

Mużakowski  Hotel
Restauracja

USŁUGA SERWISOWA SERVICEGEBÜHR

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 FRÜHSTÜCKSANGEBOT

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) 55 PLN

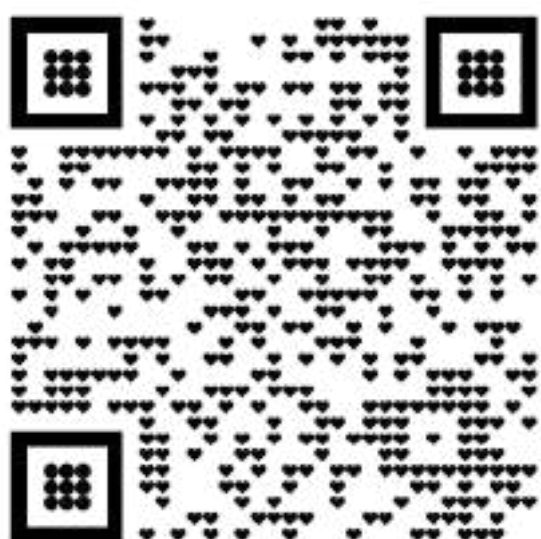
Zu einem außergewöhnlichen Frühstück laden wir Hotelgäste und Gäste von außerhalb des Hotels ein. Bei einer großen Anzahl von Gästen wird das Frühstück als Buffet serviert, bei einer kleinen Anzahl von Gästen wird das Frühstück à la carte serviert. (für Details fragen Sie den Service) 55 PLN

Odwiedź nasze media społecznościowe i bądź z nami na bieżąco.

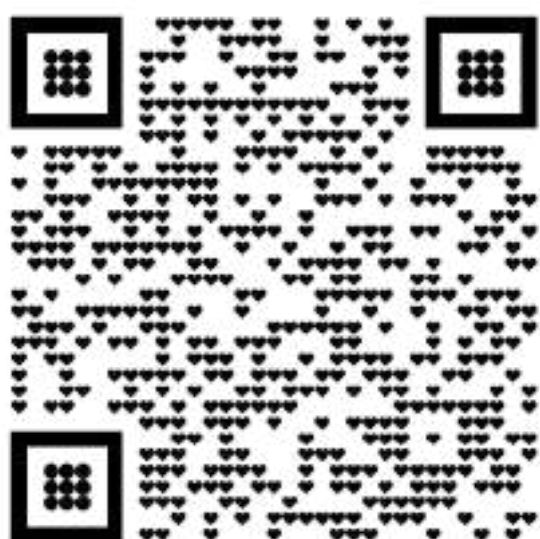
Besuche unsere Social-Media-Kanäle und bleib mit uns auf dem Laufenden.



@hotelmuzakowski



@hotelmuzakowski



FOLLOW

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.



PRZYSTAWKI VORSPEISEN



-  **Krewetki „Black Tiger” duszone w śmietanie z pomidorkami cherry, podawane z chlebkiem (7 szt) (280 g)**
Black Tiger-Garnelen in Sahne, gedünstet mit Kirschtomaten serviert mit Brot (7 Stück)
+ wine pairing: PASQUA Soave Organic „Mucchetto” DOC 12,5% 125 ml
- Chińskie pierożki z kurczakiem i warzywami w sosie Ponzu (8 szt) (200 g)**
Chinesische Teigtaschen mit Gemüse und Hühnchen in Ponzu-Sauce (8 Stück)
+ wine pairing: Puiatti Sauvignon Blanc 12,5% 125 ml
-  **Smażony ser na czeski sposób z żurawiną i sosem tatarskim (150 g/100 g/30 g)**
Gebratener Gouda-Käse auf tschechische Weise mit Preiselbeeren und Tartare Sauce
+ wine pairing: Umani Ronchi Serrano Rosso Conero DOC 13% 125 ml
-  **Focaccia - pieczywo z oliwą, natką pietruszki i czosnkiem (30 cm)**
Focaccia-Brot mit Öl, Petersilie und Knoblauch
+ wine pairing: RIVERA Preludio N° 1 Chardonnay DOC 13% 125 ml

ZUPY SUPPEN

- Krem pomidorowy z ziołowym pesto i pieczywem własnego wypieku (300 ml)**
Tomatencreme mit Kräuterpesto und selbstgebackenem Brot (300ml)
+ wine pairing: PASQUA Soave Organic „Mucchetto” DOC 12,5% 125 ml
- Staropolski żur na zakwasie żytnim i suszonych grzybach, serwowany z jajkiem na twardo, z białą kiełbasą i boczkiem (300 ml)**
Altpolnische Sauerteigsuppe mit Pilzen, serviert mit einem hart gekochten Ei, weiße Wurst und Speck (300ml)
+ wine pairing: PASQUA Pinot Grigio DOC 12% 125 ml
- Wiejski rosół z kury z lanymi kluseczkami, kurczakiem, marchwią i natką pietruszki (300 ml)**
Hühnerbrühe mit Mehlklößchen, Hühnchen, Möhren und Petersilie (300ml)
+ wine pairing: RIVERA Preludio N° 1 Chardonnay DOC 13% 125 ml

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.



SAŁATKI SALATE

 **Salatka z krewetkami, guacamole, grana padano, mandarynką w vinegrette, podawana z pieczywem własnego wypieku (5 szt krewetek) (370 g)**

Salat mit Garnelen, Guacamole, Grana Padano, Mandarine, in Zitrus-Vinegrette-Sauce, serviert mit selbstgebackenem Brot

+ wine pairing: Puiatti Sauvignon Blanc 12,5% 125 ml

62 PLN

29 PLN

Krucze sałaty z grillowanym kurczakiem, pomidorkami, grana padano, bekonem w sosie Cezar podawane z pieczywem własnego wypieku (120 g kurczaka) (370 g)

Knackige Salate mit gegrilltem Hähnchen, Tomaten, Grana Padano, Speck in Cesar – Dressing, serviert mit selbstgebackenem Brot

+ wine pairing: PASQUA Soave Organic „Mucchetto” DOC 12,5% 125 ml

54 PLN

26 PLN

MAKARONY I PIEROGI NUDELN UND PIROGGEN

 **Gnocchi nadziewane truflą i kozim serem w delikatnym sosie kurkowym z płatkami grana padano i pomidorkami semi dry (350 g)**

Gnocchi gefüllt mit Trüffel und Ziegenkäse in einer delikaten Pfifferlingsauce mit Grana Padano – Flocken und Semi-Dry Tomaten

+ wine pairing: PASQUA Soave Organic „Mucchetto” DOC 12,5% 125 ml

59 PLN

26 PLN

Tagliatelle w kremowym sosie śmietanowym z kurczakiem, suszonymi pomidorami, serem pleśniowym i grana padano (350 g)

Tagliatelle in cremiger Sahne Soße mit Hähnchen, getrocknete Tomaten, Blauschimmelkäse und Grana Padano

+ wine pairing: RIVERA Preludio N° 1 Chardonnay DOC 13% 125 ml

52 PLN

27 PLN

Zielony makaron z grillowanym kurczakiem, pesto, mini mozzarellą, pomidorkami Cherry i rukolą (120 g kurczaka) (350 g)

Grüne Nudeln mit Pesto und gegrillte Hähnchen, Mini-Mozzarella, Kirschtomaten und Rukola

+ wine pairing: PASQUA Soave Organic „Mucchetto” DOC 12,5% 125 ml

52 PLN

26 PLN

 **Pierogi z twarogiem, ziemniakami, duszoną cebulką i śmietaną creme fraiche (8 szt) (400 g)**

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 13% 125 ml

38 PLN

27 PLN



DANIA GŁÓWNE HAUPTGERICHTEN



Stek z polędwicy wołowej z pieczonymi ziemniakami, pieprzowym aioli, grilowanymi warzywami i masłem ziołowym (150 g/300 g/60 g)

Rinderlende mit Ofenkartoffeln, Pfeffersauce-Aioli, gegrilltem Gemüse und Kräuterbutter
+ wine pairing: PASQUA Primitivo di Puglia „Mucchietto” IGT 14% 125 ml

134 PLN
30 PLN

Kaczka pieczona po staropolsku z karmelizowanymi jabłkami maślanym sosem porzeczkowym (450 g)

Altpolnischer Entenbraten mit karamellisierten Äpfeln und Johannisbeeren-Sauce
+ wine pairing: PASQUA Primitivo di Puglia „Mucchietto” IGT 14% 125 ml

82 PLN
30 PLN



Filet z sandacza z greckim dipem Tzatzyki podawany z gotowanymi warzywami (400 g)

Gebrautes Zander-Filet mit griechischem Tzatziki-Dip und gekochtem Gemüse
+ wine pairing: Puiatti Sauvignon Blanc 12,5% 125 ml

74 PLN
29 PLN

Żeberko wieprzowe w glazurze miodowo-musztardowej podawane na duszonej kapuście z marchewką (490 g)

Schweinerippe in Honig-Senf-Glasur serviert auf gedünstetem Wirsing mit Karotten
+ wine pairing: Umani Ronchi Serrano Rosso Conero DOC 13% 125 ml

60 PLN
26 PLN

Placki ziemniaczane po węgiersku z creme fraiche i szczypiorkiem (600 g)

Kartoffelpuffer mit ungarischem Gulasch mit Crème fraiche und Schnittlauch
+ wine pairing: Umani Ronchi Serrano Rosso Conero DOC 13% 125 ml

54 PLN
26 PLN

Schab marynowany w majeranku i czosnku z sadzonym jajem (350 g)

Schweineschnitzel in Majoran und Knoblauch mariniert, mit Spiegelei
+ wine pairing: Umani Ronchi Serrano Rosso Conero DOC 13% 125 ml

46 PLN
26 PLN

Wątróbki drobiowe na gorącej patelni z cebulką, kiszonym ogórkiem, majerankiem i czosnkiem (250 g)

Geflügelleber in einer heißen Pfanne mit Zwiebeln, Gewürzgurken, Majoran und Knoblauch

+ wine pairing: Umani Ronchi Serrano Rosso Conero DOC 13% 125 ml

44 PLN
26 PLN

BURGER

Klasyk burger - maślana bułka, burger wołowy (200g), boczek, chrupiąca sałata, cheddar, ogórek konserwowy, pomidor, cebula, mayo, BBQ, frytki z keczupem (550 g)





Klassischer Burger - Butterbrötchen, Rinderfleisch (200g), Speck, knackiger Salat, Essiggurke, Tomate, Zwiebel, Mayo, BBQ, Pommes mit Ketchup

+ wine pairing: PASQUA Primitivo di Puglia „Mucchietto” IGT 14% 125 ml

56 PLN
30 PLN



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) (150 g)** 20 PLN
Klein Griechischer Salat mit Feta Käse und Olive. (Paprika, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Oliven, Feta Käse, Öl)
-  **Mała sałatka ze świeżych warzyw z miodowym vinegrettem i prażonymi ziarnami (200 g)** 18 PLN
Klein frischer Gemüsesalat mit Zitronen-Vinaigrettesoße und geröstete Körnern
-  **Grillowane warzywa (cukinia, pomidor, papryka, cebula) (200 g)** 16 PLN
Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Tomaten, Paprika, Zwiebeln)
-  **Buraczki (200 g)** 14 PLN
Rote-Bete-Salat
- Krokieciki ziemniaczane (w cenie do dania głównego - 140 g)** 13 PLN
Kroketten (im Preis einbegrieffen)
- Chrupiące ziemniaki z papryką i czosnkiem (w cenie do dania głównego - 160 g)** 13 PLN
Kroketten (im Preis einbegrieffen)
- Gotowane ziemniaki (w cenie do dania głównego - 200 g)** 13 PLN
Salzkartoffeln
- Frytki steakhouse (w cenie do dania głównego - 160g)** 13 PLN
Steakhouse Pommes (im Preis einbegrieffen)
- Sos pieprzowy Aioli / Sos tzatziki / Sos tatarski / Sos Anchois (60 g)** 8 PLN
Pfeffersauce Aioli / Tzatziki-Dip / Tartare Sauce / Anchois Sauce



DESERY NACHSPEISEN

Szarlotka podawana na ciepło z gałką lodów waniliowych i sosem waniliowym (150 g ciasta)

Apfelkuchen warm serviert mit Vanille-Eis und Vanillesoße
+ wine pairing: Moscato d'Asti Tacco DOCG 7% 125 ml

32 PLN
29 PLN

Beza z kremem mascarpone, konfiturą z leśnych owoców i jadalną ziemią z czekolady (270 g)

Baiser mit Mascarponecreme, Konfitüre und Schokoladenerde
+ wine pairing: Moscato d'Asti Tacco DOCG 12,5% 125 ml

34 PLN
29 PLN

Fondant czekoladowy z gałką lodów waniliowych i musem truskawkowym (100 g fondant)

Schokoladen-Fondant mit Vanilleeis und Erdbeermousse
+ wine pairing: Monteverdi Dolce Novella 10% 125 ml

32 PLN
29 PLN

Deser lodowy z konfiturą z leśnych owoców i bitą śmietaną (3 gałki - wanilia, czekolada, truskawka)

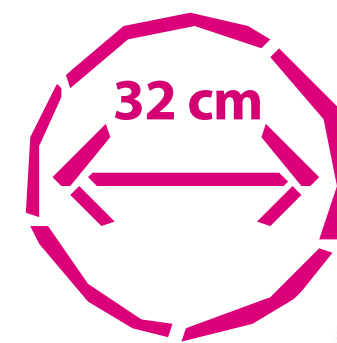
Eisdessert mit Konfitüre und Schlagsahne (3 Eiskugeln - Vanille, Schokolade, Erdbeere)

29 PLN



PIZZA NEAPOLITAŃSKA

NEAPOLITANISCHE PIZZA



Margherita

sos pomidorowy, mozzarella

Tomatensoße, Mozzarella



35 PLN

Capricciosa

sos pomidorowy, mozzarella, szynka Cotto, pieczarki, czerwona cebula

Tomatensoße, Mozzarella, Cotto-Schinken, Champignons, rote Zwiebel

42 PLN



Tuna

ser mozzarella, sos pomidorowy, tuńczyk, czerwona cebula, czosnek

Mozzarella, Tomatensoße, Thunfisch, rote Zwiebel, Knoblauch

45 PLN



Wegetariana

ser mozzarella, sos pomidorowy, brokuł, pomidorki cherry, papryka grillowana,

cebulka czerwona, czosnek

Mozzarella, Tomatensoße, Brokkoli, Kirschtomaten, gegrillte Paprika, rote Zwiebel, Knoblauch

47 PLN

Chicken

ser mozzarella, sos pomidorowy, kurczak, pieczarki, blanszowany brokuł, kukurydza

Mozzarella, Tomatensoße, Hähnchen, Champignons, blanchierter Brokkoli, Mais

47 PLN



Pepperoni

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

49 PLN

Parma

sos pomidorowy, mozzarella, szynka prosciutto, rukola, pomidorki, parmezan

Tomatensoße, Mozzarella, Prosciuttoschinken, Rucola, Tomaten, Parmesankäse

51 PLN

Mużakowska

mozzarella, sos pomidorowy, oliwa truflowa, kurki, boczek, gorgonzola

Mozzarella, Tomatensoße, Trüffelöl, Pfifferlinge, Speck, Gorgonzola

54 PLN



Gamberetti

sos pomidorowy, mascarpone, krewetki Black Tiger, pomidory suszone, szpinak, czosnek

Tomatensoße, Mascarpone, Black Tiger-Garnelen, sonnengetrocknete Tomaten, Spinat, Knoblauch

56 PLN

Każda pizza może zostać zrobiona na sosie śmietanowym.

Jede Pizza kann auf einer Sahne-Soße zubereitet werden.

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

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



NAPOJE CIEPŁE WARMER GETRÄNKE



| | |
|--|--------|
| Espresso 30 ml | 12 PLN |
| Espresso Macchiato 50 ml | 13 PLN |
| Espresso doppio 60 ml | 15 PLN |
| Americano / Schwarzer Kaffee 150 ml | 13 PLN |
| Kawa biała / Milchkaffe 150 ml | 15 PLN |
| Cappuccino 200 ml | 17 PLN |
| Latte Macchiato 250 ml | 17 PLN |

Syrop smakowy (karmel I wanilia I orzech) 30 ml / Sirop (Karamell, Vanille, Nuss) 4 PLN

HERBATY DAMMANN TEE

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

NAPOJE ZIMNE KALTE GETRÄNKE

| | |
|--|-----------|
| Sok ze świeżych pomarańczy 0,25l | 23 PLN |
| Frisch gepresster Orangensaft | |
| Karafka wody z owocami i miętą 0,5l / 1l | 13/19 PLN |
| Karaffe Wasser mit Früchten und Minz | |
| Lemoniada cytrynowa / rabarbarowa / mango 0,3l | 19 PLN |
| Zitronen Limonade / Rhabarber Limonade / Mango Limonade | |
| Sok Cappy (pomarańcz, jabłko, czarna porzeczka, pomidor) 0,2l | 13 PLN |
| Verschiedene Fruchtsäfte (Orange, Apfel, schwarze Johannisbeere, Tomate) | |
| Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley 0,2l | 13 PLN |
| Woda gazowana 0,3l | 10 PLN |
| Sprudelwasser | |
| Woda niegazowana 0,3l | 10 PLN |
| Stilles Wasser | |
| Kiba 0,3l | 18 PLN |

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



DRINKI COCKTAILS

| | |
|---|--------|
| Gin Tonic 200 ml gin, tonic | 30 PLN |
| Cuba Libre 200 ml rum, coca-cola, klin limonki | 30 PLN |
| Barbie Rose 170 ml prosecco, tonik grejpfrutowy, sprisetto, płatki róż Prosecco, Grapefruit-Tonic, Sprisetto, Rosenblätte | 35 PLN |
| Limoncello Spritz 220 ml Limoncello, prosecco, woda gazowana Limoncello, Prosecco, Sprudelwasser | 35 PLN |
| Aperol Spritz 220 ml Aperol, prosecco, woda gazowana Aperol, Prosecco, Sprudelwasser | 35 PLN |
| Hugo 190 ml prosecco, syrop z kwiatów czarnego bzu, woda gazowana Prosecco, Holunderblütensirup, Sprudelwasser | 35 PLN |
| Mojito 250 ml biały rum, cukier brązowy, mięta, limonka, woda gazowana Weißer Rum, brauner Zucker, Minze, Limettenstücke, Sodawasser | 35 PLN |
| Sex on the Beach 350 ml wódka, schnapps brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, grenadyna Wodka, Pfirsichschnaps, Orangensaft, Grenadine | 35 PLN |

DRINKI BEZALKOHOLOWE ALKOHOLFREIE COCKTAILS

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Aperol Spritz 0% 200 ml | 25 PLN |
| Hugo 0% 190 ml | 25 PLN |
| Mojito 0% 250 ml | 25 PLN |
| Malibu Kokos Limonka 0% 275 ml | 25 PLN |

WŁOSKIE ALKOHOLE ITALIENISCHER ALKOHOL

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

PIWA BECZKOWE GEZAPFTES BIER

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

PIWA BUTELKOWE FLASCHENBIERE

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

PIWA BEZALKOHOLOWE ALKOHOLFREIES BIER

| | |
|---|--------|
| Kozel 0,01% 0,5l | 17 PLN |
| Lech Free Lager 0,01% 0,33l | 14 PLN |
| Lech Free Limonka z Miętą 0,01% 0,33l | 14 PLN |
| Lech Free Apple Lemongrass 0,01% 0,33l | 14 PLN |
| Lech Free Dragon Fruit Grape 0,01% 0,33l | 14 PLN |
| Lech Free Active Hydrate Mango i Lemon 0,01% 0,5l | 16 PLN |
| Książęce Żłote Pszeniczne 0,01% 0,5l | 16 PLN |

ALKOHOLE

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

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

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

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



Muzakowska



Gambaretti



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 Kautionszahlung 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.

**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 online 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.