



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 majasztet 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 goluszka

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 Debreceńsku 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 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

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.