Pastrami

KEDVES VENDÉGÜNK!

A Pastrami étterem 2009 óta Óbuda egyik közkedvelt találkozóhelye. Számunkra az étterem nemcsak az ételekről, hanem az együtt töltött időről, a jó beszélgetésekről és a családias hangulatról is szól.
A modern bisztrókonyhát házias ízekkel, nemzetközi kedvencekkel és saját füstölőnkben készült BBQ szendvicsekkel ötvözzük.
Várunk egy jó ebédre, családi étkezésre vagy baráti találkozóra – ahol jó enni, jó együtt lenni, és ahová öröm visszatérni.

DEAR GUEST,

Since 2009, Pastrami Restaurant has been one of Óbuda's favourite gathering places. For us, dining is about more than food – it's about spending time together, sharing conversations, and enjoying a warm, welcoming atmosphere. We combine modern bistro cuisine with hearty, home-style flavours, international favourites, and BBQ sandwiches prepared in our very own smoker.
Whether you're joining us for lunch, a family meal, or a get-together with friends, we look forward to welcoming you to a place where good food and good company come together.

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. – 09:00 p.m.
VASÁRNAP 11:30-18:00 | KONYHA 11:30-17:00
SUNDAY 11:30 a.m. – 06:00 p.m.
KITCHEN 11:30 a.m. – 05:00 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: szezámmag, 12: kén-dioxid, 13: csillagfürt, 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:

SZÉP-kártya-elfogadóhely:

ELŐÉTELEK
starters

Kacsamáj mousse, vörösboros szilva, pirított vajas kalács (1,3,7,12) **3 900 Ft**
Duck foie gras mousse, red wine plum, toasted brioche

Magyaros marha bélszín tatár, zöldségek, vaj, pirított kovászos kenyér (1,3,4,7,10) **4 800 Ft**
Hungarian beef tenderloin tatare, fresh vegetables, butter, toasted sourdough bread

Füstös fokhagymás padlizsánkrém, pácolt lilahagyma, pirított kovászos kenyér (1,10) **2 200 Ft**
Smokey garlic aubergine spread, pickled red onion, toasted sourdough bread

Avokádókrém, zöldség salsa, fűszeres tortilla chips (1,7,11) **2 800 Ft**
Guacamole, vegetable salsa, spiced tortilla chips

**Ételeinket gluténmentes kenyérrel is kérhetik +250Ft felár ellenében.*
You can order our starters with glutenfree breadroll for an extra +250 HUF.

LEVESEK
soups

Tyúkhúsleves, zöldségek, csigatészta (1,3,9) **2 300 Ft**
Hen consommé with vegetables, hen meat and pasta

Gulyásleves, hagymás frissítő, kovászos kenyér (1,9) **3 500 Ft**
Traditional beef goulash soup with sourdough bread and fresh spring onion

Sütőtök krémleves, pirított tökmag (8) **2 200 Ft**
Pumpkin cream soup with toasted pumpkin seed

**Leveseinkhez csípős paprika krém vagy chili szósz kérhető.*
You can ask for chili sauce or hungarian chili paste for your soup.

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 bőrén sült csirkemell (7) **2 500 Ft**
+ feltét fokhagymás garnéla (2,7) **2 900 Ft**
Classic Caesar salad: romain lettuce, caesar dressing, herb crouton, parmesan cheese
*+ Pan seared chicken topping **2 500 Ft***
*+ Garlic shrimp topping **2 900 Ft***

Bőrén sült csirkemell, vajas burgonyapüré, hideg birsalma kompót, jus (3,6,7,9,12) **4 700 Ft**
Seared chicken breast, buttered mashed potato, quince apple compote

Paprikás csirke, pirított tejfölös galuska, uborkasaláta (1,3,7,12) **4 600 Ft**
Chicken paprikash, toasted spatzle, cucumber salad

Bolognai ragus házi spagetti, bazsalikom, parmezán (1,3,7,9,12) **4 800 Ft**
Homemade spaghetti with rich bolognaise ragout, basil, parmesan

Vargánya ragus házi kagylótészta, pirított ördögszekér gomba, parmezán (1,3,7,12) **4 600 Ft**
Homemade pasta in creamy porcini sauce with seared king oyster mushroom

Konfitált kacsacomb, káposztás cvekedli, vörösboros szilva ragu (1,3,6,7,12) **5 700 Ft**
Duck leg confit, cabbage pasta, red wine plum sauce

Fűszeres sült karfiolrózsák, karfiol krém, kesudió, pácolt mazsola (8,12) **4 200 Ft**
Spiced baked cauliflower, cauliflower cream, toasted cashew, raisins

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, buttered 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, buttered flat malted bread, fermented cabbage, crispy french fries

Pulled pork szendvics; füstölt-sült sertéslapocka, BBQ szósz, pirított laposkenyér, coleslaw saláta, ropogós sült burgonya (1,3,4,6,10,12) **4 800 Ft**
Pulled pork sandwich: smoked pork shoulder, bbq sauce, flat bread, coleslaw salad, crispy french fries

**Szendvicseink kérhetők édesburgonyával is +500Ft ellenében.*
Our sandwiches can order with sweet potato fries for an extra 500HUF

FRISSENSÜLTEK | *FRESHLY PREPARED*

Rántott sertésszűz (1,3) — **4 500 Ft**
Fried pork tenderloin

Rántott tanyasi csirkemellfilé (1,3) — **3 200 Ft**
Chicken schnitzel

Bőrén sült csirkemell, jus (9,12) — **2 500 Ft**
Pan seared chicken breast, jus

Bőrén sült lazac filé (4) — **4 700 Ft**
Salmon steak

Fokhagymás tigrisrák (200g) (2,7) — **5 200 Ft**
Garlic shrimp (200g)

Konfitált kacsacomb, jus (9,12) — **3 900 Ft**
Duck leg confit, jus

KÖRETEK | *SIDE DISHES*

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

Vajas burgonyapüré (7) — **1 500 Ft**
Buttered mashed potato

Bécsi burgonyasaláta (9,10,12) — **1 200 Ft**
Potato salad

Sült édesburgonya — **1 900 Ft**
Fried sweet potato

Mézzel és kakukkfűvel sült téli zöldségek (12) — **2 200 Ft**
Honey baked winter vegetales with thyme

SAVANYÚSÁGOK-SALÁTA | *PICKLES & SIDE SALAD*

Kevert saláta, angol zeller, uborka, körte, pirított magok, citrusos öntet (8,9,10,11) — **1 800 Ft**
Garden salad, celery, cucumber, pear, toasted seeds, citrus dressing

Kovászos uborka (1) — **1 100 Ft**
Fermented cucumber

Uborkasaláta (12) — **1 200 Ft**
Cucumber salad

Csalamádé (12) — **1 000 Ft**
Mixed pickles

Coleslaw saláta (3,10,12) — **1 200 Ft**
Coleslaw salad

KIEGÉSZÍTŐK
EXTRAS

Kovászos kenyér / Pirított kovászos kenyér *(1)* — **450 Ft**
Sourdough bread / Toasted sourdough bread

Gluténmentes zsemle (6,8,11) — **600 Ft**
Glutenfree breadroll

Tartár mártás *(3,7,10,12)* — **400 Ft**
Tartare sauce

Remulád szósz *(3,4,10,12)* — **400 Ft**
Remoulade sauce

Tejföl (7) — **400 Ft**
Sour cream

DESSZERTEK
desserts

Túrógombóc, citrusos tejföl, sárgabarack ragu (1,3,7) — **2400 Ft**
Hungarian quark dumplings in breadcrumbs, sweet sour cream, apricot ragout

Somlói galuska, pirított dió, csokoládé öntet, tejszínhab (1,3,7,8) — **2800 Ft**
Somlói sponge cake, toasted walnut, chocolate sauce, shipped cream

Narancsos-csokoládé torta, kandírozott narancs, csokoládé föld (6,8) **(V)** — **2800 Ft**
Vegan orange truffle cake, candied orange, chocolate crumble

Vaníliás créme brulée (3,7) — **2200 Ft**
Vanilla créme brulée

