

**OFERTA SPECJALNA**  
**SPECIAL OFFER / SONDERANGEBOT**

**Zasmakuj w Dziczyźnie !!!**

**Szlachetny Stek z Combra Jelenia**

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.

**Enjoy Venison !!!**

**Noble Venison Deer Tender Steak**

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.

**Geniessen Sie Wildfleisch !!!**

**Edel-Hirschcomber-Steak**

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.



184,90 zł

## **Polską Tradycyjną Gęsina !!!**

### Marynowana w ziołach pierś z Gęsi Owsianej (półgęsek)

podana z grilla węglowego z pieczonymi na masełku i majeranku jabłuszkami  
z polskich sadów okraszone konfiturą z leśnej żurawiny

Ziemniaki zrumienione na patelni w towarzystwie ziół i przypraw

Talerz z Bukietem Klasycznych 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...

## **Polish Traditional Goose !!!**

### Grilled marinated in herbs breast of

### Goose Fed Only With Oat

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

Potatoes browned in a frying pan accompanied by herbs and spices

Plate with a Bouquet of Classic 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....

## **Polnische Traditionelle Gans !!!**

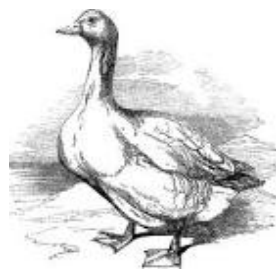
### In Kräutern marinierte Gänsebrust nur mit Hafer gefüttert

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

In der Pfanne gebratene Kartoffeln mit Kräutern und Gewürzen

Teller mit einem Bouquet klassischer 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