



Dania główne

Main courses / Hauptgerichte

Z Tradycyjnego Grilla Węglowego i Wędzarni

From traditional grill and smokehouse

Vom traditionellen Grill und aus der Räucherkammer

25. Stek z karczku ze smażoną cebulką <i>Pork shoulder steak with fried onion Schweinskammsteak mit gebratener Zwiebel</i>	32,90 zł	31. Piers karczaka z grilla <i>Grilled chicken breast Hühnerbrust vom Grill</i>	32,90 zł
26. Kielbasa z wędzarni na grillu upieczona <i>Grilled smokehouse sausage Geräucherte Wurst vom Grill</i>	29,90 zł	32. Marynowany schab z koscia z grilla węglowego <i>Pork chop with a slice of gammon Schweinskotelett mit einer geräucherten Landfleischscheibe</i>	39,90 zł
27. Kaszanka swojska z cebulką <i>Home-made black pudding with onions Landgrützwurst mit Zwiebel</i>	27,90 zł	33. Żeberka wędzone na kapuście z grzybami podane <i>Smoked ribs on the bed of cabbage served with mushrooms Geräuchertes Rippenfleisch mit Sauerkraut und Pilzen</i>	39,90 zł
28. Polędwiczki wieprzowe z grzybami leśnymi smażonymi na czosnku i pietruszce <i>Pork sirloin with mushrooms fried with garlic and parsley Schweinelendenbraten mit Waldpilzen, gebraten mit Knoblauch und Petersilie</i>	43,90 zł	34. Szaszлык z polędwiczki wieprzowej owinięty boczką z papryką, cebulką i pieczarkami <i>Pork sirloin shashlik wrapped in bacon with pepper, onions and champignons Schweinelendenschaschlik mit Speck, Paprika und Champignons</i>	43,90 zł
29. Rostbef z grilla z sosem czosnkowym <i>Grilled roast beef with garlic sauce Roastbeef vom Grill mit Knoblauchsosse</i>	64,90 zł	35. Befsztyk ze świeżo mielonym pieprzem <i>Beefsteak with freshly ground pepper Beefsteak mit frisch gemahlenem Pfeffer</i>	74,90 zł
30. Łosoś z grilla z sosem kaparowym <i>Grilled salmon with caper sauce Lachs vom Grill mit Kaparsosse</i>	49,90 zł	36. Pstrąg w całości pieczony z czosnkiem i pietruszką <i>Baked trout with garlic and parsley Im Ganzen gebratene Forelle mit Knoblauch und Petersilie</i>	39,90 zł

37. Jagnięcina z grilla węglowego z sosem czosnkowym i marynowanymi śliwkami.

Charcoal grilled lamb with garlic sauce and plums in vinegar

Lamm vom Grill mit Knoblauch und einer Pflaume in Essig

79,90 zł

Szczególnie Polecamy

Chef's recommendation / Insbesondere empfehlen wir

*Polecamy półmiski mięs z grilla wraz z dodatkami,
które możemy skomponować według Państwa życzenia.*

*We recommend the platters of grilled meats,
we can compose according to your wishes.*

*Wir empfehlen Fleischplatten vom Grill,
die wir nach Ihrem Wunsch vorbereiten können.*

Z Kuchni „Pod Fredrą”

From the „Pod Fredrą” kitchen / Aus der Küche „zum Fredro”

40. Królik po Staropolsku na czosnku i cząbrze, duszony w śmietanie <i>Traditional Polish rabbit with garlic and savory stewed in cream In Sahne gedämpftes Kaninchen nach altpolnischer Art mit Knoblauch und Pfefferkraut</i>	44,90 zł	44. Zrazy wołowe zawijane z boczkiem i ogórkiem w tradycyjnym sosie <i>Beef collops with bacon and cucumber served with traditional sauce Rindsrouladen mit Speck und Gurken in traditioneller Sosse</i>	44,90 zł
41. Kaczka pieczona w jabłkach, podawana z żurawiną <i>Roast duck with apples served with cranberries Gebratene Ente mit Äpfeln, serviert mit Moosbeeren</i>	44,90 zł	45. Karkówka pieczona w sosie myśliwskim według własnego przepisu <i>Pork shoulder steak roasted in hunter's sauce made under own recipe In Jägersosse gebratener Schweinskamm nach Hausrezept</i>	39,90 zł
42. Klasyczny Polski Schabowy <i>Traditional breaded Polish pork cutlet Klassisches polnisches Schweinskotelett</i>	32,90 zł	46. Golonka z Wędzarni na kapuście z grzybami <i>Pork knuckle smoked on the bed of sauerkraut and mushrooms Geräuchertes Eisbein mit Sauerkraut und Pilzen</i>	54,90 zł
43. Szlacheckie półgęski marynowane w ziołach i podawane z pieczonymi pomarańczami i żurawiną <i>Old Polish Goose Breast marinated in herbs, charcoal grilled and served with roasted oranges and cranberries Altpolnische Gänsebrust in Kräutern mariniert, Holzkohle gegrillt und serviert mit gebratenen Orangen und Preiselbeeren</i>	54,90 zł	47. Bigos z kapusty kiszzonej i mięs wszelakich wedle domowej receptury <i>“Bigos” from sauerkraut and meat made under home recipe Gedämpftes Sauerkraut mit gekochtem Fleisch nach Hausrezept (Bigos)</i>	34,90 zł

Pierogi, Placki i Cepeliny

Pierogi, cakes, dumplings / Piroggen, Kartoffelpuffer, Zeppeline

48. Pierogi Ruskie w okrasie z boczku <i>Ravioli “ruskie” with potato and cheese stuffing with bacon Russische Piroggen mit Speck</i>	32,90 zł	51. Pierogi Mięsne podane ze smażoną cebulką <i>Meat ravioli served with fried onion Fleischpiroggen mit gebratener Zwiebel</i>	32,90 zł
49. Cepeliny z mięsem okraszone skwarkami <i>Meat “Cepeliny” dumplings with bacon cracklings Mit Fleisch gefüllte Zeppeline, serviert mit Speck</i>	32,90 zł	52. Pierogi z kapustą i grzybami, polane masełkiem ze zrumienioną bułką tartą <i>Ravioli stuffed with cabbage and mushrooms, served with bread crumbs and butter Piroggen mit Kraut und Pilzen, begossen mit Butter und geriebener Semmel</i>	32,90 zł
50. Placki ziemniaczane z grzybami duszonymi w śmietanie <i>Potato cakes with stewed mushrooms in cream Kartoffelpuffer mit Pilzen (gedämpft in Sahne)</i>	32,90 zł	53. Kopytka z grzybami duszonymi w śmietanie <i>Diamond shaped potato dumplings with stewed mushrooms in cream In Sahne gedämpfte Kartoffelkösse mit Pilzen</i>	32,90 zł

54. Talerz pierogów mieszanych ze smażoną cebulką

Plate of mixed ravioli with fried onion

Teller gemischter Piroggen mit gebratener Zwiebel

41,50 zł