



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



<b>Zupa kurkowo-porowa</b> <i>Soup with chanterelles and leek</i> <i>Lauch-Pfifferlinge Suppe</i>	<b>22,-</b>
<b>Cepeliny z grzybami</b> <i>Cepelins with mushrooms</i> <i>Cepeliny – Teigtaschen mit Pilzefüllung</i>	<b>38,-</b>
<b>Ciełęcina z kurkami podawana z kopytkami i mizerią ze śmietaną</b> <i>Veal with chanterelles served with potato dumplings and cucumber salad with cream</i> <i>Kalbsfleisch mit Pfifferlingen mit Shupfnudeln und Gurkensalat mit Sahne</i>	<b>65,-</b>
<b>Comber sarni z borowikami, podawany z pieczonymi ziemniakami i sałatką z kiszonych ogórków</b> <i>Haunch of deer with boletus, served with bake potatoes and pickled cucumber salad</i> <i>Rrerückenbraten in Steinpilzen mit gebratene Kartoffeln und Sauer-gurken</i>	<b>85,-</b>
<b>Pieczony sandacz w sosie borowikowym z młodymi ziemniaczkami i fasolką</b> <i>Roasted perch-pike with boletus sauce, served with spring potatoes and bean</i> <i>Gebackene Zanderfilet mit Steinpilzensauce, serviert mit jungen Kartoffeln und Bohnen</i>	<b>65,-</b>
<b>Knedle ze śliwkami</b> <i>Dumplings with plums</i> <i>Plaumenknödel</i>	<b>25,-</b>

