



Párisi PASSAGE

R E S T A U R A N T

Éttermünk a magyar és nemzetközi konyha változatos ízeit kínálja a Párisi Udvar Hotel Budapest egyedülálló építészeti környezetében. Étlapunkon a hazai gasztronómia meghatározó fogásai mellett nemzetközi ételek is helyet kapnak, amelyek elkészítésénél kiemelt figyelmet fordítunk a minőségre. Konyhánkat a szakmai hozzáértés és az ízek harmonikus egyensúlya jellemzi.

A magyar konyhaművészet kiemelt szerepét a hazai gasztronómiai hagyományok előtt tisztelgő fogások is tükrözik.

Néhány számunkra különösen kedves magyar ételt **ARANY** jelöléssel emeltünk ki az étlapon.

ELŐÉTELEK

PÁCOLT LASKAGOMBA ¹

Portobello és Enoki Gomba, Sütőtök, Gombás Szójaszósz

7900

RÉPA MOUSSE ¹

Tökmag, Ricotta, Harissa

7900

CÉZÁR SALÁTA ¹

Római Saláta, Szardella, Parmezán, Pirított Kenyér

7900

CÉZÁR SALÁTA CSIRKÉVEL ³

Római Saláta, Szardella, Parmezán, Pirított Kenyér, Grillezett Tanyasi Csirkemell

9900

CÉZÁR SALÁTA GARNÉLÁVAL

Római Saláta, Szardella, Parmezán, Pirított Kenyér, Garnéla

11900

KACSAMÁJ ²

Édesburgonya, Narancs, Kávé

9900

MANGALICA TERRINE ¹

Birsalma, Fűszeres Tepertő

9900

MARHATATÁR

Kapribogyó, Mustár, Tojás

9900

MAGYAROS ÍZELÍTŐ ⁵

Bivaly Szalámi, Mangalica Szalámi, Szürkemarha Szalámi, Érelt Sonka

9900

DESSZERTEK

MONT BLANC ¹

Gesztenye, Fekete Ribizli, Csokoládé, Mandula

4900

ROOIBOS TEA MOUSSE ¹

Rooibos Tea, Körte, Csokoládé, Mogyorós Morzsa

4900

ALMÁS PITE ¹

Fahéj, Fűszeres Karamell, Vaníliakrém

4900

SAJTVÁLOGATÁS ¹

Taleggio, Gorgonzola, Brie, Kecsesajt, Aszalt Sárgabarack, Karamelizált Dió

9900

LEVESEK

GULYÁSLEVES ⁴ ⁴

Szarvas, Kerti Zöldségek, Fűszerpaprika

7900

SZARVASMARHA CONSOMMÉ

Sárgarépa, Zeller, Cukorborsó, Shimeji Gomba, Marhafarok

7900

CSICSÓKAKRÉMLEVES ¹

Fekete Fokhagyma, Crouton

7900

FŐÉTELEK

LAZAC

Törpemandarin, Mandula, Petrezselyem, Kelbimbó, Kuskusz

15900

PAPRIKÁS CSIRKE ¹ ³ ⁴

Tanyasi Csirkecomb, Tejföl, Mangalica Szalonna, Dödölle

12900

KACSAMELL ³

Sós Tarte, Csicsóka, Hoisin Szósz, Törökmogyoró

13900

MANGALICA BRASSÓI ¹

Pirított Burgonya, Füstölt Szalonna, Fekete Fokhagyma

16900

BORJÚ BÉCSI

Parázs Burgonya, Dijoni Mustár, Snidling

15900

RIB-EYE

Padlizsán, Szezám, Miso, Újhagyma

20900

BÁRÁNYCSÜLÖK

Gesztenye, Zeller, Sütőtök, Pisztácia

18900

ŐZGERINC

Zeller, Szarvasgomba, Beluga Lencse, Erdei Gombák

16900

TAGLIATELLE ¹

Gesztenye, Gorgonzola, Aszalt Barack, Mogyoró

10900

POLENTA ¹

Fodros Kel, Konfitált Hagymák, Marinált Gombák

9900

FAVA ¹

Sárgaborsókrém, Cékla, Juhtúró, Hagymás-Kapris Salsa

9900

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 MAGYAR KLASSZIKUS VÁLOGATÁS A füstölthús különlegességeink kizárólag nemzeti parkokban vagy vadonban nevelt, szabadon élő állatok húsából készülnek.



Íratkozzon fel hírlevelünkre különleges ajánlatainkért!

www.parisipassage.hu/hirlevel

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

² vegán étel

⁴ alkoholt tartalmaz