

Pas tra mi



KEDVES VENDÉGÜNK!

Éttermünk a magyar regionális konyha ízeire épül, helyi termelők szezonális alapanyagaiból. Hiszünk abban, hogy egy jól elkészített fogás nemcsak finom, hanem beszélgetést is indít, emlékeket idéz fel. Legyen ez a hely a családok és barátok minőségi idejének színtere – ahol az étel közös élménnyé válik!

DEAR GUEST,

our restaurant is built upon the flavors of Hungarian regional cuisine, using seasonal ingredients from local farmers. We believe that a well-prepared dish is not only delicious but also sparks conversation and evokes memories.

Let this place be the setting for quality time with family and friends – where food becomes a shared experience!

SZERDA - SZOMBAT

EBÉD 11:30 és 15:30 | **LUNCH** 11:30 a.m. and 3:30 p.m.

UZSONNA 15:30 – 17:30 | **TEA TIME** 3:30. – 5:30 p.m.

VACSORA 17:30 – 21:00 | **DINNER** 5:30 – 9:00 p.m.

VASÁRNAP

EBÉD 11:30 – 17:00

Vegán/vegan 

ÉTELALLERGÉNEK:

1: glutén, 2: rákfélék, 3: tojás, 4: hal, 5: mogyoró, 6: szója, 7: tej, 8: diófélék, magvak, 9: zeller, 10: mustár, 11: szezám, 12: kén-dioxid, 13: csillagfűrt, 14: puhatestűek

FOOD ALLERGENS:

1: gluten, 2: Crustaceans, 3: Eggs 4: Fish 5: Peanuts 6: Soy 7: Dairy products 8: Nuts 9: Celery 10: Mustard 11: Sesame 12: Sulfur-dioxide 13: Star Cluster 14: Molluscs

Bankkártya elfogadása:



VISA



Szép kártya elfogadó hely:



ELŐÉTELEK

starters

Házi füstölt pisztráng, tormás tejföl, gyógynövénytésaláta, mustár, lilahagyma (4, 7, 10, 12) **3 200 Ft**
Smoked trout, horseradish cream, herb salad, mustard, pickled onion

Hízott kacsamáj terrine, alma, mogyorós kalács (1, 3, 5, 7, 8) **4 800 Ft**
Duck foie gras terrine, apple, hazelnut brioche

Cézár saláta, vajban pirított kenyérkockák (1, 3, 4, 7, 10) **2 600 Ft**
Classical Caesar salad

Mártogatósok: füstölt padlizsánkrém, diós sült kápiakrém,  szarvasgombás babkrém, kovászos kenyér (1, 8, 12) **3 600 Ft**
Dips: smoked eggplant, roasted pepper and walnut, truffle white beans

Kovászos kenyér (1) **400 Ft**
Sourdough bread

LEVESEK

soups

Tyúkhúsleves gazdagon csigatésztával (1, 3, 9) **2 800 Ft**
Hen consommé with vegetables, hen meat and pasta

Gulyásleves, kovászos kenyér (1, 3, 9) **3 600 Ft**
Goulash soup, sourdough bread

Vargánya cappuccino, (1, 7, 8, 9) kérhető vegán változatban is  **2 800 Ft**
Cépes cappuccino, vegan option is available.

FŐÉTELEK

main courses

PASTRAMI AJÁNLATA

Pastrami szendvics; füstölt-sült marhaszegy, olvasztott sajt, vajon pirított laposkenyér, savanyú uborka, ropogós sült burgonya (1, 3, 7, 10, 12) **7 000 Ft**
Pastrami sandwich: smoked beef brisket, melted cheese, flat bread, pickled cucumber, crispy french fries

Fogas kárpáti, kapros-gombás ráragu, petrezselymes főttburgonya (1, 3, 4, 7, 9) **6 500 Ft**
Pike-perch fillet kárpáti style, dill-, mushroom- and crayfish sauce, parsley potato

Lassan sült kacsacomb, császárhúsos fehérbabragu (9) **6 500 Ft**
Duck leg confit, white bean and bacon ragout

Abbáziai tészta: házi spagetti, paradicsom, tejszín, bazsalikom, parmezán, fokhagymás rák (1, 2, 3, 7, 8, 9, 12) **5 400 Ft**
Homemade spaghetti, tomato, cream, basil, grana padano, garlic shrimps

Sült karfiol, karfiolpüré, aranymazsola, pörkölt dió (8, 12)  **4 200 Ft**
Baked cauliflower, cauliflower puree, golden raisin, roasted walnut





FŐÉTELEK

main courses

FRISSENSÜLTEK | FRESHLY PREPARED

Roston sült mangalica -karaj, pikáns pecsenye szafttal (1, 7, 9, 10, 12)

Pan seared mangalica loin with creamy spiced sauce

6 200 Ft

Rántott tanyasi csirkemellfilé (1, 3, 10)

Chicken schnitzel

3 500 Ft

Roston sült supreme csirkemell jus (7, 10)

Pan seared chicken supreme

2 900 Ft

Fogas roston, vajmártás (1, 4, 10)

Pan seared pike-perch fillet

4 200 Ft

Fokhagymás tigrisrák (2, 10)

Garlic shrimp

2 900 Ft

Roston sült kacsamáj, flambírozott alma, pirított kalács (1, 3, 7)

Seared duck foie gras, flambéed apples, brioche

8 900 Ft

KÖRETEK | SIDE DISHES

Ropogós sült burgonya

Crispy french fries

1 400 Ft

Burgonyapüré (7)

Mashed potato

1 600 Ft

Bécsi burgonyasaláta (9, 10)

Potato salad

1 500 Ft

Párolt jázminrizs

Steamed rice

1 200 Ft

Szalonnás fehérbabragu, paradicsom (9)

Bean ragout with smoked bacon, tomato

1 500 Ft

Kevert saláta, citrus dresszing (10)

Mixed salad leafs, citrus dressing

1 800 Ft

Házi savanyúság (10, 12)

Mixed pickle

1 200 Ft



DESSZERT
desserts

Vaníliás égetett krém, feketeribizli sorbet (3, 7)
Vanilla crème brûlée, blackcurrant sorbet

2 600 Ft

Séfünk csokoládétortája, csipkebogyó sorbet (1, 3, 7)
Our chef's special chocolate cake: baked chocolate brownie,
chocolate mousse, rosehip sorbet

2 400 Ft

Túrós palacsinta, vanília krém (1, 3, 7)
Cottage cheese crêpes, vanilla cream

2 500 Ft

Mandulás körtepite, feketeribizli-krém (8) 
Pear and almond pie, blackcurrant coulis

2 600 Ft

Napi sütemény (allergénekről érdeklődjének felszolgálóinknál)
Cake of the day (for allergen information, please ask our waiters)

2 300 Ft

UZSONNA, 15:30 - 17:30
tea time, 3:30 p.m. – 5:30 p.m.

Hízott kacsamáj terrine, alma, mogyorós kalács (1, 3, 5, 7, 8)
Duck foie gras terrine, apple, hazelnut brioche

4 800 Ft

Mártogatósok: füstölt padlizsánkrém, diós sült kápiakrém, 
szarvasgombás babkrém, kovászos kenyér (1, 8, 12)
Dips: smoked eggplant, roasted pepper and walnut, truffle white beans

3 600 Ft

Gulyásleves, kovászos kenyér (1, 3, 9)
Goulash soup, sourdough bread

3 600 Ft

Pastrami szendvics: füstölt-sült marhaszegy, olvasztott sajt, vajon pirított
laposkenyér, savanyú uborka, ropogós sült burgonya (1, 3, 7, 10, 12)
Pastrami sandwich: smoked beef brisket, melted cheese, flat bread,
pickled cucumber, crispy french fries

7 000 Ft

Desszertajánlatunk
Desserts

ITALLAP
drinks menu

LIMONÁDÉK 3 dl 1090 Ft | 5dl 1490 Ft

- Lemonades
- Klasszikus | Classic
- Eper-hibiszkusz | Strawberry-hibiscus
- Passiógyümölcs | Passion fruit
- Bodza-uborka-menta | Elderflower-cucumber-mint
- Narancs | Orange

HÁZI JEGESTEA 3 dl 1090 Ft | 5dl 1490 Ft

- Homemade Ice tea
- Hibiszkusz | Hibiscus
- Jázminos zöld tea | Jasmine green tea

ALKOHOLMENTES ITALOK

- Alcohol-free drinks
- Coca-Cola 790 Ft
- Coca-Cola Zero 790 Ft
- Kinley
- Tonik | Tonic 790 Ft
- Gyömbér | Ginger 790 Ft
- Aromatic berry 790 Ft
- Fuze tea
- Barack | Peach 790 Ft
- Citrom | Lemon 790 Ft
- Cappy
- Alma | Apple 790 Ft
- Őszibarack | Peach 790 Ft
- Fever Tree Premium Tonic
- Mediterranean 1490 Ft
- Indian 1490 Ft
- Elderflower 1490 Ft
- Raspberry & Rhubarb 1490 Ft
- Facsart narancslé 1 dl 890 Ft
- Orange juice

ÁSVÁNYVIZEK

- Mineral water
- Naturaqua, 0,33 l 690 Ft
- Savas | Sparkling 690 Ft
- Mentes | Still
- Naturaqua, 0,75 l 1090 Ft
- Savas | Sparkling 1090 Ft
- Mentes | Still

Szűrt víz

- Savas, Mentes 1 l
- Sparkling, Still 1 l 890 Ft
- Savas 1 dl | Sparkling 1 dl 150 Ft

KÁVÉ

- Coffee
- Wake-Up Blend Arabica-Robusta
- Kolumbia Speciality 100% Arabica +200 Ft
- Koffeinmentes | Decaffeinated +200 Ft
- Ristretto 690 Ft
- Espresso 690 Ft
- Dupla presszó 1390 Ft
- Hosszú kávé 790 Ft
- Espresso macchiato 790 Ft
- Flat white 1490 Ft
- Cortado 890 Ft
- Cappuccino 990 Ft
- Americano 790 Ft
- Caffé latte 1290 Ft
- Latte macchiato 1290 Ft
- Melange 1390 Ft
- Espresso tonic/Aromatic berry 1690 Ft
- Chai latte 1790 Ft
- Matcha latte 1790 Ft
- Alternatív tej 200 Ft

- Zab | Oat
- Kókusz | Coconut
- Mandula | Almond
- Szirup +200 Ft
- Karamell | Toffee
- Mogyoró | Hazelnut
- Forró csoki 1590 Ft
- Tejcsokoládé | Milk
- Étcsokoládé | Dark chocolate
- Mogyoró | Hazelnut
- Málna | Raspberry
- Narancs | Orange

TEA

- Dilmah szálas tea 1190 Ft
- Jázmin | Jasmine
- Bodza-Alma | Elderflower & Apple
- Áfonya | Blueberry
- Earl grey
- Vérnarancs-eukaliptusz | Blood orange eucalyptus

ITALLAP
drinks menu

CSAPOLT SÖRÖK

- Draught beer
- Cece szűretlen lager
- 0,3 l 890 Ft
- 0,5 l 1290 Ft
- Bitburger prémium világos
- 0,2 l 890 Ft
- 0,4 l 1690 Ft

ALKOHOLMENTES SÖR

- Alcohol-free beer
- Clausthaller 0,33l 1190 Ft

RÖVIDITALOK

- Shots
- Gin, 4 cl
- Tanqueray 1590 Ft
- Hendrick's 2290 Ft
- Agárdi Chameleon 2590 Ft
- Monkey 47 2990 Ft

Pálinka, 4 cl

- Gombosi Szilva | Plum 1690 Ft
- Gombosi Alma | Apple 1690 Ft
- Gombosi Cseresznye | Cherry 1690 Ft
- Gombosi Kajsziparack | Apricot 1990 Ft

Vodka, 4 cl

- Absolut 1390 Ft
- Grey Goose 2190 Ft
- Beluga 2690 Ft

Rum, 4 cl

- Bacardi 1290 Ft
- Kraken 1590 Ft
- Dictador 12 years 2090 Ft

Whiskey, 4 cl

- Jack Daniel's 1590 Ft
- Békési Single Barrel 12 years 1990 Ft
- Nikka from Barrel 3190 Ft

Konyak, 4 cl

- Davidoff Cognac VSOP 2490 Ft
- Hennessy Fine de Cognac 5190 Ft

Likőr, 4 cl

- Jägermeister 1290 Ft
- Unicum 1290 Ft
- Unicum szilva 1290 Ft
- Cointreau 1390 Ft
- Tubi 60 2390 Ft

Likőr, 6 cl

- Aperol 1390 Ft
- Martini dry 1390 Ft
- Martini rosso 1390 Ft
- Campari 1590 Ft
- Bailey's 1590 Ft

ITALLAP

drinks menu

FEHÉRBOROK

White wines

	Pohár 1 dl Glass 1 dl	Palack 0,75 l Bottle 0,75 l
Soltész Irsai Olivér – Egri borvidék	690 Ft	4 490 Ft
Figula Olaszrizling – Balatonfüred-Csopaki borvidék	890 Ft	6 190 Ft
Pátzay Tégladomb Szürkebarát – Badacsonyi borvidék	950 Ft	6 790 Ft
Árpád-Hegy Pince Sárga Muskotály – Tokaj-hegyaljai borvidék	790 Ft	5 490 Ft
Chateau Dereszla Tokaji Furmint – Tokaj-hegyaljai borvidék	690 Ft	4 490 Ft
Yealands Sauvignon Blanc – Marlborough régió, Új-Zéland	1 390 Ft	8 990 Ft
Kislaki Matacs Chardonnay – Balatonboglári borvidék	990 Ft	6 990 Ft
Kovács Nimród Battonage Chardonnay – Egri borvidék	1 690 Ft	11 990 Ft

ROSÉBOROK

Rosé wines

	Pohár 1 dl Glass 1 dl	Palack 0,75 l Bottle 0,75 l
Pátzay Prémium Pinot Noir Rosé – Badacsonyi borvidék	950 Ft	6 790 Ft
Sauska Rosé – Villányi borvidék	690 Ft	4 490 Ft

DESSZERTBOROK

Dessert wines

	Pohár 1 dl Glass 1 dl	Palack 0,5 l Bottle 0,5 l
Árpád-Hegy Pince Kövérszőlő – Tokaj-hegyaljai borvidék	1 590 Ft	7 590 Ft
Árpád-Hegy Pince Tokaji aszú, 6 puttonyos – Tokaj-hegyaljai borvidék	4 590 Ft	22 690 Ft

VÖRÖSBOROK

Red wines

	Pohár 1 dl Glass 1 dl	Palack 0,75 l Bottle 0,75 l
Trapiche Broquel Malbec – Mendoza régió, Argentína	990 Ft	6 990 Ft
Terrecarsiche Classici Primitivo – Puglia régió, Olaszország	890 Ft	6 190 Ft
Kovács Nimród Rhapsody Bikavér – Egri borvidék	9 90 Ft	6 990 Ft
Kovács Nimród Soul Syrah – Egri borvidék	1 590 Ft	10 990 Ft
Sauska Kadarka – Villányi borvidék	1 690Ft	11 990 Ft
Szeleshát Merlot – Szekszárdi borvidék	790 Ft	5 490 Ft
Chateau Segonzac la Foret Bordeaux – Bordeaux-i borvidék, Franciaország	890 Ft	6 190 Ft

ITALLAP

drinks menu

FRIZZANTE, PEZSGŐ, PROSECCO

Frizzante, Champagne, Prosecco

	Pohár 1 dl Glass 1 dl	Palack 0,75 l Bottle 0,75 l
Chateau Dereszla Frisco, gyöngyözőbor – Tokaj-hegyaljai borvidék	790 Ft	5 490 Ft
Vayi Frizzante, habzóbor – Tokaj-hegyaljai borvidék	890 Ft	6 190 Ft
Bottega Millesimato, pezsgő – Veneto régió, Olaszország	890 Ft	6 190 Ft
Mionetto Prosecco – Valdobbiadene, Olaszország		6 990 Ft
Chateau Dereszla Brut, pezsgő – Tokaj-hegyaljai borvidék		9 490 Ft
Moët & Chandon Brut Impérial, champagne – Champagne régió, Franciaország		31 990 Ft

GIN&TONIC

Gin & Tonic

Hendrick’s & Elderflower Fever Tree tonic, uborka, lime cucumber, lime	3 490 Ft
Tanqueray & Raspberry & Rhubarb Fever Tree tonic, eper strawberry	3 190 Ft
Agárdi Chameleon & Mediterranean Fever Tree tonic, grapefruit grapefruit	3 390 Ft
Monkey 47 & Indian Fever Tree Tonic, narancs, borókabogyó orange, juniper berry	4 690 Ft

KOKTÉLOK

Cocktails

Aperol Spritz	2 490 Ft
Rosé Spritz	2 590 Ft
Hugo	2 490 Ft
Mojito	2 490 Ft
Negroni	2 590 Ft
Mimosa	2 190 Ft
Zwack szóda	2 490 Ft
Espresso Martini	2 590 Ft
Pornstar Martini	2 690 Ft
Old Fashioned	2 790 Ft



Proas tra mi

SÉFÜNK | OUR CHEF



NAGY BENCE GYULA

Séf / Chef de Cuisine:
Nagy Bence Gyula

Üzletvezető / Restaurant Manager:
Urbán Erika

NYITVATARTÁS / OPENING HOURS:

Hétfő – Szombat: 11:30 – 22:00

Konyha: 11:30 – 21:00

Monday – Saturday: 11:30 a.m. – 10:00 p.m.

Kitchen: 11:30 a.m. – 9:00 p.m.

Vasárnap: 11:30 – 18:00

Konyha: 11:30 – 17:00

Sunday: 11:30 a.m. – 6:00 p.m.

Kitchen: 11:30 a.m. – 5:00 p.m.

Áraink forintban értendők
és tartalmazzák az áfát.

A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat
számolunk fel.

Our prices are in HUF and include VAT.

We charge a 12% service fee to the total bill.





PASTRAMI ÉTTEREM

1036 Budapest, Lajos u. 93 – 99.

+36 30 77 77 110

pastrami.hu