

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

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

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

Tatar z miecznika na pieczonej papryce Swordfish tartare with roast peppers	32 zł
Tatar z polędwicy wołowej z piklami Beef tenderloin tartare with pickles	32 zł

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

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

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

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

DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES

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

DANIA DZIECIĘCE / DISHES FOR CHILDREN

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

DESERY / DESSERTS

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