






# MAZURKOWA CHATA


***Rozgość się u nas wygodnie,  
a my przygotujemy dla Ciebie  
pyszne dania kuchni polskiej***



**Wszystkie nasze potrawy przygotowujemy  
od podstaw z regionalnych składników,  
dlatego czas oczekiwania na dania  
może być nieco wydłużony.**

-  - **Polecamy!**
-  - **Wegetariańskie**
-  - **Polecamy dla dzieci**

## Coś na ząb, czyli przystawka:

 **Polski tatar wołowy** 260 g 53 zł

Delikatna polędwica wołowa z wiejskim jajkiem, grzybkami, ogórkiem, cebulą i kaparami. Serwowany z naszym wiejskim chlebem oraz masłem.

**Śledzik** 260 g 39 zł

Marynowany w oleju lnianym filet śledzika serwowany z cebulką, jabłkiem i wiejskim chlebem.

**Carpaccio wołowe z polędwicy** 250 g 52 zł

Cienko pokrojone surowe plastry wołowiny, serwowane na aromatycznej rukoli z dodatkiem sosu i parmezanu.

**Chleb wiejski / smalec / ogórek** 350 g 19 zł

2 pajdy chleba, smalec, 2 szt ogórka kiszzonego.

**Sałatką koktajlową z krewetkami** 5 szt. 32 zł

Chrupiące krewetki tygrysie ułożone na miksie sałat, polane sosem koktajlowym.

### Zabierz ze sobą do domu:

**Pojemniczek smalczyku** 500 g 37 zł


Nasz mazurkowy smalczyk w pojemniczku, który możesz zabrać ze sobą, gdzie zechcesz.

**Bochenek chleba wiejskiego** 550 g 15 zł

Tradycyjny wiejski bochenek chleba, który idealnie skomponuje się ze smalczykiem.

## Rozgrzewająca polewka, czyli zupa:



 **Wiejski rosół** 350 ml 23 zł

Tradycyjny wiejski rosół gotowany z trzech rodzajów mięs i dużej ilości warzyw, serwowany z naszym ręcznie robionym makaronem.

**Pomidorowa** 350 ml 23 zł

Tradycyjna zupa pomidorowa ze swojskim makaronem.

**Żurek staropolski** 350 ml 34 zł/28 zł


Dwa warianty do wyboru: w chrupiącym chlebie / w miseczce. Na zakwasie, z wiejskim jajkiem, swojską, białą kiełbasą od gospodarza.

**Gulaszowa w kociołku** 500 ml 37 zł

Treściwa zupa pełna mięsa, warzyw i przypraw, serwowana z wiejskim chlebem.

**Flaki wołowe** 400 ml 32 zł

Tradycyjne flaki wołowe przyprawione majerankiem.

 **Borowikowa** 350 ml 37 zł

Pachnąca, delikatna zupa borowikowa z naszym ręcznie robionym makaronem.

**Barszcz czerwony** 250 ml 16 zł

Klarowny, czysty, mocno buraczany barszcz czerwony.

### Do barszczu polecamy domówić:

**Krokiet z kapustą i grzybami** 2 szt. 250 g 16 zł

**Ręcznie robione kołduny z mięsem** 120 g 16 zł

## Mączne specjały, czyli nasze wyroby mączne




Wszystkie mączne specjały robimy ręcznie na naszej kuchni.  
Do pierogów w zakładce dodatki można domówić śmietankę,  
kefir czy sos grzybowy.

<b>Pierogi ruskie</b>	350 g	7 szt.	36 zł
Z serem i ziemniakami, polane okrasą z cebulką.			
<b>Pierogi z mięsem</b>	300 g	6 szt.	38 zł
Delikatne, przyprawione ziołami i czosnkiem.			
<b>Pierogi szpinakowe</b>	300 g	6 szt.	40 zł
Doprawione czosnkiem i ziołami.			
<b>Pierogi z kapustą i grzybami</b>	300 g	6 szt.	40 zł
Delikatne i aromatyczne. Polecamy domówić do nich nasz barszcz czerwony.			
<b>Pierogi mieszane</b>	400 g	8 szt.	45 zł
Nasz misz masz pierogów z każdego rodzaju. Ruskie, z kapustą i grzybami, ze szpinakiem, mięsne – z każdego po 2 sztuki.			
<b>Pierogi z kaczką</b>	300 g	6 szt.	45 zł
Farsz z wolno pieczonej kaczki, podane z żurawiną.			
<b>Cepeliny</b>	400 g	2 szt.	45 zł
Delikatne ciasto z dodatkiem ziemniaków, a w środku nadzienie mięsne. Wszystko polane sosem grzybowym, ogórek kiszony.			
<b>Pyzy z mięsem</b>	500 g		37 zł
Pyzy z mięsem z rosółu podawane z sosem pieczarkowym			
<b>Kopytka z gulaszem</b>	650 g		44 zł
Ręcznie robione mazurkowe kopytka polane węgierskim gulaszem, ogórek kiszony.			
<b>Makaron ze szpinakiem</b>	600 g		44 zł
Tagliatelle ze szpinakiem i delikatnym sosem.			
<b>Makaron z łososiem</b>	600 g		48 zł
Tagliatelle z łososiem, kaparami i świeżym ogórkiem, sos śmietanowy.			

## Różności, czyli misz masz polskich dań

<b>Placek „po węgiersku”</b>	500 g	47 zł		
Mazurkowy placek ziemniaczany polany węgierskim gulaszem.				
<b>Placek wegetariański</b>	500 g	41 zł		
Mazurkowy placek ziemniaczany polany gulaszem warzywnym.				
<b>Placki ziemniaczane ze śmietaną</b>	270 g	31 zł		
3 placuszki ziemniaczane serwowane ze śmietaną.				
<b>Placki ziemniaczane z łososiem wędzonym</b>	350 g	48 zł		
3 placuszki ziemniaczane ze śmietankowym serkiem, łososiem wędzonym i kawiozem.				
<b>Placki ziemniaczane ze szpinakiem</b>				
3 placki ziemniaczane ze szpinakiem blanszowanym i fetą.			350 g	46 zł
<b>Placki ziemniaczane z polędwiczkami</b>	720 g	54 zł		
3 placki ziemniaczane z polędwiczkami wieprzowymi i sosem grzybowym.				
<b>Placki ziemniaczane z sosem kurkowym</b>	470 g	42 zł		
3 placki ziemniaczane z sosem kurkowym i śmietanką.				
<b>Wielki pieróg z kurczakiem</b>	500 g	45 zł		
Wielki naleśnik, a w środku kurczak z warzywami i serem mozzarella.				
<b>Camembert</b>	180 g	32 zł		
Ser camembert panierowany, z żurawiną i sosem tatarskim.				

 **Gulasz warzywny** 300 g 24 zł



W wersji warzywnej opcja także dla wegan.

**Gołąbki** 450 g 40 zł

Dwa tradycyjne mazurkowe gołąbki polane sosem pomidorowym.

**Bigos staropolski** 400 g 38 zł


Bigos z kapusty, z grzybami, mięsem wieprzowym i wołowym, serwowany z wiejskim chlebem.

  **Racuchy z jabłkami** 570 g 30 zł

Nasze pampuchy z jabłkami, posypane cukrem pudrem.

  **Naleśniki z wiejskim serem** 300 g 31 zł

Dwa naleśniki z wiejskim serem na słodko, polane sosem owocowym lub czekoladowym.

 **Mazurkowa deska Smakosza** 2900 g 300 zł

(sugerowana dla 4 osób)

Karczek grillowany, schab, pierś z kurczaka, sznycel z jajkiem, kiełbasa, kaszanka, pierogi ruskie 2 szt., pierogi z mięsem 2 szt., pierogi z kapustą i grzybami 2 szt., ziemniaki pieczone, frytki domowe, ogórek kiszony, bukiet surówek.

## Rybackie smakoły, czyli ryby:



**Koszt ryby liczony jest według wagi**

Do wszystkich naszych dań rybnych polecamy domówić dodatki skrobiowe, bukiet surówek czy sosy z zakładki [Dodatki](#).

**Polędwica z dorsza saute** 100 g 34 zł

**Płat łososia atlantyckiego** 100 g 27 zł

Soczysty grillowany płat z łososia, polany masełkiem czosnkowym, serwowany z sosem cytrynowym.

**Pstrąg z pieca lub z patelni** 100 g 23 zł

Aromatyczny pstrąg z regionalnych stawów, polany masełkiem czosnkowym.


 **Filet z dorsza** 100 g 26 zł

Delikatny filet z dorsza w chrupiącej panierce, polany sosem kurkowym.

## Zielenina, czyli sałatki:




Do wszystkich naszych sałatek serwujemy pieczywko czosnkowe

 **Sałatka grecka** 480 g 32 zł


Sałata lodowa z fetą, pomidorem, ogórkiem, papryką, cebulą czerwoną, oliwkami i autorskim sosem vinegrette.

**Sałatka Szefa** 700 g 40 zł

Polędwiczki drobiowe, mieszanka sałat, feta, pomidor, ogórek, papryka, kukurydza, autorski sos vinegrette.

 **Sałatka rogatka** 700 g 40 zł

Delikatna wątróbka drobiowa z jabłkiem, mieszanka sałat, pomidor, ogórek, cebula, autorski sos vinegrette.

 **Sałatka wiejska** 700 g 38 zł

Wiejskie jajko sadzone, grillowany boczek, pomidor, ogórek, czerwona cebula, mieszanka sałat, sos ogrodowy.

**Sałatka Cezar kurczak/krewetki** 700 g 40zł/45zł

Kurczak lub krewetki, sałata rzymska, grzanki, pomidory, parmezan, autorski sos (anchois).

## Wieprzowina



Do wszystkich naszych dań z wieprzowiny polecamy dobrać dodatki skrobiowe, bukiet surówek czy sosy z zakładki [Dodatki](#).

**Schabowy tradycyjny** 300 g 28 zł

Tradycyjny kotlet ze schabu w złocistej, chrupiącej panierce.

♥ **Schabowy z kością** 400 g 40 zł

Swojski kotlet schabowy z kością, serwowany na kapuście zasmażanej.

♥ **Schabowy z boczkiem i cebulą** 250 g 35 zł

Swojski kotlet panierowany w złocistej panierce z boczkiem i cebulą.

**Sznicel z jajkiem** 250 g 38 zł

Cieniutko rozbity, panierowany kawał schabu z jajkiem sadzonym.

**Szwajcar zawijany** 300 g 38 zł

Panierowana rolada ze schabu żółtym serem nadziewana.

**Karczek grillowany** 250 g 32 zł

Długo marynowany płat karczku rzucony na grilla z masełkiem czosnkowym.

**Karczek pieczony** 250 g 30 zł

Tradycyjny karczek pieczony z delikatnym sosem pieczeniowym.

♥ **Żeberka pieczone** 350 g 34 zł

Długo marynowane i pieczone żeberka wieprzowe z sosem pieczeniowym. W zakładce dodatki można domówić kluski śląskie czy kapustę zasmażaną.

**Żeberka BBQ (zestaw)** 850 g 56 zł

Płat żeberek wieprzowych pieczonych w sosie BBQ w zestawie z ziemniakami pieczonymi, kolbą kukurydzy i pieczarką.

**Golonka** (liczone według wagi) 100 g 18 zł

Tradycyjna golonka pieczona w piwie. Serwowana z kapustą zasmażaną, chrzanem i musztardą.

**Gulasz „po węgiersku”** 350 g 30 zł

Tradycyjny gulasz wieprzowy z papryką, doprawiony ziołami.

## Drób



Do wszystkich naszych dań z drobiu polecamy dobrać dodatki skrobiowe, bukiet surówek czy sosy z zakładki [Dodatki](#).

**Drobiowy tradycyjny** 200 g 28 zł

Tradycyjny panierowany kotlet drobiowy.

**Devolay zawijany** 270 g 38 zł

Nadziewany masłem i ziołami kotlet drobiowy.

♥  **Drobiowy z serem i pieczarkami** 300 g 37 zł

Pierś z kurczaka panierowana, zapieczona z serem żółtym i pieczarkami.

**Pierś z grilla z sosem grzybowym** 300 g 36 zł

Delikatna grillowana pierś z kurczaka, polana sosem grzybowym.

**Udko pieczone z kaczki** 500 g 45 zł


Serwowane z kopytkami i zasmażanymi buraczkami.

**Roladka szpinakowa** 400 g 40 zł

Rolada panierowana z piersi kurczaka, nadziewana szpinakiem i serem pleśniowym.

**Wątróbka drobiowa** 300 g 30 zł

Wątróbka drobiowa serwowana z jabłkiem, marchewką i delikatnym sosikiem.

 **Kawałeczki kurczaczka** 200 g 30 zł

Nuggetsy z polędwiczek z kurczaka w chrupiącej panierce. Idealny wybór dla dzieci.

## Wołowina



Do wszystkich naszych dań z wołowiny polecamy domówić dodatki skrobiowe, bukiet surówek czy sosy z zakładki [dodatki](#).

♥ **Mazurkowy Burger** 900 g 54 zł

Burger wołowy serwowany w plackach ziemniaczanych z boczkiem grillowanym, jajkiem, fasolką zieloną i cebulą. Podany z domowymi frytkami i sosem.

**Burger klasyczny (zestaw)** 500 g 52 zł

Serwowany w bułce własnego wypieku.

**Stek z polędwicy** liczone według wagi 100 g 44 zł

Stek z polędwicy wołowej z masełkiem czosnkowym.

♥ **Polskie roladki wołowe** 350 g 2 szt. 50 zł

Dwie delikatne roladki wołowe, zawinięte z boczkiem i ogórkiem, polane sosem.

## Dodatki

Tutaj możesz wybrać wszystkie dodatki, które będą Ci odpowiadać do Twoich dań mięsnych i nie tylko.



<b>Ziemniaki gotowane</b>	200 g	10 zł
<b>Ziemniaki pieczone</b>	200 g	11 zł
<b>Domowe frytki</b>	200 g	11 zł
<b>Kluski śląskie</b>	160 g	15 zł
<b>Kopytka gotowane</b>	175 g	15 zł
<b>Ryż / kasza gryczana</b>	200 g	9 zł
<b>Bukiet surówek</b>	210 g	15 zł
<b>Buraczki zasmażane</b>	300 g	15 zł
<b>Kapusta zasmażana</b>	300 g	17 zł
<b>Kefir</b>	350 g	9 zł
<b>Śmietana</b>	60 g	6 zł
<b>Ketchup / musztarda / chrzan</b>	40 g	6 zł
<b>Sos pomidorowy / pieczeniowy</b>	200 ml	10 zł
<b>Sos czosnkowy</b>	40 g	6 zł
<b>Sos grzybowy / kurkowy</b>	200 ml	13 zł
<b>Masło czosnkowe / masło</b>	30 g	8 zł
<b>Majonez</b>	40 g	8 zł
<b>Pajda chleba</b>		8 zł

## A na koniec...

### Deserek naszego wypieku



<b>Sernik na mleku</b>	220 g	17 zł
Naszego wypieku puszysty, delikatny sernik, polany czekoladą.		
<b>Jabłecznik domowy</b>	200 g	17 zł
Tradycyjny jabłecznik domowy, serwowany z bitą śmietaną.		
<b>Deser lodowy z owocami lub z bakaliami</b>		20 zł
Puchar lodowy z 3 gałek lodów z dodatkiem owoców lub bakalii.		
<b>Ciasto sezonowe</b>	ok. 200 g	18-20 zł

**W każdy weekend mamy także sezonowe ciasta i desery. Spytaj obsługę, co dziś polecamy.**

## N A P O J E

### Popitka zimna

<b>Świeżo wyciskany sok</b>	200 ml	18 zł
pomarańcz / grejpfrut		
<b>Pepsi / 7UP / Mirinda / Tonic</b>	200 ml	13 zł
	500 ml	18 zł
<b>Czeska Oranzada z beczki</b>	500 ml	16 zł
pomarańcz / malina		
<b>Lipton Ice Tea</b>	500 ml	18 zł
<b>Kompot owocowy</b>	250 ml	11 zł
<b>Sok lany</b>	250 ml	12 zł
<b>Sok pomidorowy</b>	200 ml	12 zł
<b>Woda mineralna gazowana / niegazowana</b>	330 ml	10 zł
	500 ml	12 zł
<b>Dzbanek kompotu owocowego</b>	1 litr	33 zł
<b>Dzbanek soku</b>	1 litr	36 zł
<b>Dzbanek lemoniady domowej</b>	1 litr	32 zł

### Popitka gorąca

<b>Herbata Richmond</b>	300 ml	16 zł
różne smaki		
<b>Herbata Sir Williams</b>	250 ml	11 zł
różne smaki		
<b>Herbata Lipton z cytryną</b>	250 ml	9 zł
<b>Herbata zimowa</b>	300 ml	18 zł
<b>Kawa espresso</b>	30 ml	10 zł
<b>Kawa czarna lub biała</b>	150 ml	14 zł
<b>Kawa Cappuccino</b>	250 ml	15 zł
<b>Kawa latte</b>	350 ml	16 zł
<b>Kawa parzona</b>	250 ml	12 zł
<b>Kawa mrożona z gałką lodów</b>	350 ml	18 zł
<b>Czekolada</b>	350 ml	16 zł

## N A P O J E

### Zapitka

#### Piwko lane

<b>Tyskie</b>	300 ml	15 zł	500 ml	17 zł
<b>Kozel jasny</b>	300 ml	17 zł	500 ml	19 zł
<b>Kozel ciemny</b>	300 ml	17 zł	500 ml	19 zł

#### Piwko butelkowe

<b>Żywiec</b>	500 ml	16 zł
<b>Lech</b>	500 ml	16 zł
<b>Pilsner</b>	500 ml	17 zł
<b>Książęce pszeniczne</b>	500 ml	19 zł
<b>Lech free</b>	500 ml	17 zł
<b>Piwo regionalne Karkonoskie Hirschberg Pils / Lager</b>	500 ml	21 zł
<b>Piwo kraftowe Sowie pszenica z mango</b>	500 ml	21 zł
<b>Piwo kraftowe bezalkoholowe Sowie</b>	500 ml	21 zł
<b>Kwas chlebowy</b>	500 ml	18 zł
<b>Grzaniec czerwony / biały</b>	150 ml	17 zł

### Alkohole

#### Aperitif

<b>Campari</b>	4 cl	18 zł
<b>Martini bianco / dry / rosso</b>	10 cl	17 zł
<b>Jagermeister</b>	4 cl	17 zł
<b>Beherovka</b>	4 cl	15 zł

#### Koktajle

<b>Aperol Spritz</b>	270 ml	30 zł
Prosecco, aperol, pomarańcza, woda gazowana		
<b>Mohito</b>	200 ml	27 zł
Rum, mięta, limonka, sprite/woda, cukier		
<b>Tequila Sunrise</b>	200 ml	29 zł
Tequila, syrop grenadyna, sok pomarańczowy		
<b>Blue Lagoon</b>	200 ml	29 zł
Wódka, Blue Curacao, sprite		

#### Wódeczka

<b>Żubrówka biała</b>	4 cl 13 zł	0,5 l 95 zł
<b>Gorzka żołądkowa biała</b>	4 cl 13 zł	0,5 l 95 zł
<b>Biały bocian</b>	4 cl 13 zł	0,5 l 120 zł
<b>Finlandia</b>	4 cl 13 zł	0,5 l 140 zł
<b>Absolut</b>	4 cl 13 zł	0,5 l 140 zł

#### Polskie Specjały

<b>Żubrówka</b>	4 cl 13 zł	0,5 l 100 zł
<b>Wiśniówka</b>	4 cl 15 zł	0,5 l 120 zł
<b>Żołądkowa gorzka</b>	4 cl 14 zł	0,5 l 110 zł
<b>Śliwowica</b>	4 cl 20 zł	

### **Gin i Rum**

<b>Gin lubuski</b>	4 cl	15 zł
<b>Bacardi superior</b>	4 cl	15 zł
<b>Bacardi Black</b>	4 cl	17 zł

### **Whisky / Koniak**

<b>Chivas Regal</b>	4 cl 24 zł	0,5 l 199 zł
<b>Ballantines</b>	4 cl 17 zł	0,5 l 159 zł
<b>Johnnie Walker Red label</b>	4 cl 17 zł	0,5 l 159 zł
<b>Johnnie Walker Black label</b>	4 cl 25 zł	0,5 l 219 zł
<b>Jack Daniels</b>	4 cl 23 zł	0,5 l 179 zł
<b>Irish Whiskey</b>	4 cl 19 zł	0,5 l 179 zł
<b>Henessy</b>	4 cl 27 zł	0,5 l 199 zł

### **Likiery**

<b>Cointreau</b>	4 cl	17 zł
<b>Baileys</b>	4 cl	17 zł
<b>Malibu</b>	4 cl	15 zł

### **Koktajle bezalkoholowe**

<b>Mohito Virgin</b>	200 ml	24 zł
Sprite, mięta, limonka, cukier, woda		
<b>Virgin San Francisco</b>	200 ml	24 zł
Sok pomarańczowy, grenadyna		

Organizujemy spotkania rodzinne, chrzciny, urodziny, imieniny, obiady po pogrzebie, przyjęcia weselne, szkolenia, spotkania firmowe.

Więcej informacji: [kontakt@mazurkowachata.pl](mailto:kontakt@mazurkowachata.pl)