



TRADITION
ON PLATE

TRADYCJA NA TALERZU

Zupa
Soup

Tradycyjny rosół z trzech rodzajów mięs (kurczak, kaczką, wołowce) z ręcznie robionym makaronem, marchewką i pietruszką
Traditional broth made of three types of meat (chicken, duck, beef) with handmade pasta, carrots and parsley

29,00 PLN

Danie główne
Main course

Kotlet schabowy smażony na smalcu z purée ziemniaczanym, zasmażaną kapustą lub mizerią
Pork chop fried in lard with mashed potatoes, fried cabbage or cucumber salad

58,00 PLN

Maczanka po krakowsku z tódeczkami ziemniaczanymi (karkówka wieprzowa z kminkiem duszona w czerwonym winie, podawana z ogórkiem kiszonym, marynowaną cebulką oraz musztardą w bułce pszennej)

Cracow sop with potato wedges (pork neck with cumin stewed in red wine, served with pickled cucumber, marinated onion and mustard in a wheat roll)

58,00 PLN

Pierogi
Dumplings

VEG Pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulką
Dumplings with cabbage and mushrooms topped with onion

38,00 PLN

Deser
Dessert

VEG Makowiec na kruchym spodzie z białą czekoladą i konfiturą z czarnej porzeczki
Poppy seed cake on a shortcrust base with white chocolate and blackcurrant jam

29,00 PLN