



# Zakąski Zimne

Starters / Vorspeisen



*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*

17,50 zł

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

*Herring in pepper with marinated onion*

*Hering in Pfeffer mit marinierter Zwiebel*

17,50 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*

17,50 zł

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

*Home-made pâté with blackcurrant sauce*

*Hausgemachte Pastete aus verschiedenen Fleischsorten mit Johannisbeerensosse*

17,50 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*

29,90 zł

*Befsztyk Tatarski z polędwicy (80/60g)*

*Steak Tataré made of tenderloin*

*Tatarbeefsteak*

34,90 zł

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

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

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

16,00 zł

*Marynowane maślaki (80 g)*

*Marinated slippery Jack mushrooms*

*Marinierte Butterpilze*

18,00 zł

*Marynowane gruszki (80 g)*

*Marinated pears*

*Marinierte Birnen*

16,00 zł

*Kiszone ogórki z beczki (100 g)*

*Pickled cucumbers from the barrel*

*Salzgurken vom Fass*

8,00 zł



Tradycyjna kuchnia polska ❖ Traditional Polish cuisine ❖ Traditionelle polnische Küche