

PAVILLON DE PARIS

Plats

Soupes

SOUPE Á L'OIGNON GRAINÉE AU COMTÉ 3.900,-
Francia hagymaleves, comté (1,7)
French onion soup with comté cheese

**BISQUE DE HOMARD AVEC SES RAVIOLES
AUX CREVETTES** 4.700,-
Homárleves, királyrákkal töltött ravioli
Lobster soup, prawn ravioli
(1,2,4,6,7,11)

Entrées

TARAMA AUX TRUFFES 4.500,- (1,3,4,7,12)
Szarvasgombás tarama, lazaackaviár, blini
Tarama, truffle, salmon caviar, blini

CRÈME BRÛLÉE DE FOIE DE CANARD 5.900,- (1,3,7)
Kacsamáj brülée, briós
Duck liver brülée, brioche

ESCARGOTS DE BOURGOGNE LES 6 4.900,- (7,11)
Burgundi csiga 6db
Snails bourgogne 6 pieces

**CREVETTES "PIL-PIL" AU
PIMIENT ET Á L'AIL** 5.900,- (11)
"Pil-pil"- garnéla , chili, oliva
"Pil-pil" shrimp with chili and garlic

**TARTARE DE BOEUF Á LA FRANCAISE,
MAYONNAISE ÉPICÉE** 5.900,- (3,9)
Francia marhatatár
French beef tartare

1. Gluten / Glutén / Gluten
2. Crustacés / Rákfélék / Crustacean
3. Oeuf / Tojás / Eggs
4. Poisson / Halak / Fish
5. Cacahuètes / Földimogyoró / Peanut
6. Soya / Szójabab / Soy bean

7. Last / Tej / Milk
8. Noisettes / Diófélék / Nuts
9. Moutarde / Mustár / Mustard
10. Sésame / Szezám / Sesame
11. Mollusques / Puhatestűek / Molluscs
12. Champignon / Gomba / Mushroom

Nos Spécialités

BOEUF BOURGUIGNON TRADITIONNEL 8.200,-
Hagyományos burgundi marha (1,7,9,12)
Boeuf bourguignon

TARTIFLETTE 5.500,- (7)
Tartiflette- Francia rakott burgonya
Tariflette - traditional French potato gratin

**CUISSES DE GRENOUILLE, PURÉE
DE POMMES DE TERRE** 8.500,-
Békacomb, burgonyapüré (1,7)
Frog legs, mashed potatoes

**SUPREME DE VOLAILLE,
MOUTARDE DE DIJON, RIZ** 6.900,- (1,7,9)
Supreme csirke, dijoni mustár, rizs
Supreme chicken, dijon mustard, rice

**BAR, RADIS NOIR, CHOU ET SAUCE
AU BEURRE SAFRANÉ** 8.500,- (1,4,7)
Branzino, fekete retek, káposzta, sáfrányos vajmártás
Branzino, black radish, cabbage and saffron butter sauce

**MAGRET DE CANARD ROSÉ, QUENELLES,
PATATE DOUCE ET CHOU ROUGE** 8.200,- (7)
Rosé kacsamell, nudli, édesburgonya, lilakáposzta
Rosé duck breast with dumplings, sweet potato, red cabbage

SAUMON, PURÉE DE POMMES, HERBES 7.500,- (4,7)
Lazac, zöldfűszeres burgonyapüré
Salmon, herb mashed potatoes

TAGLIATELLES AU POITRON ET GORGONZOLA 5.500,- (3,7)
Tagliatelle, sütötök, gorgonzola
Taliatelle with pumpkin and gorgonzola
+ poulet / csirkemell / chicken breast +1.500,-
+ crevettes / tigrisrák / tiger prawns +2.000,-

**STEAK, GRATIN DE PATATE DOUCE ET POITRON,
SAUCE TRUFFE** 16.900,- (1,3,7,9,12)
Steak, sütötökös édesburgonyás gratin, szarvasgomba mártás
Steak, pumpkin-sweet potato gratin, truffle sauce

Salades

CROUSTILLANT DE FROMAGE DE CHÈVRE 5.500,-
Kecskesajt ropogós, diós, céklás saláta
Crunchy goat cheese, walnut, beetroot salad
(1,7,8,9,10)

SUPERFOOD SALADE 4.500,-
(quinoa, avocat, betterave, edamé, patate douce)
Superfood saláta (8)
(quinoa, avokádó, cékla, edame, édes burgonya)
Superfood salad
(quinoa, avocado, beetroot, edame, sweet potatoes)
+ poulet / csirkemell / chicken breast +1.500,-
+ crevettes / tigrisrák / tiger prawns +2.000,-
+ saumon / lazac / salmon +2.000,-

Le fromage

ASSORTIMENT DE FROMAGES FRANÇAIS 4.900,- (7,8)
Francia sajtválogatás
French cheese selection

Desserts

CRÈME BRÛLÉE 3.200,- (1,3,7)
Crème brülée
Crème brülée

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT ET PRUNE 3.200,-
Csokoládé szufflé, szilva (1,3,7)
Chocolate soufflé with plum

MILLE FEUILLE, PISTACHE, FRAMBOISE 3.200,-
Pisztáciás Mille feuille, erdei gyümölcs
Pistachio Mille feuille, wild berries (1,3,7)

TARTE AU POMME-POITRON 3.200,- (-)
Almás-sütötökös "píte"
Apple and pumpkin "pie"

CHEESECAKE AU CARAMEL SALÉ 3.200,- (1,7)
Sajttorta, sós karamella
Cheesecake with salted caramel

PAVILLON DE PARIS

Famous Signature Menu

TARAMA AUX TRUFFES, CAVIAR DE SAUMON, BLINIS

Szarvasgombás tarama, lazackaviár, blini
Tarama, truffle, salmon caviar, blini (1,3,4,7,12)
Sumpf Chardonnay 2023 - Eger

SOUPE Á L'OIGNON GRAINÉE AU COMTÉ (1, 7)

Francia hagymaleves, comté
French onion soup with comté cheese

CREVETTES "PIL-PIL" AU PIMIENT ET Á L'AIL

"Pil-pil"- garnéla , chili, oliva (11)
"Pil-pil" shrimp with chili and garlic
Maróti Olaszrizling 2024 - Mátra

SAUMON, PURÉE DE POMMES, HERBES (4,7,8)

Lazac, zöldfűszeres burgonyapüré
Salmon, herb mashed potatoes
Touraine 2024 - Loire, France

BOEUF BOURGUIGNON TRADITIONNEL (1,7,9,12)

Hagymányos "Boeuf bourguignon" - Burgundi marha
Boeuf bourguignon
Marrenon Syrah 2024, Méditerranée

SORBET, CHAMPAGNE (-)

Sorbet, pezsgő
Sorbet, champagne

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT ET PRUNE (1,3,7)

Csokoládé szufflé, szilva
Chocolate soufflé with plum
Kardos Szőlőbirtok Tündérmese 2024 - Tokaj

Menu de 7 plats / 7 fogásos menüsor / 7 courses menu
27.900 HUF

Supplément accord mets vins / Borpárosítás / Wine pairing
+9.500 HUF

PAVILLON DE PARIS

French Tasting Menu

SOUPE Á L'OIGNON GRAINÉE AU COMTÉ (1, 7)

Francia hagymaleves, comté
French onion soup with comté cheese

+++++

ESCARGOTS DE BOURGOGNE LES 6 (7,11)

Burgundi csiga 6db
Snails bourgogne 6 pieces

TARAMA AUX TRUFFES, CAVIAR DE SAUMON, BLINIS

Szarvasgombás tarama, lazackaviár, blini (1,3,4,7,12)
Tarama, truffle, salmon caviar, blini

+++++

BOEUF BOURGUIGNON TRADITIONNEL

Hagymányos "Boeuf bourguignon" - (1,7,9,12)
burgundi marha
Boeuf bourguignon

TARTIFLETTE (7)

Tartiflette- Francia rakott burgonya
Tariflette - traditional French potato gratin

SUPREME DE VOLAILLE, MOUTARDE DE DIJON, RIZ (1,7,9)

Supreme csirke, dijoni mustár, rizs
Supreme chicken, dijon mustard, rice

+++++

CRÈME BRÛLÉE (1,3,7)

Crème brûlée
Crème brûlée

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT ET PRUNE (1,3,7)

Csokoládé szufflé, szilva
Chocolate soufflé with plum

Menu de 4 plats / 4 fogásos menüsor / 4 courses menu
18.900 HUF