

pod  
**Fredra**  
RESTAURACJA

**OFERTA SEZONOWA**

**SEASONAL OFFER**

**SAISONANGEBOT**

Świeże Polskie Zielone Szparagi

*Do wyboru z sosem beszamelowym okraszonym szczypiorkiem  
lub*

*bułką tartą zrumienioną na masełku i koperkiem*

Fresh Polish Green Asparagus

*The choice of béchamel sauce topped with chives  
or*

*breadcrumbs fried in butter topped with dill*

Frischer Polnischer Grüner Spargel

*Die Wahl der Béchamelsauce mit Schnittlauch garniert  
oder*

*Semmelbrösel in Butter geröstet mit Dill garniert*



48,90 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

## ***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, buraczki z cebulką i jabłkiem*

## ***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, red beetroot  
with onion and apple*

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

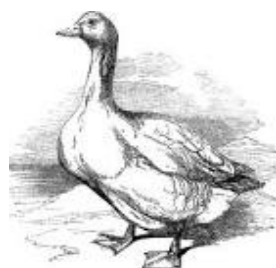
### ***In Kräutern marinierte Gänsebrust nur mit Hafer gefüttert***

*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 Salat mit Zwiebeln und Apfel*



159,00 zł