

PAVILLON

DE PARIS

Plats

Soupes

MANGUE, NOIX DE COCO, PIMENT 3.900,-
Mangó, kókusz, chili
Mango, coconut, chili (-)

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

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

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

TARTARE DE SAUMON, AVOCAT 5.900,-
Lazactatár, avokádó
Salmon tartare, avocado (4)

CARPACCIO DE BŒUF AU PARMESAN 5.900,-
Marha carpaccio, parmezán
Beef carpaccio, parmesan (-)

Nos Spécialités

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

RATATUILLE 5.700,-
Francia lecsó
Ratatouille (7)

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

**BLANC DE POULET,
CHAMPIGNONS SAUVAGES, RIZ AU JASMIN** 6.900,-
Csirkemell, erdei gomba, jázmin rizs
Chicken breast, wild mushroom, jasmine rice (7,12)

**BAR, PETITS POIS, FENOUIL,
POMMES DE TERRE GRENAILLE** 8.900,-
Branzino, zöldborsó, édeskömény, grenaille
Branzino, greenpeas, fennel, grenaille (1,4,7)

COURGETTES FARCIES À LA MÉDITERRANÉENNE 6.900,-
Mediterrán töltött cukkini
Mediterranean-style stuffed zucchini (9)

SAUMON, LÉGUMES GRILLÉS, BEURRE BLANC 7.500,-
Lazac, grill zöldség, vajmártás
Salmon, grilled vegetables, beurre blanc (4,7)

SPAGHETTI, TOMATES, CREVETTES ROYALES 7.500,-
Spagetti, paradicsom, tigris rák
Spagetti, tomatoe, king prawn (1,2)

STEAK, BUTTERSQUAT, GRENAILLE, CHIMICHURRI 16.900,-
Steak, vajtök, grenaille, chimichurri
Steak, buttersquat, grenaille, chimichurri (7)

Salades

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

SALADE SUPERFOOD 4.500,-
(quinoa, avocat, betterave, edamé, patate douce) (8)
Superfood saláta
(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,-

MANGUE, MENTHE, PIMENT, CREVETTES 5.900,-
Mangó, menta, chili, garnéla
Mango, mint, chili, prawn (2,6,9)

Le fromage

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

Desserts

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

GÂTEAU AU CITRON 3.200,-
Citrom torta
Lemon cake (1,3,7)

TARTE AUX GRIOTTES 3.200,-
Meggyes pite
Sour cherry pie (1,3,7)

**CHOCOLAT, CACAHUÈTES SALÉES,
FRAMBOISE** 3.200,- (1,3,7)
Csokoládé, sós mogyoró, málna
Chocolate, salted peanuts, raspberry

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 / Szezámag / Sesame
11. Mollusques / Puhatestűek / Molluscs
12. Champignon / Gomba / Mushroom

Le service n'est pas inclus (+ 12 %). / Az árakhoz 12% felszolgálati díjat számolunk fel. / 12% service fee is added to the total amount

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

MANGUE, NOIX DE COCO, PIMENT (-)

Mangó, kókusz, chili
Mango, coconut, chili

TARTARE DE SAUMON, AVOCAT (4)

Lazactatár, avokádó
Salmon tartare, avocado
Maróti Olaszrizling 2024 - Mátra

SAUMON, LÉGUMES GRILLÉS, BEURRE BLANC (4,7)

Lazac, grill zöldség, vajmártás
Salmon, grilled vegetables, beurre blanc
Touraine 2024 - Loire, France

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

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

SORBET, CHAMPAGNE (-)

Sorbet, pezsgő
Sorbet, champagne

CRÈME BRÛLÉE (1,3,7)

Crème brûlée
Crème brûlée
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

MANGUE, NOIX DE COCO, PIMENT (-)

Mangó, kókusz, chili
Mango, coconut, chili

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 (1,7,9,12)

Hagyományos "Boeuf bourguignon" -
Burgundi marha
Boeuf bourguignon

RATATUILLE (7)

Francia lecsó
Ratatouille

BLANC DE POULET, (7,12)

CHAMPIGNONS SAUVAGES, RIZ AU JASMIN
Csirkemell, erdei gomba, jázmin rizs
Chicken breast, wild mushroom, jasmine rice

CRÈME BRÛLÉE (1,3,7)

Crème brûlée
Crème brûlée

CHOCOLAT, CACAHUÈTES SALÉES, FRAMBOISE (1,3,7)

Csokoládé, sós maggyoró, málna
Chocolate, salted peanuts, raspberry
Menu de 4 plats / 4 fogásos menüsor / 4 courses menu
18.900 HUF