



## Menu grupowe standard jesień 2020

Oferta zawierająca tradycyjne i sztandarowe węgierskie potrawy na które nasi goście decydują się najczęściej. Znajdują się w niej zarówno dania mięsne, rybne jak i wegetariańskie. Format menu zakłada, że przystawki czekają na Państwa na stole, natomiast reszta dań jest w formie serwowanej

### Przystawki- czyli czym Węgrzy witają swoich gości:

Pasty węgierskie- z wątróbek drobiowych i brandy (májpástétum), z bryndzy i twarogu (körözött), z pikantnej papryki i paprykowy smalec

Świeżo pieczony chleb o zwartym miększu

Ostre i łagodne salami i kiełbasy oraz wędzona słonina z mangalicy

Marynowane papryki jabłkowe, strudle z karmelizowaną kapustą

### Zupy tradycyjne serwowane w kociołkach:

**Bográcsgulyás**- Pikantna zupa gulaszowa z wołowiną i kluseczkami galuszka  
*Spicy goulash soup with galushka noodles*

**Halászlé**-Tradycyjna zupa rybna z filetem suma  
*Traditional fish soup with fillet served in a cauldron*

### Dania główne do wyboru:

**Lecsó**- Lecso z kiełbasą z mangalicy lub wegańskie z konfitowanymi ziemniakami  
*Lecso with mangalica sausage or vegan with potatoeconfit*

**Debrecentokány**- tokań po debreczyńsku z rostbefu ze świeżymi warzywami, kiełbasą i groszkiem cukrowym podany z konfitowanymi ziemniakami  
*Rostbeef with fresh vegetables, sausage and sugar peas, served with potatoeconfit*

**Süllő**- Sandacz z chrupiącąskórkąnapalonymmaśle z cytrynowąsałatką, makaronemtarhonya z beszamelemiserem cheddar  
*Zander with a crispy crust on roasted butter with lemon salad and tarhonya with béchamel and cheddar cheese*

### Desery do wyboru:

#### Gundel palacsinta

Naleśnik z musem orzechowym i płonącą czekoladą  
*Pancake with nut mousse and flaming chocolate*

#### Gesztenye püré

Puree z jadalnych kasztanów z rumem i waniliową bitą śmietaną  
*Chestnut puree with rum and vanilla whipped cream*

### Koszt menu 105zł/ osobę

Do rachunku zostanie doliczony serwis w wysokości 10% całkowitej kwoty rachunku



---

MENÜSOR / MENU DEGUSTACYJNE / DEGUSTATION MENU

Dziesięcio-daniowa uczta kulinarna w charakterze nowoczesnej kuchni węgierskiej, która zapewni niezapomniane wrażenia z wizyty w Borpince. Poniższe menu serwowane jest gościom w całości co pozwala spróbować wielu niecodziennych potraw, oryginalnych połączeń smakowych i najwyższej jakości surowców podczas jednego spotkania przy stole.

***Amuse bouche***

**Hagymásoliva, erőspaprikakrém, kenyér**  
Oliwa szczypiorkowa, pasta paprykowa, pieczywo  
*Chivesolive, hot peppermousse, bread*

***Przystawki/ Appetizers***

**Káposztás rétes**  
Strudel z karmelizowaną kapustą  
*Carmelized cabbage strudel*

**Brokkoli mandulával**  
Brokuł z palonym masłem i migdałami  
*Broccoli with burnt butter and almonds*

***Zupa / Soup***

**Sütőtök krémleves**  
Krem z dyni z prażonym boczkiem  
*Pumpkin creamsoup with roasted bacon*

***Dania główne/ Main courses***

**Sült cékla kecske sajttal**  
Burak zapiekany z kozim serem i sadzonym jajkiem  
*Beetroot backed with goat cheese and poached egg*

**Sertésszűz pecsenye zöldbabbal**  
Polędwiczka wieprzowa w demiglasie z fasolką szparagową i warzywami  
*Pork tenderloin in demiglas with green beans*

**Erős sertésgulyás szilvával**  
Pikantny gulasz ze śliwkami podany z kluseczkami galuszka  
*Spicy gulasz with plums and galushka noodles*

***Desery/ Desserts***

**Mascarpone tocsin gyümölcscsel**  
Placki mascarpone z sezonowymi owocami  
*Mascarpone pies with seasonal fruits*

**Gesztenye fondant**  
Fondant kasztanowy z lodami i sosem truskawkowym  
*Chesnutt fondant with ice-cream and strawberry mousse*

***Koszt pełnego menu degustacyjnego 120,- zł***

Do rachunku zostanie doliczony serwis w wysokości 10% całkowitej kwoty rachunku