



LA PERLE NOIRE  
restaurant & lounge



## Előételek

- |          |  |         |
|----------|--|---------|
| <b>V</b> | Édeskömény humusz, marinált gombák, tökmagföld       | 3300 Ft |
|          | Marinált pisztráng, zöldalmás uborka, tapióka - 4.9. | 3500 Ft |
|          | Kacsamájpástétom, birsalma, fenyő - 1.7.             | 3900 Ft |
| <b>L</b> | Szarvas tatár, szilva, cékla, savanyú dió - 8.10.    | 3900 Ft |

## Levesek

- |              |   |         |
|--------------|---|---------|
| <b>L ; V</b> | Csicsóka leves, süttők, kakaó - 5.8.                    | 2400 Ft |
| <b>G</b>     | Fácán consommé, gomba royal, csipke - 3.7.6.9.          | 2500 Ft |
| <b>G</b>     | Kacsamáj velouté, birs panna cotta, dió meringue - 7.8. | 2600 Ft |
| <b>L ; G</b> | Marhapofa gulyás - 9.                                   | 2600 Ft |



**L** - laktózmentes | **G** - gluténmentes | **V** - vegetáriánus

Áraink Forintban értendők és az Áfa-t tartalmazzák · Áraink szervizdíjat nem tartalmaznak



LA PERLE NOIRE  
restaurant & lounge



## Főételek

<b>G</b>	Konfitált bébi jérce, citrusos jus, polenta hab, füge - 7.8.	5500 Ft
<b>V</b>	Sütőtökös tortellini, ánizsos turbolyamártás - 1.7.	4900 Ft
	Harcsapaprikás, kapros-túros cannoli - 1.3.4.7.	5900 Ft
<b>G</b>	Lazacpisztráng, kukorica variációk - 4.7.	5900 Ft
<b>G</b>	Borjú bélszín, petrezselyem orzottó, kandírozott fokhagyma - 7.9.	8800 Ft
<b>G</b>	Rozé kacsamell, gyöngybab cassoulet, levendula jus - 7.	6500 Ft
<b>G</b>	Őz csülök, sáfrányos rizottó - 7.	6900 Ft
<b>G</b>	Grillezett kacsamáj, vaníliás téli spárgafőzelék - 7.	7800 Ft
<b>L   G</b>	Konfitált malacnyak, székelykáposzta	6200 Ft



L - laktózmentes | G - gluténmentes | V - vegetáriánus

Áraink Forintban értendők és az Áfa-t tartalmazzák · Áraink szervizdíjat nem tartalmaznak



LA PERLE NOIRE  
restaurant & lounge



## Snackek

	„Perle” burger - 1.3.7.10.11.	3900 Ft
	Bárány burger - 1.3.7.10.11.	3900 Ft
<b>L   G   V</b>	Vegán burger	3900 Ft
<b>L</b>	Club szendvics - 1.3.10.	3500 Ft
<b>V</b>	Penne All'Arrabbiata - 1.3.7.	3900 Ft
<b>V</b>	Klasszikus cézár saláta - 1.3.4.7.	3900 Ft
	Cézár saláta jércemellel - 1.3.4.7.	4200 Ft
	Cézár saláta garnélával - 1.2.3.4.7.	4500 Ft

## Desszertek, Sajtok

	Ropogós szilvás derelye, forralt bor, csokoládé - 1.3.5.7.	2400 Ft
	Tárkonyos sültfagylalt, mangó, cékla, karamell - 1.3.7.	2400 Ft
	Csokoládé variációk, Unicum sorbet - 1.3.5.7.8.	2400 Ft
<b>G   V</b>	Nemzetközi sajtválogatás - 5.7.8.	3900 Ft

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

<b>L   G   V</b>	Répa, sütőtök, narancs, sáfrány	2400 Ft
<b>L   G   V</b>	Gyümölcsválogatás	2200 Ft



L - laktózmentes | G - gluténmentes | V - vegetáriánus

Áraink Forintban értendők és az Áfa-t tartalmazzák · Áraink szervizdíjat nem tartalmaznak



LA PERLE NOIRE  
restaurant & lounge



## Starters

- |          |   |          |
|----------|---|----------|
| <b>V</b> | Fennel hummus, marinated mushrooms, pumpkin seed powder | 3300 HUF |
|          | Marinated trout, green apple cucumber, tapioca - 4.9.   | 3500 HUF |
|          | Duck liver pâte, quince, pine - 1.7.                    | 3900 HUF |
| <b>L</b> | Venison tartar, plum, beetroot, soured walnuts - 8.10.  | 3900 HUF |

## Soups

- |              |  |          |
|--------------|--|----------|
| <b>L ; V</b> | Jerusalem artichoke soup, squash, cocoa - 5.8.                 | 2400 HUF |
| <b>G</b>     | Pheasant consomme, mushroom royal, rose hip - 3.7.6.9.         | 2500 HUF |
| <b>G</b>     | Duck liver velouté, quince panna cotta, walnut meringue - 7.8. | 2600 HUF |
| <b>L ; G</b> | Beef cheek goulash soup - 9.                                   | 2600 HUF |



**L** - lactose free | **G** - gluten free | **V** - vegetarian

Our prices are in Hungarian Forints and the VAT is included · Our prices do not include service charge

---

●

## Main Dishes

<b>G</b>	Confitted baby chicken, citrus jus, polenta foam, fig - 7.8.	5500 HUF
<b>V</b>	Pumpkin tortellini, anise chervil sauce - 1.7.	4900 HUF
	Catfish stew, dill curd cheese cannoli - 1.3.4.7.	5900 HUF
<b>G</b>	Sea-trout, corn variations - 4.7.	5900 HUF
<b>G</b>	Veal tenderloin, parsley orsotto, candied garlic - 7.9.	8800 HUF
<b>G</b>	Rose duck breast, cannellino cassoulet, levander jus - 7.	6500 HUF
<b>G</b>	Venison knuckle, saffron risotto - 7.	6900 HUF
<b>G</b>	Grilled duck liver, vanilla winter asparagus stew - 7.	7800 HUF
<b>L   G</b>	Confitted pork neck, hungarian cabbage stew	6200 HUF



LA PERLE NOIRE

restaurant & lounge



## Snacks

	„Perle” Burger - 1.3.7.10.11.	3900 HUF
	Lamb Burger - 1.3.7.10.11.	3900 HUF
<b>L   G   V</b>	Vegan Burger	3900 HUF
<b>L</b>	Club Sandwich - 1.3.10.	3500 HUF
<b>V</b>	Penne All’Arrabbiata - 1.3.7.	3900 HUF
<b>V</b>	Classic Caesar salad - 1.3.4.7.	3900 HUF
	Caesar salad with chicken - 1.3.4.7.	4200 HUF
	Caesar salad with shrimps - 1.2.3.4.7.	4500 HUF

## Desserts, Cheeses

	Crunchy plum „derelye”, mulled wine, chocolate - 1.3.5.7.	2400 HUF
	Tarragon „baked Alaska”, mango, beetroot, caramel - 1.3.7.	2400 HUF
	Chocolate variations, Unicum sorbet - 1.3.5.7.8.	2400 HUF
<b>G   V</b>	International cheese selection - 5.7.8.	3900 HUF

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

<b>L   G   V</b>	Carrot, squash, orange, saffron	2400 HUF
<b>L   G   V</b>	Fruit plate	2200 HUF



L - lactose free | G - gluten free | V - vegetarian

Our prices are in Hungarian Forints and the VAT is included · Our prices do not include service charge