

Golonka pieczona w barze „Max” (Bar „Max” Joanna Kossakowska)



Golonki podawane są w barze od 15 lat.

Są to specjalnie przygotowane, czyli zapeklowane z odpowiednią ilością przypraw i ziół oraz odpowiednio wycięte i wybrane wagowo kawałki mięsa.

Wszystkie golonki to przednie części wieprzowe. Po procesie peklowania golonka poddawana procesowi gotowania oraz obróbce termicznej, czyli pieczeniu. Po wszystkich procesach golonka jest miękka i posiada chrupiącą skórę.

