



BORPINCE Restauracja i Winiarnia Węgierska

Menu VIP jesień

Oferta dla gości którzy chcą cieszyć się najwyższą jakością produktów prosto z Węgier.
The menu is dedicated for those who expect the best value of Hungarian products.

Przystawki / Starters

Hidegtál – półmisek specjalności węgierskich
A plate of Hungarian cold specialties

Siekany tatar wołowy- wędzony na drewnie winogronowym z majonezem z pieczonej papryki i anchois
Chopped tartar with smoked on vine wood with roasted red pepper mayonnaise and anchois

Gomolyasajt - Grillowany ser gomolya z chutney z czerwonej cebuli
Grilled gomolya cheese with onion chutney

Zupy serwowane w kociołku / Soups served in a candle pot

Bográcsgulyás - tradycyjna zupa gulaszowa serwowana w kociołku
Spicy goulash soup with galushka noodles

Halászlé - Węgierska zupa rybna z filetem suma
Delicious fish soup served with catfish

Dania główne / Choice of main courses

Szüzérmék - Połędwiczka wieprzowa duszona w rydzach z kwaśną śmietaną
Pork fillet with mushrooms and sour cream

Libaconfit - Gęsina konfitowana z pigwą i rabarborem
Goose confit with quince and rhubarb

Harcsapaprikás- Pikantny paprykarz z sumą z kwaśną śmietaną i marynowaną szalotką
Paprika catfish with sour cream and marinated shallots

Dodatki / Side dishes

Podgrzybki smażone na maśle
Forrest mushrooms fried in butter

Ziemniaki konfitowane w maśle rozmarynowym
Potato confit in rosemary butter

Piklowane warzywa
Pickled vegetables

Kluseczki węgierskie goluszka zapiekane z bryndzą
Hungarian galushka noodles with sheep cheese

Desery / choice of deserts

Gesztenyepüree - puree z kasztanów z odrobiną rumu i bitą śmietaną
Chestnuts purée topped with rum and whipped cream

Gundel palacsinta- Płonący naleśnik z musem orzechowym i czekoladą
Flaming pancake with walnuts and chocolate topping

Woda mineralna / Mineral water

Koszt menu 125 zł za osobę

Cost of the menu 125 PLN per person

Do rachunku końcowego zostanie doliczony serwis w wysokości 10%
10% service will be added to the final receipt

Tel: (22) 828 22 44
e- mail: info@borpince.pl



BORPINCE Restauracja i Winiarnia Węgierska

Menu Standard – jesień 2019:

Przeznaczona dla osób które oczekują standardowej oferty restauracyjnej. W menu zostały uwzględnione najczęstsze wybory dań naszych gości w średniej cenie. Menu jest uniwersalne, by każdy z gości znalazł coś dla siebie.

Przystawki / Starters

Hidegtál – półmisek specjalności węgierskich
A plate of hungarian cold specialties

Zupy serwowane w kociołku / Soups served in a candled pot

Bográcsgulyás - tradycyjna zupa gulaszowa serwowana w kociołku
Spicy goulash soup with galushka noodles

Halászlé - Węgierska zupa rybna z filetem sumy
Delicious fish soup served with catfish

Dania główne / Choice of main courses

Szüzérmék - Polędwiczka wieprzowa w rydzach z kwaśną śmietaną
Pork fillet with mushrooms and sour cream

Süllő - Sandacz duszony w porach i białym winie
Zander baked in leek and white wine

Padlizsán - Pieczony bakłażan z warzywami, kozim serem i orzechami
Baked aubergine with tomato, paprika and goat cheese with grilled paprika

Dodatki / Side dish

Ziemniaki konfitowane w maśle rozmarynowym
Potato confit in rosemary butter

Piklowane warzywa
Pickled vegetables

Klusieczki węgierskie goluszką zapiekane z bryndzą
Hungarian galushka noodles with sheep cheese

Warzywa pieczone w miodzie
Vegetables baked in honey

Desery / Desserts

Gesztenyepüree - puree z kasztanów z odrobiną rumu i bitą śmietaną
Chestnuts purée topped with rum and whipped cream

Gundel palacsinta- Płonący naleśnik z musem orzechowym i czekoladą
Flaming pancake with walnuts and chocolate topping

Koszt menu 95 zł za osobę

Cost of the menu 95 PLN per person

Do rachunku końcowego zostanie doliczony serwis w wysokości 10%
10% service will be added to the final receipt