



Świąteczne nowinki kulinarne Pani Eli

Elizabeth's cooking novelties

<i>Śledź w oleju z kartoflem pieczonym</i>	49,-
<i>Herring in oil with baked potato</i>	
<i>Barszcz z uszkami z borowikami</i>	39,-
<i>Red borsch with ravioli</i>	
<i>Pierogi z kapustą i grzybami</i>	55,-
<i>Dumplings with cabbage and mushrooms</i>	
<i>Pierogi ze słodką kapustą</i>	45,-
<i>Dumplings with sweet cabbage</i>	
<i>Połędwica z dorsza w sosie koperkowym z pieczonymi ziemniakami</i>	95,-
<i>Cod tenderloin in dill sauce with roasted potatoes</i>	
<i>Karp po litewsku z pieczonymi ziemniakami</i>	82,-
<i>Lituanian style carp served with Baked potatoes</i>	
<i>Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem i rodzynkami</i>	32,-
<i>Red cabbage salad with apple, raisins and red wine</i>	
<i>Czekoladowy suflet z lodami waniliowymi i musem truskawkowym</i>	45,-
<i>Chocolate soufflé with vanilla ice cream and strawberry mousee</i>	
<i>Kutia – tradycyjny świąteczny deser</i>	39,-
<i>Kutia (typical, polish Christmas dessert made of poppy, raisins, honey, nuts)</i>	
<i>Kompot z suszonych owoców</i>	28,-
<i>Compot made of dried fruits</i>	
<i>Jesienna nalewka z owocami</i>	39,-
<i>Autumn alcohol-drink with fruits</i>	

