


- 
1950. **Hideg libamáj zsírjában, lilahagyma lekvárral, friss zöldségekkel és pirítóssal** 🍷 2.890,-Ft
Kalte Gänseleber in eigenem Fett dazu rote Zwiebelmarmelade, Gemüse und Toast
Cold goose liver in own fat with red onion jam, vegetables and toast
1951. **Füstölt lazactatár fokhagymás toasztal (100 gr)** 🍷🍷 1.790,-Ft
Tataren vom Lachsfilet dazu Toast mit Knoblauch
Tartar from salmonfillet served with garlic toast
2950. **Bivalymozzarella paradicsommal, pestóval** 🍷 1.690,- Ft
Büffele Mozzarella Käse mit Tomaten und Pesto
Buffalo mozzarella cheese with tomato and pesto
2212. **Bazsalikomos paradicsomleves mozzarella golyóval** 🍷🍷🍷 980,-Ft
Tomatencremesuppe mit Basalikum und Mozzarella Käse
Tomato creamsoup with basil and Mozzarella cheese
2952. **Kukoricakrém-leves olivás garnélával** 🍷🍷🍷 980,-Ft
Maiscremesuppe mit Garnelen
Maize cream soup with shrimps
1954. **Hideg joghurtos őszibarack-krémleves tejszínhabbal** 🍷 980,-Ft
Kalte Pfirsichsuppe mit Yoghurt und Schlagsahne
Cold peach soup with yogurt and whipped cream
1955. **Óriás garnéla pankó morzsában, salátaágyon, chilis mártogatóssal (120 gr)** 🍷🍷🍷 2.680,-Ft
Riesengarnelen paniert in Panko dazu Salat und scharfe Sauce
Panko fried giant shrimp with Salad and hot sauce
1956. **Tavaszi salátatál csirkemell steakkal és cézár öntettel (150 gr)** 🍷🍷🍷 2.180,-Ft
Grüner Salat mit Hühnerbruststeak und Caesar Dressing
Fresch green salad plate with roasted chicken breast steak and Caesar dressing
1957. **Füstölt mozzarella steak grillen sütve, roston sült zöldségekkel** 🍷🍷 2.380,- Ft
Geräucherte Mozzarella Steak vom Grill dazu Gemüse vom Rost
Grilled, smoked mozzarella steak served with grilled vegetables
1958. **Bőrében sült fogasderék, fokhagymás tejszínes garnélával és zöld tagliatelle tésztával** 🍷🍷🍷🍷 3.390,-Ft
Zanderrumpf in eigener Haut gegrillt dazu rahmige Garnelen Sauce mit grüne Tagliatelle
Pike perch thick grilled in its skin with creamy shrimp ragout and green tagliatelle


8230 Balatonfüred, Tagore sétány 1.








Telefon: 00-36-87/580-070

Fax: 00-36-87/580-071

postmaster@borcsakft.t-online.hu

borcsaetterem@freemail.hu

- 
1959. **Grillen sült fűszeres lazacfilé, spenótos – parmezános gnocchival** 🍷🍷🍷🍷
Gewürztes Lachsfilet vom Grill dazu Gnocchi mit Spinat und Parmesan
Grilled, spicy salmon fillet served with gnocchi with spinach and Parmesan 3.390,- Ft
2381. **Vajhalsteak, citromos fokhagymamártással és széles metélttel** 🍷🍷🍷🍷
Butterfischsteak dazu Knoblauchsosse mit Zitrone und Tagliatelle
Butterfishsteak served with garlicsauce with lemon and tagliatelle 3.290,- Ft
2382. **Gomolyával és aszalt paradicsommal töltött tanyasi csirkemell cornflakes bundában, grillezett zöldségekkel roquefort mártással, házi steak burgonyával** 🍷🍷🍷
Panierte Hühnerbrust mit Tomaten und geräucherte Schafkäse gefüllt, gegrillte Gemüse mit Roquefort Sosse und Steak Kartoffeln
Fried chickenbreast stuffed with dried Tomato, smoked sheepcheese and grilled vegetables with roquefort sauce, steak potatoes 2.990,- Ft
1976. **Mandulás bundában sült tanyasi csirkemellfilé** 🍷🍷🍷
édesburgonyával és joghurtos salátával
Gebratene Hühnerbrustfillet in Mandel-mantel
dazu süsse Kartoffeln und grüner Salat with Yoghurt
Fried breast of chicken in almond coat
with sweet potatoes and fresch green salad with yogurt 3.200,-Ft
1963. **Tanyasi csirkecombfilé mozzarellával, baconnal, aszalt paradicsommal, és spenóttal egybesütve, hozzá csöben sült brokkoli és karfiol** 🍷🍷
Hühnerkeulefilet mit Mozzarella, Bacon, getrocknete Tomaten, und Spinat dazu gratiniert Brokkoli und Blumenkohl
Chicken leg fillets with mozzarella, bacon, dried tomato and spinach, served with gratinated broccoli and cauliflower 2.990,-Ft
1964. **Pulyka cordon bleu csónak burgonyával és amerikai káposztasalátával** 🍷🍷🍷🍷🍷
Cordon bleu aus Putenfleisch mit gerösteten Kartoffeln und amerikanischer Krautsalat
Turkey Cordon bleu with sautéed potatoes and coleslaw 3.100,- Ft
1977. **Gyömbéres sült kacsamell, almás vöröskáposztával és burgonyapürével** 🍷
Entenbrustbraten mit Ingwer dazu gedünstetem Rotekraut mit Apfel und Kartoffelpüree
Roasted duck breast with ginger served with steamed red cabbage with apples and mashed potatoes 2.980,-Ft
1966. **Hízott libamáj grillen sütve, vörösboros - mézes aszalt szilvával, burgonyapürével** 🍷
Gänseleber vom Rost dazu Dörrpflaumen mit Rotwein, Honig und Kartoffelpüree
Grilled goose liver with plum in red wine and honey, served with mashed potatoe 4.990,- Ft

1967. **Mangalicakaraj fokhagymás tejben pácolva, fehér morzsában bundázva, házi sültburgonyával és mártogatóssal**  **3.390,-Ft**
“Mangalitza “ Schweinskarree im Milch marinierte und panierte mit hausgemachte pommes dazu dip
“Mangalitza “ chop in milk marinated and fried with home made french fries and dip
1968. **Pácolt mangalicatarja bundázva, paprikás krumplipürével**  **3.390,-Ft**
“Mangalitza “ Schweinkamm marinierte und panierte dazu Paprikakartoffelpüree
 Marinated and fried shoulder of “Mangalitza” pork served with potatoes in paprika sauce
2317. **Bacon szalonnába tekert szűzsteak nyárson sütve gombamártással, grillezett kukoricával és házi steakburgonyával**  **2.980,-Ft**
Schweinefilet in Baconmantel dazu Pilssosse, gegrillte Mais und hausgemachte Steakkartoffeln
 Fillet of pork in bacon jacket with mushroom sauce , grilled maize and home made steak potatoes
1970. **Kemencében sült „ süldőcsülök jóasszony módra”**  **2.890,- Ft**
(hagymás – szalonnás - gombás sültburgonya)
Spanferkelstelze im ganzen gebraten auf gute Frau Art
(geröstem Kartoffeln mit Zwiebel, Speck und Pilz)
 Knuckle of pig let good wife style (bacon, onion, mushrooms, potatoes)
1971. **Brassói aprópecsenye (szűzfiléből), pirított burgonyával** **2.690,- Ft**
Kleine gebratene Fleischstückchen Kronstädter Art (aus dem Schweinefilet)
mit gerösteten Kartoffeln
 Fillet mignon of pork stew Brashov style, with sauted potatoes
1972. **Omlós marhapofa vadas mártással, óriás gnocchival**  **3.290,- Ft**
Rindbacke im Wildrahmsosse und Gnocchi
 Beefcheek with game sauce and gnocchi
1973. **Csülkös pacal petrezselymes burgonyával** **1.990,-Ft**
Kuttelgulasch dazu Schweinsstelze Peteresilienkartoffeln
 Hungarian tripe stew with knuckle of pork and parsley potatoes
2313. **Remegős vargabéles erdei gyümölcs mártással**  **990,-Ft**
Topfennudel auflauf in Strudelteig mit Wildfrucht sosse
 Cottage cheese cake with forest fruit sauce
2388. **Mákosguba torta vanília sodóval és forró meggyöntettel**  **980,- Ft**
Mohn Nockerln mit Vanille Sosse und heisse Sauerkirsch
 Poppy- seed dumplings with vanilla sauce and hot sour cherry