



Párisi PASSAGE

RESTAURANT

Az emlékezetes éttermi élménynek három alapvető feltétele van. Rögtön az első a környezet, a milió. 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 TORCHON ²	9900
Pirított Kakaóbab, Erdei Bogyós Gyümölcsök	
FÜSTÖLT KACSAMELL	8900
Kuskusz, Zöldfűszeres Aszalt Meggy	
RADICCHIO SALÁTA ¹	4900
Cikória, Körte, Mustármag, Mazsola	
WALDORF SALÁTA ¹	5900
Labneh, Sütőtökrém, Zeller, Szőlő	
KLASSZIKUS CÉZÁRSALÁTA	4900
Római Saláta, Szardella, Parmezán, Pirított Kenyér	
CÉZÁRSALÁTA TANYASI CSIRKEMELLE	7900
Római Saláta, Szardella, Parmezán, Pirított Kenyér	
MAGYAR KLASSZIKUS VÁLOGATÁS ⁶	6900
Óz Paprikás Szalámi, Bivaly Paprikás Szalámi, Szarvas Natúr Szalámi, Mangalicasonka, Tepertőkrém, Körözött	

DESSZERTEK

PAVLOVA ¹	4900
Birsalma, Dió	
CSOKOLÁDÉ TRILÓGIA	4900
Étcsokoládé, Tejcokoládé, Fehér Csokoládé, Kávé	
TÖKMAG MOUSSE	4900
Fehér Csokoládé, Füge	
SAJTVÁLOGATÁS	8900
Lágy, Félkemény és Kemény Sajtok, Dió, Aszalt Gyümölcsök, Chutney	

LEVESEK

CSICSÓKAKRÉMLEVES ¹	4900
Sült Csicsóka, Citrusos Calamansi, Petrezselyem	
GULYÁSLEVES ⁵	7900
Szarvascomb, Kerti Zöldségek	
KAKASHÚSLEVES ⁴	5900
Sárgarépa, Zeller, Zöldborsó, Gomba, Csigatészta	

FŐÉTELEK

SÜTŐTÖKÖS ORECCHIETTE ¹	8900
Szotírozott Mángold, Kalamata Olajbogyó, Tökmagropogós	
RIB-EYE STEAK ³	25900
Szarvasgombás Burgonyapüré	
MANGALICA TARJA ¹	15900
Petrezselyemgyökér, Író	
BÁRÁNYBORDA	20900
Csicsóka, Grapefruit, Kelbimbó	
MARHAPOFA	14900
Pisztáciás Zsemlegombóc, Tejföl, Répa, Zeller, Mustár	
CSIRKEPAPRIKÁS	10900
Specli, Tejfölhab	
BÉCSI SZELET	13900
Langyos Burgonyasaláta	
KONFITÁLT KACSACOMB	11900
Kávés Zellerkrém, Cikória, Törpemandarin	
LAZAC STEAK	12900
Beluga Lencse, Marinált Körtés Mustármag, Bébispenót	
SÜLT PADLIZSÁN ¹	9900
Miso, Birsalma, Fekete Fokhagyma, Vadouvan	
TÖLTÖTT PAPRIKA ¹	9900
Kápia Paprika, Árpagyöngy, Paprikakrém, Cleopatra Dukkah	



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 exportál húsokat.
- 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.
- SZÜRKEMARHA** 28 napig szárazon érlelt prémium marhahús, amely egy püspökladányi családi gazdaságból érkezik.
- KAKAS** A kiváló minőségű hús évtizedes baromfitenyésztői tapasztalattal rendelkező vállalkozásból kerül éttermünkbe.
- PAPRIKA** Kézműves fűszerpaprika családi gazdaságból, akik immáron negyedik generáció óta foglalkoznak fűszerpaprika termesztéssel és feldolgozással Fajszon, közel 30 hektáron.
- MAGYAR KLASSZIKUS VÁLOGATÁS** A füstölt hús különlegességeink kizárólag nemzeti parkokban vagy vadonban nevelt, szabadon élő állatok húsából készülnek.

Az áraink forintban értendők, az ÁFÁ-t tartalmazzák. A feltüntetett árakra 14% felszolgálati díjat számítunk fel. Felhívjuk figyelmét, hogy asztalonként egy számlát állítunk ki!

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

¹ vegetáriánus étel ² vegán étel