



BORPINCE Restauracja i Winiarnia Węgierska

## Świąteczne Menu Degustacyjne

*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.*

### Serwis pierwszy - przystawki:

Grillowany ser gomoyla z żurawiną na czerwonym winie  
Rétes z karmelizowaną kapustą,  
Pikantne salami, słonina, szynka dojrzewająca i kiełbasy z mangalicy

### Serwis drugi - zupa rybna:

**Halászlé** – pikantna zupa rybna z filetami suma  
*Spicy fish soup with fillet served in a cauldron*

### Serwis trzeci - dania główne:

**Mésszeles ponty** - limonkowe pikantne faworki z karpia  
**Libamell** - pierś gęsia metodą sous-vide z burakami pieczonymi w soli z szalotką i rozmarynem  
**Kecskesajt táska** - drożdżowe pierogi z serem kozim, szalotką i ziemniakiem truflowym  
**Petrezselyemgyökér püré** - Truflowe puree z pietruszki

### Serwis czwarty - desery:

**Mákos rétes** - strudel z ciasta filo z białym makiem i sosem anglaise  
**Gesztenye Truffle**- Gorąca trufla kasztanowa z musem truskawkowym

**Koszt pełnego menu degustacyjnego 130zł/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 mangalicy

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

**Szűzermék 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

Kluseczki goluszką zapiekane z bryndzą

Truflowe puree z pietruszki

### **Desery do wyboru:**

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

**Gesztenyepüreé** - 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)



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 zadowoli 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 mangelicy

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)