



# Párisi PASSAGE

## RESTAURANT

Az emlékeztető 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 Önhez, 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

<b>KACSAMÁJ DUÓ</b> <sup>2 4</sup>	10900
Zöldalma, Méz, Torma	
<b>PRÉSELT MANGALICA</b> <sup>1</sup>	6900
Gyömbér, Pácolt Citrom, Snidling	
<b>FLANK STEAK SALÁTA</b> <sup>3</sup>	11900
Salotta Hagyma, Bébírépa, Kakukkfű, Gyömbér	
<b>ÉDESKÖMÉNY SALÁTA</b> <sup>7 10</sup>	5900
Citrusok, Mandula, Vászolyi Sajt	
<b>KLASSZIKUS CÉZÁRSALÁTA</b>	5900
Római Saláta, Szardella, Parmezán, Pirított Kenyér	
<b>CÉZÁRSALÁTA TANYASI CSIRKEMELLELEL</b> <sup>4</sup>	7900
Római Saláta, Szardella, Parmezán, Pirított Kenyér	
<b>MAGYAROS ÍZELÍTŐ</b> <sup>5 8</sup>	8900
Óz Paprikás Szalámi, Szürkemarkarha Natúr és Paprikás Szalámi, Szarvas Natúr Szalámi, Mangalicasonka, Tepertőkrém, Körözött	

## DESSZERTEK

<b>LÚDLÁB</b> <sup>4</sup>	4900
Csokoládé, Meggy	
<b>PAVLOVA</b> <sup>10</sup>	4900
Citrom, Kókusz	
<b>MILLE-FEUILLE</b>	4900
Sárgabarack, Fehér Csokoládé, Bazsalikom	
<b>BLANCHE</b>	4900
Joghurt, Szeder, Granola, Méz	
<b>SAJTVÁLOGATÁS</b> <sup>10</sup>	9900
Brie, Reblochon, Stilton, Asiago, Sárgabarack, Dió	

## LEVESEK

<b>GULYÁSLEVES</b> <sup>3 5</sup>	7900
Szürkemarkarha, Kerti Zöldségek	
<b>KAKASHÚSLEVES</b> <sup>4</sup>	6900
Sárgarépa, Zeller, Zöldborsó, Gomba, Csigatészta	
<b>PETREZSELYEMGYÖKÉR-KRÉMLEVES</b> <sup>6</sup>	4900
Füstölt Tokhal, Citrom	

## FŐÉTELEK

<b>ROZÉ KACSAMELL</b>	12900
Polenta, Cékla, Snidling	
<b>CSIRKEPAPRIKÁS</b> <sup>1 4 5</sup>	11900
Lecsó, Tejföl, Túró, Mangalica	
<b>BÉCSI SZELET</b>	15900
Langyos Burgonyasaláta	
<b>RÁNTOTT MANGALICA</b> <sup>1</sup>	14900
Mangalica, Krumplipüré, Kínai Kel, Csilipaprika	
<b>BORJÚSÜLT</b>	12900
Karalábé, Tárkonyos Pesto, Lime, Fenyőmag	
<b>MARHAPOFA</b>	15900
Pisztáciás Zsemlegombóc, Tejföl, Répa, Zeller, Mustár	
<b>GRILLEZETT HÁTSZÍN</b> <sup>3</sup>	25900
Kerti Zöldségek, Cajun	
<b>LAZAC</b>	13900
Fehér Bab, Turbolya, Bordáskel	
<b>FODROS KEL</b> <sup>5 7 10</sup>	8900
Köles, Orda Sajt, Kapor	
<b>SÜLT PADLIZSÁN</b> <sup>10</sup>	9900
Miso, Körte, Fekete Fokhagyma, Vadouvan	
<b>TAGLIATELLE</b> <sup>7 10</sup>	8900
Laskagomba, Aszalt Paradicsom	



## HAZAI ALAPANYAGOK

- MANGALICA** Debrecen közelében lévő és kiváló prémium minőséget biztosító gazdaságból érkezik, ami a „farm to table” koncepciót követve biztosítja a legkiválóbb minőséget.
- 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, ami a „farm to table” koncepciót követve biztosítja a legkiválóbb minőséget.
- SZÁRNYASOK** A kiváló minőségű hús évtizedes baromfitenyésztői tapasztalattal rendelkező vállalkozásból kerül éttermünkbe „farm to table” koncepciót követve.
- PAPRIKA** Kézműves fűszerpaprika családi gazdaságból, akik immáron negyedik generáció óta foglalkoznak fűszerpaprika termesztéssel és feldolgozással Fajszon, közel 30 hektáron.
- TOKHAL** A Balaton nyugati partján fekvő szentgyörgyvári halgazdaságból érkezik hozzánk.
- VÁSZOLYI SAJT** A díjnyertes sajtot a Balaton-felvidékről szerezzük be a „farm to table” koncepció mentén.
- MAGYAR KLASSZIKUS VÁLOGATÁS** A füstölthús különlegességeink kizárólag nemzeti parkokban vagy vadonban nevelt, szabadon élő állatok húsból készülnek.

Íratkozzon fel hírlevelünkre különleges ajánlatainkért!

[www.parisipassage.hu/hirlevel](http://www.parisipassage.hu/hirlevel)

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

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

<sup>10</sup> vegetáriánus étel <sup>10</sup> vegán étel <sup>4</sup> alkoholt tartalmaz