

M E N U

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

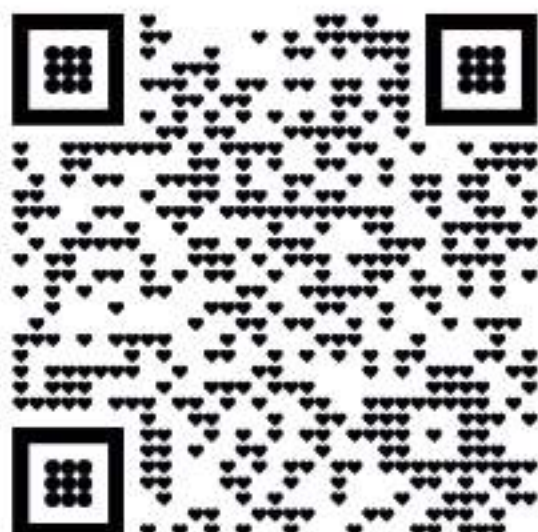
Na wyjątkowe śniadania zapraszamy zarówno Gości hotelowych jak i Gości z poza hotelu. Przy dużej ilości Gości śniadania serwowane są w formie bufetu, przy małej ilości śniadania serwujemy a la carte. (O szczegóły prosimy zapytać obsługę)

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)

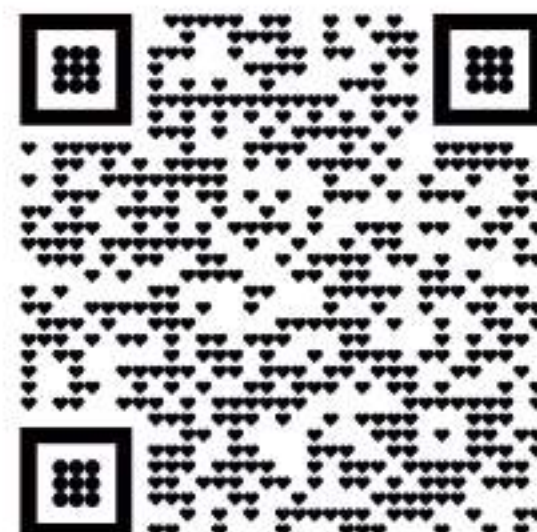
55 PLN

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

M E N U

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.



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)

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

+ wine pairing: *PASQUA Soave Organic „Mucchietto” DOC*

150ml 26

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

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

+ wine pairing: *Puiatti Sauvignon Blanc*

150ml 29



Smażony ser na czeski sposób z żurawiną i sosem tatarskim (ser 80g)

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

+ wine pairing: *Umani Ronchi Serrano Rosso Conero DOC*

150ml 26



Focaccia – pieczywo z oliwą, natką pietruszki i czosnkiem

Focaccia-Brot mit Öl, Petersilie und Knoblauch

+ wine pairing: *RIVERA Preludio N°1 Chardonnay DOC*

150ml 27

ZUPY SUPPEN

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

Tomatencreme mit Kräuterpesto und selbstgebackenem Brot (300ml)

+ wine pairing: *PASQUA Soave Organic „Mucchietto” DOC*

150ml 26

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

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

+ wine pairing: *PASQUA Pinot Grigio DOC*

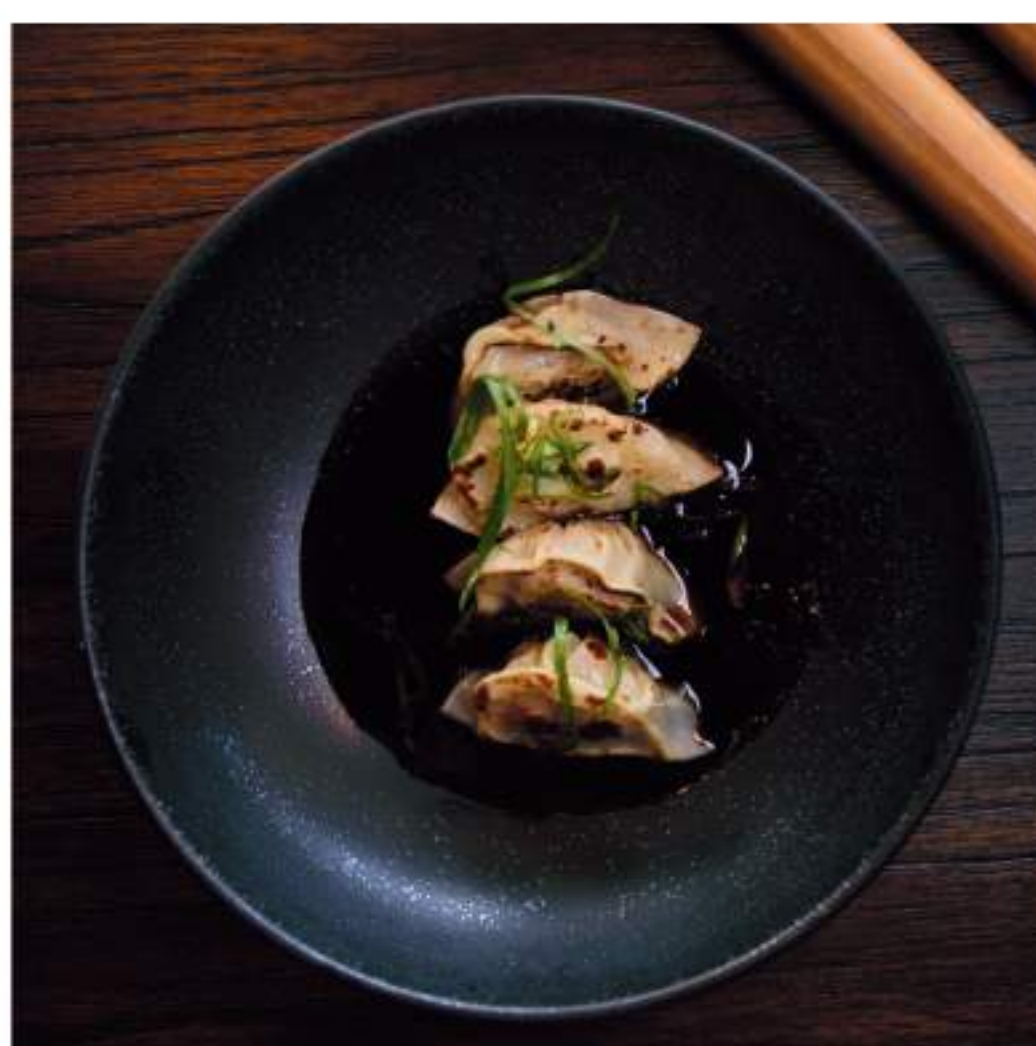
150ml 26

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

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

+ wine pairing: *RIVERA Preludio N°1 Chardonnay DOC*

150ml 27



SAŁATKI

SALATE

	Salatka z krewetkami, guacamole, mandarynką w vinegrette podawana z pieczywem własnego wypieku (5szt krewetek)			59
	Salat mit Garnelen, Guacamole, Mandarine, in Zitrus-Vinegrette-Sauce, serviert mit selbstgebackenem Brot.			
	+ wine pairing: Puiatti Sauvignon Blanc	150ml	29	
	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: PASQUA Soave Organic „Mucchietto” DOC	150ml	26	

MAKARONY I PIEROGI

NUDELN UND PIROGGEN

	Gnocchi nadziewane truflą i kozim serem w delikatnym sosie kurkowym z płatkami parmezanu i pomidorkami semi dry (200g)			55
	Gnocchi gefüllt mit Trüffel und Ziegenkäse in einer delikaten Pfifferlingssauce mit Parmesanflocken und Semi-Dry Tomaten.			
	+ wine pairing: PASQUA Soave Organic „Mucchietto” DOC	150ml	26	
	Tagliatelle w kremowym sosie śmietanowym z kurczakiem, suszonymi pomidorami, serem pleśniowym i parmezanem (350g)			49
	Tagliatelle in cremiger Sahne Soße mit Hähnchen, getrocknete Tomaten, Blauschimmelkäse und Parmesan.			
	+ wine pairing: RIVERA Preludio N° 1 Chardonnay DOC	150ml	27	
	Zielony makaron z grillowanym kurczakiem, pesto, mini mozzarellą, pomidorkami Cherry i rukolą (120g kurczak)			49
	Grüne Nudeln mit Pesto und gegrillte Hähnchen, Mini-Mozzarella, Kirschtomaten und Rukola			
	+ wine pairing: PASQUA Soave Organic „Mucchietto” DOC	150ml	26	
	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: RIVERA Preludio N° 1 Chardonnay DOC	150ml	27	

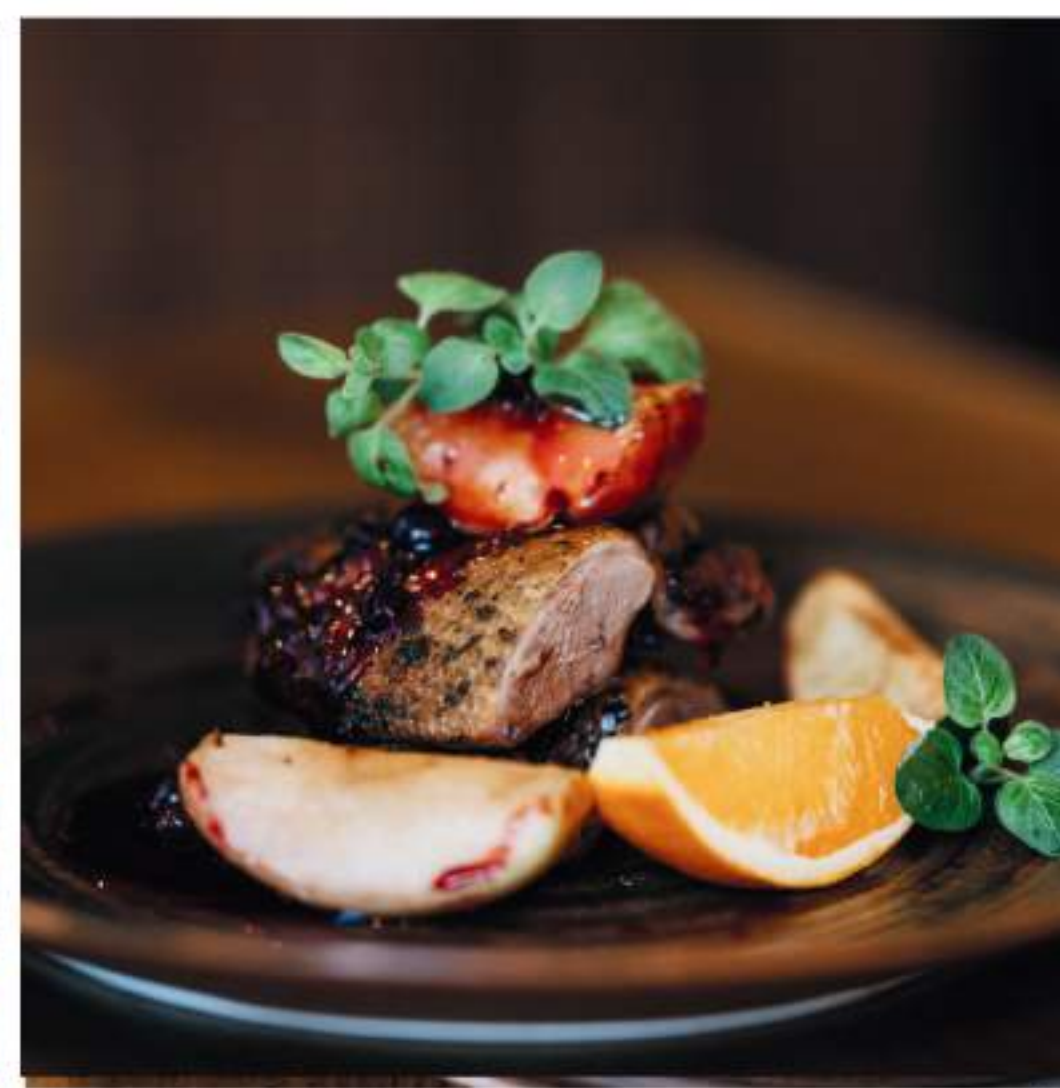
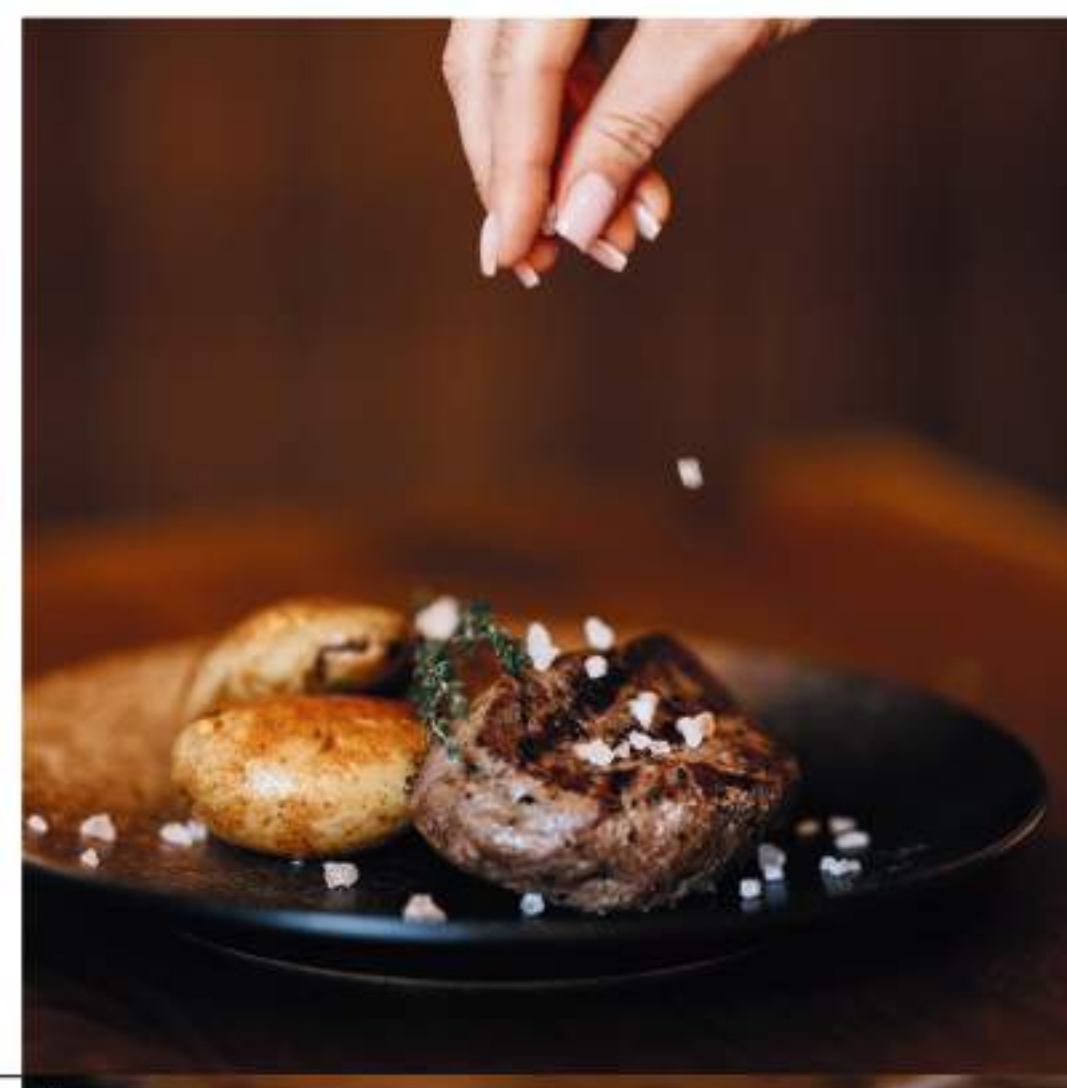
DANIA GŁÓWNE

HAUPTGERICHTEN

	Stek z polędwicy wołowej z pieczonymi ziemniakami, pieprzowym aioli, karmelizowanymi warzywami i masłem ziołowym (200g)	124
	Rinderlende mit Offenkartoffeln, Pfeffersauce-Aioli, Karmeliesierten Gemüse und Kräuterbutter + wine pairing: PASQUA Primitivo di Puglia „Mucchietto” IGT	150ml 30
	Kaczka pieczona po staropolsku z karmelizowanymi jabłkami i maślanym sosem porzeczkowym (320g)	76
	Altpolnischer Entenbraten mit karamellisierten Äpfeln und Johannisbeeren-Sauce. + wine pairing: PASQUA Primitivo di Puglia „Mucchietto” IGT	150ml 30
🐟	Filet z sandacza z greckim dipem Tzatzyki podawany z gotowanymi warzywami (230g)	68
	Gebratenes Zander-Filet mit griechischem Tzatziki-Dip und gekochtem Gemüse. + wine pairing: Puiatti Sauvignon Blanc	150ml 29
	Żeberko wieprzowe w glazurze miodowo-musztardowej podawane na duszonej kapuście z marchewką (330g)	58
	Schweinerippe in Honig-Senf-Glasur serviert auf gedünstetem Wirsing mit Karotten + wine pairing: Umani Ronchi Serrano Rosso Conero DOC	150ml 26
	Placki ziemniaczane po węgiersku z creme fraiche i szczypiorkiem (600g)	52
	Kartoffelpuffer mit ungarischem Gulasch mit Crème fraiche und Schnittlauch. + wine pairing: Umani Ronchi Serrano Rosso Conero DOC	150ml 26
	Schab marynowany w majeranku i czosnku z sadzonym jajem (200g)	44
	Schweineschnitzel in Majoran und Knoblauch mariniert, mit Spiegelei. + wine pairing: Umani Ronchi Serrano Rosso Conero DOC	150ml 26
	Wątróbki drobiowe na gorącej patelni z cebulką, kiszonym ogórkiem, majerankiem i czosnkiem (200g)	42
	Geflügelleber in einer heißen Pfanne mit Zwiebeln, Gewürzgurken, Majoran und Knoblauch. + wine pairing: Umani Ronchi Serrano Rosso Conero DOC	150ml 26

BURGERY

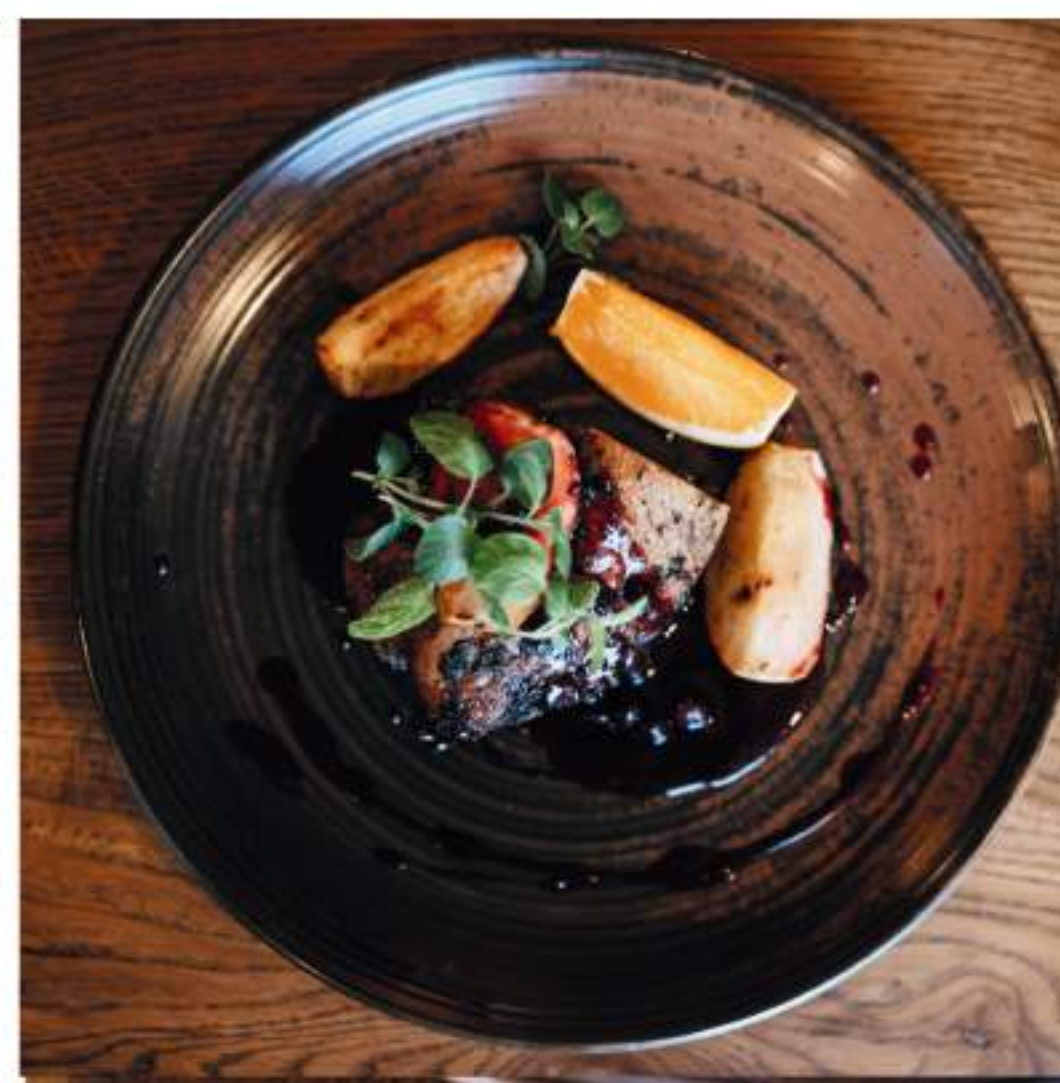
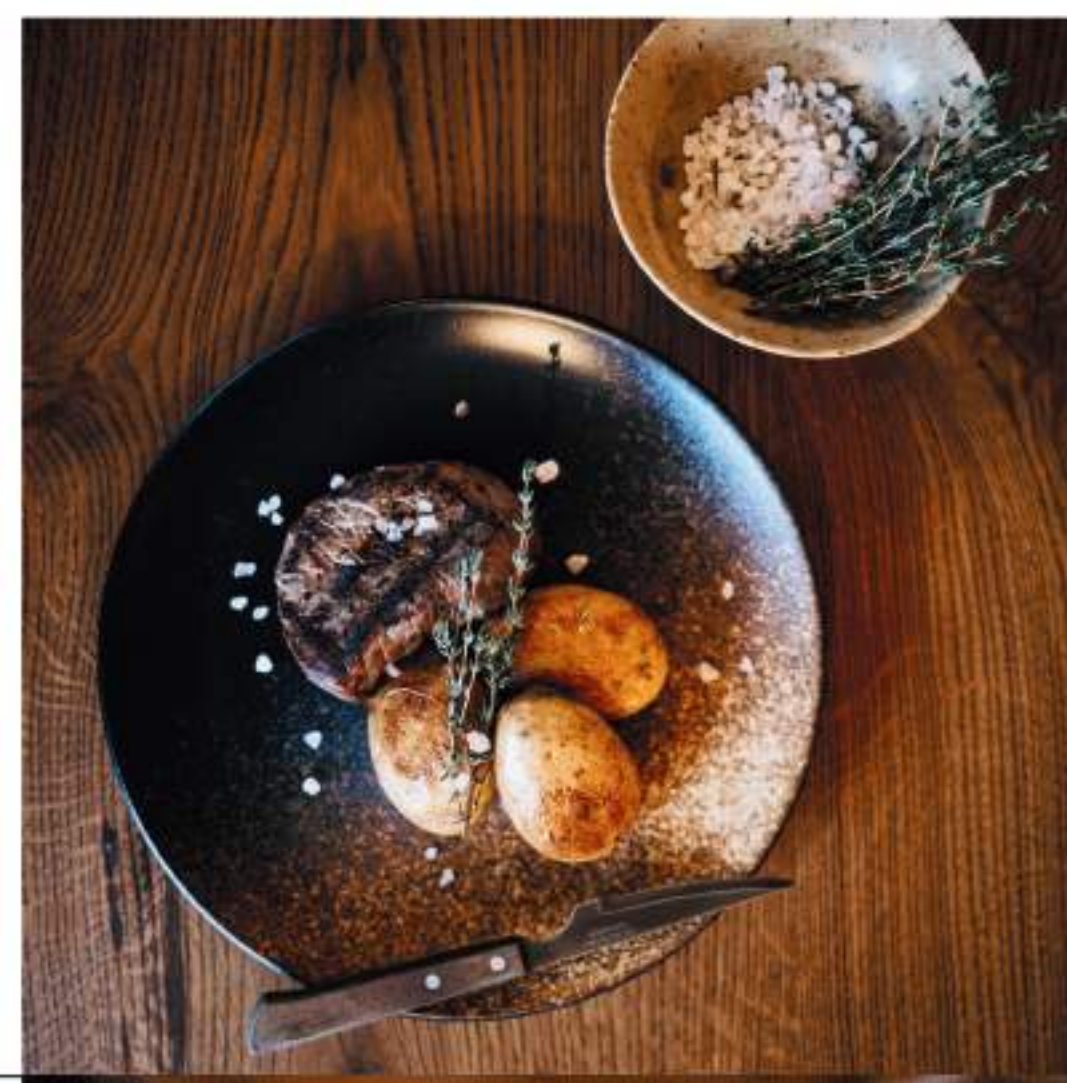
	Klasyk burger - maślana bułka, burger wołowy (200g), boczec, chrupiąca sałata, cheddar, ogórek konserwowy, pomidor, cebula, mayo, BBQ, frytki z keczupem	53
	Klassischer Burger - Butterbrötchen, Rinderfleisch (200g), Speck, knackiger Salat, Essiggurke, Tomate, Zwiebel, Mayo, BBQ, Pommes mit Ketchup + wine pairing: PASQUA Primitivo di Puglia „Mucchietto” IGT	150ml 30



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) (150g) <i>Klein Griechischer Salat mit Feta Käse und Olive.</i> <i>(Paprika, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Oliven, Feta Käse, Öl)</i>	19
✓	Mała sałatka ze świeżych warzyw z miodowym vinegrettem i prażonymi ziarnami (200g) <i>Klein frischer Gemüsesalat mit Zitronen-Vinaigrettesoße und geröstete Körnern.</i>	16
✓	Karmelizowane warzywa (burak, marchew, pietruszka) (200g) <i>Karmeliesierte Gemüse (Rote Beete, Karotte, Petersilienwurzel)</i>	16
✓	Buraczki (200g) <i>Rote-Bete-Salat.</i>	14
	Krokieciki ziemniaczane (w cenie do dania głównego - 140g) <i>Kroketten (im Preis einbegrieffen).</i>	13
	Chrupiące ziemniaki z papryką i czosnkiem (w cenie do dania głównego - 160g) <i>Kartoffelspalten mit Knoblauch und Paprika (im Preis einbegrieffen).</i>	13
	Piure ziemniaczane (w cenie do dania głównego - 160g) <i>Kartoffelpüree (im Preis einbegrieffen)</i>	13
	Frytki steakhouse (w cenie do dania głównego - 160g) <i>Steakhouse Pommes (im Preis einbegrieffen).</i>	13
	Sos pieprzowy Aioli / Sos tzatziki / Sos tatarski / Sos Anchois (60g) <i>Pfeffersauce Aioli / Tzatziki-Dip / Tartare Sauce / Anchois Sauce</i>	8



DANIA DLA DZIECI

GERICHTE FÜR KINDER

Chrupiące fileciki z kurczaka w Panko z frytkami i ketchupem (120g kurczaka) **32**
Knusprige Hähnchenfilets mit Pommes und Ketchup.



Tagliatelle w kremowym sosie pomidorowo-śmietankowym (220g) **28**
Tagliatelle in Tomaten-Sahnesoße.

DESERY

NACHSPEISEN

Szarlotka podawana na ciepło z gałką lodów waniliowych i sosem waniliowym (150g ciasta) **32**
Apfelkuchen warm serviert mit Vanille-Eis und Vanillesoße

+ wine pairing: Rein des Lys Rose **150ml** **29**

Beza z kremem mascarpone, konfiturą z leśnych owoców i jadalną ziemią z czekolady (270g) **34**
Baiser mit Mascarponecreme, Konfitüre und Schokoladenerde

+ wine pairing: Rein des Lys Rose **150ml** **29**

Fondant czekoladowy z gałką lodów waniliowych i musem truskawkowym (100g fondant) **32**
Schokoladen-Fondant mit Vanilleeis und Erdbeermousse

+ wine pairing: Monteverdi Dolce Novella **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).



Pizzeria jest czynna od poniedziałku do piątku od godziny 17:00.

Die Pizzeria ist von Montag bis Freitag ab 17:00 Uhr geöffnet.

Rozmiar pizzy to około 32cm.

Die Größe der Pizza beträgt etwa 32cm.

PIZZA NEAPOLITAŃSKA NEAPOLITANISCHE PIZZA

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

Każda pizza może zostać zrobiona na sosie śmietanowym.

Jede Pizza kann auf einer Sahne-Soße zubereitet werden.

NAPOJE CIEPŁE

WARME GETRÄNKE



Espresso 30ml	12
Espresso Macchiato 50ml	13
Espresso doppio 60ml	15
Americano / Schwarzer Kaffee 150ml	13
Kawa biała / Milchkaffe 150ml	15
Cappuccino 200ml	17
Latte Macchiato 250ml	17
Gorąca czekolada z bitą śmietaną / Heiße Schokolade mit Schlagsahne 500ml	22
Syrop smakowy (karmel i wanilia i orzech) / Sirop (Karamell, Vanille, Nuss) 30ml	4

HERBATY DAMMANN

TEE

Czarna Ceylon / Zielona / Zielona Jaśminowa / Biała / Miętowa / Czarna 4 Owoce / Carcadet Passion (egzotyczne owoce) 300ml	17
Schwarz Ceylon / Grüner / Grüner Jasmin / Weißer / Minz / Schwarz 4 Früchte / Carcadet Passion (exotisch)	

NAPOJE ZIMNE

KALTE GETRÄNKE

Sok ze świeżych pomarańczy 0,25l	19
Frisch gepresster Orangensaft	
Karafka wody z owocami i miętą 0,5l / 1l	13 19
Karaffe Wasser mit Früchten und Minz	
Lemoniada cytrynowa / rabarbarowa / mango 0,3l	19
Zitronen Limonade / Rhabarber Limonade / Mango Limonade	
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley 0,2l	12
Sok Cappy (pomarańcz, jabłko, czarna porzeczka, pomidor) 0,2l	12
Verschiedene Fruchtsäfte (Orange, Apfel, schwarze Johannisbeere, Tomate)	
Woda gazowana 0,3l	10
Sprudelwasser 0,3l	
Woda niegazowana 0,3l	10
Stilles Wasser 0,3l	
Kiba 0,3l	18

Informujemy, że dnia 1.10.2025 wprowadzony został w Polsce system kaucjowania butelek.
Wir informieren, dass am 1.10.2025 in Polen ein Flaschenpfandsystem eingeführt wurde.



DRINKI

COCKTAILS

Gin Tonic 200 ml gin, tonic	29
Cuba Libre 200 ml rum, coca-cola, klin limonki	29
Barbie Rose 170 ml prosecco, tonik grejpfrutowy, sprisetto, płatki róż <i>Prosecco, Grapefruit-Tonic, Sprisetto, Rosenblätter</i>	34
Limoncello Spritz 220 ml Limoncello, prosecco, woda gazowana <i>Limoncello, Prosecco, Sprudelwasser</i>	34
Aperol 220 ml prosecco, Aperol, woda gazowana	34
Hugo 190 ml prosecco, syrop z kwiatów czarnego bzu, woda gazowana	34
Mojito 250 ml biały rum, cukier brązowy, mięta, limonka, woda gazowana	34
Sex on the Beach 350 ml wódka, schnapps brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, grenadyna <i>Wodka, Pfirsichschnaps, Orangensaft, Grenadine</i>	34

Drinki bezalkoholowe | Alkoholfreie Cocktails

Aperol Spritz 0% 200 ml	24
Hugo 0% 190 ml	24
Mojito 0% 250 ml	25
Malibu Kokos Limonka 0% 275 ml	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 Leżák (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
Postamer 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

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ✕ ○ ○ ○ ○

Taglaille z owocami morza

✕ ✕ ✕ ○ ✕ ✕ ○ ○ ○ ✕ ✕ ✕ ○ ○ ✕ ✕ ○ ○

Zielony makaron z kurczakiem

✕ ✕ ✕ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ✕ ○ ○ ✕ ○ ○ ○

Spaghetti Aglio Olio

○ ✕ ✕ ○ ○ ○ ○ ✕ ○ ○ ○ ✕ ○ ○ ✕ ○ ○ ○

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

Chrupiące fileciki / Knusprige Hähnchenfilets



Tagliatele w s. pom. / Tagliatellem in Tomaten



Szarlotka



Beza



Fondant



Deser lodowy



Margharitta



Capricciosa



Wegetariana



Chicken



Tuna



Pepperoni



Parma



Mużakowska



Gambaretti



Zeskanuj QR kod i zarezerwuj
swój stolik 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 stolik 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 zachęcamy do bezpośredniego kontaktu. W przypadku zamówienia tortu pobierany jest zadatek 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 zadatek przepada.

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

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

Rezerwacje okolicznościowe

1. 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.
2. 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)

1. 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.
2. Die Anzahlung muss spätestens einen Tag vor dem Tag der Buchung persönlich an der Hotelrezeption geleistet werden.
3. Bei Nichterscheinen verfällt die Anzahlung und wird als Servicegebühr für die Tischreservierung behandelt, um den Verlust des vom Verkauf ausgeschlossenen Tisches zu decken.
4. Im Falle einer Verringerung der Personenzahl ist die reservierende Partei verpflichtet, das Restaurant über die Verringerung der geplanten Gästezahl zu informieren.

Besondere Reservierungen

1. 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.
2. 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.