

**TYLKO TERAZ / ONLY NOW / ERST JETZT**

*Sezon na Dziczyznę !!!*

*Venison Season !!!*

*Saison für Wildfleisch !!!*

*Szlachetny Stek z Combra Jelenia (Tomahawk)*

*sezonowany przez 30 dni, soczysty i aromatyczny dzięki starannej marynacie, podany z jabłkami smażonymi w maśle i sosem z owoców leśnych i wina. Ziemniaki z grilla pachnące dymem, jak dawniej na gościnnych biesiadach. Modra Kapustka po staropolsku wedle domowej receptury.*

*Noble Venison Deer Tender Steak (Tomahawk)*

*aged for 30 days, juicy and aromatic thanks to a careful marinade, served with butter-fried apples and with forest fruit and wine sauce. Jacked potatoes, with a smoky aroma, reminiscent of old-time feasts. Traditional Red Cabbage, prepared according to a homemade recipe.*

*Edel-Hirschcomber-Steak (Tomahawk)*

*30 Tage gereift, saftig und aromatisch durch eine feine Marinade, serviert mit in Butter gebratenen Äpfeln und mit Waldfrüchten und Weinsauce. Pellkartoffeln rauchig duftend, wie bei alten Festen. Rotkohl nach altpolnischer Hausrezeptur.*



179,90 zł

## Gęsina na św. Marcina

*Marynowana w ziołach pierś z **Polskiej Gęsi Owsianej** (półgęsek)  
podana z grilla węglowego wraz z pieczonymi w masełku i majeranku jabłuszkami  
z polskich sadów, okraszona konfiturą z leśnej żurawiny*

*Ziemniaki zrumienione na patelni w towarzystwie ziół i przypraw*

*Talerz z Bukietem Tradycyjnych Domowych Surówek*

*modra kapustka po wrocławsku, marchew z miodem, cytryną i pomarańczami, kiszona kapustka  
z kminkiem, wiejskie ogórki zielone z cebulką i koperkiem, pomidorki ze świeżo siekaną cebulką...*

## Goose on St. Martin's Day

*Grilled marinated in herbs breast of **Polish Goose Fed Only With Oat***

*served from a charcoal grill with apples from Polish orchards  
baked in butter and marjoram sprinkled with forest cranberry jam*

*Potatoes browned in a frying pan accompanied by herbs and spices*

*Plate with a Bouquet of Traditional Home-Made Salads*

*Wrocław's style red cabbage, carrots with honey, lemon and oranges, Sauerkraut with caraway, cucumbers  
with onion and dill, tomatoes with freshly chopped onions....*

## Gans zum St. Martinstag

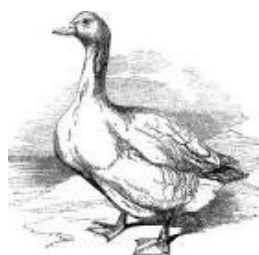
*In Kräutern marinierte **Polnische Gänsebrust nur mit Hafer gefüttert***

*vom Holzkohlegrill, mit Äpfeln aus polnischen Obstgärten,  
in Butter und Majoran gebacken, beträufelt mit Wald-Preiselbeermarmelade*

*In der Pfanne gebratene Kartoffeln mit Kräutern und Gewürzen*

*Teller mit einem Strauß traditioneller hausgemachter Salate*

*Rotkohl nach Breslauer Art, Karotten mit Honig, Zitrone und Orangen, Sauerkraut mit Kümmel, Gurken  
mit Zwiebeln und Dill, Tomaten mit frisch geschnittenen Zwiebeln....*



149,00 zł