MCC MAZURKAS
CONFERENCE CENTRE & HOTEL ****

RESTAURANT

"GEORGE SAND"

MENU

Szefowie kuchni –
Michał i Jakub Budnik
polecają!

MCC MAZURKAS
CONFERENCE CENTRE & HOTEL****

PRZYSTAWKI ZIMNE
COLD APPETIZERS

Filet ze śledzia z białą cebulą z koperkiem, piklowanym ogórkiem, skrapiany olejem rzepakowym, przyprószony świeżymi ziołami i czerwonym kawiorem / *160 g*
Herring fillet with white onion and dill, pickled cucumber, sprinkled with rapeseed oil, fresh herbs and red caviar / *160 g*
Alergeny / *Allergens*
29 PLN

Ręcznie siekany tatar z polędwicy wołowej, serwowany z jajkiem przepiórczym, piklami i anchois / *130 g*
Hand-chopped beef tenderloin tartare, served with quail egg, pickles and anchovies / *130 g*
Alergeny / *Allergens*
49 PLN

Pikantny tatar z łososia z porem, sałatką z mango i awokado, emulsją cytrusową i kawiorem tobico / *130 g*
Spicy salmon tartare with leek, mango and avocado salad, citrus emulsion and tobico caviar / *130 g*
Alergeny / *Allergens*
43 PLN

PRZYSTAWKI GORĄCE
HOT APPETIZERS

Krewetki w sosie maślanym, z orzeszkami pini, świeżym koperkiem i grzanką czosnkową, podane na gorącej patelni / *160 g*
Shrimps in butter sauce with pine nuts and fresh dill, garlic toast, served on a hot pan / *160 g*
Alergeny / *Allergens*

42 PLN

Ozorki cielęce z karmelizowaną chałką i sosem wiśniowym / *150 g*
Veal tongues with caramelized challah and cherry sauce / *150 g*
Alergeny / *Allergens*

39 PLN

Rosti ziemniaczane z wędzonym łososiem, kremową śmietaną z cytryną, koperkiem i kawiorem z łososia / *150 g*
Potato rosti with smoked salmon, creamy cream with lemon, dill and salmon caviar / *150 g*
Alergeny / *Allergens*

41 PLN

MCC MAZURKAS
CONFERENCE CENTRE & HOTEL ****

SAŁATKI
SALADS

Mieszane sałaty z balsamicznym pesto, mozzarellą di Bufala, krotonami, owocami kaparowca i suszonymi pomidorami / *125 g*
Mixed lettuces with balsamic pesto, mozzarella di Bufala, crotons, capers, and sun-dried tomatoes / *125 g*
Alergeny / *Allergens*
39 PLN

Sałatka z grillowanym serem halloumi, pieczonym burakiem, nasionami słonecznika i warzywami z ziołowym vinaigrette / *150 g*
Salad with grilled haloumi cheese, roasted beetroot, sunflower seeds and vegetables with herbal vinaigrette / *150 g*
Alergeny / *Allergens*
39 PLN

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, ziołowymi grzankami, sałatą rzymską, płatkami parmezanu i sosem kaparowym z anchois / *180 g*
Caesar salad with grilled chicken, herb croutons, romaine lettuce, parmesan cheese flakes and caper sauce with anchovies / *180 g*
Alergeny / *Allergens*
38 PLN

Sałatka Cezar z krewetkami, ziołowymi grzankami, sałatą rzymską, płatkami parmezanu i sosem kaparowym z anchois / *130 g*
Caesar salad with shrimps, herb croutons, Romanian lettuce, parmesan cheese flakes and caper sauce with anchovies / *130 g*
Alergeny / *Allergens*
42 PLN

MCC MAZURKAS
CONFERENCE CENTRE & HOTEL ****

ZUPY
SOUPS

Bulion z kurczaka z warzywami i makaronem / *300 ml*
Chicken broth with vegetables and noodles / *300 ml*
Alergeny / *Allergens*
19 PLN

Zabielana zupa z suszonych podgrzybków na białym winie, z ziemniakami i jajkiem poche / *300 ml*
Creamed soup with dried boletes in white wine, served with potatoes and poached egg / *300 ml*
Alergeny / *Allergens*
28 PLN

SZEF KUCHNI POLECA
CHEF RECOMMENDS
Zupa rybna z owocami morza, aromatyzowana kolendrą i limonką / *300 ml*
Fish soup with seafood, flavored with coriander and lime / *300 ml*
Alergeny / *Allergens*
32 PLN

DANIA GŁÓWNE RYBNE
FISH MAIN COURSES

Filet z sandacza podany z groszkiem cukrowym, zielonymi szparagami i młodą marchwią, z zapiekanymi ziemniakami i sosem z zielonego pieprzu / *200 g*
Zander fillet served with sugar peas, green asparagus and young carrots, with baked potatoes and green pepper sauce / *200 g*
***Alergeny** / Allergens*

59 PLN

Kulbin smażony na skórze, podany z gotowanymi ziemniakami, groszkiem cukrowym i wstążkami marchewki, z sosem z muli / *200 g*
Kulbin fried on the skin, served with boiled potatoes, sugar peas and carrot ribbons, with mussels sauce / *200 g*
***Alergeny** / Allergens*

71 PLN

SZEF KUCHNI POLECA
CHEF RECOMMENDS
Spaghetti nero di sepia z owocami morza, w maślanym sosie z kolendrą i płatkami czosnku / *160 g*
Spaghetti nero di sepia with seafood, in butter sauce with coriander and garlic flakes / *160 g*
***Alergeny** / Allergens*

49 PLN

MCC MAZURKAS
CONFERENCE CENTRE & HOTEL ****

DANIA GŁÓWNE MIĘSNE
MEAT MAIN COURSES

Kotlet schabowy z kostką, w złocistej panierce, serwowany z zasmażaną młodą kapustą i koprem ogrodowym, marchewką z groszkiem oraz z ziemniakami / *180 g*
Pork chop on the bone, in golden coating, served with fried young cabbage and dill, carrots with peas and mashed potatoes / *180 g*
***Alergeny** / Allergens*
41 PLN

Sztuka mięsa wołowego, kaszotto z warzywami i kremowym sosem chrzanowym / *200 g*
Piece of beef served with kasotto in creamy horseradish sauce and vegetables / *200 g*
***Alergeny** / Allergens*
69 PLN

Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym, z szafranowym purée ziemniaczanym, warzywami korzeniowymi karmelizowanymi w miodzie / *180 g*
Pork tenderloins in boletus sauce, with saffron mashed potatoes and root vegetables caramelized in honey / *180 g*
***Alergeny** / Allergens*
59 PLN

Gołąbki z jelenia z białą kaszą gryczaną, w sosie rydzowym / *150 g*
Deer cabbage rolls in cream cheese sauce, with white buckwheat groats / *150 g*
***Alergeny** / Allergens*
52 PLN

SZEF KUCHNI POLECA
CHEF RECOMMENDS

Pieczona kaczka macerowana w pomarańczach i goździkach, z sosem winno-korzennym, szafranową gruszką faszerowaną żurawiną i chutney z ananasa, podana z domowymi kluseczkami / *250 g*
Roast duck macerated in oranges and cloves, with wine and spice sauce, saffron pear stuffed with cranberries and pineapple chutney, served with homemade dumplings / *250 g*
***Alergeny** / Allergens*
59 PLN

MCC MAZURKAS
CONFERENCE CENTRE & HOTEL ****

DESERY
DESSERTS

Sernik baskijski z karmelem, na migdałowo-maślanym spodzie z domowym toffi i owocami / *180 g*
Basque cheesecake with caramel, on an almond-butter base with homemade toffee and fruit / *180 g*
Alergeny / *Allergens*
27 PLN

Tiramisu w czekoladowej tubie z sosem malinowym / *150 g*
Tiramisu in a chocolate tube with raspberry sauce / *150 g*
Alergeny / *Allergens*
32 PLN

Gruszka gotowana w ponczu winno-kardamonowym, zapiekana w maślanym cieście filo z sosem pomarańczowym / *220 g*
Pear cooked in cardamom wine punch, baked in butter phyllo dough with orange sauce / *220 g*
Alergeny/ *Allergens*
29 PLN

Czekoladowy fondant z sosem waniliowym i lodami / *200 g*
Chocolate fondant with vanilla sauce and ice cream / *200 g* /
Alergeny / *Allergens*
32 PLN

INFORMACJE O ALERGENACH / *INFORMATION ABOUT FOOD ALLERGENS*

GLUTEN *gluten*	JAJA *eggs*	RYBY *fish*	SKORUPIAKI *crustaceans*	SELER *celery*	GRZYBY *mashrooms*
LAKTOZA *lactose*	ORZECHY *tree nuts*	GORCZYCA *mustard*	SEZAM *sesame*	OWOCE MORZA *seafood*	SOJA *soy*

MCC MAZURKAS
CONFERENCE CENTRE & HOTEL ★★★★

05-850 Ożarów Mazowiecki, ul. Poznańska 177
Tel. 22 721-47-47
www.mazurkashotel.pl
www.catering.mazurkas.pl

POLSKIE HOTELE
NIEZALEŻNE