

PÀT PATZ

GREAT FK*ING KEBABS

OSLO 7. JUAREZ. CDMX





TEMPORADA

HUMMUS CON BETABEL ROSTIZADO.....\$160

Hummus de la casa con betabel rostizado, reducción de balsamico, arugula, nuez y queso feta. Pan de la casa.

BRAZOS DE DAMA (SANUD EL SIT).....\$70

Pasta filo rellena de malabi cubierta de pistache.

MALABI.....\$60

Pudín de arroz con agua de rosas , cacahuete tostado y cardamomo.



GINGER BIRRA.....\$120

*Cerveza de gengibre, probiotica sin alcohol.
Sabores Limón, Cúrcuma o Cero calorías.*

ENTRADAS



MEZZE.....\$230



Nuestros tres dips(hummus, labneh y babaganush), tabouleh y pan pita de la casa. Para compartir y probar un poco de todo.



ENSALADA FATOUSH\$160

Verdolaga, con crutones de pan pita, menta, perejil, cebollin, jitomate, cebolla morada, rábanos, pimientos y chile shiito, con vinagreta de melaza de granada, cítricos y aceite de oliva.



ENSALADA GRIEGA.....\$145

Rebanadas de jitomate cherry, pimiento verde, cebolla morada, pepino persa, perejil fresco, aceitunas negras y queso feta en vinagreta de sumac y aceite de oliva. acompañada de pan pita de la casa.



HUMMUS.....\$145

135gr de dip de garbanzo y pasta de ajonjolí con aceite de oliva, especias y limón. Acompañado de pan pita.



LABNEH.....\$145

135gr de jocoque seco con especias, servido con aceite de oliva, sumac, za'atar y pan pita de la casa.



BABAGANUSH.....\$145



135gr de dip de berenjena rostizada y pasta de ajonjolí con limón y especias, servida con un toque de miel, sumac, nuez tostada, perejil fresco, granada y pan pita.



TABOULEH.....\$145

Ensalada de trigo hervido, con perejil, rayadura de limón, cebolla y menta fresca. Aderezado con aceite de oliva, limón y servido con pan pita.



DOLMAS.....\$135

Hojas de parra rellenas de carne con arroz, menta y jitomate. Servidas con jocoque.



SOPA DE LENTEJA.....\$75

Sopa de lentejas especiada yemenita, servida con un toque de yogurt, limón y za'atar. Acompañada de pan.



ORDEN FALAFEL\$120

4 croquetas de garbanzo y hierbas servidas con salsa tehina y salsa toum .

**REPORTAR ALERGIAS O RESTRICCIONES ALIMENTARIAS AL PERSONAL*

**TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.*

**PROHIBIDA LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHOLICAS A MENORES DE EDAD*

ENTRADAS

-  **MUJADARA.....\$80**
Orden de Arroz con lenteja y cebolla caramelizada.
-  **KIBBEH.....\$160**
4 corquetas de bulgur de trigo rellenas de carne de cordero servidas con jocoque.
-  **SCHNITZEL DE BERENJENA.....\$145**
 *4 rebanadas de berenjena capeada servida con tehina, perejil, granada y un toque de limón amarillo.*
-  **PAPAS FRITAS.....\$145**
200gr de papas fritas con sabor a curry y servidas con salsa toum y theina, perejil, sumac y za'atar..

VEGGIES

OPCIONES VEGANAS Y VEGETARIANAS A BASE DE GARBANZO, SETAS Y BERENJENA ENTRE OTROS.

-  **SANDWICH DE FALAFEL.....\$175**
 *2 Piezas de falafel, berenjena empanizada y betabel rostizado en pan pita, con lechuga, ensalada mediterránea, salsas toum, tehina, harissa, cornishons, pepinillos, raja, za'atar y sumac.*
-  **SANDWICH DE SETAS.....\$175**
100gr de shawarma de setas en pan pita, con lechuga, ensalada mediterránea, salsas toum, tehina, harissa, cornishons, pepinillos, raja, za'atar y sumac.
-  **PLATO DE ARROZ CON SETAS.....\$220**
100gr de shawarma de setas sobre arroz aromático, con lechuga, ensalada mediterránea, salsas toum, tehina, harissa, cornishons, pepinillos, raja, za'atar y sumac. Pan pita y una pieza de falafel.
-  **MONTE SINAÍ DE FALAFEL.....\$220**
3 piezas de falafel sobre papas fritas, bolita de hummus, ensalada mediterránea, salsas toum, tehina, harissa, cornishons, pepinillos, raja, za'atar y sumac.
-  **MONTE SINAÍ DE SETAS.....\$220**
Shawarma de setas sobre papas fritas, bolita de hummus, ensalada mediterránea, salsas toum, tehina, harissa, cornishons, pepinillos, raja, za'atar y sumac.
-  **PLATO VEGETARIANO.....\$230**
 *4 piezas de falafel servidas con salsa toum y tehina, ensalada mediterránea, hummus, labneh, pan y encurtidos.*

POLLO

NUESTRO SHAWARMA SE PREPARA MARINANDO PECHUGA Y MUSLO DE POLLO EN YOGURT Y ESPECIAS PARA DESPUÉS COCINARLO A LA PLANCHA CON PIMIENTO Y CEBOLLAS. PICOSITO, ÁCIDO Y CON MUCHO SABOR.

SANDWICH

\$190

100 gr de shawarma en pan pita, con lechuga, ensalada mediterránea, salsas toum, tehina, harissa, cornishons, pepinillos, raja, za'atar y sumac.



PLATO DE ARROZ

\$230

140gr Shawarma sobre arroz aromático, con lechuga, ensalada mediterránea, salsa toum, tehina, harissa, cornishons, pepinillos, raja, za'atar y sumac. Pan pita y una pieza de falafel.

MONTE SINAÍ

\$235

100gr Shawarma sobre papas fritas, bolita de hummus, ensalada mediterránea, salsas toum, tehina, harissa, cornishons, pepinillos, raja, za'atar y sumac.

CORDERO Y RES

KOFTAS (ALBONDIGAS) MEZCLA DE RES Y CORDERO MARINADAS EN MÁS DE 11 ESPECIAS SECRETAS Y COCIDAS A LA PARRILLA. UN SABOR DIFÍCIL DE IGUALAR.



SANDWICH

\$210

100 gr de kofta en pan pita, labneh, lechuga, ensalada mediterránea, salsa toum, salsa tehina, salsa harissa, cornishons, pepinillos, raja, za'atar y sumac.

PLATO DE ARROZ

\$250

2 koftas sobre arroz aromático, con lechuga, ensalada mediterránea, salsa toum, salsa tehina, salsa harissa, cornishons, pepinillos, raja, za'atar y sumac. Pan pita y una pieza de falafel.

MONTE SINAÍ

\$255

100 gr de kofta sobre papas fritas, bolita de hummus, ensalada mediterránea, salsa toum, salsa tehina, salsa harissa, cornishons, pepinillos, raja, za'atar y sumac.



VEGANO, NO INCLUYE PRODUCTO ANIMAL.



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



RECOMENDACIÓN DEL CHEF

ESPECIALES

PLATILLOS HECHOS CON MUCHO CARÍÑO, YA SEA PARA COMPARTIR O DE COMPLEJA ELABORACIÓN.



SANDWICH DE BRISKET \$290

100 gr de brisket en pan pita, con lechuga, ensalada mediterranea, salsas de rabano y salsa macha, cornishons, pepinillos, raja, za'atar y sumac.

MONTE SINAÍ DE BRISKET \$335

100 gr de kofta en papas fritas con ensalada mediterranea, salsa de rábano, salsa tehina, salsa macha, cornishons, pepinillos, raja, za'atar y sumac..



DON RUBÉN \$350

100 gr de brisket en pan de centeno, con salsa de rabano, queso gouda, sawerkraut, cebolla caramelizada, cornishons. Servido con 100gr papas.

PLATO MEDITERRANEO \$790



200 gr de koftas, 160 gr shawarma de pollo, 2 pzs de falafel, 2 pzs de berenjena asada, arroz persa, papas fritas, ensalada mediterránea, hummus, jocoque, babaganush y tabouleh, bañados en salsas toum, tehina y harissa. Servido cornishons, pepinillos, rajas, za'atar y summac. Pan pita de la casa.

PLATO BEIRUT \$790

Como el mediterraneo pero con mujadara (arroz con lenteja), 4 dolmas y 4 kippehs en vez de shawarma y koftas.

POSTRES

DE UN CUENTO DE HADAS, A TU MESA: OLORES Y COLORES DE LEJANAS TIERRAS.

BAKLAVA \$80

Pasta filo rellena de nuez, almendra, pistache y bañada con miel de rosas. Scoop de helado+ \$30.



KUNEFFEH \$240

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.

EXTRAS

PIEZA DE PAN.....\$45

Pieza de pan pita de la casa.

PIEZA DE FALAFEL.....\$30

Croqueta de garbanzo, con salsa toum y tehina.

SCOOP DE DIP EXTRA.....\$50

Scoop de 45 gr de hummus, babaganush o labneh,

SALSA EXTRA.....\$20

Toum, tehina, harissa o macha.

ARROZ EXTRA.....\$45

100 gr arroz persa.

ENCURTIDOS EXTRA.....\$35

*Plato con pepinillos, cornishons, aceituna verde, aceituna negra
cebolla sumac, raja encurtida.*

ENSALADA EXTRA.....\$45

*100gr de ensalada mediterranea (jitomate, cebolla morada,
perejil, pimienta verde, pepino en vinagreta de aceite de olivo).*

POLLO EXTRA.....\$70

100gr de shawarma de pollo.

CORDERO EXTRA.....\$90

100gr de kofta de cordero y res.

BRISKET EXTRA.....\$100

100gr de brisket ahumado en casa.

DOLMAS EXTRA.....\$35

Pieza de hoja de parra rellena de cordero y arroz.



BEBIDAS

SIN ALCOHOL

LIMONADA PERSA	\$50
<i>355 ml limón, pepino, menta, azúcar, agua de rosas.</i>	
AYRAN	\$60
<i>355ml , yogurt, sal, miel, cardamomo.</i>	
MUSA KOMBUCHA	\$105
<i>350ml , bebida probiotica de sabores varios.</i>	
REFRESCO EN LATA	\$50
<i>355ml gr CocaCola, Coca Cola sin azúcar.</i>	
AGUA MINERAL	\$45
<i>255ml Peñafiel en botella vidrio.</i>	
CAFÉ TURCO (3 TAZAS)	\$70
<i>Café especiado servido en ibrik.</i>	
TÉ DE MENTA	\$50
<i>Menta, agua de rosas.</i>	

CERVEZA

CARTA BLANCA	\$70
<i>355ml Lata de cerveza lager.</i>	
COLIMITA	\$115
<i>355ml Tropical Lager.Cervecería de Colima. México.</i>	
PIEDRA LISA	\$125
<i>355ml. Sesión IPA. Cervecería de Colima. México.</i>	
COLIMA CERO	\$115
<i>355ml .Cervecería de Colima. México.</i>	

LICORES Y COCTELES

MEZCAL DE LA CASA	\$100
<i>2oz. Mezcal. Espadín. Oaxaca. México.</i>	
MEZCALITA	\$170
<i>2oz Mezcal, jugo de limón, jarabe, sal, triple sec. Rim de harissa.</i>	
VERMUT TONIC	\$140
<i>2 oz Vermut De La Casa, tónica, toque de limón. Naranja.</i>	
LIMONADA PERSA CON PIQUETE	\$165
<i>2 oz Mezcal o gin. Limonada persa, menta, granada y limón.</i>	
GIN TONIC	\$160
<i>2oz. Gin, agua tónica.</i>	
CUBA	\$135
<i>Refresco de cola, agua mineral. ron. Hielo.</i>	

VINO

Consulta nuestra última selección de vinos de temporada en el pizarrón o con nuestros meseros.



Pat Patz surge de la inquietud de traer los sabores callejeros SOANA (Sur Oriente Asia Norte de Africa) y sus adaptaciones a la ciudad de México.

Fundado en la ciudad de Colima en el 2018 por Mijael Seidel, quien después de vivir muchos 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 como cocina residente en 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 "Best New 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 a unas cuadas de Reforma.

Este 2026 planea su apertura en la ciudad de Guadalajara en la colonia Arcos Vallarta.



@patpatzmx

www.patpatz.mx



"NO SOLO EL SEDIENTO BUSCA EL AGUA,
EL AGUA TAMBIÉN BUSCA AL SEDIENTO"

WWW.PATPATZ.MX

CDMX/GDL

Uber
Eats