



Párisi PASSAGE RESTAURANT

Az emlékezetes élettermi élménynek három alapvető feltétele van. Rögtön az első a környezet, a milió. Étterünkben ez megkérdőjelezhetetlen. Ha kételkedne, csak pillantson fel az étlapjából és ámuljon! A második a kiváló éttermi szerviz. Kollégáink lelkiismeretesen dolgoznak nap mint nap, hogy a legnagyobb odafigyeléssel forduljanak Önöz, a Vendéghez. A harmadik az étel, ami az étlapra kerül. A legmagasabb minőségű, lehetőség szerint hazai alapanyagok használata, a megfelelő szakértelem és a konyha összehangolt munkája elengedhetetlen. Minden fogásra büszkék vagyunk, ami az étlapra került, de van néhány, ami különösen kedves a szívünknek. Többségében ízletes magyar ételek, klasszikusok ezek, amelyekből bármikor könnyedén választhatunk. Ezeket az ételeket **ARANY SZINNEL** jelöltük az étlapon.

ELŐÉTELEK

KARAMELLIZÁLT FÜGESALÁTA ¹²	5900
Juharszirup, Szőlő, Törökmogyoró, Csicsóka	
TÉPETT VADDISZNÓHÚS HÁZI TÉSztÁBAN	4900
Zeller Velouté, Száritott Paradicsom, Édeskömény, Fenyőmag	
ETYEKI KECSKESAJT BORSKÉREGBEN ¹²	6900
Birsalma, Cékla, Torma, Tökmag	
KLASSZIKUS MARHATATÁR	8900
Mogyoróhagyma, Kapribogyó, Csemegeuborka, Mustár, Ketchup	
KLASSZIKUS CÉZÁR SALÁTA	4900
Római Saláta, Szardella, Fokhagyma, Parmezán, Kruton	
Kérje Csirkével (+2000) vagy Rákkal (+3000)	
Vegetáriánus fogásként is kérhető ¹²	

LEVESEK

FÁCÁN ELIXÍR	5900
Libamáj ¹² , Fűritójás, Zöldseggyöngy, Zöldborsóhéj	
VARGÁNYAKRÉMLEVES ¹²	5900
Illatos Gomba, Túrófánk	

FŐÉTELEK

BORJÚ BÉCSI	12900
Burgonyapüré, Francia Uborkasaláta, Citrom	
GYÖMBÉRES LAZAC STEAK	13900
Pak Choi, Szezámmag, Savanyított Retek, Gyömbéres Chilimártás, Lime	
VEGA BURGER ¹²	11900
Beyond Meat [®] Húspogácsa, Szarvasgombás Majonéz, Paradicsom, Jégsaláta, Édesburgonya Hasáb	
OMAHA MARHABURGER	11900
Szarvasgombás Majonéz, Bacon, Paradicsom, Jégsaláta, Édesburgonya Hasáb	
PASTRAMI SZENDVICS	7900
Pulykamell, Kovászos Kenyér, Lilakáposzta, Sült Szezámolaj, Vászolyi Sajt ¹² , Házi Majonéz, Burgonya	

DESSZERTEK

PÁRISI BREST ¹²	3900
Gesztenye, Kávé ¹² , Rum, Amaréna Meggy	
BIRSALMA PANNA COTTA ¹²	3900
Birsalmapüré, Gránátalma, Fenyőmag, Thai Bazsalikomlevél	

Magyar specialitások ELŐÉTELEK

LIBAMÁJ PATÉ ¹²	8900
Aszalt Sárgabarack Chutney, Briós, Meggyzselé, Dióropogós	
KLASSZIKUS HORTOBÁGYI PALACSINTA	5900
Csirkepörkölt, Tejföl, Újhagyma	
MARHA GULYÁSLEVES	5900
Burgonya, Sárgarépa, Zeller, Újhagyma, Zöldpaprika, Petrezselyem, Csipetke	

FŐÉTELEK

MARHAPOFA PÖRKÖLT	11900
Nudli, Savanyú Uborka, Zöldpaprika, Újhagyma	
KLASSZIKUS TÖLTÖTT KÁPOSZTA	8900
Mangalica ¹² , Szalonna, Rizs, Csombor, Kapor, Tejföl, Füstölt Sonka	
TANYASI CSIRKEPAPRIKÁS	9900
Vajas Galuska, Tejföl	
ROPOGÓS KACSA COMB	10900
Házi Csusza, Csúcsos Káposzta	
BÉLSZÍN BUDAPEST MÓDRA	17900
Libamáj ¹² , Lecsó, Ördögsekérgomba, Fűszeres Burgonya	
ŐZGERINC	16900
Paszternákpüré, Törökmogyoró, Gesztenye, Bébi Patiszon, Vörösáfonya-mártás	
KÁRPÁTI SÜLLŐFILÉ ¹²	16900
Garnéla, Gombafelújít, Fehérboros Vajmártás, Kapor	
SZÍNES KARFIOLSTEAK ¹²	7900
Kápia Paprika, Kesudió, Gránátalma, Sült Hagyma, Sózott Citrom	

DESSZERTEK

TÚRÓGOMBÓC	3500
Vajas Morzsa, Vaníliás Tejföl	
DIÓS PALACSINTA	3500
Csokoládémártás, Narancsropogós	
MAGYAR SAJTVÁLOGATÁS ¹²	7900
Vászolyi Sajt ¹² , Bükkfi Faszenes Sajt, Etyeki Kecskesajt, Aszalt Sárgabarackkrém, Szőlő, Piritott Dió, Sokmagos Kenyér	



Íratkozzon fel hírlevelünkre
különleges ajánlatainkért!

www.parisipassage.hu/hirlevel

HAZAI ALAPANYAGOK

- MANGALICA** Debrecen közelében lévő és kiváló prémium minőséget biztosító gazdaságból érkezik, mely Spanyolországba is exportált húsokat.
- LIBAMÁJ** Délkelet-Magyarországon található Orosházáról kerül beszerzésre egy olyan 100%-ban magyar tulajdonú termelőtől, aki a „farm to table” koncepciót követve biztosítja a legkiválóbb minőséget.
- VÁSZOLYI SAJT** A díjnyertes sajtot a Balaton-felvidékről szerezzük be.
- KÁVÉ** A kakaós, étcsokoládés, fűszeres ízjegyekben domináló különleges kávékat Budapesten válogatja és pörköli partnerünk, a Bagira.
- SÜLLŐ FILÉ** A Gerecsei Tájévédelmi Körzet közelében fekvő Süttő település melletti halastavakból érkezik, gondos kiválasztás után.

Az árak forintban értendők, az ÁFÁ-t tartalmazzák. A feltüntetett árakra 14% felszólítói díjat számítunk fel. Felhívjuk figyelmét, hogy asztalonként egy számlát állítunk ki! Kérjük, hogy az ételallergiájáról és ételintoleranciájáról előre tájékoztassa a felszolgálót!

¹² vegetáriánus étel ¹² vegán étel ¹² alkoholt tartalmaz



Párisi PASSAGE RESTAURANT

There are three basic conditions for a memorable restaurant experience. The first is the environment, the ambience. In our restaurant, this is unquestionable. If in doubt, just look up from your menu and be amazed! The second is the excellent restaurant service. Our colleagues work conscientiously every day to give you, the Guest, the utmost attention. The third is the food that is put on the table. The use of the highest quality, preferably local ingredients, the right expertise and the coordinated work of the kitchen are essential. We are proud of every dish that is on the menu, but there are a few that are particularly close to our heart. For the most part, they are delicious Hungarian dishes, from which we can easily choose at any time.

We have marked these dishes with **GOLD COLOR** on the menu.

APPETIZERS

CARAMELIZED FIG SALAD ¹	5900
Maple Syrup, Grapes, Hazelnut, Jerusalem Artichoke	
WILD BOAR RAVIOLI	4900
Celery Velouté, Sundried Tomato, Fennel, Pine Nut	
PEPPER CRUSTED GOAT CHEESE FROM ETYEK ²	6900
Quince, Beetroot, Horseradish, Pumpkin Seed	
CLASSIC BEEF TARTARE	8900
Shallot, Caper, Pickles, Mustard, Ketchup	
CLASSIC CAESAR SALAD	4900
Romaine Lettuce, Anchovy, Garlic, Parmesan, Croutons With Chicken (+2000) or Shrimp (+3000) Also available as a vegetarian dish ¹	

SOUPS

PHEASANT ELIXIR	5900
Goose Liver ² , Quail Egg, Vegetable Pearl, Green Pea Peel	
CREAMY PORCINI MUSHROOM SOUP ¹	5900
Shiitake Mushroom, Cottage Cheese Donut	

MAIN COURSES

WIENER SCHNITZEL	12900
Mashed Potato, French Cucumber Salad, Lemon	
GINGER SCENTED SALMON STEAK	13900
Pak Choi, Sesame, Pickled Radish, Ginger Chili Sauce, Lime	
VEGA BURGER ¹	11900
Beyond Meat [®] Patty, Truffle Mayonnaise, Tomato, Iceberg Lettuce, Sweetpotato Fries	
OMAHA BEEF BURGER	11900
Truffle Mayonnaise, Bacon, Tomato, Iceberg Lettuce, Sweetpotato Fries	
PASTRAMI SANDWICH	7900
Turkey Breast, Sourdough Bread, Red Cabbage, Fried Sesame Oil, Vászolyi Cheese ³ , Homemade Mayonnaise, Potato	

DESSERTS

PÁRISI BREST ⁴	3900
Chestnut, Coffee ⁴ , Rum, Amarena Cherry	
QUINCE PANNA COTTA ¹	3900
Quince Puree, Pomegranate, Pine Nut, Thai Basil Leaf	

Hungarian Specialities

APPETIZERS

GOOSE LIVER PATÉ ²	8900
Dried Apricot Chutney, Brioche, Sour Cherry Jelly, Walnut Crisps	
„HORTOBÁGYI STYLE” STUFFED CRÊPES	5900
Chicken Stew, Sour Cream, Spring Onion	
BEEF GOULASH SOUP	5900
Roasted Potato, Carrot, Green Pepper, Spring Onion, Parsley, Noodles	

MAIN COURSES

BEEF CHEEK STEW	11900
Dumplings, Cornichon, Green Pepper, Spring Onion	
CLASSIC STUFFED CABBAGE ROLLS	8900
Mangalica ¹ , Bacon, Rice, Summer Savory, Dill, Sour Cream, Smoked Ham	
FREE RANGE CHICKEN PAPRIKASH	9900
Butter Dumplings, Sour Cream	
CRISPY DUCK LEG	10900
Homemade Noodles, Sweetheart Cabbage	
„BUDAPEST STYLE” BEEF TENDERLOIN	17900
Goose Liver ² , Hungarian Ratatouille, Oyster Mushroom, Spicy Potatoes	
VENISON LOIN	16900
Parsnip Purée, Hazelnut, Chestnut, Baby Pattypan Squash, Cranberry Sauce	
„KÁRPÁTI” STYLE PIKE PERCH FILLET ⁵	16900
Prawn, Mushroom Soufflé, White Wine Butter Sauce, Dill	
COLORFUL CAULIFLOWER STEAK ¹	7900
Red Pepper, Cashew Nut, Pomegranate, Fried Onion, Salted Lemon	

DESSERTS

COTTAGE CHEESE DUMPLING	3500
Buttery Crumble, Vanilla Flavoured Sour Cream	
WALNUT CRÊPES	3500
Chocolate Sauce, Orange Crisps	
HUNGARIAN CHEESE SELECTION ³	7900
Vászolyi Cheese ³ , „Bükki” Charcoal Cheese, „Etyek” Goat Cheese, Dried Apricot Cream, Grapes, Roasted Walnut, Multigrain Bread	



Sign up for our newsletter
and see our special offers!

www.parisipassage.hu/en/hirlevel

LOCALLY SOURCED PRODUCTS

- MANGALICA** comes from a farm near Debrecen, which also exports meat to Spain for Serrano ham production.
- GOOSE LIVER** is sourced from Drosháza in South-East Hungary. It comes from a 100% Hungarian-owned producer that follows the „farm-to-table” concept while ensuring the highest quality of ingredients.
- VÁSZOLYI CHEESE** We source the award-winning cheese from the Balaton highlands.
- COFFEE** Cocoa and dark chocolate dominate in this special blend of coffee by our partner Bagira. It is carefully selected and roasted in Budapest.
- PIKE PERCH** is responsibly sourced from the fish ponds in the village of Süttő, near the Gerecse Landscape Protection Area.

Prices are in Hungarian Forint, inclusive of VAT. 14% service charge will be added to your bill. Please note that we can only provide one check per table. Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions.

¹ vegetarian ² vegan ⁴ contains alcohol