



# 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 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

<b>LIBAMÁJ TERRINE</b> <sup>2</sup>	7900
Pirított Mogyoró, Mesclun Saláta, Briós, Rumos Mazsola	
<b>MARHATATÁR</b>	8900
Zöld Tormás Majonéz, Fűrjtojás, Kapribogyó	
<b>MAGYAR KLASSZIKUS VÁLOGATÁS</b> <sup>6</sup>	6900
Őz Paprikás Szalámi, Szürkemarha Natúr és Paprikás Szalámi, Szarvas Natúr Szalámi, Mangalicasonka, Tepertőkrém, Körözött	
<b>GRILLEZETT ETEYKI KECSKE CEMEBERT</b> <sup>3</sup> <sup>U</sup>	6900
Mangó Vinaigrette, Pisztácia, Kandírozott Mangó	
<b>KLASSZIKUS CÉZÁRSALÁTA</b> <sup>U</sup>	4900
Római Saláta, Szardella, Parmezán, Pirított Kenyér	
<b>CÉZÁRSALÁTA TANYASI CSIRKEMELLE</b>	6900
Római Saláta, Szardella, Parmezán, Pirított Kenyér	

## LEVESEK

<b>GULYÁSLEVES</b> <sup>5</sup>	6900
Bivaly, Kerti Zöldségek, Csipetke	
<b>KAKASHÚSLEVES</b> <sup>4</sup>	4900
Sárgarépa, Zeller, Zöldborsó, Gomba, Csigatészta	

## DESSZERTEK

<b>PAVLOVA</b> <sup>U</sup>	3900
Kókusz, Zöldalma, Bazsalikom, Szezonális Gyümölcsök	
<b>CSOKOLÁDÉ TRILÓGIA</b>	3900
Étcsokoládé, Tejcokoládé, Fehércsokoládé, Kávé	
<b>PISZTÁCIAFÁNK</b>	3900
Málna Coulis, Tejcokoládé Ropogós	
<b>ETEKI SAJTVÁLOGATÁS</b> <sup>3</sup> <sup>U</sup>	7900
Lágy, Félkemény, és Kemény Sajtok, Dió, Aszalt Sárgabarack	

## FŐÉTELEK

<b>TANYASI CSIRKEPAPRIKÁS</b> <sup>5</sup>	11900
Túrós Galuska, Házi Csalamádé	
<b>MARHA BÉLSZÍN SZTROGANOFF</b>	17900
Burgonyakroket, Csiperkegomba, Kapribogyó, Csemegeuborka, Szerecsendió	
<b>BORJÚ BÉCSI</b>	13900
Barna Vajas Burgonyapüré, Mesclun Saláta, Bébi Római Saláta, Mustáros Vinaigrette	
<b>OMLÓS MANGALICA</b> <sup>1</sup>	10900
Vargánya Brassói, Parászborgonya	
<b>LAZAC STEAK</b>	16900
Tigrisrák, Citrusos Karfiolkrém, Vad Brokkoli	
<b>PECSENYE KACSACOMB</b>	9900
Gyömbéres Édesburgonya, Kardamom, Fodros Kel	
<b>BLACK ANGUS MARHABURGER</b>	11900
Hasábburgonya, Cheddar Sajt, Bacon, Paradicsom, Mesclun Saláta, Csemegeuborka	
<b>VEGA BURGER</b> <sup>U</sup>	10900
Hasábburgonya, Grillezett Sajt, Paradicsom, Mesclun Saláta, Csemegeuborka	
<b>FÚSZERES SÜLT PADLIZSÁN</b> <sup>U</sup>	9900
Miso, Bulgur, Cukkini, Bordás Kel, Zeller, Edamame, Koriander	
<b>ERDEI GOMBÁS RIZOTTÓ</b> <sup>U</sup>	7900
Vargánya, Kucsmagomba, Rómagomba, Shimeji Gomba, Parmezán	

## HAZAI ALAPANYAGOK

- MANGALICA** Debrecen közelében lévő és kiváló prémium minőséget biztosító gazdaságból érkezik, mely Spanyolországba is exportál húsokat.
- LIBAMÁJ** Délkelet-Magyarországon található Orosházáról kerül beszerzésre egy olyan 100%-ban magyar tulajdonú termelőtől, aki a „farm to table” koncepciót követve biztosítja a legkiválóbb minőséget.
- ETEKI SAJT** A nemzetközi sajtversenyen díjnyertes kecskesajtot az Eteki Kecsesajt Manufaktúra szállítja részünkre.
- 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 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 14% felszolgálati díjat számítunk fel. Felhívjuk figyelmét, hogy asztalonként egy számlát állítunk ki!

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

<sup>U</sup> vegetáriánus étel <sup>U</sup> vegán étel