



***Nowinki kulinarne Pani Eli***  
***Elizabeth's cooking novelties***  
***Kulinarische Neuheiten von Frau Elizabeth***

<b><i>Delikatny pasztet z gęsi z konfiturą gruszkową</i></b>	<b>31,-</b>
<i>Delicate goose pate with pear jam</i> <i>Zarte Gänsepastete mit Birnenkonfiture</i>	
<b><i>Gęsia wątróbka glazurowana Tokajem</i></b>	<b>39,-</b>
<i>Goose liver glazed Tokai</i> <i>Mit Tokai glasierte Gänseleber</i>	
<b><i>Aromatyczny krupnik ... z gęsią</i></b>	<b>19,-</b>
<i>Aromatic barley soup with goose</i> <i>Aromatische Graupensuppe mit Gans</i>	
<b><i>Gęsie udko z żurawiną podawane z kaszą pęczak</i></b>	<b>52,-</b>
<i>Goose drumstick served with buckwheat and goose scratchings</i> <i>Gansekeule serviert mit Preiselbeeren und Gansegrieben</i>	
<b><i>Gęś pieczona (filet) z jesiennymi owocami</i></b>	<b>59,-</b>
<i>Roasted goose (fillet) with autumn fruits</i> <i>Gebratene Gänsefilet mit herbstlichen Obst</i>	

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

***Cena 280 zł (dla czterech -pięciu osób)***

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

*Auf vorzeitige Bestellung können wir für Sie ganze Gans braten.*

