



MAZURIANA
RESTAURACJA

m e n u



Przystawki zimne:

- | | |
|---|-------|
| 1. Polędwica marynowana z antipasti – warzywa marynowane z tostem (200 g) | 25,00 |
| 2. Śledź z jabłkiem i porem (150 g) | 16,00 |

Przystawki ciepłe:

- | | |
|---|-------|
| 1. Wątróbka w sosie balsamicznym (180 g) | 13,00 |
| 2. Camembert panierowany z żurawiną, tostem i sałatką (120 g) | 18,00 |

Śniadania:

- | | |
|--|------|
| 1. Jajecznica z boczkiem lub szynką (3 jaja) | 7,50 |
|--|------|

Zupy:

- | | |
|-------------------------|------|
| 1. Solianka(250 ml) | 7,00 |
| 2. Żur wiejski (250 ml) | 8,00 |
| 3. Zupa dnia (250 ml) | 7,00 |

Dania główne

Mięsa:

1.	Polędwica wołowa z sosem z zielonego pieprzu lub z masłem czosnkowym (180 g)	37,00
2.	Kaczka z jabłkiem i żurawiną (1/2 kaczki)	36,00
3.	Comber barani z sosem rozmarynowym (160 g)	27,00
4.	Cielęcina z grzybami (200 g) /150 g cielęciny, 50 g dodatki/	25,00
5.	Staropolski gulasz z sarny i tagiatelle naleśnikowe(200 g)	27,00
6.	Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym i volaventem (200 g) /150 g polędwiczki, 50 g dodatki/	22,00
7.	Polędwiczki wieprzowe w sosie gorgonzola (200 g) /150 g polędwiczki, 50 g dodatki/	21,00
8.	Karkówka pieczona z grzybami leśnymi (170 g) /120 g karkówki, 50 g dodatki/	20,00
9.	Kotlet schabowy z kapustą zasmażaną (200 g) /150 g schabu, 50 g dodatki/	18,00
10.	Golonka Mazurska z kapustą zasmażaną	29,00
11.	Filet z kurczaka z żurawiną (180 g) /150 g kurczaka, 30 g dodatki/	16,00
12.	Mix grill – dla dwóch osób: gyros, karkówka, filet drobiowy z sosami (350 g)	25,00
13.	Gyros wieprzowy z sosem tzatzyki, frytkami i sałatką (160 g)	20,00
14.	Wątróbka drobiowa z jabłkiem i cebulą (240 g) /160 g wątróbki, 80 g dodatki/	15,00

Ryby:

1.	Sandacz z groszkiem strączkowym i boczkiem (230 g) /160 g ryby, 70 g dodatki/	26,00
2.	Sandacz ze szpinakiem i orzechami (230 g) /160 g ryby, 70 g dodatki/	27,00
3.	Łosoś duszony w winie z warzywami (230 g) /160 g ryby, 70 g dodatki/	26,00
4.	Pstrąg smażony lub gotowany	24,00
5.	Okoń smażony saute z plackami ziemniaczanymi (260 g) /140 g ryby, 120 g placków ziemniaczanych/	32,00
6.	Lin A'la Strogonoff (210 g) /140 g ryby, 70 g warzyw/	25,00

Dania mączne:

1.	Pierogi ruskie (8 szt.)	11,00
2.	Pierogi z mięsem (8 szt.)	12,00
3.	Pierogi z serem (8 szt.)	9,00
4.	Naleśniki ze szpinakiem (3 szt.)	15,00
5.	Naleśniki z owocami (3 szt.)	14,00

Mix sałat

- | | |
|--|-------|
| 1. Sałatka brokułowa z paluszkami krabowymi w sosie czosnkowym, świeżymi warzywami i tostem (320 g)
– sałata lodowa, brokuły, czosnek, papryka, cebula, pomidor | 16,00 |
| 2. Sałatka z sandaczem, migdałami, świeżymi warzywami i tostem (320 g)
– sałata lodowa, pomidor, papryka, oliwki, kapary, cebula, czosnek | 16,00 |
| 3. Sałatka z boczniakiem, greckim peperoni, świeżymi warzywami i tostem (320 g)
– boczniak, sałata lodowa, pomidor, papryka peperoni, cebula, czosnek | 15,00 |
| 4. Sałatka A'la SzeF z kurczakiem, świeżymi warzywami i tostem (320 g)
– kawałki kurczaka, sałata lodowa, pomidor, ogórek, cebula, pieczarki | 16,00 |
| 5. Sałatka grecka ze świeżymi warzywami i tostem (320 g)
– sałata lodowa, pomidor, papryka, ogórek, oliwki, ser feta, cebula | 15,00 |
| 6. Sałatka wiosenna (120 g)
– sałata lodowa, pomidor, ogórek, szczypiorek, rzodkiewka | 5,00 |

Dania dla dzieci

- | | |
|---|-------|
| 1. Mini kotlecik schabowy lub drobiowy (panierowany) (110 g) | 12,00 |
| 2. Paluszki rybne (110 g) | 12,00 |
| 3. Makaron Rigatoni z kawałkami kurczaka w kremowym sosie (180 g) | 13,00 |

Desery

1. Malinowy Sen – sernik na zimno z owocami (140 g)	9,50
2. Schwarzwald (180 g)	9,50
3. Lody waniliowe z gorącymi malinami i bezą (240 g)	10,00
4. Lody waniliowe z gorącą czekoladą (260 g)	10,00

Dodatki do dań

1. Frytki (150 g)	5,00
2. Ziemniaki pieczone (150 g)	5,00
3. Placki ziemniaczane (150 g)	5,00
4. Ryż (150 g)	5,00
5. Kopytka (150 g)	5,00
6. Marchew duszona (180 g)	5,00
7. Mix warzyw z wody (120 g)	5,00
8. Kapusta zasmażana (160 g)	5,00
9. Sałatka wiosenna (140 g)	5,00
10. Sos Tzatzyki (60 ml)	3,00
11. Sos Barbecue (60 ml)	3,00