



BORPINCE Restauracja i Winiarnia Węgierska

Menu Świąteczne Premium

Menu świąteczne dla Gości, którzy cenią sobie najwyższą jakość, sezonowość i świeżość produktów. W ofercie znajdują Państwo nie tylko luźne interpretacje świątecznych węgierskich przysmaków przyrządzonych nowymi technikami kulinarnymi, ale również klasyczne dania kuchni węgierskiej. Mnogość pozycji i technik zadowolą zarówno wielbicieli kuchni Madziarów jak i Gości którzy lubią nowatorskie i eleganckie podejście do gotowania.

Przystawki:

Pasty węgierskie: serowy körözött, májpástétom z gęsiną i brandy, smalec paprykowy, pasta z ostrych papryk

Świeżo pieczony chleb Borpince z czarnuszką i oliwą rozmarynową

Grillowany ser gomoyla z żurawiną na czerwonym winie

Pikantne salami, słonina i kiełbasy z mangalicy

Marynowane papryki jabłkowe

Rétes z karmelizowaną kapustą,

Sery korycińskie

Zupy serwowane w tradycyjnych kociołkach:

Halászlé – pikantna zupa rybna z filetemi suma

Tárkonyos leves - zupa estragonowa z cytryną i wołowiną

Dania główne do wyboru:

Libamell - pierś gęsia metodą sous-vide z burakami pieczonymi w soli z szalotką i rozmarynem

Sült harcsafilé - sum pieczony w pergaminie z limonką i grejpfrutem z sosem mirin

Kecskesajt táska - drożdżowe pierogi z serem kozim, szalotką i ziemniakiem truflowym z pesto

Dodatki do dań głównych:

Gratin ziemniaczane

Warzywa pieczone w miodzie z rozmarynem

Truflowe puree z pietruszki

Sałatka z dressingiem z bzu

Desery do wyboru:

Gundel palacsinta - płonący naleśnik z musem orzechowym polany obłędą czekoladą

Mákos rétes - strudel z ciasta filo z białym makiem i sosem anglaise

Koszt menu 145zł/ osobę

*Do rachunku doliczone zostanie 10% serwisu kelnerskiego

(menu dostępne tylko w terminach 22.11.2021-23.12.2021)



BORPINCE Restauracja i Winiarnia Węgierska

Menu Świąteczne Standard

To propozycja świątecznego menu bazująca na tradycjach i charakterystycznych dla kuchni węgierskiej daniach. Dzięki szerokiemu wachlarzowi wyborów każdy gość będzie miał możliwość skosztowania wielu madziarskich smaków. Menu jest tak skomponowane, by zapewnić Gościom przemiłą przedświąteczną biesiadę w klimacie węgierskich bratanków.

Przystawki:

Pikantne salami, słonina i kiełbasy z mangelicy

Marynowane papryki jabłkowe

Rétes z karmelizowaną kapustą

Sery korycińskie

Pasty węgierskie, czyli:

serowy körözött, májpástétom z gęsiną i brandy, smalec paprykowy, pasta z ostrych papryk

Świeżo pieczony chleb Borpince z czarnuszką i oliwą rozmarynową

Zupy serwowane w tradycyjnych kociołkach:

Halászlé – pikantna zupa rybna z filetemi suma

Tárkonyos leves - zupa estragonowa z cytryną i wołowiną

Dania główne do wyboru:

Mésszeles ponty - limonkowe pikantne faworki z karpia

Szúzérmék aszaltsilvával - polędwiczka wieprzowa metodą sous-vide z wędzonymi śliwkami w sosie glass

Káposztás táska - pierożki z kapustą po segedyńsku

Dodatki do dań głównych:

Warzywa pieczone w miodzie z rozmarynem

Sałatka z dressingiem z bzu

Klusieczki goluszką zapiekane z bryndzą

Truflowe puree z pietruszki

Desery do wyboru:

Mákos Rétes - strudel z ciasta filo z białym makiem i sosem anglaise.

Gesztenyepüree - puree z kasztanów z rumem i waniliową śmietaną

Koszt menu 110 zł / osobę

*Do rachunku doliczone zostanie 10% serwisu kelnerskiego
(menu dostępne tylko w terminach 22.11.2021-23.12.2021)