



## *Nowinki kulinarne Pani Eli* *Elizabeth's cooking novelties*

<i>Aromatyczny krupnik ... z gęsią</i> <i>Aromatic barley soup with goose</i>	<b>30,-</b>
<i>Pierogi z Gęsiną okraszone gęsimi skwarkami</i> <i>Dumplings stuffed with goose topped with goose cracklings</i>	<b>40,-</b>
<i>Gęsie udko podawane z kaszą pęczak</i> <i>Goose drumstick with cranberry, served with pearl barley</i>	<b>71,-</b>
<i>Surówka z czerwonej kapusty z rodzynkami i czerwonym winem</i> <i>Red cabbage salad with raisins and red wine</i>	<b>20,-</b>
<i>Czekoladowy suflet z lodami waniliowymi</i> <i>Chocolate souffle with vanilla ice cream</i>	<b>36,-</b>



*Na życzenie Państwa możemy upiec gęś w całości  
na wcześniejsze zamówienie.*

*Gęś podana jest z dodatkami: kuleczki  
ziemniaczane, wiejska kasza,  
czerwona kapusta z rodzynkami na czerwonym winie,*

*Cena 480 zł (dla czterech -pięciu osób)*

*On your wish we can backed whole goose (order with reservation)*

### *Nasz Sommelier poleca:*

#### **SYRAH**

*Paladin, Veneto 2020*

#### **Symbioza**

*Rafał Wesołowski, Winnice Wzgórz Trzebnickich, Dolnośląskie, Poland 2018  
barrique*



125ml



**35,-**

**175,-**

**39,-**

**195,-**

