



Párisi PASSAGE

RESTAURANT

Az emlékezetes 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

KACSAMÁJ TORCHON ²	9900
Pirított Kakaóbab, Erdei Bogyós Gyümölcsök	
FÜSTÖLT KACSAMELL	8900
Kuszkusz, Zöldfűszeres Aszalt Meggy	
RADICCHIO SALÁTA ¹	4900
Cikória, Körte, Mustármag, Mazsola	
WALDORF SALÁTA ¹	5900
Labneh, Sütőtökrém, Zeller, Szőlő	
KLASSZIKUS CÉZÁRSALÁTA	4900
Római Saláta, Szardella, Parmezán, Pirított Kenyér	
CÉZÁRSALÁTA TANYASI CSIRKEMELLE	7900
Római Saláta, Szardella, Parmezán, Pirított Kenyér	
MAGYAR KLASSZIKUS VÁLOGATÁS ^{1 6}	6900
Óz Paprikás Szalámi, Bivaly Paprikás Szalámi, Szarvas Natúr Szalámi, Mangalicasonka, Tepertőkrém, Körözött	

DESSZERTEK

PAVLOVA ¹	4900
Birsalma, Dió	
CSOKOLÁDÉ TRILÓGIA	4900
Étcsokoládé, Tejcokoládé, Fehér Csokoládé, Kávé	
TÖKMAG MOUSSE	4900
Fehér Csokoládé, Füge	
SAJTVÁLOGATÁS	8900
Lágy, Félkemény és Kemény Sajtok, Dió, Aszalt Gyümölcsök, Chutney	

LEVESEK

CSICSÓKAKRÉMLEVES ¹	4900
Sült Csicsóka, Citrusos Calamansi, Petrezselyem	
GULYÁSLEVES ⁵	7900
Szarvascomb, Kerti Zöldségek	
KAKASHÚSLEVES ⁴	5900
Sárgarépa, Zeller, Zöldborsó, Gomba, Csigatészta	

FŐÉTELEK

SÜTŐTÖKÖS ORECCHIETTE ¹	8900
Szotírozott Mángold, Kalamata Olajbogyó, Tökmagropogós	
RIB-EYE STEAK ³	25900
Szarvasgombás Burgonyapüré	
MANGALICA TARJA ¹	15900
Petrezselyemgyökér, Író	
BÁRÁNYBORDA	20900
Csicsóka, Grapefruit, Kelbimbó	
MARHAPOFA	14900
Pisztáciás Zsemlegombóc, Tejföl, Répa, Zeller, Mustár	
CSIRKEPAPRIKÁS	10900
Specli, Tejfölhab	
BÉCSI SZELET	13900
Langyos Burgonyasaláta	
KONFITÁLT KACSACOMB	11900
Kávés Zellerkrém, Cikória, Törpemandarin	
LAZAC STEAK	12900
Beluga Lencse, Marinált Körtés Mustármag, Bébispenót	
SÜLT PADLIZSÁN ¹	9900
Miso, Birsalma, Fekete Fokhagyma, Vadouvan	
TÖLTÖTT PAPRIKA ¹	9900
Kápia Paprika, Árpagyöngy, Paprikakrém, Cleopatra Dukkah	



Íratkozzon fel hírlevelünkre
különleges ajánlatainkért!

www.parisipassage.hu/hirlevel

HAZAI ALAPANYAGOK

- MANGALICA** Debrecen közelében lévő és kiváló prémium minőséget biztosító gazdaságból érkezik, mely Spanyolországba is exportál húsokat.
- 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.
- 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 füstölt hús különlegességeink kizárólag nemzeti parkokban vagy vadonban nevelt, szabadon élő állatok húsából készülnek.

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 tájékozassa a felszolgálót!

¹ vegetáriánus étel ² 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

DUCK LIVER TORCHON ²	9900
Toasted Cocoa Beans, Forest Berries	
SMOKED DUCK BREAST	8900
Couscous, Herb-Infused Dried Sour Cherries	
RADICCHIO SALAD ¹	4900
Chicory, Pear, Mustard Seeds, Raisins	
WALDORF SALAD ¹	5900
Labneh, Pumpkin Cream, Celery, Grapes	
CLASSIC CAESAR SALAD	4900
Romaine Lettuce, Anchovies, Parmesan, Toasted Bread	
CAESAR SALAD WITH FREE-RANGE CHICKEN BREAST	7900
Romaine Lettuce, Anchovies, Parmesan, Toasted Bread	
HUNGARIAN CLASSICS ^{1 6}	6900
Venison Salami with Paprika, Grey Cattle Salami with and without Paprika, Deer Salami, Mangalica Ham, Pork Crackling Paté, Cottage Cheese Spread	

DESSERTS

PAVLOVA ¹	4900
Quince, Walnut	
CHOCOLATE TRILOGY	4900
Dark Chocolate, Milk Chocolate, White Chocolate, Coffee	
PUMPKIN SEED MOUSSE	4900
White Chocolate, Fig	
CHEESE SELECTION	8900
Soft, Semi-Hard and Hard Cheeses, Walnut, Dried Fruits, Chutney	

SOUPS

SUNCHOKE SOUP ¹	4900
Roasted Sunchoke, Citrus Calamansi, Parsley	
GOULASH SOUP ⁵	7900
Venison Leg, Seasonal Garden Vegetables	
ROOSTER SOUP ⁴	5900
Carrot, Celery, Green Peas, Mushrooms, Egg Noodles	

MAIN COURSES

PUMPKIN ORECCHIETTE ¹	8900
Sautéed Swiss Chard, Kalamata Olives, Pumpkin Seed Crisps	
RIB-EYE STEAK ³	25900
Truffle Mashed Potatoes	
MANGALICA SHOULDER ¹	15900
Parsley, Buttermilk	
LAMB FRENCH RACK	20900
Sunchoke, Grapefruit, Brussels Sprouts	
BEEF CHEEKS	14900
Pistachio Bread Dumplings, Sour Cream, Carrot, Celery, Mustard	
CHICKEN PAPRIKASH	10900
Egg Noodle, Sour Cream Foam	
WIENER SCHNITZEL	13900
Potato Salad	
DUCK LEG CONFIT	11900
Coffee Celery Cream, Chicory, Kumquat	
SALMON STEAK	12900
Beluga Lentils, Mustard Seeds with Marinated Pear, Baby Spinach	
ROASTED EGGPLANT ¹	9900
Miso, Quince, Black Garlic, Vadouvan	
STUFFED PEPPERS ¹	9900
Bell Pepper, Pearl Barley, Pepper Cream, Cleopatra Dukkah	



Sign up for our newsletter
and see our special offers!

www.parisipassage.hu/en/hirlevel

LOCALLY SOURCED PRODUCTS

- 1 MANGALICA** comes from a farm near Debrecen, which also exports meat to Spain for Serrano ham production.
- 2 DUCK 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.
- 3 GREY CATTLE BEEF** Premium beef dry-aged for 28 days, sourced from a family farm in Püspökladány.
- 4 ROOSTER** The top-quality meat comes from a renowned poultry farm with decades of expertise and experience.
- 5 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.
- 6 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.

¹ vegetarian ¹ vegan