

pod
Fredra
RESTAURACJA

OFERTA SEZONOWA

SEASONAL OFFER

SAISONANGEBOT

Świeże Kurki Z Polskich Lasów

Smażone na masełku z bułką tartą i natką pietruszki

Fresh Chanterelles From Polish Forests

Fried in butter with breadcrumbs and parsley

Frische Pfifferlinge Aus Polnischen
Wäldern

In Butter gebraten, mit Semmelbröseln und Petersilie

39,90 zł



*Serdecznie polecam Szef Kuchni
Mariusz Ratajczak*

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.



184,90 zł

Polska Tradycyjna Gęsina !!!

Marynowana w ziołach pierś z Gęsi Owsianej (półgęsek)

*podana z grilla węglowego z pieczonymi na maselku 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, buraczki z cebulką i jabłkami z polskich sadów...*

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,
Beets with onion and apples from Polish orchards ...*

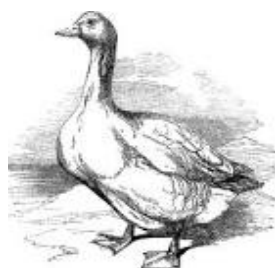
Polnische Traditionelle Gans !!!

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,
Rote Bete mit Zwiebeln und Äpfeln aus polnischen Obstgärten*



149,00 zł