

★★★★  
HOTEL MAZURKAS  
RESTAURACJA  
George Sand



Smaki  
z nutą lata

Restauracja George Sand, Hotel Mazurkas\*\*\*\*

Z tą ulotką

**welcome drink**  
alkoholowy lub bezalkoholowy

**gratis!**

Promocja ważna do 30 września 2020 r.



Serdecznie zapraszam do  
**Restauracji George Sand**  
na autorskie dania moje  
i Mistrzów Kuchni MCC Mazurkas

**MARIUSZ PIETRZAK**  
Szef Kuchni MCC Mazurkas

# Menu



## Przystawki

Filet ze śledzia z białą cebulą, skrapiany olejem rzepakowym i świeżymi ziołami z jajkiem przepiórczym i czerwonym kawiozem **22 pln**

Ręcznie siekany tatar z polędwicy wołowej podawany z jajkiem przepiórczym marynatami i anchois **38 pln**

## Live cooking show

Dania przyrządzane przez kucharza na wózku

Krewetki królewskie smażone na maśle z szalotkami, zieloną trybulą, concasse z pomidorów, białym winem aromatyzowane świeżym pieprzem podane ze złocistymi grzankami (na życzenie gościa – z dodatkiem świeżego czosnku) **36 pln**

Ręcznie siekany tatar z polędwicy wołowej podawany z jajkiem przepiórczym, marynatami i anchois **38 pln**

## Salatki

Zapiekany kozi ser z kolorowymi sałatami skrapianymi vinegret, z szafranową gruszką i sosem malinowo-porzeczkowym **34 pln**

Salatka Cezar z grillowanym filetem z kurczaka, ziołowymi grzankami, sałatą rzymską, pomidorkami cherry, płatkami parmezanu i sosem z sardynek i kaparów **32 pln**

## Zupy

Bulion z kurczaka z warzywami i makaronem **17 pln**

---

Polski chłodnik z botwinki i polnych ziół podany z gotowanym jajkiem **19 pln**

### Szef Kuchni poleca

Halászlé węgierska zupa rybna z karpia i papryki aromatyzowana chili **21 pln**

Flaki cielece w delikatnym bulionie z warzywami korzennymi aromatyzowane majerankiem **21 pln**

### Danie rybne

Łosoś norweski marynowany w świeżej bazylii, gałązkach kopru i julienne z limonki i cytryny, carpaccio z warzyw grillowanych z pieczonymi ziemniakami i sosem szafranowo-kaparowym **52 pln**

### Autorskie danie Tomasza Olszewskiego, sous-chef Restauracji George Sand

Filet sandacza podany z groszkiem cukrowym, szparagi zielone i młoda marchew z zapiekаныmi ziemniakami sosem z zielonego pieprzu **52 pln**

### Dania mięsne

Kotlet schabowy z kostką, w złocistej panierce serwowany z zasmażaną młodą kapustą i koprem ogrodowym, marchewką z groszkiem oraz pure ziemniaczanym **38 pln**

Szaszłyki drobiowe z ratatouille warzywnym podanym z łódeczkami ziemniaczanymi, zielonymi grillowanymi szparagami i sosem tzatziki **33 pln**

Polędwica wołowa z rasy black Angus podana na spaghetti warzywnym z groszkiem cukrowym, pomidorkami cherry, młodymi ziemniakami i sosem z zielonego pieprzu i rozmarynu **70 pln**

### Szef Kuchni poleca

Udo z gęsi confit macerowane w majeranku i czarnym pieprzu z szafranową gruszką nadziewaną żurawiną, kluseczki kolendrowe i sos winno korzenny **52 pln**

Filet z kaczki marynowanej w majeranku i winnych jabłkach z nutą tymianku, podany z grzybami shimeji, kluseczkami strozzapreti, z szalotkami, oliwkami i julienne z szałwii na sosie z kumkwatu **52 pln**

### Desery

Włoski krem mocca z mleczną czekoladą, biszkoptami i sezonowanymi owocami **22 pln**

Truskawki podane z zapiekanyym kremem zabajone i świeżą miętą **19 pln**

Puchar lodów waniliowych, czekoladowych i owocowych z bitą śmietaną, owocami i świeżą miętą **19 pln**

Szarlotka z winnych jabłek serwowana na ciepło z lodami waniliowymi **22 pln**



## Menu dla dzieci

### Zupa

Bulion z kurczaka z warzywami  
i makaronem **17 pln**

### Danie główne

Nugetssy z kurczaka z frytkami, surówką  
z marchewki i słodkiej kukurydzy **25 pln**

### Deser

Naleśniki z nutellą,  
bitą śmietaną i owocami **21 pln**



---

**Restauracja George Sand**  
czynna codziennie  
w godz. 13.00 - 22.00

**Zapraszamy**