

# BORKANTIN



THE HUNGARIAN WINE KITCHEN

## HIDEG ELŐÉTELEK-SALÁTÁK

HIDEG, MAGYAROS VEGYES ÍZELÍTŐ (KOLBÁSZ, SONKA, LIBATEPERTŐ, LIBAMÁJ TERRINE, FOGAS PÁSTÉTOM, KÖRÖZÖTT, SAJT)	1800.-
TATÁR BEAFSTEAK	2500.-
SÁRGADINNYE MAGYAR SONKÁVAL	1800.-
LIBAMÁJ TERRINE TOKAJI ASZÚ KOCSONYÁVAL ÉS SALÁTÁVAL	2100.-
BIVALYMOZZARELLA BAZSALIKOM PESTOVAL, RUCOLÁVAL, KOKTÉLPARADICSOMMAL	2500.-
VÁLOGATÁS MAGYAR KÉZMŰVES SAJTOKBÓL	2500.-
VEGYES KERTI SALÁTA	1300.-
CÉZÁR SALÁTA JÉRCEMELLEL	2100.-
CÉZÁR SALÁTA PARMEZÁN CHIPS-SZEL	2100.-

## LEVESEK

		
MARHA ERŐLEVES FŐTT ZÖLDSÉGGEL	580.-	690.-
TRADICIONÁLIS GULYÁSLEVES	550.-	950.-
TOKAJI BORLEVES	750.-	1100.-
SZEGEDI HALÁSZLÉ	650.-	950.-

## TÉSZTÁK - RIZOTTÓK

PENNE ARRABIATA	1400.-
'SPAGHETTI ALLA PORCINI E PARMA' SPAGETTI PÁRMAI SONKÁVAL, VARGÁNYÁVAL ÉS FRISS KAKUKKFŰVEL	1800.-
LAZACOS RAVIOLI FEHÉRBOROS RÁKMÁRTÁSSAL	2400.-
SPAGETTI CSÍPÓS FOKHAGYMÁS GARNÉLÁVAL	2700.-
GARNÉLÁS ZÖLDSÉGES RIZOTTÓ	2700.-

## LAKTÓZ- ÉS GLUTÉNMENTES ÉTELEK

CSIRKEMELL STEAK DIÓS, FŰSZERES MORZSÁBAN, FURMINTOS MAZSOLÁS JOGHURTMÁRTÁSSAL	1450.-
LAZACOS GNOCCHI	2400.-



# BORKANTIN



THE HUNGARIAN WINE KITCHEN

## GRILL ÉTELEK

JÉRCEMELL FILÉ CITROMOS, ROZMARINGOS, FEHÉRBOROS PÁCBAN	1500.-
GRILL KECSKESAJT	1700.-
LAZACFILÉ LIME-MAL SÜTVE	2100.-
BARBECUE TIGRISRÁK KOKTÉLPARADICSOMMAL	2900.-
GRILLEZETT BÁRÁNYBORDA	4200.-
VÖRÖS TONHAL STEAK	3800.-

## KÖRETEK

GRILL ZÖLDSÉG	600.-
BURGONYA	600.-
JÁZMIN RIZS	600.-

## FŐÉTELEK

VÖRÖSBOROS BORJÚPÖRKÖLT TOJÁSOS GALUSKÁVAL	2700.-
FIATAL KACSA MELLE, MÁJÁVAL, ROSTON SÜTVE EPRES TÚRÓFELFÚJTAL, ROZMARINGOS MORZSÁVAL	3500.-
RÁNTOTT "KIS BÉCSI" SZELET, STEAK BURGONYÁVAL	2700.-
ROSTON SÜLT LIBAMÁJ ASZÚMÁRTÁSSAL, KECSKESAJTOS KALÁCCSAL ÉS SALÁTÁVAL	3900.-
BÉLSZÍN BUDAPEST, AHOGY MI GONDOLJUK	5100.-
ARGENTIN BÉLSZÍN ROKFORTOS RATTE BURGONYÁVAL ÉS VÖRÖSBOR ESSZENCIÁVAL	5400.-
KÉTSZER PÁROLT BÁRÁNYCSÜLÖK ZÖLDSÉGES LENCSERAGUVAL, TANYASI TEJFÖLLEL	4500.-

## DESSZERTEK

SOMLÓI GALUSKA, AHOGY MI GONDOLJUK	1150.-
TIRAMISU	750.-
GUNDEL PALACSSINTA	850.-
MINITORTA VÁLOGATÁS	1300.-
CSOKOLÁDÉ SZUFLÉ AMARENA MEGGYEL ÉS HÁZI VANÍLIA FAGYLALTTAL	1300.-
TÚRÓTORTA GYÜMÖLCSMÁRTÁSSAL (LAKTÓZ -ÉS GLUTÉNMENTES)	1400.-



ÁRAINKRA 12% SZERVIZDÍJAT SZÁMÍTUNK FEL.

# BORKANTIN



THE HUNGARIAN WINE KITCHEN

---

## COLD APPETIZERS - SALADS


---

HUNGARIAN COLD MIXED APPETIZERS (SAUSAGE, HAM, CRACKLING, FOIE GRAS TERRINE, ZANDER PATE, LIPTAUER, CHEESE)	1800.-
STEAK TARTARE	2500.-
MELON WITH HUNGARIAN HAM	1800.-
FOIE GRAS TERRINE WITH "TOKAJI ASZÚ" JELLY AND SALAD	2100.-
BUFFALO MOZZARELLA WITH BASIL PESTO, ARUGULA, CHERRY TOMATOES	2500.-
HUNGARIAN ARTISAN CHEESE SELECTION	2500.-
MIXED GARDEN SALAD	1300.-
CAESAR SALAD WITH PULLET BREAST	2100.-
CAESAR SALAD WITH PARMESAN CRISPS	2100.-

---

## SOUPS

---

		
BEEF BROTH WITH COOKED VEGETABLES	580.-	690.-
TRADITIONAL GOULASH SOUP	550.-	950.-
TOKAJI WINE SOUP	750.-	1100.-
FISHERMAN'S SOUP "SZEGEDI" STYLE	650.-	950.-

---

## PASTAS - RISOTTOS

---

PENNE ARRABIATA	1400.-
'SPAGHETTI ALLA PORCINI E PARMA' SPAGHETTI WITH PARMA HAM, PORCINI MUSHROOM AND THYME	1800.-
SALMON RAVIOLI WITH WHITE WINE SHRIMP SAUCE	2400.-
SPAGHETTI WITH SPICY GARLIC SHRIMP	2700.-
SHRIMP-VEGETABLE RISOTTO	2700.-

---

## LACTOSE- AND GLUTEN-FREE MENU

---

CHICKEN BREAST STEAK IN SPICY WALNUT CRUMBS WITH FURMINT-RAISIN, YOGURT SAUCE	1450.-
SALMON GNOCCHI	2400.-



# BORKANTIN



## THE HUNGARIAN WINE KITCHEN

---

### GRILL FOODS

---

PULLET BREAST FILET WITH LEMON, MARINATED IN ROSEMARY WHITE WINE	1500.-
GRILLED GOAT'S CHEESE	1700.-
GRILLED SALMON FILET WITH LIME	2100.-
BBQ TIGER PRAWNS WITH CHERRY TOMATOES	2900.-
GRILLED LAMB RIBS	4200.-
RED TUNA STEAK	3800.-

---

### SIDE DISHES

---

GRILLED VEGETABLES	600.-
POTATO	600.-
JASMINE RICE	600.-

---

### MAIN COURSES

---

RED WINE BEEF STEW WITH HUNGARIAN DUMPLINGS EGG	2700.-
ROASTED DUCK BREAST AND LIVER WITH STRAWBERRY COTTAGE CHEESE SOUFFLÉ AND ROSEMARY BREADCRUMBS	3500.-
FRIED PORK "WIENER SCHNITZEL STYLE" WITH STEAK POTATO	2700.-
ROASTED FOIE GRAS WITH "ASZÚ" SAUCE, SALAD AND GOAT'S CHEESE MILK-LOAF	3900.-
"BUDAPEST" SIRLOIN AS WE LIKE	5100.-
ARGENTINE BEEF TENDERLOIN WITH BLUE CHEESE RATTE POTATOES AND RED WINE ESSENCE	5400.-
TWICE BRAISED LAMB WITH VEGETABLES LENTIL STEW AND SOUR CREAM	4500.-

---

### DESSERTS

---

HUNGARIAN SPONGE CAKE AS WE LIKE	1150.-
TIRAMISU	750.-
GUNDEL PANCAKE	950.-
MINI CAKE SELECTION	1300.-
CHOCOLATE SOUFFLE WITH AMARENA CHERRIES AND HOMEMADE VANILLA ICE CREAM	1350.-
COTTAGE CHEESE CAKE WITH FRUIT SAUCE (LACTOSE AND GLUTEN-FREE)	1400.-



ALL FOOD AND BEVERAGE ITEMS ARE SUBJECT TO A 12% SERVICE CHARGE.