



### **Oferta menu standard – zima 2020**

Przeznaczona dla osób które oczekują standardowej oferty restauracyjnej. W menu zostały uwzględnione najczęstsze wybory dań naszych gości w średniej cenie. Menu jest na tyle uniwersalne, że każdy z gości znajdzie coś dla siebie- nawet jeśli nie jest sympatykiem kuchni pikantnej czy węgierskiej.

#### **Przystawki:**

Półmisek węgierskich specjałów - znajdują na nim państwo kiełbasy i salami z mangelicy- prosto z Węgier ale także piklowane warzywa, sery korycińskie, pasty korozot i majpasztet czy słynne węgierskie strudle.

Grillowany ser Gomola z chutney z czerwonej cebuli i żurawiną

#### **Zupy serwowane w tradycyjnych kociołkach:**

Bogracs- Tradycyjna węgierska zupa gulaszowa z wołowiną i kluseczkami goluska

Halaszle- Zupa rybna z filetem suma

#### **Dania główne (do wyboru):**

Bakłażan zapiekany z serem kozim, warzywami i orzechami włoskimi z musem z grillowanej papryki

Wołowina po Debreczeńsku z kiełbasą z mangelicy, papryką i groszkiem cukrowym

Sandacz z chrupiącą skórką w sosie kaparowym z gąbką szpinakową

#### **Dodatki:**

Warzywa pieczone w miodzie z rozmarynem

Fasolka szparagowa na wędzonej słoninie

Ziemniaki konfitowane w maśle

Pikle warzywne

#### **Desery:**

Puree z kasztanów z rumem i waniliową bitą śmietaną

Płonący naleśnik Gundel z musem z orzechów włoskich i gorącą czekoladą

#### **Koszt menu 105 zł**

\*do rachunku będzie doliczony serwis w wysokości 10% całkowitej kwoty.



### Menu grupowe VIP – zima 2020

Oferta dla gości którzy chcą cieszyć się najwyższą jakością produktów prosto z Węgier. Menu skomponowane z myślą o koneserach kulinarnych, którzy lubią degustować niecodzienne potrawy i delektować się wymyślnymi kompozycjami smakowymi.

#### Przystawki:

Półmisek węgierskich specjałów- znajdą na nim państwo kiełbasy i salami z mangalicy- prosto z Węgier ale także piklowane warzywa, sery korycińskie, pasty korozot i majpasztet czy słynne węgierskie strudle.

Grillowany ser Gomola z chutney z czerwonej cebuli i żurawiną

Siekany tatar wołowy z kaparami i majonezem z pieczonej papryki

#### Zupy serwowane w tradycyjnych kociołkach:

**Bogracs-** Tradycyjna węgierska zupa gulaszowa z wołowiną i kluseczkami goluszką

**Halaszle-** Zupa rybna z filetem suma

#### Dania główne (do wyboru):

**Bakłazan** zapiekany z serem kozim, warzywami i orzechami włoskimi z musem z grillowanej papryki

**Ossobuco porkolt** - wołowe ossobuco duszone w kapuście z papryką podane z paloną musztardą Dijon i chrzanem

**Harcsafile-** filet suma smażony w słonym maśle na sałatce ze szpinaku z kaparami, szpinakiem i prażonymi migdałami

#### Dodatki:

Warzywa pieczone w miodzie z rozmarynem

Fasolka szparagowa na wędzonej słoninie

Ziemniaki konfitowane w maśle

Pikle warzywne

#### Desery:

Fondant kasztanowy z musem truskawkowym i waniliową bitą śmietaną

**Somloi galuska** - zaparzone ciasto z sosem anglaise, musem owocowym, gruszką w grzonym winie i bitą śmietaną.

#### Koszt menu 130 zł

\*do rachunku będzie doliczony serwis w wysokości 10% całkowitej kwoty.