



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:

Pikantne oraz łagodne salami i kiełbasy z mangelicy,

Dojrzewająca szynka i solona słonina z mangelicy

Sery Korycińskie,

marynowane papryki jabłkowe,

Rétes z karmelizowaną kapustą

Pasty z ostrej papryki, korozot z bryndzą, paprykowy smalec oraz mąjpastétom z wątróbek z brandy

Zupy serwowane w tradycyjnych kociołkach:

Bográcsgulyás

Pikantna zupa gulaszowa z wołowiną i kluseczkami galuszka

Halászlé

Tradycyjna zupa rybna z filetem suma

Dania główne do wyboru:

Lecsó

Lecsó z kiełbasą z mangelicy lub wegańskie

Debreceni tokány

Tokań po debreczyńsku z rostbefu ze świeżymi warzywami, kiełbasą i groszkiem cukrowym

Pörkölt

Ognisty gulasz wieprzowy z prażonym korzeniem pietruszki

Dodatki do dań głównych:

Juhtúrós goluszka- Goluszki zapiekane z bryndzą

Zöldbab szalonnával- Fasolka szparagowa ze słoniną z mangelicy

Petrezselyemgyökér püré- Truflowe puree z korzenia pietruszki

Sóban sült burgonya- Ziemniaki pieczone w soli

Desery do wyboru:

Gesztenyepüreé

Puree z kasztanów z odrobiną rumu i bitą śmietaną

Fagyalt tökmagolajjal

Lody waniliowe z olejem z pestek dyni, kandyzowaną dynią i prażonymi pestkami dyni

Koszt menu 105,- zł

Do rachunku zostanie doliczone 10% serwisu

Total cost with tax 90zł/ person +10% included service



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 początek:

Pikantne oraz łagodne salami i kiełbasy z mangelicy,

Dojrzewająca szynka i solona słonina z mangelicy

Sery Korycińskie,

marynowane papryki jabłkowe,

Rétes z karmelizowaną kapustą

Pasty z ostrej papryki, korozot z bryndzą, paprykowy smalec oraz mąjpastétom z wątróbek z brandy

Tatárbifsztek - Podwędzany tatar wołowy z anchois i majonezem truflowym

Égő füge - Płonąca figa, mus z kiszzonego orzecha włoskiego, kozi ser

Zupy serwowane w kociołkach:

Bográcsgulyás - Pikantna zupa gulaszowa z wołowiną i kluseczkami galuszka

Halászlé - Tradycyjna zupa rybna z filetem sumy

Dania główne do wyboru:

Harcsapaprikás

Pikantny paprykarz z sumy z kwaśną śmietaną, marynowaną szalotką

Liba comb

Udo gęsie konfitowane w oliwie rozmarynowej, mus z rabarbaru, puree z gruszki

Csicsóka paprikás

Paprykarz z topinamburu z prażoną pietruszką i kwaśną śmietaną

Dodatki do dań głównych:

Juhtúrós gouluszka - Gouluski zapiekane z bryndzą

Zöldbab szalonnával - Fasolka szparagowa ze słoniną z mangelicy

Petrezselyemgyökér püré - Truflowe puree z korzenia pietruszki

Sóban sült burgonya - Ziemniaki pieczone w soli

Desery do wyboru:

Gundel palacsinta

Naleśnik z musem orzechowym i płonąca czekoladą

Körte crumble

Świeżo zapieczone gruszkowe crumble z sosem pina colada

Koszt menu 130,- zł

Do rachunku zostanie doliczone 10% serwisu

Total cost with tax 120zł/ person +10% included service