

Reggeli Menü

TOJÁS KÍVÁNSÁG SZERINT

Minden tojásétel mellé vajat és házi kenyeret szolgálunk fel.
Kérjük, jelezze a felszolgáló felé, hogy lágy, közepes vagy kemény tojást szeretne rendelni!

Omlett / Rántotta / Buggyantott Tojás / Tükörtojás / Főtt Tojás
2 db Tojásból 3190 / 3 db Tojásból 3590
Ham & Eggs / Bacon & Eggs 4390

FELTÉTEK

Paradicsom vagy Kaliforniai Paprika vagy Hagyma	890
Sonka vagy Bacon vagy Kolbász vagy Edámi Sajt	1190
Avokádó vagy Füstölt Lazac	2190

Reggeli Kínálatunk

FRANCIA REGGELI	4890
Croissant, Házi Brós, Edes Péksütemények, Vaj, Méz, Lekvár	
EGÉSZSÉGES REGGELI	5690
Granola, Müzli, Joghurt, Gyümölcssaláta, Avokádós Pirítós	
VEGETÁRIÁNUS TÁL	4890
2 db Buggyantott Tojás, Bébispennő Saláta, Rostlapon Grillezett Paradicsom	
BISZTRÓ TÁL	4890
Magyar Termelői Felvágottak, Edámi Sajt, Camembert, Füstölt Fűrtojás, Vaj, Körözött, Roppanós Kerti Zöldségek, Császárszemle	

Köretetek

ROPPANÓS KERTI ZÖLDSÉGEK	1290
Uborka, Kaliforniai Paprika, Retek, Koktélparadicsom	
ROSTLAPON GRILLEZETT PARADICSOM	1290
KENYÉRVÁLOGATÁS	1290

Reggeli Különlegességeink

SHAKSHUKA	4590
Lecső, Tükörtojás, Feta Sajt	
AVOKÁDÓS PIRÍTÓS, TÜKÖRTOJÁS	4590
Avokádó Szeletek, Aszalt Paradicsomos Sajtkrém, Tükörtojás, Házi Kenyér	
EGGS ROYALE	5890
Házi Angol Muffin, Füstölt Lazac, Buggyantott Tojás, Hollandi Mártás	
EGGS BENEDICT	5290
Házi Angol Muffin, Prágai Sonka, Buggyantott Tojás, Hollandi Mártás	
KOLBÁSZ VÁLOGATÁS	3690
Magyaros Sült Kolbász, Bajor Sült Kolbász, Dijoni Mustár, Házi Kenyér	

Reggeli Édességek

FRANCIA BUNDÁSKENYÉR	3690
Juharszirup, Kékáfonya Kompót	
KLASSZIKUS BELGA GOFRI	3690
Erdei Gyümölcsök, Porcukor, Nutella, Tejszínhab	
GLUTÉNMENTES GOFRI	3690
Mandulavaj, Porcukor	
CHIA PUDING	2500
Mangósós	
SZEZONÁLIS GYÜMÖLCSTÁL	2990

Elérhető: 7:00 - 10:30 | **BÜFÉ REGGELI** 15900 Ft

Koktélok

BELLINI	3990
Hungaria Extra Dry, Őszibaracklé	
MIMÓZA	3990
Hungaria Extra Dry, Narancslé	



Pezsgők

	0,15 l	0,75 l
LOUIS FRANÇOIS PRESIDENT BRUT	4490	24900
MIONETTO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE	3890	21900

Smoothie

VÁLTOZATOS ÍZEKBEN	0,2 l
	2290

Frissen Facsart Gyümölcslevek

NARANC	0,2 l
GRAPEFRUIT	2980
	2980

Rostos Gyümölcslevek

VÁLTOZATOS ÍZEKBEN	0,2 l
	1800

Limonádék

KLASSZIKUS HÁZI LIMONÁDÉ	0,4 l
ÍZESÍTETT LIMONÁDÉ	2590
	2590

Ásványvizetek

	0,33 l	0,75 l
SZENTKIRÁLYI - SZÉNSAVAS, SZÉNSAVMENTES	1480	2390
ACQUA PANNA	0,25 l	0,75 l
SAN PELLEGRINO	1680	2590
	1680	2590

Szénsavas Üdítők

COCA-COLA TERMÉKEK	0,25 l
RED BULL / ZERO	1800
	2590
FEVER TREE TERMÉKEK	0,2 l
ARTISAN TERMÉKEK	2080
Agave Lemon Tonic, Pink Citrus Tonic, Violet Blossom Tonic	2080

Kávé, Tea

ESPRESSO, RISTRETTO	1680
AMERICANO	2330
ESPRESSO MACCHIATO	2330
CAPPUCCINO	2850
LATTE	2850
FLAT WHITE	2850
DUPLA ESPRESSO	2330
MATCHA LATTE	2850
FORRÓ CSOKOLÁDÉ TEJSZÍNHAZZAL	3250

Kávészakellékünk elérhető növényi tejjel is.
Aktuális kínálatunkról, kérjük, érdeklődjön kollégánknál!

DILMAH TEAVÁLOGATÁS	2850
GYÜMÖLCSTEA	2850
FRISS GYÖMBÉR TEA	2850
FRISS MENTA TEA	2850
MATHCA TEA	2850
JAPÁN ZÖLD TEA	3370
KÍNAI FEKETE TEA	3370

Az áraink forintban értendők, az ÁFA-t tartalmazzák. A feltüntetett árakra 15% felszolgálói díjat számítunk fel.
Feltétlenül figyelembe, hogy asztalonként egy számlát állítunk ki. Kérjük, hogy az ételallergiájáról és ételintoleranciájáról előre tájékoztassa a felszolgálót!

Breakfast Offer

EGGS ANY STYLE

Served with homemade bread and butter.
Please, let us know your cooking preferences.
Omelette / Scrambled / Poached / Fried / Boiled
From 2 Eggs 3190 / From 3 Eggs 3590
Ham & Eggs / Bacon & Eggs 4390

CHOICE OF MEATS AND TOPPINGS

Tomato or Bell Pepper or Onion	890
Ham or Bacon or Sausage or Edam Cheese	1190
Avocado or Smoked Salmon	2190

Breakfast Plates

FRENCH BREAKFAST 4890
Croissant, Brioche, Sweet Pastries, Butter, Honey, Jam

HEALTHY BREAKFAST 5690
Granola, Fitness Muesli, Plain Yogurt, Fruit Salad, Avocado Toast

VEGETARIAN BREAKFAST 4890
2 Pieces of Poached Eggs, Baby Spinach Salad, Grilled Tomato

BISTRO PLATTER 4890
Cold Cuts from Hungarian Producers, Edam Cheese, Camembert,
Smoked Quail Eggs, Butter, Hungarian Liptauer, Fresh Garden Vegetables, Kaiser Roll

Sides

FRESH GARDEN VEGETABLES 1290
Cucumber, Bell Pepper, Radish, Cherry Tomato

GRILLED TOMATO 1290

BREAD SELECTION 1290

Breakfast Specialities

SHAKSHUKA 4590
Ratatouille, Fried Egg, Feta Cheese

AVOCADO TOAST, FRIED EGGS 4590
Avocado Slices, Sun-dried Tomato Cheese Cream, Fried Egg, Homemade Bread

EGGS ROYALE 5890
Homemade English Muffin, Smoked Salmon, Poached Eggs, Hollandaise Sauce

EGGS BENEDICT 5290
Homemade English Muffin, Ham, Poached Eggs, Hollandaise Sauce

SAUSAGE SELECTION 3690
Hungarian Sausage, Bavarian Sausage, Dijon Mustard, Homemade Bread

Breakfast Sweets

FRENCH TOAST 3690
Maple Syrup, Blueberry Compote

CLASSIC BELGIAN WAFFLES 3690
Forest Fruits, Powdered Sugar, Nutella, Whipped Cream

GLUTENFREE WAFFLES 3690
Almond Butter, Powdered Sugar

CHIA PUDDING 2500
Mango Sauce

SEASONAL FRUIT PLATE 2990

Available: 07:00 AM - 10:30 AM | **BUFFET BREAKFAST HUF 15,900**

Cocktails

Bellini

Hungaria Extra Dry, Peach Juice

3990

Mimosa

Hungaria Extra Dry, Orange Juice

3990



Sparkling Wines

	0,15 l	0,75 l
LOUIS FRANÇOIS PRESIDENT BRUT	4490	24900
MIONETTO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE	3890	21900

Smoothies

IN A VARIETY OF FLAVORS 2290

Freshly Squeezed Juices

	0,2 l
ORANGE	2980
GRAPEFRUIT	2980

Fruit Juices

IN A VARIETY OF FLAVORS 1800

Lemonades

	0,4 l
CLASSIC LEMONADE	2590
FLAVOURED LEMONADE	2590

Mineral Water

	0,33 l	0,75 l
SZENTKIRÁLYI - SPARKLING, STILL	1480	2390
ACQUA PANNA	0,25 l	0,75 l
SAN PELLEGRINO	1680	2590
	1680	2590

Soft Drinks

	0,25 l
COCA-COLA PRODUCTS	1800
RED BULL / ZERO	2590
	0,2 l
FEVER TREE PRODUCTS	2080
ARTISAN PRODUCTS	2080

Agave Lemon Tonic, Pink Citrus Tonic, Violet Blossom Tonic

Coffee, Tea

ESPRESSO, RISTRETTO	1680
AMERICANO	2330
ESPRESSO MACCHIATO	2330
CAPPUCCINO	2850
LATTE	2850
FLAT WHITE	2850
DOUBLE ESPRESSO	2330
MATCHA LATTE	2850
HOT CHOCOLATE WITH WHIPPED CREAM	3250

We also serve coffee with plant-based milk.
Please ask your server for the selection available!

DILMAH TEA SELECTION	2850
FRUIT INFUSION	2850
FRESH GINGER TEA	2850
FRESH MINT TEA	2850
MATHCA TEA	2850
JAPANESE GREEN TEA	3370
CHINESE BLACK TEA	3370

Prices are in Hungarian Forint, inclusive of VAT, 15% 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.



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 Önhez, 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 izletes magyar ételek, klasszikusok ezek, amelyekből bármikor könnyedén választunk.

Ezeket az ételeket **ARANY SZÍNNEK** jelöltük az étlapon.

ELŐÉTELEK

KACSAMÁJ DUÓ ^{1 2 4}	10900
Zöldalma, Méz, Torma	
PRÉSELT MANGALICA ¹	6900
Gyömbér, Pácolt Citrom, Snidling	
FLANK STEAK SALÁTA ³	11900
Salotta Hagyma, Bébirépa, Kakukkfű, Gyömbér	
ÉDESKÖMÉNY SALÁTA ^{2 10}	5900
Citrusok, Mandula, Vaszolyi Sajt	
KLASSZIKUS CÉZÁRSALÁTA	5900
Római Saláta, Szardella, Parmezán, Piritott Kenyér	
CÉZÁRSALÁTA TANYASI CSIRKEMELLELEL ⁴	7900
Római Saláta, Szardella, Parmezán, Piritott Kenyér	
MAGYAROS IZELITŐ ^{3 3}	8900
Óz Paprikás Szalámi, Szürkemarha Natúr és Paprikás Szalámi, Szarvas Natúr Szalámi, Mangalicasonka, Tepertőkrém, Körözött	

DESSZERTEK

LÜDLÁB ⁴	4900
Csokoládé, Meggy	
PAVLOVA ¹⁰	4900
Citrom, Kókusz	
MILLE-FEUILLE	4900
Sárgabarack, Fehér Csokoládé, Bazsalikom	
BLANCHE	4900
Joghurt, Szeder, Granola, Méz	
SAJTVÁLOGATÁS ¹⁰	9900
Brie, Reblochon, Stilton, Asiago, Sárgabarack, Dió	

LEVESEK

GULYÁSLEVES ^{3 3}	7900
Szürkemarha, Kerti Zöldségek	
KAKASHUSLEVES ⁴	6900
Sárgarépa, Zeller, Zöldborsó, Gomba, Csigatészta	
PETREZSELYEMGYÖKÉR-KRÉMLEVES ³	4900
Füstölt Tokhal, Citrom	

FŐÉTELEK

ROZÉ KACSAMELL	12900
Polenta, Cékla, Snidling	
CSIRKEPAPRIKÁS ^{1 4 5}	11900
Leccsó, Tejföl, Túró, Mangalica	
BÉCSI SZELET	15900
Langyos Burgonyasaláta	
RÁNTOTT MANGALICA ¹	14900
Mangalica, Krumplipüré, Kínai Kel, Csili paprika	
BORJÚSÜLT	12900
Karalábé, Tárkonyos Pesto, Lime, Fenyőmag	
MARHAPOFA	15900
Pisztáciás Zsemlegombóc, Tejföl, Répa, Zeller, Mustár	
GRILLEZT HÁTSZÍN ³	25900
Kerti Zöldségek, Cajun	
LAZAC	13900
Fehér Bab, Turbolya, Bordáskel	
FODROS KEL ^{3 7 10}	8900
Köles, Orda Sajt, Kapor	
SÜLT PADLIZSÁN ¹⁰	9900
Miso, Körte, Fekete Fokhagyma, Vadouvan	
TAGLIATELLE ^{2 10}	8900
Laskagomba, Aszalt Paradicsom	



HAZAI ALAPANYAGOK

- MANGALICA** Debrecen közelében lévő és kiváló prémium minőséget biztosító gazdaságból érkezik, ami a „farm to table” koncepciót követve biztosítja a legkiválóbb minőséget.
- KACSAMÁJ** Délkelet-Magyarországon található Orosháza körüli 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, ami a „farm to table” koncepciót követve biztosítja a legkiválóbb minőséget.
- SZÁRNYASOK** A kiváló minőségű hús évtizedes baromfitenyésztői tapasztalattal rendelkező vállalkozásból kerül éttermünkbe „farm to table” koncepciót követve.
- PAPRIKA** Kézműves fűszerpaprika családi gazdaságból, akik immáron negyedik generáció óta foglalkoznak fűszerpaprika termesztéssel és feldolgozással Fajszen, közel 30 hektáron.
- TOKHAL** A Balaton nyugati partján fekvő szentgyörgyvári halgazdaságból érkezik hozzánk.
- VÁSZOLYI SAJT** A díjnyertes sajtot a Balaton-felvidékről szerezzük be a „farm to table” koncepció mentén.
- MAGYAR KLASSZIKUS VÁLOGATÁS** A füstölt hús különlegességeink kizárólag nemzeti parkokban vagy vadonban nevelt, szabadon élő állatok húsból készülnek.

Íratkozzon fel hírlevelinkre különleges ajánlatunkért!

www.parisipassage.hu/hirlevel

Az árak forintban értendők, az ÁFÁ-t tartalmazzák. A feltüntetett árakra 15% felszolgálati díjat számíltunk fel. Felhívjuk figyelmét, hogy asztalonként egy számlát állítunk ki! Kérjük, hogy az ételallergiájáról és ételintoleranciájáról előre tájékoztassa a felszolgálót!

¹⁰ vegetáriánus étel ¹⁰ vegán étel ⁴ alkoholt tartalmaz



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 DUO ②④	10900
Green Apples, Honey, Horseradish	
MANGALICA TERRINE ①	6900
Ginger, Pickled Lemon, Chives	
FLANK STEAK SALAD ⑤	11900
Shallot, Baby Carrots, Thyme, Ginger	
FENNEL SALAD ②⑦	5900
Citrus Fruits, Almonds, Vászolyi Cream Cheese	
CLASSIC CAESAR SALAD	5900
Romaine Lettuce, Anchovies, Parmesan, Toasted Bread	
CAESAR SALAD WITH FREE-RANGE CHICKEN BREAST ⑤	7900
Romaine Lettuce, Anchovies, Parmesan, Toasted Bread	
HUNGARIAN CLASSICS ⑤⑥	8900
Venison Salami with Paprika, Grey Cattle Salami (with and without Paprika), Deer Salami, Mangalica Ham, Pork Crackling Paté, Cottage Cheese Spread	

DESSERTS

HUNGARIAN „LÜDLÁB” ①	4900
Chocolate, Sour Cherries	
PAVLOVA ⑦	4900
Lemon, Coconut	
MILLE-FEUILLE	4900
Apricot, White Chocolate, Basil	
BLANCHE	4900
Yogurt, Blackberries, Granola, Honey	
CHEESE SELECTION ⑦	9900
Brie, Reblochon, Stilton, Asiago, Apricot, Walnut	

SOUPS

GOULASH SOUP ⑤⑥	7900
Grey Cattle Beef, Seasonal Garden Vegetables	
ROOSTER BROTH ④	6900
Carrot, Celery, Green Peas, Mushrooms, Egg Noodles	
PARSLEY ROOT CREAM SOUP ⑥	4900
Smoked Sturgeon, Lemon	

MAIN COURSES

ROSÉ DUCK BREAST	12900
Polenta, Beetroot, Chives	
CHICKEN PAPRIKASH ①④⑤	11900
Hungarian Ratatouille, Sour Cream, Cottage Cheese, Mangalica	
WIENER SCHNITZEL	15900
Potato Salad	
BREADED MANGALICA LOIN ①	14900
Mashed Potatoes, Napa Cabbage, Chili	
ROAST VEAL	12900
Kohlrabi, Tarragon-Lime Pesto, Pine Nuts	
BEEF CHEEKS	15900
Pistachio Bread Dumplings, Sour Cream, Carrot, Celery, Mustard	
BEEF SIRLOIN ⑤	25900
Garden Vegetables, Cajun	
SALMON	13900
White Beans, Chervil, Pak Choi	
KALE ⑤⑦⑦	8900
Millet, Orda Cheese, Dill	
ROASTED EGGPLANT ⑦	9900
Miso, Pear, Black Garlic, Vadouvan	
TAGLIATELLE ②⑦	8900
Oyster Mushrooms, Sun-Dried Tomatoes	



Sign up for our newsletter and see our special offers!

www.parisipassage.hu/en/hirlevel

LOCALLY SOURCED PRODUCTS

- ① **MANGALICA** comes from a premium-quality farm located near Debrecen, which follows the *farm-to-table* concept to ensure exceptional quality.
- ② **DUCK LIVER** is sourced from Órsháza 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** 28-day dry-aged premium beef comes from a family-owned farm in Püspökladány, Hungary, dedicated to the *farm-to-table* philosophy to guarantee outstanding quality.
- ④ **POULTRY** The top-quality meat comes from a renowned poultry farm with decades of expertise and experience, which follows the *farm-to-table* concept to ensure exceptional quality.
- 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 **STURGEON** Sourced from the Szentgyörgyvár fish farm by Lake Balaton's western shore.
- ⑦ **VÁSZOLYI CHEESE** The award-winning cheese is sourced from the Balaton Uplands, following the *farm-to-table* concept.
- ⑧ **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. 15% 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.

⑦ vegetarian ⑦ vegan ⑦ contains alcohol

Párisi PASSAGE

RESTAURANT

Reggeli ajánlatunk

8:00-12:00

AVOKÁDÓS PIRÍTÓS TÜKÖRTOJÁSSAL [🌱]

Avokádó Szeletek, Aszalt
Paradicsomos Sajtkrém,
Tükörtojás, Házi Kenyér
4590

OMELETTE AU FROMAGE [🌱]

Edami Sajt
4390

EGGS BENEDICT

Házi Angol Muffin,
Prágai Sonka, Buggyantott
Tojás, Hollandi Mártás
5290

KLASSZIKUS BELGA GOFRI

Erdei Gyümölcsök, Porcukor,
Nutella, Tejszínhab
3690

Éttermi kínálatunk

12:00-22:00

KLASSZIKUS CÉZÁRSALÁTA

Római Saláta, Szardella,
Parmezán, Pirított Kenyér
5900
+Grillezett Csirkemellel
7900

FODROS KEL [🌱]

Köles, Orda Sajt, Kapor
8900

TAGLIATELLE [🌱]

Laskagomba,
Aszalt Paradicsom
8900

MAGYAROS ÍZELÍTŐ

Őz Paprikás Szalámi, Szürkemarha
Natúr és Paprikás Szalámi,
Szarvas Natúr Szalámi,
Mangalicasonka, Tepertőkrém,
Körözött
8900

GULYÁSLEVES

Szürkemarha, Kerti Zöldségek
7900

BÉCSI SZELET

Langyos Burgonyasaláta
15900

SAJTVÁLOGATÁS [🌱]

Brie, Reblochon, Stilton,
Asiago, Sárgabarack, Dió
9900

ZAMATOS OLÍVATÁL [🌱]

Zöld Olíva, Fekete Olíva,
Dukkah, Snidling
2990

Édes csábítások SÜTEMÉNYEK

SOMLÓI GALUSKA

3400

ROCHER

3400

ESZTERHÁZY

3400

SAJTTORTA

3400

PÁRISI KOCKA

3400

PISZTÁCIÁS MÁLNA TART

3400

TÁPIÓKA PUDING

2500

CHIA PUDING

2500

Az áraink forintban értendők, az ÁFA-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 felszolgálót!

[🌱] vegetáriánus étel [🌱] vegán étel

Párisi PASSAGE

RESTAURANT

Breakfast Offers

FROM 8 AM TO 12 AM

AVOCADO TOAST WITH FRIED EGGS ¹²

Avocado Slices, Sun-dried
Tomato Cheese Cream,
Fried Egg, Homemade Bread
4590

OMELETTE AU FROMAGE ¹²

Edame Cheese
4390

EGGS BENEDICT

Homemade English Muffin,
Ham, Poached Eggs,
Hollandaise Sauce
5290

CLASSIC BELGIAN WAFFLES

Forest Fruits, Powdered Sugar,
Nutella, Whipped Cream
3690

Restaurant Offers

FROM 12 AM TO 10 PM

CLASSIC CAESAR SALAD

Romaine Lettuce, Anchovies,
Parmesan, Toasted Bread
5900

+Grilled Chicken Breast
7900

KALE ¹²

Millet, Orda Cheese, Dill
8900

TAGLIATELLE ¹²

Oyster Mushrooms,
Sun-Dried Tomatoes
8900

HUNGARIAN CLASSICS

Venison Salami with Paprika,
Grey Cattle Salami (with and
without Paprika), Deer Salami,
Mangalica Ham, Pork Crackling
Paté, Cottage Cheese Spread
8900

GOULASH SOUP

Grey Cattle Beef, Seasonal
Garden Vegetables
7900

WIENER SCHNITZEL

Potato Salad
15900

CHEESE SELECTION ¹²

Brie, Reblochon, Stilton,
Asiago, Apricot, Walnut
9900

DELISH OLIVE BOWL ¹²

Green Olives, Black Olives,
Dukkah, Chives
2990

Sweet Temptations

CAKE SELECTION

SOMLÓI SPONGE CAKE

3400

ROCHER

3400

ESZTERHÁZY WALNUT CAKE

3400

CHEESE CAKE

3400

PÁRISI CUBE

3400

PISTACHIO RASPBERRY TART

3400

TAPIOCA PUDDING

2500

CHIA PUDDING

2500

Prices are in Hungarian Forint, inclusive of VAT. 15% 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.

¹² vegetarian ¹³ vegan