



BORPINCE STANDARD MENU

Na początek:

Pikantne oraz łagodne salami i kiełbasy z mangelicy,
Sery Korycińskie, ✓
marynowane papryki jabłkowe, ✓
Rétes z karmelizowaną kapustą ✓
Pasty: z ostrej papryki ✓, korozot z bryndzą ✓, paprykowy smalec oraz májpastétom z wątróbek z brandy
Ser halloumi z figą ✓
Selekcja pomidorów z pikantnym dresingiem z sosną ✓

Zupy serwowane w tradycyjnych kociołkach:

Bográcsgulyás

Pikantna zupa gulaszowa z wołowiną i kluseczkami galuszka

Grillezett cukinii krémleves ✓

Krem z grillowanej cukinii z oliwą extra virgin i orzeszkami pini

Dania główne do wyboru:

Lecsó ✓

Lecsó z kiełbasą z mangelicy lub wegańskie

Sertés szűzpecsenye paprikás

Paprykarz z polędwiczki wieprzowej w gęstym śmietankowo- paprykowym sosie z kwaśną śmietaną

Pörkölt vadhússal

Węgierski gulasz z jelenia z jałowcem i prażonym rozmarynem

Tűz cukkini ✓

Palona cukinia z humusem buraczanym i marynowaną szalotką

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:

Gesztenyepüree

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 110,- zł

Do rachunku zostanie doliczone 10% serwisu
Total cost with tax 110 zł/ person +10% included service



BORPINCE VIP MENU

Na początek:

Pikantne oraz łagodne salami i kiełbasy 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
Ser halloumi z figą ✓
Selekcja pomidorów z pikantnym dresingiem z sosną ✓
Podwędzany tatar wołowy z anchois i majonezem truflowym

Zupy serwowane w kociołkach:

Bográcsgulyás

Pikantna zupa gulaszowa z wołowiną i kluseczkami galuszka

Grillezett cukinii krémleves ✓

Krem z grillowanej cukinii z oliwą extra virgin i orzeszkami pini

Dania główne do wyboru:

Harcsapaprikás

Pikantny paprykarz z sumą z kwaśną śmietaną, marynowaną szalotką

Kacsamell meggy mártással

Pierś kacza sous-vide z sosem wiśniowo-szczawiowym

Tűz cukkini ✓

Palona cukinia z humusem buraczanym i marynowaną szalotką

Dodatki do dań głównych:

Juhtúrós goluszka - Goluszki zapiekane z bryndzą ✓

Könnnyű saláta- Selekcja sałat z dressingiem z bzu ✓

Petrezselyemgyökér püré - Trufłowe puree z korzenia pietruszki ✓

Sóban sült burgonya - Ziemniaki pieczone w soli ✓

Desery do wyboru:

Gundel palacsinta

Naleśnik z musem orzechowym i płonącą czekoladą

Égő brownie

Płonące brownie z lodami waniliowymi, sosem truskawkowym i migdałami skąpanymi w karmelu

Koszt menu 140,- zł

Do rachunku zostanie doliczone 10% serwisu
Total cost with tax 140zł/ person +10% included service