

# MENU

## RESTAURACJA HOTELU MAZOWIECKI – KUŹNIA SMAKÓW

Godziny otwarcia : od 12.00 do 00.00.

Tel: 22 826 30 24

### ZIMNE I CIEPŁE PRZEKĄSKI / HOT AND COLD HORS D'OEUVRES

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>Grillowane bakłażany z marynowaną marchewką ,orzecami i kolendrą</b><br>Grilled abergine with marinated carrots, wallnuts and coriander                                  | <b>25 zł</b> |
| <b>Rolada z karpia po żydowsku z szalotkami, jakiej nigdzie nie dostaniesz</b><br>Gefilte fish (carp) roll with shallot you will get nowhere else                           | <b>29 zł</b> |
| <b>Śledziki „KOWALA Z KUŹNI” z sałatką ziemniaczaną, marynowaną gruszką i cebulką</b><br>The Blacksmith's little herrings with potato salad pickle dpearand onion           | <b>21 zł</b> |
| <b>Marynowane filety matiasów na słodko na plastrach awokado z większą śmietaną</b><br>Sweet marinated Matjes herring fillets, served on avocado slices and with sour cream | <b>21 zł</b> |

### TATAR KLASYCZNIE I NIE TYLKO / STEAK TARTARE – MOSTLY THE CLASSIC WAY BUT NOT ONLY!

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>Tatar z miecznika na pieczonej papryce</b><br>Swordfish tartare with roast peppers | <b>32 zł</b> |
| <b>Tatar z polędwicy wołowej z piklami</b><br>Beef tenderloin tartare with pickles    | <b>32 zł</b> |

### PŁATKI ŚWIEŻYCH MIĘS NA ZIMNO – CZYLI CARPACCIO W KUŹNI ASSORTMENT OF FRESH COLD MEAT SLICES – OR THE KUŹNIA CARPACCIO!

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>Carpaccio z marynowanej polędwicy wołowej z parmezanem</b><br>Marinated beef tenderloin Carpaccio with Parmesan cheese   | <b>31 zł</b> |
| <b>Carpaccio z tuńczyka z chipsami czosnkowymi smażoną chilli, marynowanym imbirem i rukolą</b><br>Tuna fish Carpaccio and garlic crisps, fried chilli, pickled ginger and rocket | <b>39 zł</b> |

**Carpaccio z wędzonej piersi kaczki z nutą trufli podane ze słodko-gorzką cykorią** 32 zł  
Smoked duck breast Carpaccio with a truffle note, served with sweet and bitter chicory

**Frykas z krewetek na metalowej patelence – wspomnienie z Lizbony** 37 zł  
Prawn delicacy served on a small metal pan – the Lisbon memories!

**Chrupiące grzanki z mózdzkiem cielęcym , borowikami i anchois według przepisu Marysi Iwaszkiewicz** 29 zł  
Crispy slices of toast with veal brains, boletus and anchovy, made according to Marysia Iwaszkiewicz's recipe!

**Sekret Afrodyty – Smażone małże Św . Jakuba na szpinaku** 55 zł  
Aphrodite's secret – scallops on spinach

## **TRADYCYJNE PRZEKĄSKI Z MAZOWIECKIEJ / TRADITIONAL MAZOWIECKA HORS D'OEUVRES**

**Strogonow z polędwicy z kopczykiem ryżu** 31 zł  
Beef tenderloin Stroganoff with rice

**Ozorki wołowe peklowane, podane na carpaccio z pieczonego buraka z kluską śląską** 29 zł  
Dry-cured beef tongues served on roast beet Carpaccio with Silesian dumplings

## **PIEROGI / DUMPLINGS**

**Ruskie okraszone bekonem na złocistej cebulce z kwaśną śmietaną** 26 zł  
Dumplings with potato and cheese stuffing, served with golden onion and sour cream

**Delikatne z cielęcym farszem z filiżanką kiszzonego barszczu** 24 zł  
Soft dumplings with veal stuffing, served with a cup of sour borscht

**Z kapustą i borowikami** 24 zł  
Cabbage and boletus dumplings

**Sakiewki galicyjskie na smażonym szpinaku** 25 zł  
Galician pouches served on fried spinach

**Z cieciorą z gęsiami skwarkami** 25 zł  
Chick pea dumplings with goose cracklings

**„Oszukane” ziemniaczane z wiejską śmietaną** 25 zł  
Potato dumplings with sour cream

**Kompozycja pierogów o rozmaitych nadzieniach – decyzja należy do Państwa / 4 rodzaje** 37 zł  
Assortment of dumplings with various kinds of stuffing – it is up to you! / 4 types

## SAŁATY / SALADS

**Zielone sałaty z warzywami, serem fetą z klasycznym winegretem** 29 zł  
Green lettuce mix with vegetables and feta cheese with classic vinaigrette dressing

**Sałaty z grillowanymi warzywami, aromatycznym indykiem, serem brie** 29 zł  
Lettuce mix with grilled vegetables, aromatic turkey and Brie cheese

**Sałaty z suszonymi pomidorami, smażonym kozim serem i pikantnym sosem orzechowym** 29 zł  
Lettuce mix with sun dried tomatoes, fried goat cheese and spicy nut dressing

**Sałaty, liście młodego szpinaku ze słodkimi papryczkami, i plasterkami różowego rostbefu z parmezanem skropione gęstym balsamico** 29 zł  
Lettuce mix and baby spinach leaves with sweet peppers, slices of pink roast beef and Parmesan cheese, sprinkled with thick balsamico

**Sosy winegret można dobrać samemu:** klasyczny winegret, sos orzechowy, słodki sos z zredukowanego wina i balsamico

**You can pick any vinaigrette dressing you like:** classic vinaigrette, nut dressing, sweet balsamic wine dressing

## ZUPY / SOUPS

**Zupa rakowa z szyszkami rakowymi** 23 zł  
Crayfish soup with crayfish tails

**Zupa z leśnych grzybów z łazankami** 22 zł  
Forest mushroom soup with short pasta

**Żur na zakwasie z suszonymi grzybami, parzoną białą kiełbasą** 19 zł  
Sour soup on rye ferment with dried mushrooms and steamed white sausage

**Krem z pomidorów z ziołową grzanką** 19 zł  
Tomato cream soup with herbal croutons

**Kołoduny z nadzieniem z polędwicy w domowym rosolu** 21 zł  
Kalduny (Lithuanian-style dumplings) stuffed with tenderloin beef, served in home-made broth

**Pikantne flaczki wołowe** 21 zł  
Spicy beef tripe

**Uszka grzybowe w barszczu** 21 zł  
Mushroom small dumplings in borscht

**Pierogi z nadzieniem cielęcym w rosolu** 19 zł  
Dumplings stuffed with veal, served in broth

**Zapiekana ostra zupa z jagnięciną** 34 zł  
Roast spicy lamb soup

## **MENU SEZONOWE / SEASONAL DISHES**

**Chłodnik z młodej botwiny** 19 zł  
Cold beet green soup with sour cream

**Zupa krem z dyni** 19 zł  
Pumpkin cream soup

**Zielona szczawiowa z jajkami** 19 zł  
Green sorrel soup with eggs

**Krem z białych szparagów z grzankami** 21 zł  
White asparagus cream soup with croutons

## **DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES**

**Miodowa kaczka z pieca podana z winnym jabłkiem na buraczkach z malinami i smażonymi kopytkami** 59 zł  
Stove-roasted honey duck with wine apple, served on beetroot and raspberries and with fried potato dumplings

**Udo kacze confit z figami, placuszkami ziemniaczanymi i żurawiną** 47 zł  
Duck leg with figs, potato fritters and cranberry

**Pierś kurczaka z nadzieniem z masła ziołowego na sposób kijowski z grillowanymi warzywami, musem z czerwonej papryki** 39 zł  
Kiev-style chicken breast stuffed with herbal butter, served with grilled vegetables and red pepper mousse

**Pieczone we własnym tłuszczu udo gęsie na modrej kapuście, gotowanej w winie** 57 zł  
Goose leg baked in its own fat, served on wine-cooked red cabbage

**Duszony królik z ziołowymi kluskami na sosie kaparowym** 53 zł  
Stewed rabbit with herbal dumplings and caper sauce

**Gicz cielęca aromatyzowana ziołami podana z kluskami śląskimi, w otoczce glazurowanych karotek** 56 zł  
Herb-infused veal shank with Silesian dumplings and glazed carrots

## WOŁOWINA / BEEF

- Marynowane kotleciki cielęce z kopczykiem pęczaku ze szpinakiem i smażonymi borowikami w gęsim tłuszczu** 49 zł  
Marinated veal cutlets with hulled barley, spinach and boletuses fried on goose fat
- Polędwica wołowa z rusztu z masłem ziołowym na warzywach z grilla** 47 zł  
Grilled beef tenderloin and herbal butter, served with grilled vegetables
- Marynowana polędwica wołowa w oliwie truflowej na kremie z gorgonzoli, szparagami, szpinakowymi kopytkami** 53 zł  
Beef tenderloin marinated in truffle oil, served on gorgonzola cream sauce with white asparagus and spinach dumplings
- Stek pieprzowy z polędwicy z mieszanymi zielonymi sałatkami i pieczonymi ziemniakami** 55 zł  
Pepper tenderloin steak with assortment of green lettuces and roast potatoes

## WIEPRZOWINA / PORK

- Polędwiczki wieprzowe na sosie z słodkiej madery na kolorowych owocach i warzywach** 39 zł  
Pork sirloin with sweet Madeira sauce, served on colourful fruit and vegetables
- Stek bekon z karmelizowanymi gruszkami, konfiturą z czerwonej cebuli, pieczonymi ziemniakami** 41 zł  
Bacon steak with caramelised pears, red onion preserve and roast potatoes
- Pieczona wieprzowa golonka w miodowej glazurze z kiszoną duszoną kapustą z jabłkiem i kminkiem** 41 zł  
Honey-glazed roast pork knuckle with sour cabbage stewed with apple and caraway
- Tradycyjny kotlet schabowy** 29 zł  
Traditional pork cutlet
- Mięsne gołąbki w liściach białej kapusty w sosie pomidorowym** 32 zł  
Meat-stuffed white cabbage with tomato sauce

## JAGNIĘCINA / LAMB

- Kotleciki jagnięce z kostką, kopczykiem ryżu, skropione sokiem z granatów, karmelizowaną cukinią** 69 zł  
Boned lamb cutlets and rice sprinkled with pomegranate juice, served with caramelised courgette

## **RYBY / FISH**

<b>Sandacz na sosie z kurek z ziemniaczanymi dofinkami</b>	<b>43 zł</b>
Sander in chanterelle sauce, served with dauphine potatoes	
<b>Pieczony jesiotr z leśnymi grzybami i skorupiakami</b>	<b>137 zł</b>
Roast sturgeon with forest mushrooms and shellfish	
<b>Szpinak zawijany solą na tymiankowym sosie</b>	<b>42 zł</b>
Sole-wrapped spinach with thyme dressing	
<b>Halibut smażony po piekarsku z zieloną fasolką na sosie limonkowym</b>	<b>41 zł</b>
Fried halibut and green beans in lime sauce	
<b>Łosoś z pieca w syropie klonowym z szalotkami, podany z mulami, ryżem zapiekany z cukinią</b>	<b>42 zł</b>
Stove roasted salmon with maple syrup dressing and shallots, served with mussels and rice roasted with courgette	
<b>Dorada z pieca w całości</b>	<b>52 zł</b>
Seabream (a whole piece)	
<b>Chipsy z okonia z sosami – pikantnym pomidorowym i czosnkowym</b>	<b>31 zł</b>
Perch crisps with two hot tomato and garlic sauces	

## **DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES**

<b>Tarta z kozim serem, szpinakiem i suszonymi pomidorami</b>	<b>29 zł</b>
Tart with goat cheese, spinach and sun dried tomatoes	
<b>Zapiekana rolada koziego sera z konfiturą białych winogron, kiełkami słonecznika</b>	<b>31 zł</b>
Roast goat cheese roll with white grapes preserve and sunflower sprouts	
<b>Sznycel z bakłażana z nadzieniem serowym z grillowanymi pomidorami, sałatka z rukoli i parmezanu</b>	<b>31 zł</b>
Aubergine schnitzel stuffed with cheese and grilled tomatoes, served with rocket and Parmesan salad	
<b>Makaron z borowikami, cukinią w musie serowo truflowym i parmezanem</b>	<b>32 zł</b>
Pasta with boletuses, courgette in truffle mousse and Parmesan cheese	
<b>Kolorowe warzywa z grilla z sosem z gorgonzoli obsypane prażonymi pestkami dyni</b>	<b>26 zł</b>
Grilled vegetables rainbow with Gorgonzola sauce, sprinkled with roast pumpkin seeds	

## DANIA DZIECIĘCE / DISHES FOR CHILDREN

<b>Zupa pomidorowa z makaronem lub ryżem</b> Tomato soup / pasta or rice	12 zł
<b>Rosół z makaronem</b> Chicken broth and pasta	12 zł
<b>Panierowany filet z kurczaka z domowymi frytkami , surówką z marchewki i jabłkiem</b> Breadcrumbs-coated chicken fillet and chips, served with carrot and apple salad	19 zł
<b>Pałeczki z indyka ze słodkim sosem brzoskwiniowym, frytki domowe, keczup</b> Turkey sticks with sweet peach dressing, chips and ketchup	19 zł
<b>Naleśniki ze słodkim nadzieniem</b> Pancakes with sweet stuffing	19 zł
<b>Mini hamburger z frytkami i keczupem</b> Mini burgers with chips and ketchup	19 zł

## DESERY / DESSERTS

<b>Suflet „Kuznia Smaku”</b> „Kuznia Smaku” soufflé	25 zł
<b>Kisiel ze świeżych żurawin z pieczonymi liśćmi szalwii z owocami</b> Cranberry gelatine dessert with roast sage leaves and fruit	25 zł
<b>Tiramisu</b> Tiramisu	25 zł
<b>Puszysty sernik z konfiturami z żurawi i wiśni</b> Fluffy cheesecake with cranberry/cherry preserve	25 zł
<b>Gorąca szarlotka z gałką lodów z konfiturami</b> Hot apple pie with ice-cream scoop and cranberry/cherry preserve	25 zł
<b>Talerz owoców / Plate of fruit</b>	25 zł
<b>Krem brule / Crème Brûlée</b>	25 zł
<b>Lody „Kuznia Smaku” / Kuznia Smaku ice-creams</b>	25 zł

## ZIMNE NAPOJE / COLD DRINKS

**Soki ze świeżych owoców / Freshly squeezed juices** 15 zł

## SOKI / JUICES

**Pomarańczowy / Orange** 7 zł  
**Jabłkowy / Apple** 7 zł  
**Grajpfrutowy / Grapefruit** 7 zł  
**z czarnej porzeczki / Black currant** 7 zł  
**pomidorowy / Tomato** 7 zł

## NAPOJE CHŁODZĄCE / REFRESHING DRINKS

**Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite, Tonic** 7 zł  
**Woda mineralna gazowana i niegazowana mała/duża** 7zł/ 16 zł  
Mineral water sparkling & still

## GORĄCE NAPOJE / HOT DRINKS

**Espresso** 8 zł  
**Espresso Double** 8 zł  
**Americano** 10 zł  
**Cappuccino** 12 zł  
**Caffe Latte** 14 zł  
**Irish Coffee** 22 zł  
**Decaffeinated Coffee** 10 zł  
**Herbata czarna / Black Tea** 10 zł  
**Earl Grey / Earl Grey Tea** 10 zł  
**Wiśnie w rumie / Cherry In Rum Tea** 10 zł  
**Zielona / Green Tea** 10 zł  
**Miętowa / Mint Tea** 10 zł

## ALKOHOLE / ALCOHOLIC DRINKS

### DRINKI

**Casablanca** 26 zł  
**Mojito** 26 zł  
**Caipirinia** 26 zł  
**Zielona syfonia** 26 zł



## APERITIF

Kir Royal	150 ml	5 zł
Martini Bianco	100 ml	20 zł
Martini Rosso	100 ml	20 zł
Martini Rose	100 ml	20 zł
Martini Extra Dry	100 ml	20 zł
Campari Bitter	40 ml	20 zł

## SHERRY & PORTO

Sherry	40 ml	25 zł
White Porto	40 ml	25 zł
Ruby Porto	40 ml	25 zł

## PIWO / BEER

Carlsberg	330 ml	9 zł	500 ml	12 zł
Piwo butelkowe Polskie			330 ml	9 zł
Piwo bezalkoholowe / Non alcoholic beer			330 ml	9 zł

## LIKIERY / LIQUERS

Amaretto	40 ml	15 zł
Grappa	40 ml	15 zł
Kahlua	40 ml	20 zł
Jegermeister	40 ml	20 zł
Sambuca	40 ml	20 zł
Krupnik	40 ml	10 zł

## RUMY / RUMS

Bacardi Light	40 ml	15 zł
Bacardi Black	40 ml	15 zł
Cachaca	40 ml	20 zł

## GIN

Bombay Sapphire	40 ml	20 zł
-----------------	-------	-------

## WÓDKI / VODKA

Wódka Wyborowa	40 ml	10 zł
Chopin Vodka	40 ml	12 zł
Finlandia	40 ml	15 zł
Baczewski	40 ml	15 zł
Białuga	0,7 but	385 zł
Tequila Silver / Olmeca	40 ml	15 zł
Tequila Gold / Olmeca	40 ml	15 zł
Żubrówka	40 ml	10 zł
Luksusowa	40 ml	8 zł
Belvedere	40 ml	15 zł
Śliwowica	40 ml	10 zł
Wiśniówka	40 ml	10 zł
Absolut Blue	40 ml	15 zł

## BOURBON & WHISKEY

Jack Daniel's	40 ml	20 zł
Jack Daniel's Singel Barrel	40 ml	45 zł
Jim Beam	40 ml	20 zł
Jim Beam Black	40 ml	35 zł
Jameson	40 ml	20 zł
Chivas Regal / 12 Years Old	40 ml	20 zł
Ballantine's	40 ml	20 zł
Johnnie Walker Red	40 ml	20 zł
Johnnie Walker Black	40 ml	25 zł

## Brandy & Cognac

Calvados V .S .O .P	20 ml	35 zł
Metaxa *** And *****	20 ml	20/30 zł
Martel V .S	20 ml	25 zł
Martel V .S .O .P	20 ml	35 zł
Hennassy V .S	20 ml	30 zł
Camus Xo	20 ml	85 zł
Stock 84	20 ml	15 zł