RESTAURACYA

JAREMA

POLSKA KUCHNIA KRESOWA

Nowinki Kulinarne Pani Eli

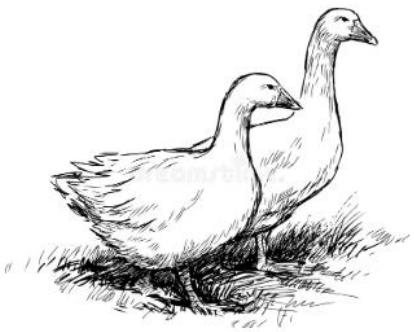
Aromatyczny krupnik z gęsią (350ml) **39,-**
Aromatic barley soup with goose

Pierogi z gęsią wraz z żurawiną (10 sztuk) **55,-**
Goose dumplings with cranberries

Gęsie udko podawane z kaszą pęczak (450g) **89,-**
Goose leg served with pearl barley

Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem i rodzynkami na czerwonym winie (200g) **29,-**
Red cabbage salad with apple and raisins in red wine

Czekoladowy suflet z lodami waniliowymi i musem truskawkowym **45,-**
Chocolate soufflé with vanilla ice cream and strawberry mousse ***(1szt.)***



Na życzenie Państwa możemy upiec gęś w całości na wcześniejsze zamówienie. Gęś podana jest z dodatkami: kuleczki ziemniaczane, wiejska kasza, czerwona kapusta z rodzynkami na czerwonym winie.
Upon request, we can roast a whole goose (pre-order required). The goose is served with side dishes: potato balls, country-style groats, red cabbage with raisins in red wine.
cena / price 450,- (dla 4-5 osób/ for 4-5 people)

Nasz Sommelier poleca / Our Sommelier recommends:

Primitivo Di Manduria ***(kieliszek / glass)*** *(125ml)* **46,-**
(butelka / bottle) *(750ml)* **230,-**