



# Párisi PASSAGE RESTAURANT

Az emlékezetes éttermi élménynek három alapvető feltétele van. Rögtön az első a környezet, a miliő. Éttermünkben ez megkérdőjelezhetetlen. Ha kételkedne, csak pillantson fel az étlapjából és ámuljon! A második a kiváló éttermi szervíz. Kollégáink telkiismeretesen 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. Többességében izletes 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, Fürtőjós, 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 ETEKI KECSKE CAMEMBERT</b> <sup>4 17</sup>	6900
Mangó Vinaigrette, Pisztácia, Kandírozott Mangó	
<b>KLASSZIKUS CÉZÁRSALÁTA</b> <sup>17</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>6</sup>	6900
Bivaly, Kerti Zöldségek, Csipetke	
<b>KAKASHÚSLEVES</b> <sup>4</sup>	4900
Sárgarépa, Zeller, Zöldborsó, Gomba, Csigatészta	

## DESSZERTEK

<b>PAVLOVA</b> <sup>17</sup>	3900
Kókusz, Zöldalma, Bazsalikom, Szezonális Gyümölcsök	
<b>CSOKOLÁDÉ TRILÓGIA</b>	3900
Étcsokoládé, Tejszokoládé, Fehérszokoládé, Kávé	
<b>PISZTÁCIAFÁNK</b>	3900
Málna Coulis, Tejszokoládé Ropogós	
<b>ETYEKI SAJT VÁLOGATÁS</b> <sup>4 17</sup>	7900
Lágy, Félkemény, és Kemény Sajtok, Dió, Aszalt Sárgabarack	

## FŐÉTELEK

<b>TANYASI CSIRKEPAPRIKÁS</b> <sup>6</sup>	11900
Túrós Galuska, Házi Csalamádé	
<b>MARHA BÉLSZÍN SZTROGANOFF</b>	17900
Burgonyakrokett, 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>17</sup>	10900
Hasábburgonya, Grillezett Sajt, Paradicsom, Mesclun Saláta, Csemegeuborka	
<b>FŰSZERES SÜLT PADLIZSÁN</b> <sup>17</sup>	9900
Miso, Bulgur, Cukkini, Bordás Kel, Zeller, Edamame, Koriander	
<b>ERDEI GOMBÁS RIZOTTÓ</b> <sup>17</sup>	7900
Vargánya, Kucsmagomba, Róka gomba, Shimeji Gomba, Parmezán	



Íratkozzon fel hírlevelünkre  
különleges ajánlatainkért!

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

## HAZAI ALAPANYAGOK

- 1 MANGALICA** Debrecen közelében lévő és kiváló prémium minőséget biztosító gazdaságból érkezik, mely Spanyolországba is exportál húsokat.
- 2 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.
- 3 ETEKI SAJT** A nemzetközi sajtversenyen díjnyertes kecskesajtot az Eteki Kecsesajt Manufaktúra szállítja részünkre.
- 4 KAKAS** A kiváló minőségű hús évszázados baromfitenyésztői tapasztalattal rendelkező vállalkozásból kerül éttermünkbe.
- 5 PAPRIKA** Kézműves fűszerpaprika családi gazdaságból, akik immáron negyedik generáció óta foglalkoznak fűszerpaprika termesztéssel és feldolgozással Fajszon, közel 30 hektáron.
- 6 MAGYAR KLASSZIKUS VÁLOGATÁS** A füstölthús különlegességeink kizárólag nemzeti parkokban vagy vadonban nevelt, szabadon élő állatok húsából készülnek.

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

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

<sup>17</sup> vegetáriánus étel <sup>17</sup> vegán étel



# Párisi PASSAGE RESTAURANT

Three fundamental elements define a truly unforgettable dining experience. Firstly, the ambience sets the stage, and at our restaurant, it's an undeniable marvel. Just lift your glance from the menu, and you will be captivated. Secondly, excellent service is essential. Our colleagues dedicate themselves diligently each day to ensuring that our valued guests receive the utmost attention and care. Lastly, the cuisine takes center stage. We consistently opt for locally sourced, fresh ingredients for our offerings, aiming to create something exceptional. While every dish on our menu fills us with pride, there are a select few, particularly cherished Hungarian classics, that hold a special place in our hearts and are always a delight to savor.

We have marked these dishes with a **GOLD COLOR** on the menu.

## APPETIZERS

<b>FOIE GRAS TERRINE</b> <sup>2</sup>	7900
Roasted Hazelnut, Mesclun Salad, Brioche, Rum Infused Raisins	
<b>BEEF TARTARE</b>	8900
Wasabi Mayonnaise, Quail Eggs, Capers	
<b>HUNGARIAN CLASSICS</b> <sup>6</sup>	6900
Venison Salami with Paprika, Grey Cattle Salami with and without Paprika, Deer Salami, Mangalica Ham, Pork Crackling Paté, Cottage Cheese Spread	
<b>GRILLED GOAT CAMEMBERT FROM ETEYK</b> <sup>3 4</sup>	6900
Mango Vinaigrette, Pistachio, Candied Mango	
<b>CLASSIC CAESAR SALAD</b> <sup>17</sup>	4900
Romaine Lettuce, Anchovies, Parmesan, Toasted Bread	
<b>CAESAR SALAD WITH FREE-RANGE CHICKEN BREAST</b>	6900
Romaine Lettuce, Anchovies, Parmesan, Toasted Bread	

## SOUPS

<b>GOULASH SOUP</b> <sup>5</sup>	6900
Buffalo, Seasonal Garden Vegetables, Egg Noodles	
<b>ROOSTER SOUP</b> <sup>4</sup>	4900
Carrot, Celery, Green Peas, Mushrooms, Egg Noodles	

## DESSERTS

<b>PAVLOVA</b> <sup>17</sup>	3900
Coconut, Green Apple, Basil, Seasonal Fruits	
<b>CHOCOLATE TRILOGY</b>	3900
Dark Chocolate, Milk Chocolate, White Chocolate, Coffee	
<b>PISTACHIO DOUGHNUT</b>	3900
Raspberry Coulis, Crunchy Milk Chocolate	
<b>HUNGARIAN CHEESE SELECTION FROM ETEYK</b> <sup>3 17</sup>	7900
Soft, Semi-Hard and Hard Cheeses, Walnut, Dried Apricot	

## MAIN COURSES

<b>FREE-RANGE CHICKEN PAPRIKASH</b> <sup>5</sup>	11900
Cottage Cheese Noodles, Home-Made Pickles	
<b>BEEF TENDERLOIN STROGANOFF</b>	17900
Potato Croquettes, Champignon, Capers, Pickles, Nutmeg	
<b>WIENER SCHNITZEL</b>	13900
Brown Butter Mashed Potatoes, Mesclun Salad, Baby Romaine Lettuce, Mustard Vinaigrette	
<b>CRUMBLY MANGALICA STEAK</b> <sup>1</sup>	10900
Porcini Mushrooms, Baked Potatoes	
<b>SALMON STEAK</b>	16900
Tiger Prawn, Citrus-Cauliflower Purée, Cime di Rapa	
<b>ROASTED DUCK LEG</b>	9900
Gingered Sweet Potato, Cardamom, Kale	
<b>BLACK ANGUS BEEF BURGER</b>	11900
French Fries, Cheddar Cheese, Bacon, Tomato, Mesclun Salad, Pickles	
<b>VEGA BURGER</b> <sup>17</sup>	10900
French Fries, Grilled Cheese, Tomato, Mesclun Salad, Pickles	
<b>ZESTY ROASTED EGGPLANT</b> <sup>17</sup>	9900
Miso, Bulgur, Zucchini, Pak Choi, Celery, Edamame, Cilantro	
<b>WILD MUSHROOM RISOTTO</b> <sup>17</sup>	7900
Porcini Mushroom, Morel, Chanterelle, Shimeji Mushroom, Parmesan	



Sign up for our newsletter  
and see our special offers!

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

## LOCALLY SOURCED PRODUCTS

- MANGALICA** comes from a farm near Debrecen, which also exports meat to Spain for Serrano ham production.
- GOOSE LIVER** is sourced from Orosháza in Southeast Hungary. It comes from a 100% Hungarian-owned producer that adheres to the 'farm-to-table' concept while ensuring the highest-quality ingredients.
- ETEKI CHEESE** The internationally award-winning goat cheese comes from an exceptional Goat Cheese Manufactory in Eteyk.
- ROOSTER** The top-quality meat comes from a renowned poultry farm with decades of expertise and experience.
- PAPRIKA** The artisanal paprika is produced on a family farm measuring almost 30 hectares, which has been growing and processing paprika for four generations in Fajsz.
- HUNGARIAN CLASSICS** Our smoked meat delicacies are made exclusively from the meat of free-range animals, nurtured in national parks or farmlands.

Prices are in Hungarian Forint, inclusive of VAT. 14% service charge will be added to your bill. Please note that we can only provide one check per table. Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions.

<sup>17</sup> vegetarian <sup>17</sup> vegan