



Zakąski Zimne

Starters / Vorspeisen



Na dobry początek polecamy staropolski chleb na zakwasie z domowym, kresowym smalcem

14,00 zł

Śledź po lwowsku na postumencie z buraczków (80/60g)

Traditional Lvov herring on a bed of beetroot

Hering nach Lemberger Art auf einem Sockel aus roten Rüben

24,50 zł

Śledź w pieprzu z marynowaną cebulką (80/40g)

Herring in pepper with marinated onion

Hering in Pfeffer mit mariniertes Zwiebel

24,50 zł

Pieczona wieprzowina faszerowana śliwką z ostrym chrzanem (60/20g)

Roast pork stuffed with plums, served with hot horseradish

Gebratenes Schweinefleisch mit Pflaumenfüllung an scharfem Meerrettich

24,50 zł

Pasztet domowy z mięs wszelakich z sosem porzeczkowym (100/60g)

Home-made pâté with blackcurrant sauce

Hausgemachte Pastete aus verschiedenen Fleischsorten mit Johannisbeerensoße

24,50 zł

Mięso wołowe wędzone i podsuszane z pikantnym sosem czosnkowym (100/40g)

Smoked and dried beef with spicy garlic sauce

Geräuchertes und getrocknetes Rindfleisch mit pikanter Knoblauchsosse

49,90 zł

Befsztyk Tatarski z polędwicy (80/60g)

Steak Tatare made of tenderloin

Tatarbeefsteak

49,90 zł

Salatka żydowska (ziemniaki, jajka, cebulka, majonez, przyprawy) (120 g)

Jewish salad (potatoes, eggs, onion, mayonnaise, spices)

Jüdischer Salat (Kartoffeln, Eier, Zwiebel, Mayonnaise, Gewürze)

24,50 zł

Marynowane maślaki (80 g)

Marinated slippery Jack mushrooms

Marinierte Butterpilze

24,50 zł

Marynowane gruszki (80 g)

Marinated pears

Marinierte Birnen

18,00 zł

Kiszone ogórki z beczki (100 g)

Pickled cucumbers from the barrel

Salzgurken vom Fass

16,00 zł



Tradycyjna kuchnia polska ❖ Traditional Polish cuisine ❖ Traditionelle polnische Küche