



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 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 TERRINE ²

Gesztenye, Zeller, Briós, Virágpor

SÜTŐTÖK TATÁR ¹

Sütőtökös Hummusz, Tökmag-Mazsola Pesto, Papadam Ropogós

CÉZÁR SALÁTA ¹

Római Saláta, Parmezán, Szardella, Pirított Kenyérkocka

CÉZÁR SALÁTA CSIRKÉVEL ³

Római Saláta, Parmezán, Szardella, Pirított Kenyérkocka, Tanyasi Csirkemell

LEVESEK

ŐZ GULYÁSLEVES

Őzcomb, Gyökérzöldségek, Fűszerpaprika

ÉDESBURGONYA KRÉMLEVES ¹

Édesburgonya, Aszalt Szilva, Gránátalma

FŐÉTELEK

PAPRIKÁS CSIRKE ^{1 3 4}

Tanyasi Csirkecomb, Dödölle, Tejföl, Mangalica Szalonna

KACSACOMB ³

Sült Lilakáposzta, Karamelizált Kömény

MANGALICA BRASSÓI ¹

Mangalica Szűz, Pirított Burgonya, Füstölt Szalonna, Fekete Fokhagyma, Házi Savanyúság

LAZAC

Karfiolkrém, Sült Karfiol, Pagoda Karfiol, Köménykrém

TÖLTÖTT KÁPOSZTA ^{1 4}

Kápia, Hajdina, Dió

ZELLER STEAK ^{1 5}

Narancskrém, Cikória, Hat Malom Sajt

DESSZERTEK

LÚDLÁB ⁴

Csokoládé, Meggy

KARAMELLÁS CSOKOLÁDÉ MOUSSE

Szilva, Fahéj

BANÁNPUDING ¹

Zabropogós, Berkenye

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 **VÁSZOLYI SAJT** A díjnyertes sajtot a Balaton-felvidékről szerezzük be a „farm to table” koncepció mentén.

Kérjük, hogy az ételallergiájáról és ételintoleranciájáról előre tájékoztassa a felszolgálat! ¹ vegetáriánus étel ¹ vegán étel ⁴ alkoholt tartalmaz

FELDOBOX



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 TERRINE ²

Chestnut, Celery, Brioche, Bee Pollen

PUMPKIN TARTARE ^V

Pumpkin Hummus, Pumpkin Seed-Raisin Pesto, Papadam Crisp

CAESAR SALAD ^V

Romaine Lettuce, Parmesan, Anchovy, Croutons

CAESAR SALAD WITH CHICKEN ³

Romaine Lettuce, Parmesan, Anchovy, Croutons, Free-Range Chicken Breast

SOUPS

VENISON GOULASH SOUP

Venison Leg, Root Vegetables, Paprika

SWEET POTATO CREAM SOUP ^V

Sweet Potato, Dried Plum, Pomegranate

MAIN COURSES

CHICKEN PAPRIKASH ^{1 3 4}

Free-Range Chicken Leg, Potato Dumplings, Sour Cream, Mangalica

DUCK LEG ³

Roasted Red Cabbage, Caramelised Sloe

MANGALICA BRASOV-STYLE ¹

Mangalica Tenderloin, Roasted Potatoes, Smoked Bacon, Black Garlic, Homemade Pickles

SALMON

Cauliflower Purée, Roasted Cauliflower, Romanesco, Sloe Berry Cream

STUFFED CABBAGE ^{V 4}

Kapia Pepper, Buckwheat, Walnut

CELERY STEAK ^{V 5}

Orange Cream, Chicory, Hat Malom Cheese

DESSERTS

HUNGARIAN „LÚDLÁB” ⁴

Chocolate, Sour Cherries

CARAMEL CHOCOLATE MOUSSE

Plum, Cinnamon

BANANA PUDDING ^V

Oat Crisp, Rowan

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 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 **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.

⁴ **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.

⁵ **VÁSZOLYI CHEESE** The award-winning cheese is sourced from the Balaton Uplands, following the **'farm to table'** concept.

Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions. ^V vegetarian ^V vegan ⁴ contains alcohol