G** or grilled chicken breast fillet **G L** 1.300.-
wine offer: Bezerics Sauvignon blanc 0,1l 600.-

Paletta fried cheese V 4.800.-
with French fries and homemade aioli
wine offer: Bezerics Olaszrizling 0,1l 600.-

Duck pasta 5.800.-
with duck greaves and duck breast ham
wine offer: Bezerics Pátia Orange wine 0,1l 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 0,1l 700.-

Pork tenderloin 9.600.-
with dumplings
wine offer: Bezerics Chardonnay barrique 0,1l 850.-

Sirloin steak with roasted onions 5.750.-
nádudvar magyartarka beef with marrow bone, roasted potatoes, leeks and onion toast
wine offer: Bezerics Cabernet Sauvignon 0,1l 700.-

Desserts

Barátfüle "Friend's ear" V 2.400.-
plum desserts with homemade poppy seed ice cream
bor ajánlat: Bezerics Deja Vu "zalai aszú" 0,1l 1.700.-

Daily cakes V 1.600.-
made by Aunt Bezerics
Spicy apple compote V G L 1.200.-

JANUARY tasting menu 14.000.-
Duckrilette • Goulash • Pork tendrloins • Barátfüle
+wine accompaniment 4.500.-
Bezerics borok / Irsai gyöngyözőbor, Rozé, Chardonnay barrique, Deja Vu

Coleslaw with lily cabbage 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



ÉhségTapaszok

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

zöldségekkel és házi kenyérral vagy gluténmentes kenyérral +300.-

Házi tepertókrém ecetes hagymával **G**

Céklás muhammara **V L**

Sütőtökös humusz tökmag taihinvel **V G L**

Erdélyi padlizsánkrém **V G L**

Marinált olivák **V G L**

Pizza Paletta *gluténmentes tésztával +1.000.-

A Hónap Pizzája

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

4.550.-

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

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..

4.100.-

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

Ooh my deer

4.350.-

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

Sunday Brunch

Reggelire

Narancsos Mimosa

2.350.-

Szexi Irsaival

Meleg tejberizs

2.900.-

lekvárral, friss gyümölcscsel

Töltött bundáskenyér

3.300.-

mangalica sonkával, cheddar sajttal, balsamos salátalevelekkel

Zöldséges frittata választható feltéttel **V G**

3.450.-

fokhagymás spenóttal vagy mangalica sonkával és számboki salátalevelekkel

Sült fehérkolbász (200g) **L**

3.600.-

kanizsai mustárral és házi kenyérral

Mangalica x Benedict **G**

4.000.-

arepa / venezuelai kukoricalepény, tökéletes tojás, hollandi mártás, meggyaszói mangalica sonka

Ebédre

Kacsarillette

3.800.-

házi kenyér, füge csatni, számboki mustár levelek

Vasárnapi tyúkhúsleves **L**

2.350.-

daragaluskával és zöldségekkel

Gránátalmás lencsesaláta **V G L**

3.600.-

édeskömény, mandarin, mandula és számboki mustárlevek
+grillezett kecskesajt **V G** vagy grillezett csirkemellfilé **G L**

Tojásos nokedli **V**

4.950.-

szarvasgombával, számboki mustársalátával

Rántott szűzermék

5.600.-

habos burgonyapürével és uborkasalátával

Barátfüle **V**

2.400.-

szilvás derelye házi mákfagyival

bor ajánlat: Bezerics Deja Vu "zalai aszú" 0,1l 1.700.-

Napi torták **V**

1.600.-

a Bezerics anyukától

Fűszeres almakompót **V G L**

1.200.-

Klasszikus vasárnapi ebéd / 3 fogás

7.500.-

húsleves - rántott szűzermék - kompót/Barátfüle

Kedvencek

Paletta kenyérkosár **V L**

700.-

Gluténmentes kenyér **V G L**

900.-

Vecsési savanyúság **V G L**

700.-

Lilakáposztás 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

Árainkra 13% szervízdíjat számítunk fel, az ÁFA-t tartalmazzák, 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.-

Homemade greaves cream with vinegar onions G L

Beetroot muhammara V L

Pumpkin hummus with pumpkin seed tahini V G L

Eggplant cream V G L

Marinated olives V G L

Pizza Paletta gluten-free pasta +1000.-

Pizza of the month

Margherita D.O.P. V

4.550.-

long-risen pasta, San Marzano tomato base, bufala mozzarella, fresh basil

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

SUNDAY BRUNCH

For breakfast

Mimosa

2.350.-

with Szexi Irsai

Warm rice pudding

2.900.-

with jam and fresh fruits

Stuffed french toast

3.300.-

ham, cheddar cheese, balsamic salad leaves

Vegetable frittata with optional topping V

3.450.-

garlic spinach or mangalica ham and sambok lettuce leaves

Fried white sausage (200g)

3.600.-

mustard and homemade bread

Mangalica x Benedict G

4.000.-

arepa / Venezuelan cornbread, perfect eggs, hollandaise sauce, cured ham

For lunch

Duck rilette

3.800.-

homemade bread, figs, mustard leaves

Sunday chicken soup L

2.100.-

with dumplings and vegetables

Lentil salad with pomegranate V G L

3.600.-

fennel, mandarin almond and mustard leaves

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

1.300.-

Egg noodles V

4.950.-

with truffles, mustard salad

Fried tenderloins

5.600.-

with mashed potatoes and cucumber salad

Barátfüle "Friend's ear" V

2.400.-

plum desserts with homemade poppy seed ice cream

bor ajánlat: Bezerics Deja Vu "zalai aszú" 0,1l 1.700.-

Daily cakes V

1.600.-

made by Aunt Bezerics

Spicy apple compote V G L

1.200.-

Classic Sunday Lunch / 3 dishes

6.500.-

chicken soup - fried tenderloin - apple compote / Barátfüle

Favorites

Paletta bread basket V L

700.-

Gluten-free bread V G L

900.-

Pickles from Vecsés V G L

700.-

Coleslaw with lily cabbage 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!

Gin Tonic Paletta

A hosszú éjszakák karácsonyi illatú téli nyugalomban libbenünk körbe körbe az egész világban.

| | |
|---|---------|
| Tél Londonban | 3.300.- |
| Tanqueray London Dry Gin, Tomas Henry tonic, szárított gyömbér, narancs és fahéj | |
| Pink Tonic | 3.600.- |
| Malfy Gin Rosa, Tomas Henry grapefruit tonic, grapefruit csipsz és perzsa rózsa bimbó | |
| Japánkert | 3.800.- |
| Roku Japán Gin, Tomas Henry tonic, hibiszkusz virág és narancs csipsz | |

Winter vibes

| | |
|--|---------------|
| 100% Forralt Bor | 0,1l 550.- |
| Forralt Tubi | (0,4l) 3600.- |
| Aperol Spritz | 2.900.- |
| Szexi Irsai, Aperol, narancs, szóda | |
| Presso Martini | 3.300.- |
| Opera vodka, Kahlua kávélikőr, espresso | |
| Moscow Mule | 3.600.- |
| Opera vodka, London Essence ginger beer, Angostura | |
| Tubi Grapefruit | 3.800.- |
| Tubi, Tomas Henry grapefruit tonic, friss lime és lime 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 | 850.- / 1.200.- |
| +szörp: bodza / szeder/ levendula | | 100.- |
| Házi szörpök a Bezerics apukától | 0,3L / 0,5L | 750.- / 1.100.- |
| bodza / szeder / levendula | | |
| Almafröccs / Szőlőfröccs | 0,3 L / 0,5L | 750.- / 1.100.- |
| (Csakis Alma almaléből, Bezerics szőlőléből) | | |
| Coca Cola / Coca Cola Zero | 0,33 L | 600.- |
| London Essence Spiced gyömbérsör | 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 | 750.- |
| Csakis Alma almalé 100% | 0,2 L | 750.- |

Paletta szűrt víz

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

Lazzarin Kávék

| | |
|------------------------|---------|
| Forró Csokoládé | 1.300.- |
| Matcha Latte | 1.400.- |

| | |
|---|---------|
| Ristretto / Espresso | 650.- |
| Espresso Macchiato | 700.- |
| Cortado | 750.- |
| Cappuccino | 950.- |
| 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 950.- | 0,5L 1.500.- |
| Edelweiss osztrák búzasör | 0,3L 1.100.- | 0,5L 1.700.- |
| Mort Subite Kriek belga meggysör | 0,25L 950.- | 0,4L 1.900.- |

Üveges/dobozos sörök / kisüzemi sörök

| | |
|---|---------------|
| First Belgian Cherry meggyes ALE | 0,33L 1.900.- |
| Horizont Herr Lager | 0,33L 1.900.- |
| Fehér Nyúl Lime Lane Pastry Sour | 0,33L 2.100.- |
| Fehér Nyúl Glam Staut | 0,33L 2.100.- |
| Fehér Nyúl amerikai IPA | 0,33L 2.100.- |

Bezerics Borok

Természetes borok

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| Pét-Nat '22 | 0,75L 7.500.- |
| Narancsbor '20 | 0,75L 6.000.- 0,1L 850.- |

Gyöngyöző borok

| | | |
|-------------------------------|---------------|------------|
| Szexi Irsai / Rozé '22 | 0,75L 5.000.- | 0,1L 700.- |
|-------------------------------|---------------|------------|

Könnyű fehér borok

| | | |
|-----------------------------|---------------|------------|
| Olaszrizling '21 | 0,75L 5.000.- | 0,1L 700.- |
| Cserzei fűszeres '23 | 0,75L 4.000.- | 0,1L 600.- |
| Sauvignon blanc '22 | 0,75L 4.000.- | 0,1L 600.- |
| Rozé '22 | 0,75L 4.000.- | 0,1L 600.- |

Nehéz fehér borok

| | | |
|--------------------------------|---------------|------------|
| Pátia '22 | 0,75L 5.000.- | 0,1L 700.- |
| Furmint '16 | 0,75L 5.000.- | 0,1L 700.- |
| Chardonnay barrique '21 | 0,75L 5.000.- | 0,1L 700.- |

Vörös borok

| | | |
|-------------------------------|---------------|------------|
| Cabernet Sauvignon '22 | 0,75L 5.000.- | 0,1L 700.- |
| Shiraz '21 | 0,75L 6.000.- | 0,1L 850.- |

Desszert borok

| | | |
|---------------------------------|--------------|--------------|
| Deja Vu '09 / zalai aszú | 0,5L 8.500.- | 0,1L 1.700.- |
|---------------------------------|--------------|--------------|

Villányi Válogatásunk

Pezsgő

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

Vörös

| | | |
|--|----------------|--------------|
| Vylyan Bogyólé '23 | 0,75L 6.000.- | 0,1L 850.- |
| Zweigelt „Beaujolais“ | | |
| Riczu Kikerics '21 | 0,75L 6.000.- | 0,1L 850.- |
| Kékfrankos - Merlot cuvée | | |
| Jackfall Gesztenyés Portugieser '18 | 0,75L 7.200.- | 0,1L 990.- |
| Stier Villányi Franc '16 | 0,75L 9.900.- | 0,1L 1.350.- |
| Maczkó Téli Álom '18 | 0,75L 11.900.- | 0,1L 1.650.- |
| Merlot - Cabernet Franc cuvée | | |

Égetett Szeszek

| | | |
|--|---------------|---------------|
| Unicum | 0,02L 850.- | 0,04L 1.700.- |
| Tubi | 0,02L 1.800.- | 0,04L 3.600.- |
| Bezerics Pálinkák | 0,02L 1.100.- | 0,04L 2.200.- |
| Opera Vodka Standard Edition | 0,02L 1.200.- | 0,04L 2.400.- |
| Tanqueray London dry gin | 0,02L 850.- | 0,04L 1.700.- |
| 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 950.- | 0,04L 1.900.- |
| 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 950.- | 0,04L 1.900.- |
| Caol Ila | 0,02L 1.200.- | 0,04L 2.400.- |
| Bezerics dupla hordós Chardonnay brandy | 0,02L 1.200.- | 0,04L 2.400.- |

DRINKS



Gin Tonic Paletta

In the long nights of the Christmas-scented winter calm, we glide around the world.

| | |
|---|---------|
| Winter in London | 3.300.- |
| Tanqueray London Dry Gin, Tomas Henry tonic, dried ginger, orange and cinnamon | |
| Pink Tonic | 3.600.- |
| Malfy Gin Rosa, Tomas Henry grapefruit tonic, grapefruit chips and persian rose | |
| Japanese Garden | 3.800.- |
| Roku Japanese Gin, Tomas Henry tonic, hibiscus flower and orange chips | |

Winter vibes

| | | |
|--|---------|--------|
| 100% Mulled wine | 0,1l | 550.- |
| Mulled Tubi | (0,4l) | 3600.- |
| Aperol Spritz | 2.900.- | |
| Szexi Irsai, Aperol, orange, soda | | |
| Presso Martini | 3.300.- | |
| Opera vodka, Kahlua coffee liqueur, espresso | | |
| Moscow Mule | 3.600.- | |
| Opera vodka, London Essence ginger beer, Angostura | | |
| Tubi Grapefruit | 3.800.- | |
| Tubi, Tomas Henry grapefruit tonic, fresh lime and lime chips | | |
| Long Island Iced Tea | 4.800.- | |
| Havana Club rum, Opera vodka, Cazcabel blanco tequila, Triple Sec, Tanqueray gin, cane sugar, lime, Cola | | |

SOFT DRINKS

| | | |
|--|--------------|-----------------|
| Lemonade | 0,3L / 0,5L | 850.- / 1.200.- |
| +syrup: elderberry / blackberry / lavender | | 100.- |
| Homemade syrups made by Bezerics father | 0,3L / 0,5L | 750.- / 1.100.- |
| elderberry / blackberry / lavender | | |
| Apple spritz / Grape spritz | 0,3 L / 0,5L | 750.- / 1.100.- |
| (Csakis Alma aapple juice, Bezerics grape juice) | | |
| Coca Cola / Coca Cola Zero | 0,33 L | 600.- |
| 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 | 750.- |
| Csakis Alma apple juice 100% | 0,2 L | 750.- |

Paletta filtered water

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

Lazzarin Coffees

| | |
|---------------|---------|
| Hot chocolate | 1.300.- |
| Matcha Latte | 1.400.- |

| | |
|-----------------------------|---------|
| Ristretto / Espresso | 650.- |
| Espresso Macchiato | 700.- |
| Cortado | 750.- |
| Cappuccino | 950.- |
| 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.- |
|------------|---------|

We charge extra 13% service fee. All prices are in HUF and include VAT.
We do not serve alcohol under the age of 18!

ALCOHOLIC DRINKS

Draught beers

| | | | | |
|--|-------|---------|------|---------|
| Krusovice Czech lager beer | 0,3L | 950.- | 0,5L | 1.500.- |
| Edelweiss Austrian wheat beer | 0,3L | 1.100.- | 0,5L | 1.700.- |
| Mort Subite Kriek Belgian sour cherry beer | 0,25L | 950.- | 0,4L | 1.900.- |

Bottled/Canned beers / Craft beers

| | | |
|--------------------------------------|-------|---------|
| First Belgian Cherry sour cherry ALE | 0,33L | 1.900.- |
| Horizont Herr Lager | 0,33L | 1.900.- |
| 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 Wines

| | | |
|----------------------------|-------|---------|
| Pét-Nat Brut Champagne '22 | 0,75L | 7.500.- |
| Orange wine '20 | 0,75L | 6.000.- |
| | 0,1L | 850.- |

Sparkling Wines

| | | |
|---------------------------------------|-------|---------|
| Szexi Irsai / Rozé sparkling wine '22 | 0,75L | 5.000.- |
| | 0,1L | 700.- |

Aromatic Wines

| | | |
|------------------------|-------|---------|
| Olaszrizling '21 | 0,75L | 5.000.- |
| Cserszegi fűszeres '23 | 0,75L | 4.000.- |
| Sauvignon blanc '22 | 0,75L | 4.000.- |
| | 0,1L | 600.- |

Rozé '22

| | | |
|--|-------|---------|
| | 0,75L | 4.000.- |
| | 0,1L | 600.- |

Heavy white wines

| | | |
|-------------------------|-------|---------|
| Pátia '22 | 0,75L | 5.000.- |
| Furmint '16 | 0,75L | 5.000.- |
| Chardonnay barrique '21 | 0,75L | 5.000.- |
| | 0,1L | 700.- |

Red wines

| | | |
|------------------------|-------|---------|
| Cabernet Sauvignon '22 | 0,75L | 5.000.- |
| Shiraz '21 | 0,75L | 6.000.- |
| | 0,1L | 850.- |

Dessert wines

| | | |
|--------------------------|------|---------|
| Deja Vu '09 / zalai aszú | 0,5L | 8.500.- |
| | 0,1L | 1.700.- |

Wines from Villány region

Bubbly

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

Red wines

| | | |
|---|-------|----------|
| Vylyan Bogyólé '23 | 0,75L | 6.000.- |
| Zweigelt „Beaujolais“ | | |
| Riczu Kikerics '21 | 0,75L | 6.000.- |
| Kékfrankos - Merlot cuvée | | |
| Jackfall Chestnuts Portugieser '18 | 0,75L | 7.200.- |
| | 0,1L | 990.- |
| Stier Villányi Franc '16 | 0,75L | 9.900.- |
| | 0,1L | 1.350.- |
| Maczkó Téli Álom '18 | 0,75L | 11.900.- |
| | 0,1L | 1.650.- |
| Merlot - Cabernet Franc cuvée | | |

Spirits

| | | | | |
|--|-------|---------|-------|---------|
| Unicum | 0,02L | 850.- | 0,04L | 1.700.- |
| Tubi | 0,02L | 1.800.- | 0,04L | 3.600.- |
| Bezerics Pálinka | 0,02L | 1.100.- | 0,04L | 2.200.- |
| Opera Vodka Standard Edition | 0,02L | 1.200.- | 0,04L | 2.400.- |
| Tanqueray London dry gin | 0,02L | 850.- | 0,04L | 1.700.- |
| 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 | 950.- | 0,04L | 1.900.- |
| 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 | 950.- | 0,04L | 1.900.- |
| Caol Ila | 0,02L | 1.200.- | 0,04L | 2.400.- |
| Bezerics double cask Chardonnay brandy | 0,02L | 1.200.- | 0,04L | 2.400.- |

Paletta bisztró 1094 Budapest, Páva utca 18.

Üzemeltető: Manolli KulináriaKft 1094 Budapest, Tompa utca 17/A földszint