



LA PERLE NOIRE

restaurant & lounge



Előételek

- | | | |
|--------------|--|---------|
| L | Tatár beefsteak konfitált tojással, pácolt mustármaggal, kapri-val - 1.3.4.6.10.11. | 3800 Ft |
| G | Szent Jakab kagyló mangó chutney-val, krémmel, mák tuille-lel - 7.8.14. | 3400 Ft |
| | Libamáj torta körtével, málnával, házi kalácsal - 1.3-7.12. | 4300 Ft |
| G V | Egészben sült langyos paszternák, karamellizált kecskesajttal, füstölt kápiával, dióval - 7.8.9. | 2900 Ft |

Levesek

- | | | | |
|--------------|---|--------------------|--------------------|
| L | Hagyományos gulyásleves házi csipetkével - 1.3.9. | csészében: 2100 Ft | tányérban: 2400 Ft |
| L | Kakas consommé libamájjal töltött fridattóval, tintahalas bundában - 1.3.4.9. | 2200 Ft | |
| G V | Csicsóka krémleves shimeji gombával, viola burgonyával, tempurázott fenyőmaggal - 7.12. | 2400 Ft | |





Főételek

Tészták

- V** Erdei gombás gnocchi fúrjtojással, parmezánnal, fűszeres morzsával - 1.3.7.12. 4200 Ft
- Tintahalas tagliatelle garnélával, paradicsom concassé-val, kaviárral - 1.2.3.4.7.12. 4600 Ft

Halak

- G** Fogas filé mentás zöldborsó pürével, fava babbal, párolt cukkínivel, sonka szalmával, kecskesajttal - 4.6.7.12. 5900 Ft
- G** Párolt vitéz saibling korianderes alma salátával, hónapos rettekkel, chilis vaníliás répapürével - 4.7.8. 5600 Ft
- G** Tonhal steak „Finomfőzelékkel”, mogoróval, lime-mal - 4.5.7.9. 6100 Ft

Húsok

- G** Csirke supreme citrusos zeller pürével, marinált angolzellerrel, kakaóbabbal - 7.9.12. 5400 Ft
- G** Paprikás csirke tojásos galuskával, csirkeosztrigával, szívvel, fokhagymás uborka szalagokkal - 1.3.7.9. 5400 Ft
- Sertéspofa tésztában sütvé, burgundi mártással, kakukkfűves polenta krémmel, erylngii gombával, savanyított gyöngyhagymával - 1.7.9.12. 5600 Ft
- G** Kacsamell viola karfiol pürével, hagymalekvárral, gesztenyével, ecetes karfiollal - 7.9.12. 6200 Ft
- Konfitált bárány lapocka tabouléval, céklákkal, füstölt sütőtökkel - 1.7.9.12. 6400 Ft
- G** „Bélszín Budapest” lecsó pürével, bébi cukkínivel, szalmaburgonyával - 7.9.12. 8800 Ft
- Szarvas gerinc áfonyás kalács krémmel, vörösbokban pácolt körte kompóttal, dióval - 1.7.8.9.12. 7300 Ft





Snackek

	„Perle” marha burger, chips-szel - 1.3.6.7.10.11.	3900 Ft
	Club szendvics - 1.3.6.7.10.11.	3500 Ft
V	Penne All’Arrabbiata - 1.3.6.7.10.11.	3900 Ft
V	Klasszikus cézár saláta - 1.3.4.6.7.	2600 Ft
	Cézár saláta jércemellel - 1.3.4.6.7.	3200 Ft
	Cézár saláta garnélával - 1.2.3.4.6.7.	3500 Ft

Desszertek, Sajtok

	„Máglyarakás” alma szorbéval - 1.3.7.8.	2200 Ft
	Csokoládé variáció cékla szorbéval, gumicukorral - 1.3.7.	2200 Ft
	Popcorn, krémes szecsuáni répafagylalttal - 1.3.7.	2200 Ft
	Forgácsfánk chilis csokoládé fondue-vel, szilva fagylalttal - 1.3.7.	2200 Ft
G	Francia sajtválogatás - 7.8.	3600 Ft

Glutén-, laktózmentes-, vegán-, alacsony glikémiás indexű desszertjeink

L G V	Kókuszos tejberíz hab mákos strőzellel, karamellizált sütőtökkel, áfonyával - 8.	2200 Ft
L G V	Friss gyümölcsök	2000 Ft





LA PERLE NOIRE

restaurant & lounge



Starters

- L** Beef tartare with confit egg, marinated mustard seed, caper - 1.3.4.6.10.11. 3800 HUF
- G** St. Jacobs scallops with mango chutney, cream, poppy seed tuille - 7.8.14. 3400 HUF
- Goose liver tart with pear, raspberry, home made milk loaf - 1.3-7.12. 4300 HUF
- G | V** Whole roasted lukewarm parsnip with caramelized goat cheese, smoked kapia pepper, walnut - 7.8.9. 2900 HUF

Soups

- L** Classic goulash soup with home made nipped paste - 1.3.9. cup: 2100 Ft plate: 2400 HUF
- L** Hen Consommé, fridatto stuffed with goose liver, black bread crumbs - 1.3.4.9. 2200 HUF
- G | V** Jerusalem Artichokes cream soup with shimeji mushroom, purple potatoes, tempura pine nut - 7.12. 2400 HUF



Main Dishes

Pasta

- V** Forest mushroom gnocchi with quail egg, parmesan, spiced crumbs - 1.3.7.12. 4200 HUF
- Calamary tagliatelle with prawns, tomato concassé, caviar - 1.2.3.4.7.12. 4600 HUF

Fish

- G** Pike-perch fillet with mint infused green peas purée, fava beans, steamed zucchini, ham straw, goat cheese - 4.6.7.12. 5900 HUF
- G** Steamed Saibling with coriander flavoured apple salad, radish, chili-vanilla carrot purée - 4.7.8. 5600 HUF
- G** Tuna steak with vegetables pottage, hazelnut, lime - 4.5.7.9. 6100 HUF

Meats

- G** Chicken suprême with citrus infused celery purée, marinated English celery, cocoa bean - 7.9.12. 5400 HUF
- G** Chicken "paprikás", home made noodles with egg, chicken oyster, chicken heart, garlic cucumber tapes - 1.3.7.9. 5400 HUF
- Pork cheek baked in pasta, Burgundy sauce, thyme polenta cream, eryngii mushroom, pickled pearl-onion - 1.7.9.12. 5600 HUF
- G** Breast of duck with purple cauliflower purée, onion jam, chestnut, pickled cauliflower - 7.9.12. 6200 HUF
- Confit lamb shoulder with tabule, beetroots, smoked pumpkin - 1.7.9.12. 6400 HUF
- G** Beef loin Budapest style with lecsó purée, baby zucchini, straw potatoes - 7.9.12. 8800 HUF
- Saddle of deer with cranberry milk loaf cream, stewed pear pickled in red wine, walnut - 1.7.8.9.12. 7300 HUF



Snacks

	„Perle” beef burger with chips - 1.3.6.7.10.11.	3900 HUF
	Club Sandwich - 1.3.6.7.10.11.	3500 HUF
V	Penne All’Arrabbiata - 1.3.6.7.10.11.	3900 HUF
V	Classic Caesar salad - 1.3.4.6.7.	2600 HUF
	Caesar salad with chicken - 1.3.4.6.7.	3200 HUF
	Caesar salad with prawn - 1.2.3.4.6.7.	3500 HUF

Desserts, Cheeses

	Apple Charlotte with apple sorbet - 1.3.7.8.	2200 HUF
	Chocolate variation with beetroot sorbet, gum - 1.3.7.	2200 HUF
	Popcorn with creamy Sichuan carrot ice-cream - 1.3.7.	2200 HUF
	Cracknel Doughnuts with chili-chocolate fondue, plum ice-cream - 1.3.7.	2200 HUF
G	French cheese selection - 7.8.	3600 HUF

Gluten free, lactose free, vegan, low glycemic index desserts

L G V	Coconut milk-rice foam with poppy seed sweet crumbs, caramelized pumpkin, cranberry - 8.	2200 HUF
L G V	Fresh fruits	2000 HUF





Allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek

1. Glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza (például tönkölybúza vagy khorasan búza), rozs, árpa, zab, illetve hibridizált fajtáik, valamint a belőlük készült termékek, kivéve:
 - a) búzából készült glükózszirup, beleértve a dextrózt is (42);
 - b) búzából készült maltodextrin (42);
 - c) árpából készült glükózszirup;
 - d) alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt gabonafélék.
2. Rákkfélék és a belőlük készült termékek.
3. Tojás és a belőle készült termékek.
4. Hal és a belőle készült termékek, kivéve:
 - a) vitaminok vagy karotinoidkészítmények hordozójaként használt halenyv;
 - b) a sör és a bor derítőanyagaként használt halenyv vagy vízahólyag.
5. Földimogyoró és a belőle készült termékek.
6. Szójabab és a belőle készült termékek, kivéve:
 - a) teljes mértékben finomított szójababolaj és zsír (42);
 - b) szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol-szukcinát;
 - c) szójabab olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol-észterek;
 - d) szójabab olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter.
7. Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt), kivéve:
 - a) alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt tejsavó;
 - b) laktit.
8. Diófélék, azaz mandula (*Amygdalus communis* L.), mogyoró (*Corylus avellana*), dió (*Juglans regia*), kesudió (*Anacardium occidentale*), pekándió (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch), brazil dió (*Bertholletia excelsa*), pisztácia (*Pistacia vera*), makadámia vagy queenslandi dió (*Macadamia ternifolia*) és a belőlük készült termékek, kivéve az alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt csonthéjasok.
9. Zeller és a belőle készült termékek.
10. Mustár és a belőle készült termékek.
11. Szezámag és a belőle készült termékek.
12. Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben; a számítást a fogyasztásra kész termékekre vagy a gyártó utasítása alapján elkészített termékekre vonatkozóan kell elvégezni.
13. Csillagfürt és a belőle készült termékek.
14. Puhatestűek és a belőlük készült termékek.

Allergies or intolerances causing substances and products

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as Khorasan wheat or spelled), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except:
 - a) wheat based glucose syrups including dextrose
 - b) wheat based maltodextrins
 - c) glucose syrups made from barley; cereals used for making - d) alcoholic distillates - such as ethyl alcohol of agricultural origin.
2. Crustaceans and products thereof.
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof, except:
 - a) fish gelatine used as a carrier for vitamin or carotenoid;
 - b) fish gelatine or isinglass in beer and wine fining agent used.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soybeans and products thereof, except:
 - a) fully refined soybean oil and fat natural mixed tocopherols derived b) bean (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate;
 - c) from soybean oils derived phytosterols and phytosterol esters; plant stanol ester produced from sterols d) soybean oil.
7. Milk and products thereof (including lactose), except:
 - a) alcoholic distillates - such as ethyl alcohol of agricultural origin - used for making whey;
 - b) lactitol.
8. Nuts, almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus Avellana*), walnut (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan (*Carya illinoensis*), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia Ternifolia*) and products thereof, except the alcoholic distillates - such as ethyl alcohol of agricultural origin - used for making stone fruit.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulphur dioxide and a level exceeding 10 mg/kg or 10 mg/liter expressed as SO₂ in the final concentration of approximately sulfites; the calculation shall be made for finished products or on the instructions of the manufacturer of the products for consumption.
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products thereof.

