pod Fredra
RESTAURACJA

TYLKO TERAZ / ONLY NOW / ERST JETZT

Specjalna Oferta Jesienna
Special Autumn Offer
Spezielles Herbstangebot

Jesienny Krem ze Świeżej Dyni

podawany z kęskami polskiego sera solankowego (typu feta),
prażonymi pestkami dyni oraz domowymi grzankami

Autumn Fresh Pumpkin Cream Soup

served with pieces of Polish feta-style cheese,
roasted pumpkin seeds, and homemade croutons

Herbstliche Cremesuppe aus frischer Kürbis

serviert mit Stücken polnischen Käses nach Feta-Art,
gerösteten Kürbiskernen und hausgemachten Croutons



Serdecznie polecam Szef Kuchni
Mariusz Ratajczak

42,90 zł

pod Fredra
RESTAURACJA

Gęsina na św. Marcina

*Marynowana w ziołach pierś z **Polskiej Gęsi Owsianej** (półgęsek)*
podana z grilla węglowego wraz z pieczonymi w maselku 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
Wroclaw'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....



179,90 zł

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, served with breadcrumbs and parsley

Frische Pfifferlinge Aus Polnischen Wäldern

In Butter gebraten, serviert mit Semmelbröseln und Petersilie



54,90 zł

Serdecznie polecam, Szef Kuchni
Mariusz Ratajczak