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 EN ESPAÑOL

HUMMUS DEL DÍA.....$140
Todos los viernes servimos un hummus sorpresa para botanear. Una oportunidad para probar nuevas recetas, ingredientes frescos y maridajes locochones.
Pregunta a tu mesero por la receta del día.

(Si te pides un hummus con un vermut tonic, te damos otro vermut tonic gratis)
Ideal para un rápido snack antes de una junta, o para pasar la tarde con amigos.

VERMUT TONIC.....$120
2oz. of Vermut de la Casa, agua tónica, jugo de limón.

ENTRADAS

FATOUSH SALAD.....$160
Fresh purslane, pita cruttons, mint, parsley, chives, tomatoes, red onion, radishes,red bell pepper and pomegranate molases, lemon, olive oil vinagrette.

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 capeadas 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 especies y porción de labneh.

MONTE SINAÍ

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

LOS ESPECIALES

KEBAB DE BRISKET.....$290
100 gr de carne de res ahumada con salsa horseradish, y salsa macha picosita.

DON RUBÉN.....$350
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 especies 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 $95
Pasta filo rellena de nuez, almendra, pistache y bañada con miel de rosas. Opción con helado..... $35+

MALTEADA.....$80
Malteada vegana a base de hummus, leche de coco y endulzada con plátano, miel de agave. Sabor café, chocolate y natural.

KUNEFFE.....$185
Fideo de pasta filo rellena de queso mascarpone y mozzarella, cocinado a la flama con mantequilla y bañado en miel de rosas y citricos, helado de vainilla y petalos de rosa. Porción para 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

Saludables y refrescantes

★ **LIMONADA PERSA.....$45**
Limón, menta, pepino, agua de rosas y hielo.
Con Ginebra o mezcal.....$165

REFRESCO EN LATA.....$45
235 ml Coca Cola o Coca Cola Zero bajo en calorías

AGUA MINERAL.....$45
296ml Agua Mineral Peñafiel. Suero $6

CAFÉ.....$70
500ml café turco con especias (No endulzado. 3 tazas chicas aprox)

CERVEZA

COLIMITA 335ML..... $110
Tropical lager. Cervecería de Colima.

PIEDRA LISA 335ML..... $115
IPA. Cervecería de Colima.

HIDROMIEL

LAZARUS & COLIN.....$510
500ml Bebida fermentada de miel de monocultivos y levadura. Pregunta por sabores.

MEZCAL

MEZCAL DE LA CASA.....$140
2 oz Cupirata de Oaxaca.

MEZCALITA.....$170
2 oz Mezcal, jugo de limón, triple sec, sal, hielo y harissa.

VINO

VINO TINTO.....$1190
"Burgenland"(Nintnaus. Austria) Copa.....$165

VINO BLANCO.....$1230
"Vendange Nocturne " (Pierre-Henri Gadais. Fr).....$170

VINO ROSADO.....$1280
"Blue Seven"(Nintnaus. Austria) Copa.....$180

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 convirtiendose 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 pocisiona 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 cuadras de Reforma, donde Mijael planea seguir sirviendo platillos nuevos en un ambiente amigable y relajado.

@patpatzmx *www.patpatz.mx*