

PÀT ★ PATZ

MEDIO ORIENTE / CDMX

   @patpatzmx

GREAT F*CKN
KEBABS SOLD HERE



OSLO #7 COL JUAREZ.

*REPORTAR ALERGIAS O RESTRICCIONES ALIMENTARIAS AL PERSONAL

*TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.

*PROHIBIDA LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHOLICAS A MENORES DE EDAD

**BEST
NEW
CHEFS**

2020

FOOD & WINE



ENTRADAS

- ★ 🌱 HUMMUS.....\$145**
*60gr de dip de garbanzo, crema de ajonjolí y limón
Servido con aceite de oliva extra virgen de
Ensenada y pan pita.*
- 🌱 LABNEH.....\$145**
*60gr de jocoque seco de keffir y especias. Servido
con aceite de oliva extra virgen y pan pita.*
- 🌱 🌱 BABAGANUSH..... \$145**
*60gr de dip de berenjena rostizada con tehina, y
limón, Servido con miel, nuez tostada y pan pita.*
- 🌱 ENSALADA GRIEGA\$145**
*80 gr de ensalada de jitomate, pepino, pimiento
verde cebolla morada y perejil con vinagreta de
sumac, aceite de oliva y queso feta. Con pan pita.*
- FALAFEL..... \$120**
**★ 🌱 (4) Croquetas de garbanzo y hierbas de 20gr
servidas con salsa toum y tehina.**
- ★ 🌱 PAPAS FRITAS.....\$145**
*200gr de papas a la francesa con nuestro sazonado
especial, servidas con salsa toum, salsa tehina,
perejil, y zatar.*
- ★ 🌱 SCHNITZEL DE BERENJENA.....\$145**
*Cuatro deliciosas rodajas de berenjena frita capea-
das y servidas con tehina, cilantro y una rodaja de
limón.*
- 🌱 TABOULEH.....\$145**
*Ensalada de bulgur de trigo con perejil, menta,
limón, cebolla morada y sumac.*
- ★ 🌱 MEZZE.....\$230**
*Un sampler de nuestros tres dips, acompañados
de pan pita y ensalada israelí.*

🌱 VEGANO, NO INCLUYE PRODUCTO ANIMAL.

**🌱 VEGETARIANO, INCLUYE HUEVO, LACTEO O MIEL, O
UNA COMBINACIÓN DE LOS ANTERIORES.**

★ RECOMENDACIÓN DEL CHEF

SANDWICHES



TODOS NUESTROS SANDWICHES SE SIRVEN EN PAN PITA CON ENSALADA ISRAELÍ, LECHUGA, CEBOLLA SUMAC, PEPINILLOS, RAJA DE JALAPEÑO, SALSA TEHINA, SALSA TOUM Y HARISSA

LOS KEBABS

- ★  **FALAFEL**..... \$175
2 pzas de falafel, hummus y betabel rostizado.
- ★ **SHAWARMA DE POLLO**.....\$190
100 gr de pollo marinado en yogurt con especias, rostizado con pimientos y cebolla.
- ★ **KOFTA DE RESY CORDERO**.....\$210
100 gr de carne de cordero y res cocinada en especias y porción de labneh.

MONTE SINAÍ

Convierte tu sandwich en un plato de papas fritas por solo \$45.00



LOS ESPECIALES

- ★ **KEBAB DE BRISKET**.....\$310
100 gr de carne de res ahumada con salsa horseradish, y salsa macha picosita.
- DON RUBÉN**.....\$375
100 gr de carne de res ahumada en pan de centeno, queso gouda, cebolla caramelizada, col agria y salsa horseradish, acompañada de papas a la francesa.

PLATOS

PLATO DE ARROZ

Servidos con ensalada, una pieza de falafel, arroz aromático y salsas.

🌿 **SETAS**.....\$220
Con setas en nuestro marinado shawarma.

★ **POLLO**.....\$230
120gr de pechuga marinada en yogurt con especias y cocinada a la plancha con cebolla y pimientos.

CORDERO Y RES.....\$250
200 gr de carne de cordero y res cocinada en especias a la parrilla.

LOS ESPECIALES

🌿 **TEL AVIV**.....\$230
4 pzas de falafel con lechuga, ensalada israelí, hummus, jocoque, encurtidos varios y pan pita casero.

★ **PLATO MEDITERRANEO**.....\$790
Plato para dos personas con kofta de res y cordero, shawarma de pollo, hummus, babaganush, papas fritas, arroz aromático, falafel, schnitzel de berenjena, pan, ensalada israelí y todos nuestros encurtidos y salsas.

POSTRES

BAKLAVA.....\$80
Pasta filo rellena de pistache, nuez y almendra, bañada en miel de azar y rosas.

MALABI.....\$75
Pudín de arroz con agua de rosas, syrope de fruta y nueces tostadas.

★ **KUNEFFE**.....\$165
Postre turco de pasta filo rellena de queso mascarpone, queso mozzarella, a las brasas, bañado con miel de rosas, pistache tostado y helado de vainilla.(2 personas)

LOOK US UP ON
DELIVERY APPS!

Uber
Eats



EXTRAS

PAN PITA.....\$45

Pan pita extra..

EXTRA SALSA.....\$20

Porción de slasa toum, tehina, harissa o macha extra.

ENCURTIDOS.....\$35

Porción de slasa toum, tehina, harissa o macha extra.

FALAFEL (PIEZA).....\$30

Croqueta extra de garbanzo y hierbas frita.

BEBIDAS

We love being here.

★ **LIMONADA PERSA.....\$45**

Limón, menta, pepino, agua de rosas y hielo.

Con Ginebra o mezcal..... \$165

REFRESCO EN LATA.....\$35

235 ml Coca Cola, Diet coke o Coca Cola sin azucar.

AGUA MINERAL.....\$45

296ml Agua Mineral Peñafiel.

CAFÉ.....\$70

425ml café en prensa francesa (2 tazas chicas aprox)

CERVEZA

COLIMITA 335ML.....\$110

Lager. Cervecería de Colima.

PIEDRA LISA 335ML..... \$115

IPA .Cervecería de Colima.

NZ PILS 335ML\$160

Lager. Cervecería Cosaco.

FLAMENCA 335ML \$160

Belgian blonde. Cervecería Cosaco

LOBA PARAISO..... \$145

Gosé de guayaba con sal. Cervecería Loba

STRAFFE HENDRIK WILD \$205

Cerveza importada belga. Cerveceria De Halve Maan

BRUGS QUADRUPEL BIER \$220

Cerveza importada belga. Cerveceria De Halve Maan

ZOT DUBBEL \$185

Cerveza importada belga. Cerveceria De Halve Maan

VINO

VINO TINTO.....\$980
"Burgenland"(Nintnaus. Austria) Copa.....\$185

VINO BLANCO.....\$780
"MüllerT"(Schaffer.Alemania)Copa.....\$140

VINO ROSADO.....\$900
"Blue Seven"(Nintnaus. Austria) Copa.....\$165

MEZCAL DE LA CASA.....\$140
2oz de Mezcal 200 conejos

PATPATZ



Pat Patz surge de la inquietud de traer los sabores callejeros de Medio Oriente y sus adaptaciones a la ciudad de México.

PP es fundado en la ciudad de Colima en el 2018 por Mijael Seidel, quien después de vivir 10 años en NYC, decide abrir en la cochera de su casa un puesto para recordar los sabores que probó en sus años de universidad, rápidamente convirtiéndose en un favorito del público colimense. En 2019 es invitado a colaborar como oferta de cocina en el jardín Trapiche de la Cervecería de Colima. En 2020 llega a la CDMX y en plena pandemia posiciona a Pat Patz como una de las cocinas revelación y en ese mismo año es nombrado junto con otros 8 chefs, "Best Chef Mexico" por la revista Food & Wine en Español.



En junio de 2021 abre su primera sucursal en la Roma Norte.

PatPatz se llama así en honor a su gato Patricio, quien originalmente aparecía en logo y en pequeñas historietas explicando las técnicas y sabores de Medio Oriente.

El 4 de junio del 2022, abrimos nuestro local en la colonia Juárez a unas cuadas de Reforma, donde Mijael planea seguir sirviendo platillos nuevos en un ambiente amigable y relajado.