

SPECJAŁY WARZELNIANE

WARZELNIA'S SPECIALTY

Kaczka po Staropolsku

z sosem żurawinowym, ziemniaczkami i surówką z czerwonej kapusty

Duck with cranberry sauce
with potatoes & red cabbage salad

Kaczka po Wielicku

z sosem grzybowym, kopytkami i sałatką z buraczków

Duck with mushroom sauce
polish gnocchi & beetroot salad

Kaczka po Polsku

z pieczonym karmelizowanym jabłkiem i puree ziemniaczanym

Duck with baked caramelized apple & mashed potato

Wiener Schnitzel z jajkiem

tradycyjny panierowany duży kotlet cielecy

Wiener Schnitzel with egg - traditional breaded veal schnitzel

Kurczak faszerowany po Polsku

Stuffed polish chicken with liver stuffing

Grillowany schab GÓRNIKA

z cebulą, boczkiem i oscypkiem podawany z moskolem

GÓRNIK'S pork chop
with bacon & onion & smoked cheese served with Moskol pancake

Czarne Tagliatelle z krewetkami

czosnek, papryczka chili, pomidorki cherry, oliwa, pietruszka

Black Tagliatelle with shrimps
made on olive oil with garlic, chili, cherry tomatoes & parsley

Bigos staropolski w czarce chlebowej
z wędzoną śliwką, kielbasą i grzybami
Old Polish stew with smoked plum, sausage
& mushrooms served in bread bowl

Bigos staropolski

z wędzoną śliwką, kielbasą, grzybami serwowany z pieczywem
Old Polish stew with smoked plum, sausage
& mushrooms served with bread

Gołąbki z dziczyzną i sosem grzybowym

Stuffed cabbage rolls with venison
& mushroom sauce

Zapiekany kurczak SZAFARZA

pierś z kureczaka zapiekana w żeliwku
z warzywami grillowanymi i serem
SZAFARZA'S baked chicken breast
in a cast iron baking tray
with grilled vegetables & cheese

Pstrąg wędzony z frytkami

Smoked trout with french fries

Wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze **świeżych składników**,
dlatego też czas ich podania wynosi **od 20 do 40 minut**.

W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

All dishes in our restaurant are prepared from **fresh ingredients**,
serving takes about **20 - 40 minutes**.

In special circumstances it may get longer.