

Pas tra mi

KEDVES VENDÉGÜNK!

A magyar konyha hagyományos ízeit ötvözzük a modern gasztronómia izgalmas világával. Helyi, szezonális alapanyagokból készülő fogásaink mellett nemzetközi kedvencek és saját füstölőnkben készült BBQ szendvicsek is várják vendégeinket. Hiszünk abban, hogy egy jól elkészített fogás nemcsak finom, hanem beszélgetést indít, emlékeket idéz fel és közös élményeket teremt. Legyen ez a hely a családok, barátok és minden gasztronómia iránt nyitott vendég találkozóhelye – ahol a hagyomány és az újdonság egy asztalnál találkozik.

DEAR GUEST,

We bring together the rich traditions of Hungarian cuisine and the exciting creativity of modern gastronomy. Alongside dishes crafted from locally sourced, seasonal ingredients, our menu features international favorites and signature BBQ sandwiches made with meats smoked in-house.

We believe that a well-prepared meal is more than just delicious—it sparks conversation, evokes memories, and creates shared experiences. Let this be a place where families, friends, and food lovers come together, where tradition and innovation meet at the same table.

HÉTFŐ – VASÁRNAP | WEDNESDAY – SATURDAY

REGGELI 08:00 – 11:00 | **BREAKFAST** 08:00 a.m. – 11:00 p.m.

EBÉD 11:30 – 16:00 | **LUNCH** 11:30 – 16:00 p.m.

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: Sulphur-dioxide, 13: Star Cluster, 14: Molluscs

Bankkártya elfogadása:



VISA



MBH
BANK

otpbank



SZÉP-kártya-elfogadóhely:



ELŐÉTELEK

starters

Kacsamáj mousse, fűszeres meggy ragu, pirított vajás kalács (1,3,7)

Duck foie gras mousse, spiced sour cherry ragout, toasted brioche

3 900 Ft

Magyaros marha bélszín tatár, zöldségek, vaj, pirított kovászos kenyér (1,3,4,7,10)

Hungarian beef tenderloin tatare, fresh vegetables, butter, sourdough bread

4 800 Ft

Sült paprikás-juhtúrós kőrözött, petrezselyem, pirított kovászos kenyér (1,7)

Baked pepper-sheep cheese and quark spread, parsley, toasted sourdough bread

1 800 Ft

Füstölt pisztráng krém, pácolt lilahagyma, pirított kovászos kenyér (1,4,10,12)

Smoked trout spread, pickled red onion, toasted sourdough bread

2 000 Ft

LEVESEK

soups

Tyúkhúsleves gazdagon csigatésztával (1,3,9)

Hen consommé with vegetables, hen meat and pasta

2 300 Ft

Hideg joghurtos uborkaleves, kapros uborka, tejföl (1,7,9,12)

Cold cucumber soup, dill and cucumber, sour cream

2 400 Ft

Hideg szezonális gyümölcsleves, zabkeksz, bazsalikom (6)

Cold seasonal fruit soup, oat biscuit, basil

2 500 Ft





FŐÉTELEK

main courses

PASTRAMI AJÁNLATA

Klasszikus cézár saláta: római saláta, cézár dresszing, fűszeres kruton, parmezán sajt (1,3,4,7,10) **2 400 Ft**

+ feltét kakukkfűves supreme csirkemell (7) **2 600 Ft**

+ feltét fokhagymás garnéla (2,7) **2 900 Ft**

Classic Caesar salad: romain lettuce, caesar dressing, herb crouton, parmesan cheese

+ Pan seared chicken supreme topping **2 600 Ft**

+ Garlic shrimp topping **2 900 Ft**

Bőrén sült supreme csirkemell, vajás burgonyapüré, hideg almakompót (3,7) **4 700 Ft**

Seared chicken supreme, buttered mashed potato, apple compote

Paprikás csirke, pirított tejfölös galuska, uborkasaláta (1,3,7,12) **4 500 Ft**

Chicken paprikash, toasted spatzle, cucumber salad

Bolognai ragus házi spagetti, bazsalikom, parmezán (1,3,7,12) **4 800 Ft**

Homemade spaghetti with rich bolognese ragout, basil, parmesan

Gorgonzolás házi kagylótészta, lazac, bébi paraj, pirított magvak (4,7,8,11) **6 700 Ft**

- lazac nélkül **4 200 Ft**

Homemade spaghetti in creamy gorgonzola sauce with salmon, baby spinach and toasted seeds

- without salmon **4 200 Ft**

Bélszínroló, nyári tökfőzelék, paradicsom, kapor (1,3,7,10) **4 500 Ft**

Beef meatloaf, squash pottage, tomato, dill

Pirított nyári zöldségek, sárgarépa krém, pirított magok, gránátalma, zöldség jus (8,6,12) **4 200 Ft**

Grilled summer vegetables, carrot purée, toasted seeds, pomegranate, veggie jus

SZENDVICSEINK | SANDWICHES

Pastrami szendvics; füstölt-sült marhaszegy, olvasztott sajt, vajon pirított laposkenyér, savanyú uborka, remulád, karamellizált hagyma, ropogós sült burgonya (1,3,7,10,12) **7 000 Ft**

Pastrami sandwich: smoked beef brisket, melted cheese, flat bread, pickled cucumber, remoulade, caramelized onions, crispy french fries

Reuben szendvics; füstölt-sült marhaszegy, cheddar sajt, reuben szósz, vajon pirított barna laposkenyér, savanyú káposzta, ropogós sült burgonya (1,3,7,10,12) **7 000 Ft**

Pastrami sandwich: smoked beef brisket, cheddar cheese, reuben sauce, flat malted bread, fermented cabbage, crispy french fries

Pulled pork szendvics; füstölt-sült sertéslapocka, BBQ szósz, vajon pirított laposkenyér, coleslaw saláta, ropogós sült burgonya (1,3,4,6,7,10,12) **4 800 Ft**

Pulled pork sandwich: smoked pork shoulder, bbq sauce, flat bread, coleslaw salad, crispy french fries





FRISSENSÜLTEK | FRESHLY PREPARED

Borjú bécsi szelet (1,3) <i>Wiener schnitzel</i>	5 800 Ft
Rántott tanyasi csirkemellfilé (1,3) <i>Chicken schnitzel</i>	3 200 Ft
Kakukkfűves roston sült supreme csirkemell, jus (7,9,12) <i>Pan seared chicken supreme with thyme</i>	2 600 Ft
Bőrén sült lazac filé (4) <i>Salmon steak</i>	4 700 Ft
Fokhagymás tigrisrák (200g) (2,7) <i>Garlic shrimp (200g)</i>	5 200 Ft
Kakukkfűves rosé kacsamell, jus (9,12) <i>Pan seared rosé duck breast with thyme, jus</i>	3 900 Ft

KÖRETEK | SIDE DISHES

Ropogós sült burgonya <i>Crispy french fries</i>	1 400 Ft
Vajas burgonyapüré (7) <i>Buttered mashed potato</i>	1 500 Ft
Bécsi burgonyasaláta (9,10,12) <i>Potato salad</i>	1 200 Ft
Sült édesburgonya <i>Fried sweet potato</i>	1 900 Ft
Nyári tökfőzelék, paradicsom, kapor (7,12) <i>Summer squash pottage, tomato, dill</i>	1 800 Ft
Pirított nyári zöldségek <i>Grilled summer vegetables</i>	1 700 Ft

SAVANYÚSÁGOK-SALÁTA | PICKLES & SIDE SALAD

Kerti saláta, angol zeller, uborka, zöldalma, pirított magok, citrusos öntet (8,9,10,11) <i>Garden salad, celery, cucumber, green apple, toasted seeds, citrus dressing</i>	1 800 Ft
Kovászos uborka (1) <i>Fermented cucumber</i>	1 100 Ft
Uborkasaláta (12) <i>Cucumber salad</i>	1 200 Ft
Paradicsom saláta, lilahagyma (12) <i>Tomato pickle, red onion</i>	1 200 Ft
Coleslaw saláta (3,10,12) <i>Coleslaw salad</i>	1 200 Ft





DESSZERT

desserts

Túrógombóc, citrusos tejföl, sárgabarack ragu (1,3,7)

Hungarian quark dumplings in breadcrumbs, sweet sour cream, apricot ragout

2300 Ft

Fehércsokoládé mousse, málna ragu, zabkeksz, habcsók, bazsalikom (3,6,7)

White chocolate mousse, raspberry ragout, oat biscuits, meringue, basil

2600 Ft

Erdei gyümölcs fagylalt, fűszeres eper szirup, citromfű

Forest fruit sorbet, spiced strawberry juice, lemongrass

2200 Ft

Vaníliás crême brulée (3,7)

Vanilla crême brulée

2100 Ft

„Az evésben nem az éhség csillapítása a legfőbb dolog, hanem az élvezet.”

— Gundel Károly

„Az élet apró örömei közé tartozik egy jó ebéd utáni édesség.”

— Márai Sándor

“Good food is very often, even most often, simple food.”

„A jó étel gyakran, sőt legtöbbször egyszerű étel.”

— Anthony Bourdain

Gullner Gergő – Executive Chef

&

Nagy Bence Gyula – Chef de Cuisine



pas

tra mi

SÉFÜNK | *OUR CHEF*



NAGY BENCE GYULA



Séf / *Chef de Cuisine:*
Nagy Bence Gyula

Üzletvezető / *Restaurant Manager:*
Urbán Erika

NYITVATARTÁS / *OPENING HOURS:*

HÉTFŐ – VASÁRNAP | *WEDNESDAY – SATURDAY*
REGGELI 08:00 – 11:00 | **BREAKFAST** 08:00 a.m. –
11:00 p.m.
EBÉD 11:30 – 16:00 | **LUNCH** 11:30 – 16:00 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.*