



BORPINCE STANDARD MENU

Na początek:

Pikantne oraz łagodne salami i kiełbasy z mangalicy,
Ser halloumi z gruszką w czerwonym winie ✓
marynowane papryki jabłkowe, ✓
Pasty: z ostrej papryki ✓, korozot z bryndzą ✓, paprykowy smalec oraz májpastétom z wątróbek z brandy
Selekcja pomidorów z pikantnym dresingiem z sosną ✓

Zupy serwowane w kociołkach:

Bográcsgulyás

Pikantna zupa gulaszowa z wołowiną i kluseczkami galuszka

Halaszle

Zupa rybna z filetem suma

Dania serwowane na wspólnych półmiskach:

Leccsó ✓

Wegańskie Leccsó z pomidorami i papryką

Bakony pulykamell

Grillowana pierś indyka z sosem bakony z pieczarek portobello i kwaśną śmietaną

Pörkölt vadhússal

Węgierski gulasz z jelenia z jałowcem i prażonym rozmarynem

Dodatki do dań głównych:

Goluszka – Kluseczki goluszka skąpane w sosie paprykowym

Sóban sült burgonya - Ziemniaki pieczone w soli

Sałatka z dressingiem z bzu

Fasolka szparagowa na słoninie z mangalicy

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 125,- zł

Do rachunku zostanie doliczone 10% serwisu
Total cost with tax 125 zł/ person +10% included service



BORPINCE VIP MENU

Na początek:

Pikantne oraz łagodne salami i kiełbasy z mangelicy,

Selekcja serów z musem z rabarbaru, ✓

marynowane papryki jabłkowe, ✓

Pasty: z ostrej papryki ✓, korzot z bryndzą ✓, paprykowy smalec oraz mąjpastétom z wątróbek z brandy

Ser halloumi podwędzany i zapiekany z figą i oliwą z trybuli ✓

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

Halaszle

Zupa rybna z filetem suma

Dania serwowane na wspólnych półmiskach:

Harcsafile

Filet suma ze szpinakiem blaszowanym na tokaju Furmint

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:

Könnyű saláta- Selekcja sałat z dressingiem z bzu ✓

Petrezselyemgyökér püré - Truflowe puree z korzenia pietruszki ✓

Sóban sült burgonya - Ziemniaki pieczone w soli ✓

Fasolka szparagowa na słoninie z mangelicy

Desery do wyboru:

Gesztenyepüree

Puree z kasztanów z odrobiną rumu i bitą śmietaną

Fagylalt tökmagolajjal

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

Koszt menu 165,- zł

Do rachunku zostanie doliczone 10% serwisu

Total cost with tax 165zł/ person +10% included service