

SPECJALNA OFERTA SEZONOWA
SPECIAL SEASONAL OFFER
SONDERANGEBOT DER SAISON

Chłodnik Polsko-Litewski z młodej botwinki

*podawany z wiejskim jajkiem
i aromatycznym koperkiem ogrodowym*

Polish-Lithuanian Cold Beetroot Greens
Soup (Pink Soup)

served with a farm-fresh boiled egg and aromatic garden dill

Polnisch-Litauische kalte Suppe
aus jungen Rote-Bete-Blättern

serviert mit einem gekochten Landei und aromatischem Gartendill



34,90 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