



Párisi PASSAGE

R E S T A U R A N T

Az emlékezetes éttermi élménynek három alapvető feltétele van. Rögtön az első a környezet, a miliő. Éttermünkben ez megkérdőjelezhetetlen. Ha kételkedne, csak pillantson fel az étlapjából és ámuljon! A második a kiváló éttermi szervíz. Kollégáink lelkiismeretesen dolgoznak nap mint nap, hogy a legnagyobb odafigyeléssel forduljanak Önhöz, a Vendéghez. A harmadik az étel, ami az asztalra 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 választunk.

Ezeket az ételeket **ARANY SZÍNNEL** jelöltük az étlapon.

ELŐÉTELEK

KACSAMÁJ TERRINE ²	9900
Gesztenye, Zeller, Briós, Virágpor	
MAGYAROS ÍZELÍTŐ ⁴ ⁶	9900
Őz Paprikás Szalámi, Szürkemarha Natúr és Paprikás Szalámi, Szarvas Natúr Szalámi, Mangalicasonka, Tepertőkrém, Körözött	
SÜTŐTÖK TATÁR ¹	4900
Sütőtökös Hummusz, Tökmag-Mazsola Pesto, Papadam Ropogós	
MARHATATÁR	9900
Savanyított Zöldségek, Vörös Áfonya, Kovászos Kenyér	
CÉZÁR SALÁTA ¹	5900
Római Saláta, Parmezán, Szardella, Pirított Kenyérkocka	
CÉZÁR SALÁTA CSIRKÉVEL ³	9900
Római Saláta, Parmezán, Szardella, Pirított Kenyérkocka, Tanyasi Csirkemell	
NYÚLCOMB	7900
Nyúlcomb Filé, Csicsóka, Dijoni Mustár, Aszalt Barack, Zsálya	

DESSZERTEK

LÚDLÁB ⁴	4900
Csokoládé, Meggy	
KARAMELLÁS CSOKOLÁDÉ MOUSSE	4900
Szilva, Fahéj	
BANÁNPUDING ¹	4900
Zabropogós, Berkenye	
SAJTVÁLOGATÁS ¹	9900
Brie, Reblochon, Stilton, Asiago, Sárgabarack, Dió	

LEVESEK

ŐZ GULYÁSLEVES	7900
Őzcomb, Gyökérzöldségek, Fűszerpaprika	
KAKAS CONSOMMÉ ³	7900
Répa, Zeller, Tészta, Shimeji Gomba, Tanyasi Csirke, Kacsa	
ÉDESBURGONYA KRÉMLEVES ¹	4900
Édesburgonya, Aszalt Szilva, Gránátalma	

FŐÉTELEK

BÁRÁNYGERINC	15900
Zellergratin, Almás Zeller Relish, Zeller Chips	
PAPRIKÁS CSIRKE ¹ ³ ⁴	11900
Tanyasi Csirkecomb, Dödölle, Tejföl, Mangalica Szalonna	
LAZAC	13900
Karfiolkrém, Sült Karfiol, Pagoda Karfiol, Kökénykrém	
KACSACOMB ³	12900
Sült Lilakáposzta, Karamelizált Kömény	
BÉCSI SZELET	15900
Szarvasgombás Burgonyapüré	
RIB EYE ^{250 GR}	25900
Konfitált Hagyma, Pirított Zöldségek	
MANGALICA BRASSÓI ¹	12900
Mangalica Szűz, Pirított Burgonya, Füstölt Szalonna, Fekete Fokhagyma, Házi Savanyúság	
BURGUNDI MARHAPOFA ⁴	15900
Csicsóka, Petrezselyemgyökér, Barna Csiperkegomba, Gyöngyhagyma	
TÖLTÖTT KÁPOSZTA ¹ ⁴	10900
Kápia, Hajdina, Dió	
ZELLER STEAK ¹ ⁵	8900
Narancskrém, Cikória, Hat Malom Sajt	



Íratkozzon fel hírlevelünkre különleges ajánlatainkért!

www.parisipassage.hu/hirlevel

HAZAI ALAPANYAGOK

- 1 MANGALICA** Debrecen közelében lévő és kiváló prémium minőséget biztosító gazdaságból érkezik, ami a „**farm to table**” koncepciót követve biztosítja a legkiválóbb minőséget.
- 2 KACSAMÁJ** Délkelet-Magyarországon található Orosházáról kerül beszerzésre egy olyan 100%-ban magyar tulajdonú termelőtől, aki a „**farm to table**” koncepciót követve biztosítja a legkiválóbb minőséget.
- 3 SZÁRNYASOK** A kiváló minőségű hús évtizedes baromfitenyésztői tapasztalattal rendelkező vállalkozásból kerül éttermünkbe „**farm to table**” koncepciót követve.
- 4 PAPRIKA** Kézműves fűszerpaprika családi gazdaságból, akik immáron negyedik generáció óta foglalkoznak fűszerpaprika termesztéssel és feldolgozással Fajszon, közel 30 hektáron.
- 5 VÁSZOLYI SAJT** A díjnyertes sajtot a Balaton-felvidékről szerezzük be a „**farm to table**” koncepció mentén.
- 6 MAGYAR KLASSZIKUS VÁLOGATÁS** A füstölthús különlegességeink kizárólag nemzeti parkokban vagy vadonban nevelt, szabadon élő állatok húsából készülnek.

Az áraink forintban értendők, az ÁFÁ-t tartalmazzák. A feltüntetett árakra 15% felszolgálói díjat számítunk fel. Felhívjuk figyelmét, hogy asztalonként egy számlát állítunk ki!

Kérjük, hogy az ételallergiájáról és ételintoleranciájáról előre tájékoztassa a felszolgálót!

¹ vegetáriánus étel ¹ vegán étel ⁴ alkoholt tartalmaz