



## 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) 65 PLN**

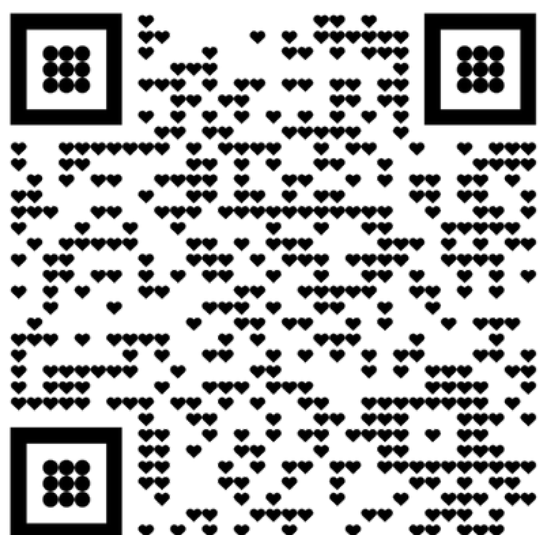
Zu einem außergewöhnlichen Frühstück laden wir Hotelgäste und Gäste von außerhalb des Hotels ein. Bei einer großen Anzahl von Gästen wird das Frühstück als Buffet serviert, bei einer kleinen Anzahl von Gästen wird das Frühstück à la carte serviert. (für Details fragen Sie den Service) 65 PLN

**Odwiedź nasze media społecznościowe i bądź z nami na bieżąco.**

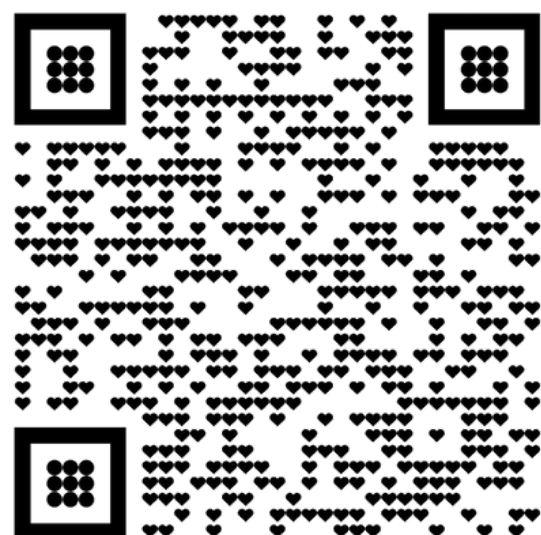
Besuche unsere Social-Media-Kanäle und bleib mit uns auf dem Laufenden.



@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

66 PLN  
26 PLN

## 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

44 PLN  
29 PLN



## 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

41 PLN  
26 PLN



## 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

29 PLN  
27 PLN

# 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

34 PLN  
26 PLN

## 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

35 PLN  
26 PLN

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

**Sałatka z polędwicą wołową w sosie orientalnym , pomidorkami cherry, zielonym ogórkiem, czerwoną cebulą i czarnym sezamem podawana z pieczywem własnego wypieku ( 100g wołowiny) (370 g)**

Salat Salat mit Rinderfilet in orientalischer Sauce, Kirschtomaten, grüner Gurke, roten Zwiebeln und schwarzem Sesam, serviert mit selbstgebackenem Brot (100 g Rindfleisch) (370 g)

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

62 PLN

30 PLN

**Kruche 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

57 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 Pfifferlingssauce mit Grana Padano – Flocken und Semi-Dry Tomaten

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

64 PLN

26 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

58 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

40 PLN

27 PLN

# DANIA GŁÓWNE HAUPTGERICHTEN



**Stek z polędwicy wołowej (250 g) z pieczonymi ziemniakami, sosem Aioli, pieczonymi warzywami (marchew, burak, pietruszka) i masłem ziołowym**

Rinderfiletsteak (250 g) mit Ofenkartoffeln, Aioli, geröstetem Gemüse (Karotte, Rote Bete, Petersilienwurzel) und Kräuterbutter

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

144 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

89 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

82 PLN

29 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

56 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

48 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

46 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

59 PLN

30 PLN



# DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

## BEILAGEN

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                |        |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|  | <b>Mała oryginalna sałatka grecka z oliwkami i kozio-owczym serem (papryka, pomidor, ogórek, czerwona cebula, oliwki, kozio-owczy ser, oliwa) (150 g)</b><br>Klein Grichischer Salat mit Feta Käse und Olive. (Paprika, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Oliven, Feta Käse, Öl) | 20 PLN |
|  | <b>Mała sałatka ze świeżych warzyw z miodowym vinegrettem i prażonymi ziarnami (200 g)</b><br>Klein frischer Gemüsesalat mit Zitronen-Vinaigrettesoße und geröstete Körnern                                                                                                    | 18 PLN |
|  | <b>Buraczki (200 g)</b><br>Rote-Bete-Salat                                                                                                                                                                                                                                     | 14 PLN |
|                                                                                  | <b>Chrupiące ziemniaki z papryką i czosnkiem (w cenie do dania głównego - 160 g)</b><br>Knusprige Kartoffelstücke mit Paprika und Knoblauch (im Hauptgang enthalten )                                                                                                          | 15 PLN |
|                                                                                  | <b>Purée ziemniaczane (w cenie do dania głównego - 200 g)</b><br>Kartoffelpüree                                                                                                                                                                                                | 15 PLN |
|                                                                                  | <b>Frytki steakhouse (w cenie do dania głównego - 160g)</b><br>Steakhouse Pommes (im Preis einbegrieffen)                                                                                                                                                                      | 15 PLN |
|                                                                                  | <b>Sos Aioli / Sos tzatziki / Sos tatarski / Sos Anchois (60 g)</b><br>Aiolirsauce / Tzatzyki-Dip / Tartare Sauce / Anchois Sauce                                                                                                                                              | 8 PLN  |



# 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

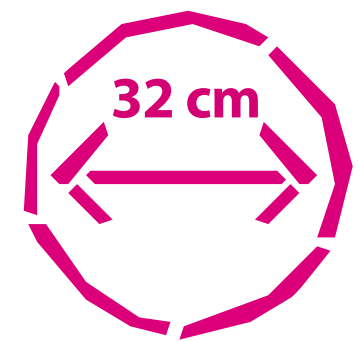
## Deser lodowy z konfiturą z leśnych owoców i bitą śmietaną (3 gałki - wanilii)

Eisdessert mit Konfitüre und Schlagsahne (3 Eiskugeln - Vanille)

29 PLN



# PIZZA NEAPOLITAŃSKA NEAPOLITANISCHE PIZZA



## **Margherita**

**sos pomidorowy, mozzarella**  
Tomatensoße, Mozzarella



**39 PLN**

## **Salami**

**sos pomidorowy, mozzarella, salami**  
Tomatensoße, Mozzarella, Salami

**42 PLN**

## **Capricciosa**

**sos pomidorowy, mozzarella, szynka Cotto, pieczarki, czerwona cebula**  
Tomatensoße, Mozzarella, Cotto-Schinken, Champignons, rote Zwiebel

**46 PLN**



## **Tuna**

**ser mozzarella, sos pomidorowy, tuńczyk, czerwona cebula, czosnek**  
Mozzarella, Tomatensoße, Thunfisch, rote Zwiebel, Knoblauch

**48 PLN**



## **Wegetariana**

**ser mozzarella, sos pomidorowy, brokuł, pomidorki cherry, papryka grillowana, cebulka czerwona, czosnek**

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

**49 PLN**

## **Chicken**

**ser mozzarella, sos pomidorowy, kurczak, pieczarki, blanszowany brokuł, kukurydza**  
Mozzarella, Tomatensoße, Hähnchen, Champignons, blanchierter Brokkoli, Mais

**49 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

**51 PLN**

## **Parma**

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

Tomatensoße, Mozzarella, Prosciuttoschinken, Rucola, Tomaten, Parmesankäse

**54 PLN**

## **Mużakowska**

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

Mozzarella, Tomatensoße, Trüffelöl, Pfifferlinge, Speck, Gorgonzola

**58 PLN**



## **Gamberetti**

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

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

**60 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 13:00**

Die Pizzeria ist von Montag bis Freitag ab 13:00 Uhr geöffnet

**Naszą pizzę przygotowujemy z oryginalnych włoskich produktów najwyższej jakości.**

Unsere Pizza bereiten wir mit hochwertigen italienischen Originalprodukten zu.



**Dowiedz się więcej o naszej pizzy.**

**Zeskanuj kod QR**

Erfahren Sie mehr über unsere Pizza.

Scannen Sie den QR-Code.



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

|                                                                                                                                                                                                      |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Gin Tonic</b> 200 ml<br>gin, tonic                                                                                                                                                                | 30 PLN |
| <b>Cuba Libre</b> 200 ml<br>rum, coca-cola, klin limonki                                                                                                                                             | 30 PLN |
| <b>Mojito</b> 250 ml<br>biały rum, cukier brązowy, mięta, limonka, woda gazowana<br>Weißer Rum, brauner Zucker, Minze, Limettenstücke, Sodawasser                                                    | 35 PLN |
| <b>Porn Star Martini</b> 350 ml<br>wódka, Purée z marakui, likier Passoa, syrop waniliowy, sok z limonki, Prosecco<br>Wodka, Passionsfruchtpüree, Passoa-Likör, Vanillesirup, Limettensaft, Prosecco | 35 PLN |
| <b>Barbie Rose</b> 170 ml<br>prosecco, tonik grejpfrutowy, sprisetto, płatki róż<br>Prosecco, Grapefruit-Tonic, Sprisetto, Rosenblätte                                                               | 35 PLN |
| <b>Limoncello Spritz</b> 220 ml<br>Limoncello, prosecco, woda gazowana<br>Limoncello, Prosecco, Sprudelwasser                                                                                        | 35 PLN |
| <b>Aperol Spritz</b> 220 ml<br>Aperol, prosecco, woda gazowana<br>Aperol, Prosecco, Sprudelwasser                                                                                                    | 35 PLN |
| <b>Hugo</b> 190 ml<br>prosecco, syrop z kwiatów czarnego bzu, woda gazowana<br>Prosecco, Holunderblütensirup, Sprudelwasser                                                                          | 35 PLN |
| <b>Sarti</b> 190 ml<br>Sarti Rosa, Prosecco, woda gazowana<br>Prosecco, Holunderblütensirup, Sprudelwasser                                                                                           | 35 PLN |

# DRINKI BEZALKOHOLOWE ALKOHOLFREIE COCKTAILS

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

|                                        |        |        |
|----------------------------------------|--------|--------|
| Pilsner Urquell (4,4%)                 | 0,5l . | 18 PLN |
| Książęce Złote Pszeniczne (4,9%)       | 0,5l   | 18 PLN |
| Książęce Cherry Ale (4,9%)             | 0,5l   | 18 PLN |
| Capitan Jack Original (6%)             | 0,4l   | 17 PLN |
| Capitan Jack Watermelon Margarita (6%) | 0,4l   | 17 PLN |
| Lech Cherry & Plum (4,0%)              | 0,5l   | 17 PLN |
| Lech Elderflower & Lemon (4,0%)        | 0,5l   | 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 Dragon Fruit Grape 0,01%           | 0,33l | 14 PLN |
| Lech Free Active Hydrate Mango i Lemon 0,01% | 0,5l  | 16 PLN |
| Książęce Złote Pszeniczne 0,01%              | 0,5l  | 16 PLN |

# ALKOHOLE

|                                          |            |            |
|------------------------------------------|------------|------------|
| Finlandia (40%)                          | 4cl / 0,5l | 15/120 PLN |
| Żubrówka (40%)                           | 4cl / 0,5l | 13/100 PLN |
| Żółdkowa Gorzka z Miętą (28%)            | 4cl / 0,5l | 13/100 PLN |
| Żółdkowa 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     |
| AMARO Bomba Carta - likier ziołowy (33%) | 4cl.       | 20 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

Krewetki / Garnelen

○ ✕ ✕ ✕ ○ ✕ ○ ○ ✕ ✕ ✕ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Chińskie pierożki / Chinesische Teigtaschen

✕ ✕ ✕ ✕ ✕ ○ ○ ○ ○ ✕ ✕ ✕ ✕ ✕ ✕ ✕ ✕

Smażony ser / Gebratener Gouda-Käse

✕ ✕ ✕ ○ ○ ○ ○ ○ ✕ ○ ✕ ○ ○ ○ ✕ ○ ✕ ○

Focaccia

○ ✕ ✕ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ✕ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Krem pomidorowy / Tomatencreme

○ ✕ ✕ ✕ ○ ○ ✕ ○ ○ ✕ ✕ ○ ✕ ✕ ○ ○ ○ ○

Staropolski żur / Sauerteigsuppe

✕ ✕ ✕ ✕ ○ ○ ○ ✕ ○ ✕ ✕ ○ ✕ ○ ○ ○ ✕ ○

Sałatka z wołowiną / Salat mit Rindfleisch

○ ○ ✕ ✕ ✕ ○ ✕ ○ ✕ ✕ ✕ ✕ ✕ ○ ✕ ✕ ✕ ✕ ✕

Sałatka Cezar / Cezar Salat

✕ ✕ ✕ ○ ○ ✕ ○ ○ ○ ○ ✕ ✕ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Gnocchi z truflą / Gnocchi mit Trüffel

○ ✕ ✕ ✕ ○ ○ ○ ✕ ○ ○ ✕ ○ ○ ✕ ○ ○ ○ ○

Pierogi z twarogiem / Russischen Piroggen

○ ✕ ✕ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ✕ ○ ○ ○ ○

Stek z polędwicy / Rinderlende

✕ ✕ ○ ○ ✕ ○ ○ ○ ○ ○ ✕ ✕ ○ ✕ ○ ○ ○ ○

Kaczka / Ente

○ ○ ○ ✕ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ✕ ✕ ○ ○ ○ ○ ○ ✕ ○

Filet z sandacza / Zander-Filet

○ ✕ ✕ ✕ ○ ○ ○ ○ ○ ✕ ✕ ✕ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Placki ziemniaczane / Kartoffelpuffer

✕ ✕ ✕ ✕ ○ ○ ○ ○ ✕ ○ ○ ✕ ○ ✕ ✕ ○ ○ ○ ○

Schab / Schweineschnitzel

✕ ○ ✕ ○ ✕ ○ ○ ○ ○ ○ ✕ ✕ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Wątróbki drobiowe / Geflügelleber

○ ○ ✕ ✕ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ✕ ○ ○ ✕ ○ ○ ○ ○

Klasyk burger / Klassischer Burger

✕ ✕ ✕ ✕ ✕ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ✕ ○ ○ ✕ ○ ○ ○ ○

Mała grecka / Klein Grichischer Salat

○ ✕ ○ ✕ ✕ ○ ○ ○ ○ ○ ✕ ✕ ○ ○ ○ ✕ ○ ✕ ○

Świeże warzywa / Gemüsesalat

○ ○ ○ ✕ ✕ ○ ✕ ○ ○ ○ ✕ ✕ ○ ○ ○ ✕ ○ ○ ○ ○

Buraczki / Rote-Bete-Salat

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ✕ ○ ○ ○ ○

Zielony makaron z kur.

✕ ✕ ✕ ✕ ○ ✕ ○ ○ ○ ✕ ✕ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

/ Grüne Pasta mit Hähnchen

# 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

## Salami

## Capricciosa

## Wegetariana

## Chicken

## Tuna

## Pepperoni

## Parma

Mużakowska

## Gambaretti

**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 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 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 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.