



HUNGARIAN STANDARD MENU

Oferta dla grup zorganizowanych składająca się z najczęstszych wyborów naszych gości. W skład menu wchodzi tradycyjne węgierskie potrawy serwowane w Borpince od samego początku istnienia restauracji. W największym skrócie to prawdziwe „must have” kuchni Madziarów.

Na początek:

Zimny półmisek - znak rozpoznawalny węgierskiej posiadówki - do tego nieśpieszne tempo, kieliszek wina i wyborne pieczywo. W skład wchodzi takie przysmaki jak pikantne oraz łagodne salami i kiełbasy z mangelicy, ser gomoyla, marynowane papryki jabłkowe, rétes z karmelizowaną kapustą i pasty: z ostrej papryki, serowy körözött oraz májpastetom z wątróbek z brandy.

Zupy serwowane w tradycyjnych kociołkach:

Bográcsgulyás

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

Halászlé

Tradycyjna zupa rybna z filetem suma serwowana w kociołku
Traditional fish soup with fillet served in a cauldron

Dania główne do wyboru:

Lecsó

Lecso z kiełbasą z mangelicy lub wegańskie z konfitowanymi ziemniakami
Lecso with mangalica sausage or vegan with potatoes confit

Debreceni tokány

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 potatoes confit

Pörkölt

Ognisty gulasz wieprzowy z kluseczkami goluszka
Spicy pork goulash with goluszka noodles

Desery do wyboru:

Gesztenyepüree

Puree z kasztanów z odrobiną rumu i bitą śmietaną
Chestnuts purée topped with rum and whipped cream

Fagyalt tökmagolajjal

Lody waniliowe z olejem z pestek dyni, kandyzowaną dynią i prażonymi pestkami dyni
Vanilla ice cream with pumpkin seed oil, candied pumpkin and roasted pumpkin seeds

Koszt menu 90,- zł

Do rachunku zostanie doliczone 10% serwisu



HUNGARIAN VIP MENU

To niewątpliwie propozycja dla wymagających Gości ceniących najwyższą jakość kuchni węgierskiej obfitująca w najlepsze składniki sprowadzane prosto z Węgier. Od przystawek po desery menu oferuje wyjątkowe i eleganckie potrawy, pełne zaskakujących smaków, które z pewnością zapadnie na długo w pamięci.

Na poczętek:

Zimny półmisek- znak rozpoznawalny węgierskiej posiadówki- do tego nieśpieszne tempo, kieliszek wina i wyborne pieczywo. W skład wchodzi takie przysmaki jak pikantne oraz łagodne salami i kiełbasy z mangalicy, ser gomoyla, marynowane papryki jabłkowe, restes z karmelizowaną kapustą i pasty: z ostrej papryki, serowy korozot oraz majpastetom z wątróbek z brandy.

Libamáj sárgadinnye carpaccioval

Aksamitny mus z foie gras z carpaccio z melona i ciabattą z czarnuszką
Smooth foie gras mousse with melon carpaccio and black seeds

Velő tatárbifsztek

Tatar wołowy z anchois i majonezem ze szpiku podany na kości
Beef tartar with anchovies and marrow mayonnaise served on the bone

Zupy serwowane w tradycyjnych kociołkach:

Bográcsgulyás

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

Halászlé

Tradycyjna zupa rybna z filetem suma serwowana w kociołku
Traditional fish soup with fillet served in a cauldron

Dania główne do wyboru:

Harcsapaprikás

Pikantny paprykarz z suma z kwaśną śmietaną, marynowaną szalotką i kluseczkami galuszka
Paprika catfish with sour cream, marinated shallots and galushka noodles

Liba combja

Udo gęsie konfitowane w oliwie rozmarynowej, młode ziemniaki i buraki, mus z rabarbaru, puree z gruszek
Goose leg confit in rosemary oil, new potatoes and beets, rhubarb mousse, pear puree

Csicsóka paprikás

Paprykarz z topinamburu z czarną soczewicą i kwaśną śmietaną
Jerusalem artichoke paprikash with black lentils and sour cream

Desery do wyboru:

Gundel palacsinta

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

Levendula krém

Lawendowy cereme bruleé
Lavender cereme bruleé

Koszt menu 120,- zł

Do rachunku zostanie doliczone 10% serwisu



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

Újhagymásoliva, erőspaprikakrém, kenyér

Oliwa szczypiorkowa, pasta paprykowa, pieczywo
Chives olive, hot pepper mousse, bread

Przystawki/ Appetizers

Lóbab

Bób z płatkami prażonej słoniny mangalicy, papryką i szczypiorem
Broad bean with roasted mangalica fat flakes, paprika and chives

Libamáj sárgadinnye carpaccioval

Aksamitny mus z foie gras z carpaccio z melona i ciabattą z czarnuszką
Smooth foie gras mousse with melon carpaccio and black seeds

Vöröskáposzta krém

Krem z czerwonej kapusty z prażoną soczewicą beluga
Red cabbage cream with roasted beluga lentils

Dania główne / Main courses

Zander spárgában

Delikatny sandacz metodą sous-vide z sosem ze szparagów i chrupiącą siateczką z ziemniaków
Delicate sous-vide zander with asparagus sauce and crispy potato net

Csicsóka paprikás

Paprykarz z topinamburu z czarną soczewicą i kwaśną śmietaną
Jerusalem artichoke paprikash with black lentils and sour cream

Kacsa combja

Udo kacze konfitowane w oliwie rozmarynowej, ziemniaki, buraki, mus z rabarbaru, puree z gruszki
Duck leg confit in rosemary oil, new potatoes and beets, rhubarb mousse, pear puree

Desery/ Desserts

Levendula krém

Lawendowy cereme bruleé
Lavender cereme bruleé

Eper mousse orgonával

Mus z truskawek i rabarbaru z bżem z waniliową bitą śmietaną
Strawberry and rhubarb mousse with lilac and whipped cream

Koszt pełnego menu degustacyjnego 120,- zł

Do rachunku zostanie doliczone 10% serwisu