

ESPECIALIDADES DE LA CASA



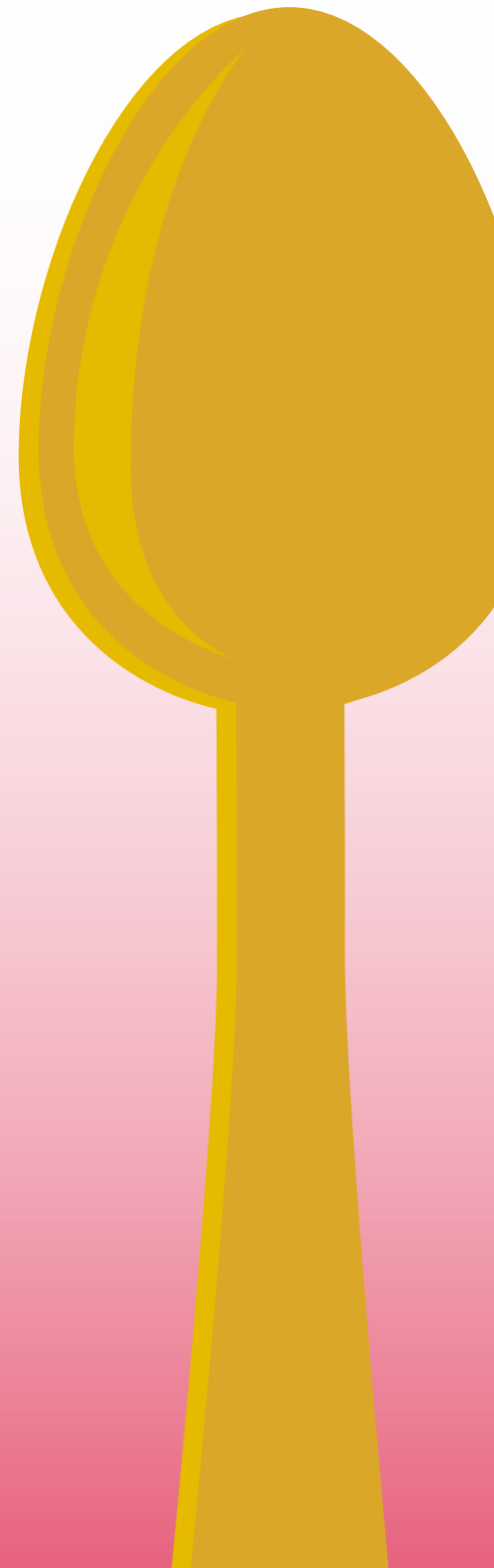
Pierogi

Los *pierogi* son una especialidad tradicional de Europa del Este, considerada hoy un emblema nacional de la cocina polaca. Según la leyenda, el monje Jacek Odrowąż los llevó a Polonia tras probarlos en Kiev en la Edad Media. Aunque su origen se remonta a China, los polacos los adoptaron con entusiasmo y los convirtieron en un plato típico, presente en celebraciones y recetas centenarias. Hoy, los pierogi se preparan con rellenos dulces o salados y se disfrutan en todo el mundo. En nuestro gastrobar, puedes saborear auténticos y deliciosos pierogi, hechos con cariño y tradición.



Placki po węgiersku

Los *placki po węgiersku* son una deliciosa combinación de dos tradiciones culinarias: los crujientes placki ziemniaczane (tortitas de patata) polacos y un guiso al estilo húngaro, rico en carne y pimentón. Aunque inspirados en sabores de Hungría, este plato se ha convertido en un clásico de la cocina polaca desde el siglo XX, especialmente en las casas y bares mleczny. El contraste entre la suavidad del guiso y la textura dorada de las tortitas lo hace irresistible. En nuestro gastrobar, te invitamos a probar unos placki po węgiersku auténticos, generosos y llenos de sabor. ¡Un viaje de tradición en cada bocado!



SPECJALNOŚCI DOMU



Pierogi

Pierogi to tradycyjna specjalność Europy Wschodniej, dziś uważana za narodowy symbol kuchni polskiej. Według legendy, mnich Jacek Odrowąż przywiózł je do Polski po tym, jak spróbował ich w Kijowie w średniowieczu. Choć ich pochodzenie sięga Chin, Polacy z entuzjazmem je przyjęli i uczynili z nich danie typowe, obecne podczas świąt i w wielowiekowych przepisach. Dziś pierogi przygotowuje się zarówno na słodko, jak i na słono, a ich smak doceniają ludzie na całym świecie. W naszym gastrobarze możesz skosztować autentycznych i pysznych pierogów, przygotowanych z miłością i tradycją.



Placki po węgiersku

Placki po węgiersku to pyszne połączenie dwóch tradycji kulinarnych: chrupiących polskich placków ziemniaczanych i węgierskiego gulaszu, bogatego w mięso i paprykę. Choć inspirowane smakami Węgier, danie to stało się klasykiem kuchni polskiej już w XX wieku, szczególnie popularnym w domach i barach mlecznych. Kontrast między delikatnością gulaszu a złocistą strukturą placków sprawia, że trudno mu się oprzeć. W naszym gastrobarze zapraszamy Cię do spróbowania autentycznych, sycących i pełnych smaku placków po węgiersku. To prawdziwa podróż przez tradycję w każdym łyku!

