

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:

MBH
BANK

otpbank



ELŐÉTELEK

starters

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

Hízott kacsa máj 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) **6 200 Ft**
Pan seared mangalica loin with creamy spiced sauce

Rántott tanyasi csirkemellfilé (1, 3, 10) **3 500 Ft**
Chicken schnitzel

Roston sült supreme csirkemell jus (7, 10) **2 900 Ft**
Pan seared chicken supreme

Fogas roston, vajmártás (1, 4, 10) **4 200 Ft**
Pan seared pike-perch fillet

Fokhagymás tigrisrák (2, 10) **2 900 Ft**
Garlic shrimp

Roston sült kacsamáj, flambírozott alma, pirított kalács (1, 3, 7) **8 900 Ft**
Seared duck foie gras, flambéed apples, brioche

KÖRETEK / SIDE DISHES

Ropogós sült burgonya **1 400 Ft**
Crispy french fries

Burgonyapüré (7) **1 600 Ft**
Mashed potato

Bécsi burgonyasaláta (9, 10) **1 500 Ft**
Potato salad

Párolt jázminrizs **1 200 Ft**
Steamed rice

Szalonnás fehérbabragu, paradicsom (9) **1 500 Ft**
Bean ragout with smoked bacon, tomato

Kevert saláta, citrus dresszing (10) **1 800 Ft**
Mixed salad leaves, citrus dressing

Házi savanyúság (10, 12) **1 200 Ft**
Mixed pickle



DESSERT

desserts

Vaníliás égetett krém, feketeribizli sorbet (3, 7) **2 600 Ft**
Vanilla crème brûlée, blackcurrant sorbet

Séfünk csokoládétortája, csipkebogyó sorbet (1, 3, 7) **2 400 Ft**
Our chef's special chocolate cake: baked chocolate brownie, chocolate mousse, rosehip sorbet

Túrós palacsinta, vanília krém (1, 3, 7) **2 500 Ft**
Cottage cheese crêpes, vanilla cream

Mandulás körtepite, feketeribizli-krém (8)  **2 600 Ft**
Pear and almond pie, blackcurrant coulis

Napi sütemény (allergénekről érdeklődjének felszolgálóinknál) **2 300 Ft**
Cake of the day (for allergen information, please ask our waiters)

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) **4 800 Ft**
Duck foie gras terrine, apple, hazelnut brioche

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

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

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

Desszertajánlatunk
Desserts

Pros

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