

M E N U



@hotelmuzakowski

MENU

Drodzy Goście!

Zapraszamy Was w niezapomnianą podróż szlakiem polskiej kuchni, która ze smakiem komponuje się ze specjałami z całego świata.

Na przestrzeni lat poznaliśmy doskonale Wasze ulubione smaki i to właśnie nimi kierujemy się tworząc kartę naszych dań. Jesteśmy przekonani, że każdy znajdzie w naszej kuchni coś wyjątkowego. Dania o wyjątkowych smakach komponujemy na każdą porę roku, każde święto oraz w formie dań dnia. Dzięki temu przychodząc do Nas zawsze jest do odkrycia coś nowego.

Kto dla Was gotuje?

Nasi kucharze pochodzą z różnych zakątków świata. Tworzą dla Was wspaniali kucharze z Polski, Ukrainy, Kuby oraz Indii.

Liebe Gäste!

Wir laden Sie zu einer unvergesslichen Reise auf den Spuren der polnischen Küche ein, die sich geschmackvoll mit Spezialitäten aus der ganzen Welt verbindet.

Im Laufe der Jahre haben wir Ihre Lieblingsgeschmacksrichtungen kennengelernt, die uns bei der Zusammenstellung unserer Speisekarte leiten. Wir sind davon überzeugt, dass jeder etwas Besonderes in unserer Küche finden wird. Für jede Jahreszeit, jeden Feiertag und in Form von Tagesgerichten komponieren wir Gerichte mit einzigartigem Geschmack. Dadurch gibt es bei uns immer etwas Neues zu entdecken.

Wer kocht für Sie?

Unsere Köche kommen aus der ganzen Welt. Wunderbare Köche aus Polen, der Ukraine, Kuba und Indien kreieren für Sie.



USŁUGA SERWISOWA

Szanowni Goście, przy stolikach od 10 osób do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 5% wartości paragonu.

Liebe Gäste, bei Tischen ab 10 Personen wird eine Servicepauschale in Höhe von 5% des Rechnungswertes auf die Rechnung erhoben.

Przy stolikach od 8 osób rachunek nie jest dzielony.

Dziękujemy za wyrozumiałość.

Bei Tischen ab 8 Personen wird die Rechnung nicht geteilt.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Wszystkie ceny podane są w polskiej walucie.

Alle Preise sind in polnischer Währung angegeben

Wszystkie potrawy przygotowywane są na bieżąco, dlatego średni czas oczekiwania na dania może trwać od 20 do 40 minut. Przy dużej ilości Gości czas oczekiwania może zostać wydłużony do 60 minut. Czas oczekiwania na pizzę może być krótszy niż na pozostałe dania. Kelner chętnie poinformuje o czasie oczekiwania.

Alle Gerichte werden laufend zubereitet, so dass die durchschnittliche Wartezeit für ein Gericht zwischen 20 und 40 Minuten beträgt. Bei einer großen Anzahl von Gästen kann die Zeit auf 60 Minuten verlängert werden. Die Wartezeit für die Pizza kann sich von der für die anderen Gerichte unterscheiden. Der Kellner wird Sie über die Wartezeit informieren.

ŚNIADANIA

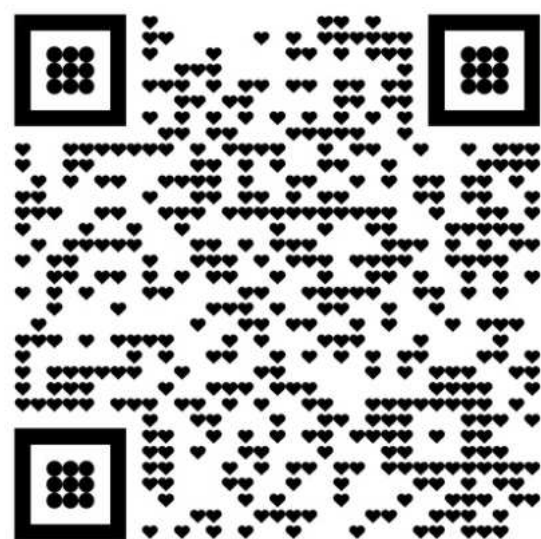
Na wyjątkowe śniadania zapraszamy zarówno Gości hotelowych jak i Gości z poza hotelu. Przy dużej ilości Gości śniadania serwowane są w formie bufetu, przy małej ilości śniadania serwujemy a la carte. (O szczegóły prosimy zapytać obsługę)

Zu einem außergewöhnlichen Frühstück laden wir Hotelgäste und Gäste von außerhalb des Hotels ein. Bei einer großen Anzahl von Gästen wird das Frühstück als Buffet serviert, bei einer kleinen Anzahl von Gästen wird das Frühstück à la carte serviert. (für Details fragen Sie den Service)

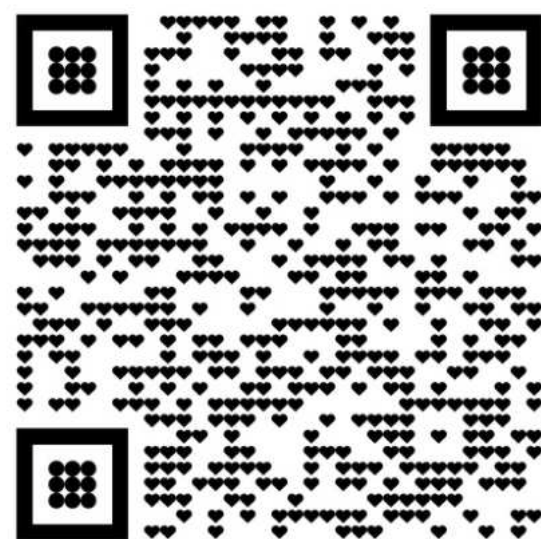
55 PLN

Owiedź nasze media społecznościowe i bądź z nami na bieżąco.

Besuche unsere Social-Media-Kanäle und bleib mit uns auf dem Laufenden.



FOLLOW US



FOLLOW US

Pod każdym daniem znajduje się propozycja wina, które idealnie komponuje się z daną potrawą.
Unter jedem Gericht befindet sich ein Weinangebot, das perfekt zum jeweiligen Gericht passt.

PRZYSTAWKI
VORSPEISEN

CENA
PLN



Krewetki "Black Tiger" duszone w śmietanie z pomidorkami cherry, podawane z chlebkiem (7szt)

59

Black Tiger-Garnelen in Sahne, gedünstet mit Kirschtomaten serviert mit Brot (7 Stück)

+ wine pairing: *Savee Sea Sauvignon Blanc*

150ml 26

Chińskie pierożki z kurczakiem i warzywami w sosie Ponzu (8szt)

42

Chinesische Teigtaschen mit Gemüse und Hühnchen in Ponzu-Sauce (8 Stück)

+ wine pairing: *Savee Sea Sauvignon Blanc*

150ml 26



Smażony ser na czeski sposób z żurawiną i sosem tatarskim

36

Gebratener Gouda-Käse auf tschechische Weise mit Preiselbeeren und Tartare Sauce.

+ wine pairing: *Marquis de Goulaine Merlot*

150ml 23



Focaccia – pieczywo z oliwą, natką pietruszki i czosnkiem

28

Focaccia-Brot mit Öl, Petersilie und Knoblauch

+ wine pairing: *Marquis de Goulaine Chardonnay*

150ml 23

ZUPY
SUPPEN

Krem pomidorowy z ziołowym pesto i pieczywem własnego wypieku (300ml)

34

Tomatencreme mit Kräuterpesto und selbstgebackenem Brot (300ml)

+ wine pairing: *Marquis de Goulaine Merlot*

150m 23

Staropolski żur na zakwasie żytnim i suszonych grzybach, serwowany z jajkiem na twardo, białą kiełbasą i boczkiem (300ml)

34

Altpolnische Sauerteigsuppe mit Pilzen, serviert mit einem hartgekochten Ei, weiße Wurst und Speck (300ml)

+ wine pairing: *Edition Abtei Himmerod Riesling Feinherb*

150ml 24

Wiejski rosół z kury z lanymi kluseczkami, kurczakiem, marchwią i natką pietruszki (300ml)

26

Hühnerbrühe mit Mehlklößchen, Hühnchen, Möhren und Petersilie (300ml)

+ wine pairing: *Marquis de Goulaine Chardonnay*

150ml 23



SALATKI

SALATE

	Sałatka z krewetkami, guacamole, mandarynką w cytrusowym vinegrette podawana z pieczywem własnego wypieku (5 szt krewetek)		59
	Salat mit Garnelen, Guacamole, Mandarine, in Zitrus-Vinegrette-Sauce, serviert mit selbstgebackenem Brot.		
	+ wine pairing: Savee Sea Sauvignon Blanc	150ml	26
	Kruche sałaty z grillowanym kurczakiem, pomidorkami, parmezanem, bekonem w sosie Cezar podawane z pieczywem własnego wypieku (120g kurczaka)		49
	Knackige Salate mit gegrilltem Hähnchen, Tomaten, Parmesan, Speck in Cesar – Dressing, serviert mit selbstgebackenem Brot.		
	+ wine pairing: Edition Abtei Himmerod Riesling Feinherb	150ml	24

MAKARONY I PIEROGI

NUDELN UND PIROGGEN

	Gnocchi nadziewane truflą i kozim serem w delikatnym sosie kurkowym z płatkami parmezanu i pomidorkami semi dry		55
	Gnocchi gefüllt mit Trüffel und Ziegenkäse in einer delikaten Pfifferlingssauce mit Parmesanflocken und Semi-Dry Tomaten.		
	+ wine pairing: Savee Sea Sauvignon Blanc	150ml	26
	Tagliatelle w kremowym sosie śmietanowym z kurczakiem, suszonymi pomidorami, serem pleśniowym i parmezanem		49
	Tagliatelle in cremiger Sahne Soße mit Hähnchen, getrocknete Tomaten, Blauschimmelkäse und Parmesan.		
	+ wine pairing: Marquis de Goulaine Chardonnay	150ml	23
	Zielony makaron z grillowanym kurczakiem, pesto, mini mozzarellą, pomidorkami Cherry i rukolą		49
	Grüne Nudeln mit Pesto und gegrillte Hähnchen, Mini-Mozzarella, Kirschtomaten und Rukola		
	+ wine pairing: Edition Abtei Himmerod Riesling Feinherb	150ml	24
	Pierogi z twarogiem, ziemniakami, duszoną cebulką i śmietaną creme fraiche (8szt)		34
	Russischen Piroggen (d.h. Teigtaschen mit einer Füllung aus Quark und Kartoffeln, karmellisierten Zwiebeln und Crème fraiche) (8 Stück).		
	+ wine pairing: Edition Abtei Himmerod Riesling Feinherb	150ml	24

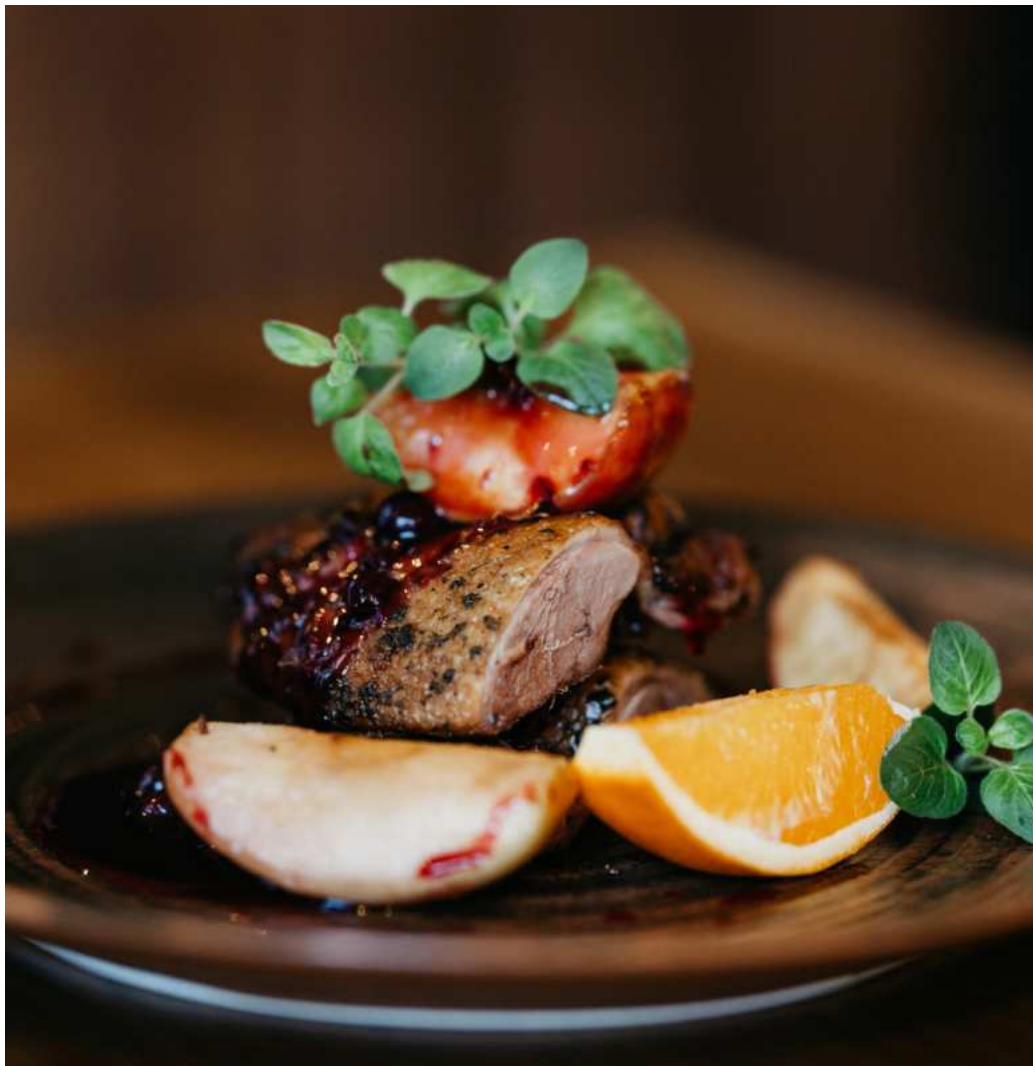
DANIA GŁÓWNE

HAUPTGERICHTEN

Stek z polędwicy wołowej z pieczonymi ziemniakami, pieprzowym aioli i grillowanymi warzywami				124
Rinderlende mit Offenkartoffeln, Pfeffersauce-Aioli und Gegrillte Gemüse.				
+ wine pairing: Schroeder Saurus Malbec		150ml	26	
Kaczka pieczona po staropolsku z karmelizowanymi jabłkami i maślanym sosem porzeczkowym				76
Altpolnischer Entenbraten mit karamellisierten Äpfeln und Johannisbeeren-Sauce.				
+ wine pairing: Schroeder Saurus Malbec		150ml	26	
	Filet z sandacza z greckim dipem Tzatzyki podawany z gotowanymi warzywami			68
	Gebratenes Zander-Filet mit griechischem Tzatziki-Dip und gekochtem Gemüse.			
	+ wine pairing: Savee Sea Sauvignon Blanc		150ml	26
	Żeberko wieprzowe w glazurze miodowo-musztardowej podawane na duszonej kapuście z marchewką			58
	Schweinerippe in Honig-Senf-Glasur serviert auf gedünstetem Wirsing mit Karotten			
+ wine pairing: Schroeder Saurus Malbec		150ml	26	
Placki ziemniaczane po węgiersku z creme fraiche i szczypiorkiem				52
Kartoffelpuffer mit ungarischem Gulasch mit Crème fraiche und Schnittlauch.				
+ wine pairing: Schroeder Saurus Malbec		150ml	26	
Schab marynowany w majeranku i czosnku z sadzonym jajem				44
Schweineschnitzel in Majoran und Knoblauch mariniert, mit Spiegelei.				
+ wine pairing: Marquis de Goulaine Merlot		150ml	23	
Wątróbki drobiowe na gorącej patelni z cebulką, kiszonym ogórkiem, majerankiem i czosnkiem				42
Geflügelleber in einer heißen Pfanne mit Zwiebeln, Gewürzgurken, Majoran und Knoblauch.				
+ wine pairing: Marquis de Goulaine Merlot		150ml	23	

BURGERY

Klasyk burger - maślana bułka, burger wołowy (200g), boczek, chrupiąca sałata, cheddar, ogórek konserwowy, pomidor, cebula, mayo, BBQ, frytki z keczupem				53
Klassischer Burger - Butterbrötchen, Rinderfleisch (200g), Speck, knackiger Salat, Essiggurke, Tomate, Zwiebel, Mayo, BBQ, Pommes mit Ketchup				



DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

BEILAGEN



Mała oryginalna sałatka grecka z oliwkami i kozio-owczym serem (papryka, pomidor, ogórek, czerwona cebula, oliwki, kozio-owczy ser, oliwa) Klein Grichischer Salat mit Feta Käse und Olive. (Paprika, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Oliven, Feta Käse, Öl)	19
Mała sałatka ze świeżych warzyw z miodowym vinegrettem i prażonymi ziarnami Klein frischer Gemüsesalat mit Zitronen-Vinaigrettesoße und geröstete Körnern.	16
Grillowane warzywa (cukinia, pomidor, papryka, cebula) Gegrillte Gemüse (Zucchini, Tomate, Paprika, Zwiebel)	16
Buraczki Rote-Bete-Salat.	14
Krokieciki ziemniaczane (w cenie do dania głównego - 140g) Kroketten (im Preis einbegrieffen).	13
Chrupiące ziemniaki z papryką i czosnkiem (w cenie do dania głównego - 160g) Kartoffelspalten mit Knoblauch und Paprika (im Preis einbegrieffen).	13
Gotowane ziemniaki (w cenie do dania głównego - 160g) Salzkartoffeln (im Preis einbegrieffen)	13
Frytki steakhouse (w cenie do dania głównego - 160g) Steakhouse Pommes (im Preis einbegrieffen).	13
Sos pieprzowy Aioli / Sos tzatziki / Sos tatarski Pfeffersauce Aioli / Tzatziki-Dip / Sauce Tartare	8



DANIA DLA DZIECI

GERICHTE FÜR KINDER

Chrupiące fileciki z kurczaka w Panko z frytkami i ketchupem Knusprige Hähnchenfilets mit Pommes und Ketchup.	32
 Tagliatelle w kremowym sosie pomidorowo-śmietankowym Tagliatelle in Tomaten-Sahnesoße.	28

DESERY

NACHSPEISEN

Szarlotka podawana na ciepło z gałką lodów waniliowych i sosem waniliowym Apfelkuchen warm serviert mit Vanille-Eis und Vanillesoße	32
+ wine pairing: Marquis de Goulaine La Roseraie Rose d'Anjou	150ml 25
Beza z kremem mascarpone, konfiturą z leśnych owoców i jadalną ziemią z czekolady Baiser mit Mascarponecreme, Konfitüre und Schokoladenerde	34
+ wine pairing: Edition Abtei Himmerod Riesling Feinherb	150ml 24
Fondant czekoladowy z gałką lodów waniliowych i musem truskawkowym Schokoladen-Fondant mit Vanilleeis und Erdbeermousse	32
+ wine pairing: Schroeder Saurus Malbec	150ml 26
Deser lodowy z konfiturą z leśnych owoców i bitą śmietaną (3 gałki - wanilia, czekolada, truskawka)	29
Eisdessert mit Konfitüre und Schlagsahne (3 Eiskugeln - Vanille, Schokolade, Erdbeere).	



Rozmiar pizzy to około 32cm.
Die Größe der Pizza beträgt etwa 32cm.

PIZZA NEAPOLITAŃSKA NEAPOLITANISCHE PIZZA

	Margherita	33
	sos pomidorowy, mozzarella Tomatensoße, Mozzarella	
	Capricciosa	39
	sos pomidorowy, mozzarella, szynka Cotto, pieczarki, czerwona cebula Tomatensoße, Mozzarella, Cotto-Schinken, Champignons, rote Zwiebel	
	Wegetariana	43
	ser mozzarella, sos pomidorowy, brokuł, pomidorki cherry, papryka grillowana, cebulka czerwona, czosnek Mozzarella, Tomatensoße, Brokkoli, Kirschtomaten, gegrillte Paprika, rote Zwiebel, Knoblauch	
	Chicken	43
	ser mozzarella, sos pomidorowy, kurczak, pieczarki, blanszowany brokuł, kukurydza Mozzarella, Tomatensoße, Hähnchen, Champignons, blanchierter Brokkoli, Mais	
	Tuna	43
	ser mozzarella, sos pomidorowy, tuńczyk, czerwona cebula, czosnek Mozzarella, Tomatensoße, Thunfisch, rote Zwiebel, Knoblauch	
	Pepperoni	47
	ser mozzarella, sos pomidorowy, włoskie salami spianatta picante, papryka ostra jalapeno, grillowana papryka Florinis, czarne oliwki Mozzarella, Tomatensoße, italienische Salami spinatta picante, scharfe Paprika Jalapeno, gegrillte Paprika Florinis, schwarze Oliven	
	Parma	47
	sos pomidorowy, mozzarella, szynka prosciutto, rukola, pomidorki, parmezan Tomatensoße, Mozzarella, Prosciuttoschinken, Rucola, Tomaten, Parmesankäse	
	Mużakowska	51
	mozzarella, sos pomidorowy, oliwa truflowa, kurki, boczek, gorgonzola Mozzarella, Tomatensoße, Trüffelöl, Pfifferlinge, Speck, Gorgonzola	
	Gamberetti	53
	sos pomidorowy, mascarpone, krewetki Black Tiger, pomidory suszone, szpinak, czosnek Tomatensoße, Mascarpone, Black Tiger-Garnelen, sonnengetrocknete Tomaten, Spinat, Knoblauch.	

Każda pizza może zostać zrobiona na sosie śmietanowym.
Jede Pizza kann auf einer Sahne-Soße zubereitet werden.

NAPOJE CIEPŁE

WARME GETRÄNKE



Espresso	12
Espresso doppio	15
Americano / Schwarzer Kaffee	13
Kawa biała / Milchkaffe	15
Cappuccino	17
Latte Macchiato	17
Gorąca czekolada z bitą śmietaną / Heiße Schokolade mit Schlagsahne	22

HERBATY DAMMANN

TEE

Czarna Ceylon / Zielona / Zielona Jaśminowa / Biała / Miętowa / Czarna 4 Owoce / Carcadet Passion (egzotyczne owoce)	17
Schwarz Ceylon / Grüner / Grüner Jasmin / Weißer / Minz / Schwarz 4 Früchte / Carcadet Passion (exotisch)	

NAPOJE ZIMNE

KALTE GETRÄNKE

Sok ze świeżych pomarańczy 0,25l Frisch gepresster Orangensaft	19
Karafka wody z owocami i miętą 1l Karaffe Wasser mit Früchten und Minz	19
Lemoniada cytrynowa / rabarbarowa / mango 0,4l Zitronen Limonade / Rhabarber Limonade / Mango Limonade	19
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley 0,2l	12
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite 0,5l	15
Sok Cappy (pomarańcz, jabłko, czarna porzeczka, pomidor) 0,2l Verschiedene Fruchtsäfte (Orange, Apfel, schwarze Johannisbeere, Tomate)	12
Sok Cappy (różne smaki) 1l Verschiedene Fruchtsäfte	19
Woda gazowana 0,3l Sprudelwasser 0,3l	10
Woda niegazowana 0,3l Stilles Wasser 0,3l	10
Kiba 0,4l	18



DRINKI

COCKTAILS

Gin Tonic gin, tonic	29
Cuba Libre rum, coca-cola, klin limonki	29
Barbie Rose prosecco, tonik grejpfrutowy, sprisetto, płatki róż <i>Prosecco, Grapefruit-Tonic, Sprisetto, Rosenblätter</i>	34
Limoncello Spritz Limoncello, prosecco, woda gazowana <i>Limoncello, Prosecco, Sprudelwasser</i>	34
Aperol prosecco, Aperol, woda gazowana	34
Hugo prosecco, syrop z kwiatów czarnego bzu, woda gazowana	34
Mojito biały rum, cukier brązowy, mięta, limonka, woda gazowana	34
Sex on the Beach wódka, schnapps brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, grenadyna <i>Wodka, Pfirsichschnaps, Orangensaft, Grenadine</i>	34

Drinki bezalkoholowe | Alkoholfreie Cocktails

Orange Spritz	24
Hugo	24
Mojito	25
Malibu Kokos Limonka	25

WŁOSKIE ALKOHOLE

ITALIENISCHER ALKOHOL

Amaretto Bianco - likier migdałowy (16%) 4cl.	20
AMARO Bomba Carta - likier ziołowy (33%) 4cl.	20
Liquore di Pistacchio - kremowy likier pistacjowy (17%) 4cl.	20
Limoncello Pallini (26%) 4cl.	18



PIWA BECZKOWE

GEZAPFTES BIER

Kozel Ležák (4,6%) 0,3 / 0,5l	14 / 18
Kozel Cerny (3,8%) 0,3/0,5l	14 / 18
Tyskie Gronie (5,2%) 0,3 / 0,5l	13 / 17
Radler / Diesel 0,3 / 0,5l	13 / 17

PIWA BUTELKOWE

FLASCHENBIERE

Peroni Nastro Azzurro (5,0%) 0,33l	15
Pilsner Urquell (4,4%) 0,5l	18
Książęce Złote Pszeniczne (4,9%) 0,5l	18
Książęce Cherry Ale (4,9%) 0,5l	18
Lech Premium (5,0%) 0,5l	17
Hardmade Blackberry Vanilla (4,5%) 0,4l	17

PIWA BEZALKOHOLOWE

ALKOHOLFREIES BIER

Kozel 0% 0,5l	17
Lech Free Lager 0,33l	14
Lech Free Limonka z Miętą 0,33l	14
Lech Free Apple Lemongrass 0,33l	14
Lech Free Dragon Fruit Grape 0,33l	14
Lech Free Active Hydrate Mango i Lemon 0,5l	16
Książęce Złote Pszeniczne 0% 0,5	16

ALKOHOLE

Finlandia (40%) 4cl / 0,5l	15 / 120
Żubrówka (40%) 4cl / 0,5l	13 / 100
Żołądkowa Gorzka z Miętą (28%) 4cl / 0,5l	13 / 100
Żołądkowa Gorzka Tradycyjna (32%) 4cl / 0,5l	13 / 100

Jack Daniels (40%) 4cl	20
Wild Turkey (40,5%) 4cl	19
Jameson (40%) 4cl	19
Beefeater (40%) 4cl	19
Rum (37,5%) 4cl	19
Baileys (17%) 4cl	19
Wermut (14,4%) 10cl	24

Wild Turkey (40,5%) 0,5l	210
Jameson (40%) 0,5l	210
Jack Daniels (40%) 0,5l	230

A L E R G E N Y

jaja / eggs
laktoza / lactose
gluten
soja / soy
sezam / sesame
skorupiaki / Schellfish
orzech / peanuts
grzyby / mushrooms
ryba / fish
cytrusy / citrus
czosnek / garlic
kolendra / coriander
seler / celery
cebula / onion
chili
gorczyca / mustard seeds
imbir / ginger

Krewetki / Garnelen	☐	☒	☒	☒	☐	☒	☐	☐	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
Chińskie pierożki / Chinesische Teigtaschen	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☒	☒	☐	☒	☒	☒	☒
Smażony ser / Gebratener Gouda-Käse	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☒	☐	☐	☒	☒	☐	☒
Focaccia	☐	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐
Krem pomidorowy / Tomatencreme	☐	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☒	☐	☒	☒	☐	☐	☐
Staropolski żur / Sauerteigsuppe	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐	☐	☒	☐	☒
Wiejski rosół / Hühnerbrühe	☒	☐	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐
Sałatka z krewetkami / Salat mit Garnelen	☐	☒	☒	☒	☐	☒	☐	☐	☒	☒	☐	☐	☐	☒	☐	☐
Sałatka z kurczakiem / Salat mit Hühnchen	☐	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐
Sałatka Cezar / Cezar Salat	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☒
Gnocchi z trufłą / Gnocchi mit Trüffel	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐
Tagliatelle kur. / Tagliatelle mit Hühnchen	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☒	☐	☐	☒	☐	☐
Pierogi z twarogiem / Russischen Piroggen	☐	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐
Stek z polędwicy / Rinderlende	☒	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☒	☐	☒
Kaczka / Ente	☐	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Filet z sandacza / Zander-Filet	☐	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☒	☒	☐	☐	☒	☐	☐
Żeberko wieprzowe / Schweinerippe	☐	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☒
Placki ziemniaczane / Kartoffelpuffer	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☒	☒	☐	☒	☐	☐
Schab / Schweineschnitzel	☒	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Wątróbki drobiowe / Geflügelleber	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☒	☐	☐	☐
Klasyk burger / Klassischer Burger	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☒	☐	☒
Mała grecka / Klein Grichischer Salat	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐
Świeże warzywa / Gemüsesalat	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☒	☐	☒
Grillowane warzywa /	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐
Buraczki / Rote-Bete-Salat	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐
Taglaitelle z owocami morza	☒	☒	☒	☐	☒	☒	☐	☐	☒	☒	☒	☐	☐	☒	☒	☐
Zielony makaron z kurczakiem	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☒	☐	☐
Spaghetti Aglio Olio	☐	☒	☒	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☒	☐	☐

Zeskanuj QR kod i zarezerwuj
swój stół już dziś!

**Scanne Sie den QR-Code und
reservieren Sie Ihren Tisch noch Heute**



Regulamin dokonywania rezerwacji

1. Dokonanie rezerwacji w restauracji jest jednoznaczne z akceptacją niniejszego regulaminu.
2. W celu dokonania rezerwacji należy wypełnić formularz rezerwacyjny na <https://r.myrest.io/hotell7>, skontaktować się z restauracją telefonicznie pod numerem telefonu +48 690 164 136 lub dokonać rezerwacji osobiście w restauracji.
3. O prawidłowo dokonanej i przyjętej rezerwacji on line restauracja informuje, wysyłając na podany adres wiadomość mailową z potwierdzeniem. Rezerwacja jest skutecznie dokonana z chwilą otrzymania jej potwierdzenia e-mailem.
4. Standardowy czas, na który Hotel Restauracja Mużakowski rezerwuje stoliki to 2,5 godziny.
5. Chęć skorzystania ze stolika dłużej niż przez 2,5 godziny należy zaznaczyć w momencie rezerwacji stolika.
6. W przypadku, gdy stół nie jest zarezerwowany przez następnych Gości po zakończeniu czasu rezerwacji, można dokonać przedłużenia czasu trwania rezerwacji na miejscu za uzgodnieniem z obsługą.
7. Gwarantujemy dostępność zarezerwowanego stolika przez 15 minut po czasie, na który została dokonana rezerwacja.
8. Bardzo prosimy o informację o możliwym późniejszym przybyciu. Brak takiej informacji oznacza, że restauracja nie gwarantuje dostępności stolika po upływie 15 minut.
9. W przypadku przybycia mniejszej ilości gości niż ustalona, restauracja ma prawo po 15 minutach po rozpoczęciu czasu rezerwacji w części brakujących gości zmniejszyć ilość stolików oraz liczbę miejsc o liczbę brakujących gości.
10. W przypadku przybycia większej ilości gości niż potwierdzona w rezerwacji, restauracja nie gwarantuje większej ilości miejsc.
11. Zwiększenie ilości Gości do dokonanej rezerwacji możliwe jest drogą telefoniczną.
12. W celu zmiany lub odwołania rezerwacji, restauracja prosi o kontakt telefoniczny pod numerem telefonu +48 690 164 136.
13. Dla grup powyżej 8 osób doliczana jest opłata za serwis w wysokości 5% od końcowej wartości rachunku brutto.
14. Restauracja nie zezwala na wnoszenie własnych wypieków (w tym tortów). W przypadku chęci skorzystania z naszych usług cukierniczych zachęamy do bezpośredniego kontaktu. W przypadku zamówienia tortu pobierany jest zadek w wysokości 15zł / porcja na osobę w dniu zamówienia. Minimalna ilość porcji przy której realizujemy zamówienia to 10. W przypadku rezygnacji - anulacja zamówienia musi nastąpić najpóźniej na 5 dni przed dniem realizacji, po tym czasie zadek przepada.

Rezerwacje grupowe dla 15 osób i więcej (dotyczy rezerwacji na piątek, sobotę oraz niedzielę)

15. W przypadku rezerwacji powyżej 15 osób pobierany jest zadek w wysokości 20zł od osoby. (Dotyczy rezerwacji na piątek, sobotę oraz niedzielę). Rachunek końcowy pomniejszany jest o wpłacony zadek.
16. Zadek należy wpłacić osobiście w recepcji hotelowej najpóźniej na dzień przed dniem rezerwacji.
17. W przypadku niepojawienia się rezerwacji zadek przepada i jest traktowany jako opłata za usługę rezerwacji stolika, która ma pokryć stratę z tytułu wyłączenia stolika ze sprzedaży.
18. W przypadku zmniejszenia ilości osób rezerwujący ma obowiązek powiadomić restaurację o zmniejszeniu ilości planowanych Gości.

Rezerwacje okolicznościowe

19. Restauracja umożliwia zarezerwowanie stolika z dekoracją przygotowaną na specjalną prośbę. Koszt dekoracji podstawowej w której skład wchodzi: dekoracyjne serwetki oraz świece to 4zł/os. Dekoracja z kwiatami: wycena indywidualna uzależniona od ilości wykorzystanych kwiatów.
20. Restauracja pomaga w organizacji tortów okolicznościowych. Chęć zamówienia tortu należy zgłosić najpóźniej na dwa tygodnie przed datą zarezerwowanego stolika.

Zeskanuj QR kod i zarezerwuj
swój stolik już dziś!
**Scanne Sie den QR-Code und
reservieren Sie Ihren Tisch noch Heute**



Reservierungen

1. Eine Reservierung im Restaurant ist mit der Annahme der vorliegenden Bedingungen und Konditionen gleichbedeutend.
2. Um eine Reservierung vorzunehmen, füllen Sie bitte das Reservierungsformular unter <https://r.myrest.io/hotell7> aus, kontaktieren Sie das Restaurant telefonisch unter der Nummer +48 690 164 136 oder reservieren Sie persönlich im Restaurant.
3. Das Restaurant informiert Sie über eine korrekt durchgeführte und akzeptierte Online-Buchung, indem es eine Bestätigungs-E-Mail an die angegebene Adresse schickt. Die Reservierung gilt als wirksam mit Erhalt der Bestätigung per E-Mail.
4. Die Standardzeit, für Hotel Restauracja Mużakowski Tische reserviert, beträgt 2,5 Stunden.
5. Wenn Sie Ihren Tisch länger als 2,5 Stunden nutzen möchten, müssen Sie dies bei der Reservierung angeben.
6. Sollte ein Tisch nach Ablauf der Buchungszeit von den nachfolgenden Gästen nicht belegt sein, kann er nach Absprache mit dem Personal vor Ort verlängert werden.
7. Wir garantieren die Verfügbarkeit des reservierten Tisches für 15 Minuten nach dem Zeitpunkt, für den die Reservierung vorgenommen wurde.
8. Wir bitten Sie, uns über eine mögliche verspätete Ankunft zu informieren. Andernfalls kann das Restaurant die Verfügbarkeit eines Tisches nach 15 Minuten nicht mehr garantieren.
9. Sollten weniger Gäste als vereinbart eintreffen, hat das Restaurant das Recht, die Anzahl der Tische und die Anzahl der Sitzplätze um die Anzahl der fehlenden Gäste 15 Minuten nach Beginn der Reservierungszeit für den Teil der fehlenden Gäste zu reduzieren.
10. Wenn mehr Gäste kommen als in der Reservierung bestätigt, kann das Restaurant keine weiteren Plätze garantieren.
11. Eine Erhöhung der Gästezahl für eine Reservierung ist telefonisch möglich.
12. Um eine Reservierung zu ändern oder zu stornieren, bittet das Restaurant um eine telefonische Kontaktaufnahme unter der folgenden Telefonnummer: +48 690 164 136.
13. Für Gruppen von mehr als 8 Personen wird eine Servicegebühr von 5 % der endgültigen Bruttorechnung aufgeschlagen.
14. Das Restaurant erlaubt es nicht, eigene Kuchen mitzubringen. Wenn Sie unsere Dienstleistungen in Anspruch nehmen möchten, empfehlen wir Ihnen, direkt Kontakt aufzunehmen. Bei der Bestellung des Kuchens wird ein Vorschuss von 15 € pro Portion erhoben. Die Mindestportion, ab der wir bestellen, ist 10. Im Falle einer Stornierung muss die Stornierung 5 Tage vor dem Buchungstermin erfolgen, sonst verfällt die Anzahlung.

Gruppenbuchungen für 15 Personen oder mehr (gilt für Buchungen am Freitag, Samstag und Sonntag)

15. Bei Buchungen für mehr als 15 Personen wird eine Kautions von 20 zł pro Person erhoben. (Gilt für Reservierungen für Freitag, Samstag und Sonntag). Die Endrechnung wird um die geleistete Anzahlung reduziert.
16. Die Anzahlung muss spätestens einen Tag vor dem Tag der Buchung persönlich an der Hotelrezeption geleistet werden.
17. Bei Nichterscheinen verfällt die Anzahlung und wird als Servicegebühr für die Tischreservierung behandelt, um den Verlust des vom Verkauf ausgeschlossenen Tisches zu decken.
18. Im Falle einer Verringerung der Personenzahl ist die reservierende Partei verpflichtet, das Restaurant über die Verringerung der geplanten Gästezahl zu informieren.

Besondere Reservierungen

19. Das Restaurant ermöglicht es Ihnen, einen Tisch mit einer Dekoration zu buchen, die auf besondere Anfrage vorbereitet wird. Der Preis für die Grunddekoration, die dekorative Servietten und Kerzen beinhaltet, beträgt 4zł/Person. Dekoration mit Blumen: individuelle Preisgestaltung je nach Anzahl der verwendeten Blumen.
20. Das Restaurant hilft bei der Organisation von Torten für besondere Anlässe. Der Wunsch, eine Torte zu bestellen, muss mindestens zwei Wochen vor dem Datum des reservierten Tisches mitgeteilt werden.