



# Párisi PASSAGE

## RESTAURANT

Éttermünkben az élményt egységes, harmonikusan összeálló elemek formálják. A tér története, a fények játéka és az atmoszféra mind ugyanazt a ritmust követik: lassítani, figyelni, jelen lenni. A konyha ezt a gondolkodást viszi tovább: a legmagasabb minőségű, lehetőség szerint hazai alapanyagokból dolgozunk, ahol a szakértelem és a csapat összehangolt munkája minden fogás alapját adja. Büszkék vagyunk minden ételre, amely az étlapra kerül, mégis vannak fogások, amik különösen közel állnak hozzánk. Olyan magyar klasszikusok, amelyeket természetes könnyedséggel választunk újra és újra.

Ezeket az ételeket **ARANY** jelöléssel emeltük ki.

## ELŐÉTELEK

<b>KACSAMÁJ TERRINE</b> <sup>1 2</sup>	9900
Meggy, Moskauer, Chili	
<b>MAGYAROS ÍZELÍTŐ</b> <sup>4 5</sup>	9900
Óz Paprikás Szalámi, Szürkemarha Natúr és Paprikás Szalámi, Szarvas Natúr Szalámi, Mangalicasonka, Tepertőkrém, Körözött	
<b>BURRATA</b> <sup>1</sup>	6900
Paradicsom, Rukkola	
<b>MARINÁLT KARALÁBÉ</b> <sup>1</sup>	4900
Kókusz Pesztó, Szezámag	
<b>CÉZÁR SALÁTA</b> <sup>1</sup>	5900
Római Saláta, Parmezán, Szardella, Pirított Kenyérkocka	
<b>CÉZÁR SALÁTA CSIRKÉVEL</b> <sup>3</sup>	9900
Római Saláta, Parmezán, Szardella, Pirított Kenyérkocka, Grillezett Tanyasi Csirkemell	
<b>SÜLT KARFIOL</b> <sup>1</sup>	4900
Hummusz, Marinált Lime, Papadam Ropogós	

## DESSZERTEK

<b>TIRAMISU</b> <sup>1 1</sup>	4900
Mascarpone, Kávélikőr, Praliné	
<b>RÁKÓCZI TÚRÓS</b> <sup>1</sup>	4900
Sárgabarack, Fehércsokoládé, Rozmaring	
<b>CSOKOLÁDÉ GANACHE</b> <sup>1</sup>	4900
Friss Málna, Málna Coulis, Vegán Morzsa	
<b>SAJTVÁLOGATÁS</b> <sup>1</sup>	9900
Brie, Reblochon, Stilton, Asiago, Sárgabarack, Dió	

## LEVESEK

<b>GULYÁSLEVES</b> <sup>1 4</sup>	7900
Szarvas, Kerti Zöldségek, Fűszerpaprika	
<b>KAKAS CONSOMMÉ</b> <sup>3</sup>	7900
Sárgarépa, Zeller, Zöldborsó, Gomba, Tészta	
<b>HIDEG UBORKA GAZPACHO</b> <sup>1</sup>	5900
Avokádó, Kókusztej, Mustármag	

## FŐÉTELEK

<b>LAZAC STEAK</b>	15900
Zöldfűszer-krém, Patisszon, Édeskömény	
<b>PAPRIKÁS CSIRKE</b> <sup>1 3 4</sup>	11900
Tanyasi Csirkecomb, Dödölle, Tejföl, Mangalica Szalonna	
<b>KONFITÁLT KACSACOMB</b>	12900
Mángold, Káposztás Cvekedli, Káposzta Saláta	
<b>BÉCSI SZELET</b>	15900
Szarvasgombás Burgonyapüré	
<b>BORJÚ TOMAHAWK</b>	27900
Kukorica, Cajun Fűszer, Pirított Burgonya, Bulgogi Szósz	
<b>MANGALICA BRASSÓI</b> <sup>1</sup>	14900
Mangalica Szűz, Pirított Burgonya, Füstölt Szalonna, Fekete Fokhagyma, Házi Savanyúság	
<b>RAKOTT BURGONYA</b> <sup>1 4</sup>	9900
Füstölt Fűrjtojás, Tejföl, Mangalica Szalonna	
<b>TÖLTÖTT PAPRIKA</b> <sup>1</sup>	9900
Kápia Paprika, Fermentált Paprika, Venere Rizs	



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

Az áraink forintban értendők, 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 felszolgáltót!

<sup>1</sup> vegetáriánus étel <sup>1</sup> vegán étel <sup>4</sup> alkoholt tartalmaz