



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



<i>Śledzie w borowikach po staropolsku</i> <i>Old Polish style herring with boletus</i> <i>Hering in Steinpilzen auf Altplnische Art</i>	31,-
<i>Rydzę na maselku</i> <i>Stewed orangeagarics with butter</i> <i>Der Reizker mit braue Butter</i>	35,-
<i>Knedle z prawdziwkami</i> <i>Dumplings with fresh boletus</i> <i>Knudel mit Pilzen</i>	34,-
<i>Zupa kurkowo-porowa</i> <i>Soup with chanterelles and leek</i> <i>Lauch-Pfifferlinge Suppe</i>	20,-
<i>Gołąbki z ryżem i grzybami</i> <i>Cabbage rolls with rice and mushrooms</i> <i>Kohlrouladen mit Reis und Pilzen</i>	35,-
<i>Cepeliny z grzybami</i> <i>Cepelins with mushrooms</i> <i>Cepeliny – Teigtaschen mit Pilzefüllung</i>	32,-
<i>Polędwiczki wieprzowe w maślakach i borowikach, podawane z zielowymi kluskami</i> <i>Pork sirloin, mushrooms stewed, with herb dumplings</i> <i>Schweines Lenden, Butterpilze und Steinpilze, Kartoffelklosschen</i>	49,-
<i>Comber sarni z borowikami, podawany z pieczonymi ziemniakami</i> <i>Haunch of deer with boletus, served with bake potatoes</i> <i>Rrückenbraten in Steinpilzen mit gebratene Kartoffeln</i>	76,-
<i>Knedle ze śliwkami</i> <i>Dumplings with plums</i> <i>Plaugenknödel</i>	25,-



