



BORPINCE STANDARD MENU

Na początek:

Pikantne oraz łagodne salami, kiełbasy i słonina z mangelicy,
Selekcja serów ✓, marynowane papryki jabłkowe, ✓
Mus z ostrej papryki ✓, pasta serowa z bryndzą ✓,
Paprykowy smalec oraz kremowy pasztet z wątróbek z brandy
Gorące pieczywo

Zupy serwowane w kociołkach:

Zupa rybna z filetem suma (gluten & lactose free)
Pikantna zupa gulaszowa z wołowiną i kluseczkami galuszka (lactose free)

Dania serwowane na wspólnych półmiskach i w kociołkach:

Limonkowe faworki z karpia z pastą z avocado (lactose free)
Leśny gulasz z karkówki jelenia na winie bikaver z dużą ilością jałowca i rozmarynu (gluten & lactose free)
Wegańskie Lecsó z pomidorami i papryką ✓ (gluten & lactose free, wegan)

Dodatki do dań głównych:

Ziemniaki pieczone w soli (gluten & lactose free, wegan)
Prażony makaron tarhonya (lactose free, wegan)
Fasolka szparagowa na słoninie z mangelicy (gluten & lactose free)
Selekcja sałat z dressingiem z bzu (gluten & lactose free, wegan)

Desery do wyboru:

Puree z kasztanów z odrobiną rumu i bitą śmietaną (gluten free, możliwość podania bez laktozy)
Gorący retes z ciasta filo z białym makiem i czekoladą

Koszt menu 135,- zł

Do rachunku zostanie doliczone 10% serwisu
Total cost with tax 135 zł/ person +10% included service



BORPINCE VIP MENU

Na początek:

Pikantne oraz łagodne salami i kiełbasy z mangelicy,
Selekcja serów ✓, marynowane papryki jabłkowe, ✓
Mus z ostrej papryki ✓, pasta serowa z bryndzy ✓,
Paprykowy smalec oraz kremowy pasztet z wątróbek drobiowych z brandy
Ser halloumi na gorąco z gruszką w czerwonym winie ✓
Podwędzany tatar wołowy z majonezem truflowym
Sałatka z łososiem gravlax, migdałami i granatem w cytrynowym dressingu

Zupy serwowane w kociołkach:

Pikantna zupa gulaszowa z wołowiną i kluseczkami galuszka (lactose free)
Zupa rybacka z filetem suma (gluten & lactose free)

Dania serwowane na wspólnych półmiskach i w kociołkach:

Pierś kaczki z sosem z wiśni i szczawiku krwistego (gluten & lactose free)
Stek z suma na szpinaku blanszowanym w tokaju furmint (gluten free)
Palona cukinia z humusem buraczanym (gluten & lactose free, vegan)
Wegańskie lecso z węgierskiej papryki (gluten & lactose free, vegan)

Dodatki do dań głównych:

Ziemniaki pieczone w soli (gluten & lactose free, vegan)
Prażony makaron tarhonya (lactose free, vegan)
Fasolka szparagowa na słoninie z mangelicy (gluten & lactose free)
Selekcja sałat z dressingiem z bzu (gluten & lactose free, vegan)

Desery do wyboru:

Puree z jadalnych kasztanów z rumem i waniliową bitą śmietaną (gluten free- możliwość podania bez laktozy)
Płonący naleśnik gundel z musem orzechowym i dużą ilością czekolady

Koszt menu 175,- zł

Do rachunku zostanie doliczone 10% serwisu
Total cost with tax 175zł/ person +10% included service