Mazakowski

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) 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

@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.





PRZYSTAWKI | VORSPEISEN

KREWETKI Z PATELNI | GEBRATENE GARNELEN
Chorizo, pomidory, chili, szalotka, czosnek, pietruszka, focaccia
Chorizo, Tomaten, Chili, Schalotten, Knoblauch, Petersilie, Focaccia — 68 PLN
+ wine pairing: PASQUA Soave Organic „Mucchietto" DOC 12,5% 125 ml — 26 PLN

TATAR WOŁOWY | RINDERTATAR
Siekana polędwica wołowa, majonez truflowy, sezonowane żółtko, klasyczne dodatki, focaccia
Gehacktes Rinderfilet, Trüffelmayonnaise, gereiftes Eigelb, klassische Beilagen, Focaccia — 66 PLN
+ wine pairing: PASQUA Primitivo di Puglia „Mucchietto" IGT 14% 125 ml — 30 PLN

TATAR Z TUŃCZYKA | THUNFISCHTATAR
Chili, kolendra, marynowany imbir, sos sojowy, majonez wasabi, chipsy ryżowe
Chili, Koriander, eingelegter Ingwer, Sojasauce, Wasabi-Mayonnaise, Reis-Chips — 58 PLN
+ wine pairing: PASQUA Soave Organic „Mucchietto" DOC 12,5% 125 ml — 26 PLN

TRADYCYJNY POZNAŃSKI GZIK | TRADITIONELLER POSENER GZIK (QUARK MIT KARTOFFELN)
Chrupiąca zapiekanka ziemniaczana, majonez koperkowy, kiszone rzodkiewki
Knuspriger Kartoffelauflauf, Dillmayonnaise, eingelegte Radieschen — 42 PLN
+ wine pairing: PASQUA Pinot Grigio DOC 12% 125 ml — 26 PLN

RILLETTES Z KACZKI | ENTEN-RILLETTES
Konfitowane mięso i smalec kaczy, sałatka z piklowanej cebulki, chutney dyniowy, grillowana focaccia
Geschmortes Entenfleisch im eigenen Entenschmalz, Salat aus eingelegten Zwiebeln, Kürbis-Chutney, gegrillte Focaccia — 42 PLN
+ wine pairing: PASQUA Soave Organic „Mucchietto" DOC 12,5% 125 ml — 26 PLN

FOCACCIA
Oliwa czosnkowa
Knoblauchöl — 29 PLN
+ wine pairing: RIVERA Preludio N° 1 Chardonnay DOC 13% 125 ml — 27 PLN

ZUPY | SUPPEN

KREM Z GRZYBÓW LEŚNYCH | WALDPILZCREMESUPPE
Puree z dyni, kasztany, oliwa truflowa
Kürbispüree, Maronen, Trüffelöl — 39 PLN
+ wine pairing: RIVERA Preludio N° 1 Chardonnay DOC 13% 125 ml — 27 PLN

TRADYCYJNY ŻUREK | TRADITIONELLE POLNISCHE SAUERMEHLSUPPE (ŻUREK)
Żytni zakwas, suszone grzyby, wędzonka, biała kiełbasa, jajko
Roggensauerteig, getrocknete Pilze, geräuchertes Fleisch, Weißwurst, Ei — 35 PLN
+ wine pairing: PASQUA Pinot Grigio DOC 12% 125 ml — 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 PIECZONYM SEREM KOZIM | SALAT MIT GEBACKENEM ZIEGENKÄSE
Ser kozi w cieście francuskim, pieczone buraki, agrest w occie, pestki dyni, mix liści, dressing malinowo-balsamiczny
Ziegenkäse im Blätterteig, gebackene Rote Bete, in Essig eingelegte Stachelbeeren, Kürbiskerne, Blattsalat-Mix, Himbeer-Balsamico-Dressing — 62 PLN
+ wine pairing: Puiatti Sauvignon Blanc 12,5% 125 ml — 29 PLN

SAŁATKA CEZAR | CAESAR-SALAT
Sałata rzymska, jajko, pomidory, boczek grillowana focaccia, parmezan, dressing
Römersalat, Ei, Tomaten, Speck, gegrillte Focaccia, Parmesan, Dressing
- z grillowanym kurczakiem | mit gegrilltem Hähnchen — 58 PLN
- z krewetkami | mit Garnelen — 72 PLN

+ wine pairing: PASQUA Soave Organic „Mucchietto" DOC 12,5% 125 ml — 26 PLN

MAKARONY I RISOTTO
PASTA UND RISOTTO

RISOTTO Z BURAKA | ROTE-BETE-RISOTTO
Grillowany ser kozi, buraki w occie balsamicznym, pestki dyni
Gegrillter Ziegenkäse, in Balsamico eingelegte Rote Bete, Kürbiskerne — 66 PLN
+ wine pairing: Puiatti Sauvignon Blanc 12,5% 125 ml — 29 PLN

MAKARON Z GRZYBAMI | PASTA MIT PILZEN
Szpinak, szalotka, piana parmezanowa, granat
Spinat, Schalotten, Parmesanschaum, Granatapfel — 58 PLN
+ wine pairing: RIVERA Preludio N° 1 Chardonnay DOC 13% 125 ml — 27 PLN

ZIELONY MAKARON Z DOMOWYM PESTO | GRÜNE PASTA MIT HAUSGEMACHTEM PESTO
Pesto bazyliowe, suszone pomidory
Basilikumpesto, getrocknete Tomaten
- z grillowanym kurczakiem | mit gegrilltem Hähnchen — 58 PLN
- z krewetkami | mit Garnelen — 72 PLN

+ wine pairing: RIVERA Preludio N° 1 Chardonnay DOC 13% 125 ml — 27 PLN

DOMOWE PIEROGI | HAUSGEMACHTE POLNISCHE PIEROGI
Ziemniaki, twaróg, prażona cebulka, crème fraîche
Kartoffeln, Quark, Röstzwiebeln, Crème fraîche — 40 PLN
+ wine pairing: RIVERA Preludio N° 1 Chardonnay DOC 13% 125 ml — 27 PLN






DANIA GŁÓWNE
HAUPTGERICHTEN

FILET Z POLĘDWICY WOŁOWEJ | RINDERFILET (250 G)
Pieczony ziemniak, grzyby z patelni, marchew pieczona w miodzie, sos pieprzowy
Ofenkartoffel, gebratene Pilze, honigglasierte Karotten, Pfeffersauce — 159 PLN
+ wine pairing: Umani Ronchi Serrano Rosso Conero DOC 13% 125 ml — 26 PLN

FILET Z SANDACZA | ZANDERFILET
Ziemniaki paryskie, jarmuż, borowiki, marchew, sos rakowy
Pariser Kartoffeln, Grünkohl, Steinpilze, Karotten, Flusskrebssauce — 94 PLN
+ wine pairing: Puiatti Sauvignon Blanc 12,5% 125 ml — 29 PLN

KONFITOWANE UDKO Z KACZKI | ENTENKEULE, SCHONEND IM EIGENEN FETT GEGART
Kluseczki dyniowe, ciemny sos, agrest w occie, kremowe puree z pasternaku
Kürbisklößchen, dunkle Sauce, in Essig eingelegte Stachelbeeren, cremiges Pastinakenpüree — 89 PLN
+ wine pairing: PASQUA Primitivo di Puglia „Mucchietto" IGT 14% 125 ml — 30 PLN

WOLNO DUSZONY POLICZEK WOŁOWY | LANGSAM GESCHMORTE RINDERBACKE
Chrzanowe puree ziemniaczane, brokuł, marchew
Kartoffelpüree mit Meerrettich, Brokkoli, Karotten — 82 PLN
+ wine pairing: PASQUA Primitivo di Puglia „Mucchietto" IGT 14% 125 ml — 30 PLN

ŻEBERKA WIEPRZOWE BBQ | BBQ-SCHWEINERIPPCHEN
Sos BBQ, pieczony ziemniak, jesienny colesław
BBQ-Sauce, Ofenkartoffel, herbstlicher Coleslaw — 72 PLN
+ wine pairing: Umani Ronchi Serrano Rosso Conero DOC 13% 125 ml — 26 PLN

SIEKANY RUMSZTYK WOŁOWY | GEHACKTES RINDERSTEAK
Kremowe puree ziemniaczane, glazura miodowo-musztardowa, jasny sos pieczeniowy, buraczki ze śmietaną
Cremiges Kartoffelpüree, Honig-Senf-Glasur, helle Bratensauce, Rote Bete mit saurer Sahne — 62 PLN
+ wine pairing: Umani Ronchi Serrano Rosso Conero DOC 13% 125 ml — 26 PLN

PLACKI ZIEMNIACZANE PO WĘGIERSKU | UNGARISCHE KARTOFFELPUFFER
Gulasz wieprzowy, crème fraîche
Schweinegulasch, Crème fraîche — 56 PLN
+ wine pairing: Umani Ronchi Serrano Rosso Conero DOC 13% 125 ml — 26 PLN









MUŻAKOWSKI KOTLET SCHABOWY | MUSKAU-SCHNITZEL VOM SCHWEIN
Schab marynowany w maślance z majerankiem, smażony tradycyjnie na smalcu, jajko sadzone, dodatki do wyboru
In Buttermilch mit Majoran mariniertes Schweinekotelett, traditionell in Schweineschmalz gebraten, Spiegelei, Beilagen nach Wahl — 48 PLN
+ wine pairing: Umani Ronchi Serrano Rosso Conero DOC 13% 125 ml — 26 PLN

WĄTRÓBKI DROBIOWE | GEFLÜGELLEBER (250 G)
Podane na gorącej patelni z cebulką, kiszonym ogórkiem, majerankiem, wybrany dodatek ziemniaczany
Serviert in einer heißen Pfanne mit Zwiebeln, Salzgurke und Majoran — 46 PLN
+ wine pairing: Umani Ronchi Serrano Rosso Conero DOC 13% 125 ml — 26 PLN

BURGER

BURGER WOŁOWY | RINDFLEISCHBURGER
Cheddar w chrupiącej panierce, marmolada z czerwonej cebuli, aioli, ogórek konserwowy, frytki
Cheddar in knuspriger Panade, rote Zwiebelmarmelade, Aioli, Gewürzgurke, Pommes frites — 66 PLN
+ wine pairing: PASQUA Primitivo di Puglia „Mucchietto" IGT 14% 125 ml — 30 PLN

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH
BEILAGEN

Mała oryginalna sałatka grecka z oliwkami i serem feta (papryka, pomidor, ogórek, czerwona cebula, oliwki, kozio-owczy ser, oliwa) (150 g) — 20 PLN
Klein Grichischer Salat mit Feta Käse und Olive. (Paprika, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Oliven, Feta Käse, Öl)

Buraczki z kwaśną śmietaną (200 g) — 15 PLN
Rote Bete mit saurer Sahne

Chrupiące ziemniaki z papryką wędzoną i czosnkiem 160 g — 15 PLN
Knusprige Kartoffelstücke mit Paprika und Knoblauch

Purée ziemniaczane 200 g — 15 PLN
Kartoffelpüree

Frytki steakhouse z keczupem 160 g — 15 PLN
Steakhouse Pommes mit Ketchup (im Preis einbegrieffen)

Sos Aioli / Sos pieprzowy / Sos Anchois (60 g) — 8 PLN
Aiolirsauce / Pfeffersauce / Anchois Sauce





DESERY
DESSERTS

ZABAJONE Z LIMONCELLO | ZABAIONE MIT LIMONCELLO
Ciepłe maliny, lody waniliowe, beza z niebieskim makiem
Warme Himbeeren, Vanilleeis, Baiser mit Blaumohn — 36 PLN
+ wine pairing: Moscato d'Asti Tacco DOCG 7% 125 ml — 29 PLN

TIRAMISU — 34 PLN
+ wine pairing: Moscato d'Asti Tacco DOCG 12,5% 125 ml — 29 PLN

CIASTO CZEKOLADOWE | SCHOKOLADENKUCHEN
Sól morska, lody waniliowe, oliwa z oliwek
Meersalz, Vanilleeis, Olivenöl — 32 PLN
+ wine pairing: Monteverdi Dolce Novella 10% 125 ml — 29 PLN







PIZZA NEAPOLITAŃSKA
NEAPOLITANISCHE PIZZA

32 cm



Margherita — 39 PLN
sos pomidorowy, mozzarella
Tomatensoße, Mozzarella

Salami — 42 PLN
sos pomidorowy, mozzarella, salami
Tomatensoße, Mozzarella, Salami

Capricciosa — 46 PLN
sos pomidorowy, mozzarella, szynka Cotto, pieczarki, czerwona cebula
Tomatensoße, Mozzarella, Cotto-Schinken, Champignons, rote Zwiebel

Tuna — 48 PLN
ser mozzarella, sos pomidorowy, tuńczyk, czerwona cebula, czosnek
Mozzarella, Tomatensoße, Thunfisch, rote Zwiebel, Knoblauch

Wegetariana — 49 PLN
ser mozzarella, sos pomidorowy, brokuł, pomidorki cherry, papryka grillowana, cebulka czerwona, czosnek
Mozzarella, Tomatensoße, Brokkoli, Kirschtomaten, gegrillte Paprika, rote Zwiebel, Knoblauch

Chicken — 49 PLN
ser mozzarella, sos pomidorowy, kurczak, pieczarki, blanszowany brokuł, kukurydza
Mozzarella, Tomatensoße, Hähnchen, Champignos, blanchierter Brokkoli, Mais

Pepperoni — 51 PLN
ser mozzarella, sos pomidorowy, włoskie salami spianatta picante, papryka ostra jalapeno, grillowana papryka Florinis, czarne oliwki
Mozzarella, Tomatensoße, italianische Salami spinatta picante, scharfe Paprika Jalapeno, gegrillte Paprika Florinis, schwarze Oliven

Parma — 54 PLN
sos pomidorowy, mozzarella, szynka prosciutto, rukola, pomidorki, parmezan
Tomatensoße, Mozzarella, Prosciuttoschinken, Rucola, Tomaten, Parmesankäse

Mużakowska — 58 PLN
mozzarella, sos pomidorowy, oliwa truflowa, kurki, boczek, gorgonzola
Mozzarella, Tomatensoße, Trüffelől, Pfifferlinge, Speck, Gorgonzola

Gamberetti — 60 PLN
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.

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
WARME GETRÄNKE

COFFEE HUNTER

Serwujemy kawę z lokalnej zielonogórskiej palarni.
Wir servieren Kaffee aus einer lokalen Kaffeerösterei in Zielona Góra

Espresso 30 ml	12 PLN
Espresso Macchiato 50 ml	13 PLN
Espresso dopio 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 / imbitowa / mango 0,3l 19 PLN
Zitronen Limonade / Rhabarber Limonade / Ingwer Lemonade / 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 kaucjowania butelek.
Wir informieren, dass am 1.10.2025 in Polen ein Flaschenpfandsystem eingeführt wurde.

DRINKI
COCKTAILS

Gin Tonic 200 ml — 30 PLN
gin, tonic

Cuba Libre 200 ml — 30 PLN
rum, coca-cola, klin limonki

Mojito 250 ml — 35 PLN
biały rum, cukier brązowy, mięta, limonka, woda gazowana
Weißer Rum, brauner Zucker, Minze, Limettenstücke, Sodawasser

Porn Star Martini 350 ml — 35 PLN
wódka, Purée z marakui, likier Passoa, syrop waniliowy, sok z limonki, Proseco
Wodka, Passionsfruchtpüree, Passoa-Likör, Vanillesirup, Limettensaft, Prosecco

Barbie Rose 170 ml — 35 PLN
prosecco, tonik grejpfrutowy, sprisetto, płatki róż
Prosecco, Grapefruit-Tonic, Sprisetto, Rosenblätte

Limoncello Spritz 220 ml — 35 PLN
Limoncello, prosecco, woda gazowana
Limoncello, Prosecco, Sprudelwasser

Aperol Spritz 220 ml — 35 PLN
Aperol, prosecco, woda gazowana
Aperol, Prosecco, Sprudelwasser

Hugo 190 ml — 35 PLN
prosecco, syrop z kwiatów czarnego bzu, woda gazowana
Prosecco, Holunderblütensirup, Sprudelwasser

Sarti 190 ml — 35 PLN
Sarti Rosa, Prosecco, woda gazowana
Prosecco, Holunderblütensirup, Sprudelwasser

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



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
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
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

WYKAZ ALERGENÓW | ALLERGENÜBERSICHT

PRZYSTAWKI | VORSPEISEN

Danie / Gericht	Alergeny / Allergene
Krewetki z patelni z chorizo i focaccią / Garnelen aus der Pfanne mit Chorizo und Focaccia	1, 2, 6, 7, 12
Tatar wołowy z majonezem truflowym / Rindertatar mit Trüffelmayonnaise	1, 3, 10
Tatar z tuńczyka z majonezem wasabi / Thunfischtatar mit Wasabimayonnaise	3, 4, 6, 10, 11
Gzik poznański z zapiekanką ziemniaczaną / Posener Kräuterquark mit knusprigem Kartoffelgratin	3, 7, 10
Rillette z kaczki z focaccią / Entenrillette mit Focaccia	1, 12
Focaccia z oliwą czosnkową / Focaccia mit Knoblauchöl	1

DANIA GŁÓWNE | HAUPTGERICHTE

Danie / Gericht	Alergeny / Allergene
Wolno duszony policzek wołowy / Langsam geschmorte Rinderbacke	1, 7, 9
Konfitowane udko z kaczki / Entenkeule, schonend im eigenen Fett gegart	1, 7, 9, 12
Kotlet schabowy z jajkiem sadzonym / Paniertes Schweinekotelett mit Spiegelei	1, 3, 7
Żeberka wieprzowe w sosie BBQ / Schweinerippchen in BBQ-Sauce	3, 6, 10, 12
Burger wołowy z chrupiącym cheddarem / Rindfleischburger mit knusprig paniertem Cheddar	1, 3, 7, 10
Filet z sandacza z sosem rakowym / Zanderfilet mit Flusskrebssauce	2, 4, 7, 9
Filet z polędwicy wołowej z sosem pieprzowym / Rinderfilet mit Pfeffersauce	1, 7, 9, 10
Siekany rumsztyk wołowy / Gehacktes Rindersteak	7, 9, 10
Placki ziemniaczane po węgiersku / Ungarische Kartoffelpuffer mit Schweinegulasch	1, 3, 7, 9
Chrupiąca wątróbka drobiowa / Knusprige Geflügelleber	1, 3, 10, 12

MAKARONY I RISOTTO / PASTA UND RISOTTO

Danie / Gericht	Alergeny / Allergene
Risotto z buraka z grillowanym serem kozim / Rote-Bete-Risotto mit gegrilltem Ziegenkäse	7, 12
Makaron z grzybami i pianą parmezanową / Pasta mit Pilzen und Parmesanschaum	1, 7
Domowe pierogi z ziemniakami i twarogiem / Hausgemachte Piroggen mit Kartoffel-Quark-Füllung	1, 3, 7
Zielony makaron z pesto z kurczakiem / Grüne Pasta mit Pesto, mit Hähnchen	1, 7, 8, 12
Zielony makaron z pesto z krewetkami / Grüne Pasta mit Pesto, mit Garnelen	1, 2, 7, 8, 12

SAŁATKI | DESSERTS

Danie / Gericht	Alergeny / Allergene
Sałatka z pieczonym serem kozim / Salat mit gebackenem Ziegenkäse	1, 3, 7, 10
Sałatka Cezar z kurczakiem / Caesar-Salat mit Hähnchen	1, 3, 4, 7
Sałatka Cezar z krewetkami / Caesar-Salat mit Garnelen	1, 2, 3, 4, 7

DODATKI I SOSY | BEILAGEN UND SAUCEN

Danie / Gericht	Alergeny / Allergene
Sałatka grecka z oliwkami i fetą / Griechischer Salat mit Oliven und Feta	7, 12
Buraczki z kwaśną śmietaną / Rote Bete mit Sauerrahm	7
Frytki z ketchupem / Pommes frites mit Ketchup	1, 12
Sos aioli / Aioli	3, 10
Sos pieprzowy / Pfeffersauce	7, 9, 10
Sos Anchois / Anchois sausace	4

DESERY | DESSERTS

Danie / Gericht	Alergeny / Allergene
Zabajone z limoncello / Zabaione mit Limoncello	3, 7, 12
Tiramisu / Tiramisu	1, 3, 7
Ciasto czekoladowe z lodami waniliowymi / Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	1, 3, 7

MENU DLA DZIECI | KINDERGERICHTE

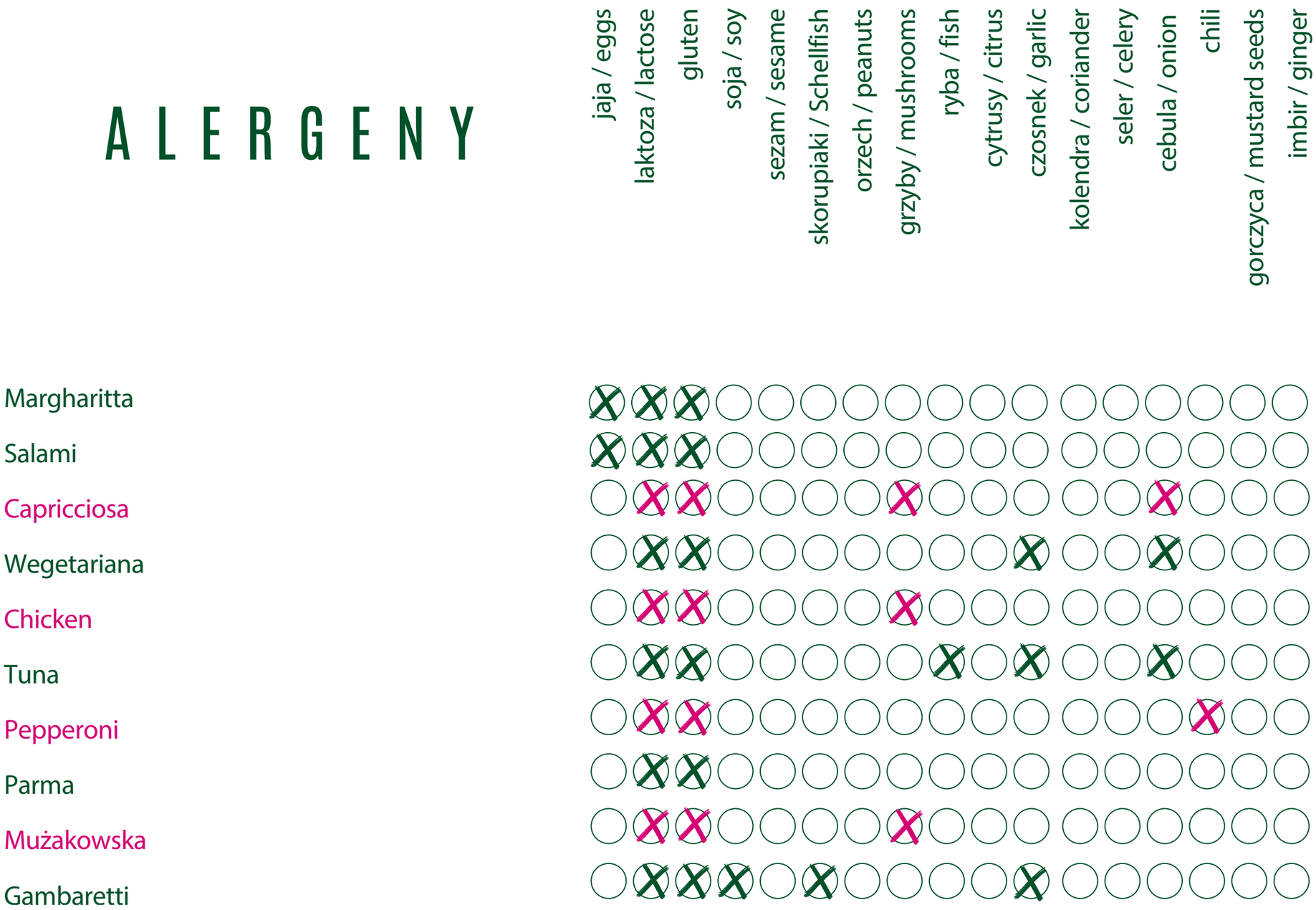
Danie / Gericht	Alergeny / Allergene
Krem pomidorowy z makaronem / Tomatencremesuppe mit Nudeln	1, 7, 9
Chrupiące kawałki kurczaka z frytkami / Knusprige Hähnchenstücke mit Pommes frites	1, 3, 7
Makaron z sosem bolońskim / Pasta mit Bolognesesauce	1, 7, 9
Makaron w sosie Alfredo / Pasta mit Alfredosauce	1, 3, 7

LEGENDA | LEGENDE

1. Zboża zawierające gluten (np. pszenica, żyto, jęczmień) / Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste)
2. Skorupiaki / Krebstiere
3. Jaja / Eier
4. Ryby / Fisch
5. Orzeszki ziemne / Erdnüsse
6. Soja / Soja
7. Mleko i produkty mleczne (w tym laktoza) / Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Orzechy / Schalenfrüchte
9. Seler / Sellerie
10. Gorczyca / Senf
11. Nasiona sezamu / Sesamsamen
12. Dwutlenek siarki i siarczyny / Schwefeldioxid und Sulfite
13. Łubin / Lupinen
14. Mięczaki / Weichtiere

Prosimy o poinformowanie obsługi o alergiach pokarmowych przed złożeniem
Bitte informieren Sie unser Servicepersonal vor der Bestellung über Ihre Lebensmittelallergien.

ALERGENY



Zeskanuj QR kod i zarezerwuj swój stolik już dziś!
Scanne Sie den QR-Code und reserviren 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 zmówienia 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 wchodzą: 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
reserviren 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 Kaution 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 informie

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.