



Dania główne

Main courses / Hauptgerichte

Z Tradycyjnego Grilla Węglowego i Wędzarni

From traditional grill and smokehouse
Vom traditionellen Grill und aus der Räucherammer

25. Stek z karczku ze smażoną cebulką <i>Pork shoulder steak with fried onion Schweinskammsteak mit gebratener Zwiebel</i>	34,90 zł	31. Pierś kurczaka z grilla <i>Grilled chicken breast Hühnerbrust vom Grill</i>	34,90 zł
26. Kiełbasa z wędzarni na grillu upieczona <i>Grilled smokehouse sausage Geräucherte Wurst vom Grill</i>	31,50 zł	32. Szlachętkę półgęskę marynowaną w ziołach i podawaną 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>	59,90 zł
27. Kaszanka swojska z cebulką <i>Home-made black pudding with onions Landgrützwurst mit Zwiebel</i>	31,50 zł	33. Żeberkę wędzoną na kapuście z grzybami podaną <i>Smoked ribs on the bed of cabbage served with mushrooms Geräuchertes Rippenfleisch mit Sauerkraut und Pilzen</i>	42,90 zł
28. Połędwiczki 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>	49,90 zł	34. Szaszłyk z połędwiczki wieprzowej owinięty boczkiem z papryką, cebulką i pieczarkami <i>Pork sirloin shashlik wrapped in bacon with pepper, onions and champignons Schweinelendenschaschlik mit Speck, Paprika und Champignons</i>	49,90 zł
29. Rostbef z grilla z sosem czosnkowym <i>Grilled roast beef with garlic sauce Roastbeef vom Grill mit Knoblauchsosse</i>	68,90 zł	35. Befszyk ze świeżo mielonym pieprzem <i>Beefsteak with freshly ground pepper Beefsteak mit frisch gemahlenem Pfeffer</i>	79,90 zł
30. Łosoś z grilla z sosem kaparowym <i>Grilled salmon with caper sauce Lachs vom Grill mit Kaparsosse</i>	54,90 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>	41,90 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*

89,90 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”

38. 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>	49,90 zł	42. 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>	49,90 zł
39. Kaczka pieczona w jabłkach, podawana z żurawiną <i>Roast duck with apples served with cranberries Gebratene Ente mit Äpfeln, serviert mit Moosbeeren</i>	49,90 zł	43. Karkówkę pieczoną 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
40. Klasyczny Polski Schabowy <i>Traditional breaded Polish pork cutlet Klassisches polnisches Schweinskotelett</i>	34,90 zł	44. Golonkę z Wędzarni na kapuście z grzybami <i>Pork knuckle smoked on the bed of sauerkraut and mushrooms Geräuchertes Eisbein mit Sauerkraut und Pilzen</i>	58,90 zł
41. Połędwica z dorsza smażona na patelni podana na świeżym szpinaku, rukoli i roszponki oprószone ziarnami słonecznika w towarzystwie ekologicznego oleju rzepakowego <i>Fried Cod fillet Served with fresh spinach leaves, rucola and corn salad, topped with sunflower seeds and ecological colza oil (rapeseed) Gebratenes Dorsch Filet Serviert mit Spinat, Rucola und Gewöhnlicher Feldsalt Mit Sonnenblumenkerne und Rapsöl</i>	54,90 zł	45. 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>	39,90 zł

Pierogi, Placki i Cepeliny

Pierogi, cakes, dumplings / Piroggen, Kartoffelpuffer, Zeppeline

46. Pierogi Ruskie smażone w okrasie z boczku <i>Ravioli „ruskie” with potato and cheese stuffing with bacon Russische Piroggen mit Speck</i>	34,90 zł	49. Pierogi Mięsne smażone, podane ze smażoną cebulką <i>Meat ravioli served with fried onion Fleischpiroggen mit gebratener Zwiebel</i>	34,90 zł
47. Cepeliny z mięsem okraszone skwarkami <i>Meat „Cepeliny” dumplings with bacon cracklings Mit Fleisch gefüllte Zeppeline, serviert mit Speck</i>	41,90 zł	50. Pierogi z kapustą i grzybami smażone, 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>	34,90 zł
48. Placki ziemniaczane z grzybami duszonymi w śmietanie <i>Potato cakes with stewed mushrooms in cream Kartoffelpuffer mit Pilzen (gedämpft in Sahne)</i>	41,90 zł	51. Kopytką z grzybami duszonymi w śmietanie <i>Diamond shaped potato dumplings with stewed mushrooms in cream In Sahne gedämpfte Kartoffelklöße mit Pilzen</i>	41,90 zł

52. Talerz smażonych pierogów mieszanych ze smażoną cebulką

*Plate of mixed ravioli with fried onion
Teller gemischter Piroggen mit gebratener Zwiebel*

41,90 zł