



Żeberka wieprzowe w sosie BBQ – Pork ribs with BBQ sauce

Wyśmienite pieczone żeberka, marynowane w sosie BBQ z dodatkiem aromatycznego imbiru i wędzonych śliwek. Podawane w towarzystwie frytek łódzkie – 350/100/150 g.

Excellent baked ribs, marinated in BBQ sauce with an addition of aromatic ginger and smoked plums, accompanied by a baked potato and coleslaw salad (white cabbage, carrot, onion, mayonnaise) – 350/100/150 g.

Cena: 39,99 zł



Placek piwosza – Beer drinker's potato cake

Placek ziemniaczany z gulaszem piwnym z mięsem wieprzowym i warzywami (cebula, pieczarki, marchew, seler, groszek zielony) – 200 g.

Potato cake with beer goulash with pork and vegetables (onion, mushrooms, carrot, celery, green peas) – 200 g.

Cena: 24,99 zł



Schabowy – Pork Chop

Tradycyjny schabowy ze smażonymi plastrami ziemniaków, podany z surówką z pomidorów i cebuli – 150/180/180 g.

Traditional pork chop with fried potato slices, served with tomato and onion salad – 150/180/180 g.

Cena: 25,99 zł



Tortilla z kurczakiem – Tortilla with chicken

Kurczak, ryż, papryka, sos barbecue i cebula zawinięte w tortillę, podane z kwaśną śmietaną i sałsa pomidorową – 250/50 g.

Chicken, rice, pepper, barbecue sauce and onion wrapped into a tortilla, served with sour cream and tomato salsa – 250/50 g.

Cena: 25,99 zł



Kurczak na ostro – Hot chicken

Kawałki kurczaka w ostrej marynacie z surówką coleslaw (biała kapusta, marchew, cebula, majonez), z ryżem lub frytkami. Podawane z dwoma sosami – 180/150 g.

Chicken pieces in hot marinade with coleslaw salad (white cabbage, carrot, onion, mayonnaise), rice or Fren fries, served with two kinds of sauce – 180/150 g.

Cena: 25,99 zł



Golonka z kociołka – Pork hock from a pot

Soczysta gic wieprzowa duszona w aromatach Puszczy Knyszyńskiej, podana z puree ziemniaczano-serowym, chrzanem i musztardą.

Juicy pork hock stewed in the aromas of the Knyszyn Forest, served with

