

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

- **Golonka pieczona z kością wg wagi** 5,00 zł /100g/
/hand of pork: pickled, boiled and roasted according to weight/
- **Kotlet po radzyńsku z pieczarkami i żółtym serem** 13,00 zł /100g/
/steak of pork stuffed with mushrooms and cheese/
- **Polędwiczki wieprzowe ze szparagami w sosie nelsonskim** 15,00 zł /100g/
/pork fillet with asparagus in sauce/
- **Bryzol z polędwicy wołowej** 26,00 zł /100g/
/fried sirloin with mushrooms/
- **Befsztyk z polędwicy wołowej** 26,00 zł /100g/
/beef steak/
- **Roladki z piersi kurczaka ze szpinakiem** 14,00 zł /100g/
/chicken rolls with spinach/
- **De Volloy** 13,00 zł /100g/
/de volaille – breast of chicken with cheese and butter stuffing/
- **Grilowana pierś z kurczaka nadziewana mozzarellą, pomidorami i bazylią**
/grilled chicken breast stuffed with mozzarella , tomato and basil/ 16,00 zł /150g/
- **Trójprzysmak z grilla** 20,00 zł /200g/
/three types grilled meat/
- **Placek po węgiersku** 17,00 zł /100g/
/”hungarian” cake/
- **Placki ziemniaczane z sosem grzybowym** 10,00 zł /100g/
/pancake made from grated potatoes with mushrooms sauce/