



★★★★  
**HOTEL MAZURKAS**



**OGRÓDEK**  
**GRILLOWY**















**MENU**








## DANIA Z GRILLA

### GRILLED DISHES

- Domowa kiełbasa z grilla** 180 g / 25 PLN  
*Homemade grilled sausage*  
Alergeny / Allergens 
- Kaszanka w papilocie z jabłkiem i cebulą w majeranku** 180 g / 25 PLN  
*Blood sausage in paper rolls with an apple and onion in marjoram*  
Alergeny / Allergens  
- Grillowane sznyce drobiowe z kurczaka lub udźca w marynacie ananasowej z chilli i kolendrą** 180 g / 30 PLN  
*Grilled chicken breast or leg schnitzels in pineapple marinade with chilli and coriander*  
Alergeny / Allergens  
- Stek z karkówki w marynacie musztardowo-ziołowej** 180 g / 35 PLN  
*Neck steak in mustard and herb marinade*  
Alergeny / Allergens  
- Grillowana golonka w rozmarynowej marynacie** 220 g / 40 PLN  
*Grilled pork knuckle in rosemary marinade*  
Alergeny / Allergens  
- Łosoś norweski w papilocie z porem duszonym w śmietanie z koperkiem i rodzynkami** 160 g / 50 PLN  
*Norwegian salmon in paper rolls with leek stewed in sour cream with dill and raisins*  
Alergeny / Allergens  
- POLECAMY: Autorski burger Braci Budnik** 150 g / 52 PLN  
**Burger wołowy w domowej bułce brioch z serem cheddar, konfiturą cebulową z bekonem i śliwką, orientalnym colesławem z czerwonej kapusty i sosem sriracha z piklami**  
*WE RECOMMEND: The Budnik Brothers' original burger*  
*Beef burger on a homemade brioch bun with cheddar cheese, onion jam with bacon and plum, oriental red cabbage coleslaw and sriracha sauce with pickles*  
Alergeny / Allergens   

## DODATKI DO GRILLA

### BARBECUE EXTRAS

- Ziemniaki łódzki / frytki** 150 g / 10 PLN  
*Wedges / pommes frites*
- Ziemniaki w papilocie z masłem czosnkowym** 150 g / 10 PLN  
*Potatoes in in paper rolls with garlic butter*  
Alergeny / Allergens 
- Grillowane warzywa po prowansalsku** 150 g / 10 PLN  
*Provençal grilled vegetables*  
Alergeny / Allergens 
- Ogórki małosolne** 150 g / 10 PLN  
*Low-salt pickled cucumbers*
- Tradycyjna surówka colesław** 150 g / 10 PLN  
*Traditional coleslaw salad*  
Alergeny / Allergens 



Pieczywo pszenne i pełnoziarniste 100 g – w cenie do zestawu  
Wheat and wholegrain bread 100 g – included in set price  
Alergeny / Allergens

## SOSY / DODATKI DO GRILLA

/ w cenie do zestawu /  
BARBECUE SAUCES/ ADDITIVES / included in set price

Musztarda/ Ketchup/ domowy sos BBQ 50 ml  
Mustard/ Ketchup/ homemade BBQ sauce  
Alergeny / Allergens

## DESERY OGRÓDKOWE GARDEN DESSERTS

Banana Splitt z grilla ( grillowany banan, kulka lodów, bita śmietana, cynamon) 210 g / 30 PLN  
Grilled Banana Splitt (grilled banana, ice cream ball, whipped cream, cinnamon)  
Alergeny / Allergens

Puchar lodów z bitą śmietaną i owocami sezonowymi / 3 kulki 180 g / 30 PLN  
A cup of ice cream with whipped cream and seasonal fruit (3 ice cream balls)  
Alergeny / Allergens

## NAPOJE NA OCHEŁODĘ COOL DRINKS

### NAPOJE BEZALKOHOLOWE NON ALCOHOL DRINKS

Domowa lemoniada z owocami: 0,38 l / 18 PLN  
Homemade lemonade with fruit:  
– Cytrynowa z miętą / Lemon with mint  
– Pomarańczowa / Orange  
– Arbuzowa / Watermelon

Herbata mrożona czarna lub owocowa 0,38 l / 18 PLN  
Iced tea: black or fruit

Mrożona kawa frappuccino z lodami waniliowymi i syropem fruktozowym 0,38 l / 25 PLN  
Iced frappuccino coffee with vanilla ice cream and fructose syrup

### PIWA BECZKOWE DRAFT BEERS

Tyskie 0,3 l / 17 PLN\* 0,5 l / 20 PLN\*  
Książęce Lager 0,3 l / 17 PLN\* 0,5 l / 20 PLN\*

\* Zamów danie z grilla wraz z piwem beczkowym, drugie piwo tej samej pojemności otrzymasz GRATIS  
\* Order a grilled dish with a draft beer, the second beer of the same capacity is FREE

### PIWA BUTELKOWE BOTTLED BEERS

Książęce: Złote pszeniczne, IPA, Cherry Ale, Porter, Czerwony Lager, Ciemne 0,5 l / 21 PLN  
Książęce: Golden Wheat, IPA, herry Ale, Porter, Red Lager, Dark  
Kozel 0,5 l / 21 PLN

## PIWO BUTELKOWE BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC BOTTLED BEER

Lech bezalkoholowy  
Lech alcohol-free

0,33 l / 17 PLN

Syrop do piwa malinowy lub korzenny w cenie piwa  
Raspberry or root beer syrup included in the price of beer

## LETNIE OGRÓDKOWE KOKTAJLE ALKOHOLOWE SUMMER GARDEN ALCOHOLIC COCKTAILS

**Polish Mohito** 0,35 l / 35 PLN  
(wódka, cukier trzcinowy, limonka, mięta,  
woda, syrop Monin, 7-up, lód)  
*Polish Mohito (vodka, sugar cane, lime, mint, water,  
Monin syrup, 7-up, ice)*

**Aperol Spritz** 0,35 l / 39 PLN  
(prosecco, aperol, woda, pomarańcza, lód)  
*Aperol Spritz (prosecco, aperol, water, orange, ice)*

**Margarita Truskawkowa** 0,38 l / 39 PLN  
(tequila, truskawki, sok: z limonki,  
pomarańczy i cytryny, cukier trzcinowy, lód)  
*Strawberry Margarita (tequila, strawberries, lime,  
lemon and orange juice, cane sugar, ice)*

**Irish Ice Caffee** 0,38 l / 39 PLN  
(kawa z ekspresu, Irish cream, cukier brązowy,  
śmietanka, lody waniliowe, kakao, syrop Monin, lód)  
*Irish Ice Caffee (coffee, Irish cream, brown sugar,  
cream, vanilla ice cream, cocoa, Monin syrup, ice)*



# OGNISKO w Ogródku Grillowym *Bonfire in the Grill Garden*

Zapraszamy w każdą sobotę,  
w godzinach 19:00-21:00 na ognisko  
w Ogródku Grillowym z możliwością pieczenia  
przez Gości kiełbasy na kijkach  
(kiełbasa z karty + dodatki grillowe – cena jak w menu)

*We invite you every Saturday, from 19:00 to 21:00,  
for a bonfire in the Grill Garden with the possibility  
of roasting sausages on sticks by guests  
(sausage from the card + grill extras – price as in the menu)*

# HAPPY HOURS

Codziennie, w godzinach 14:00-17:00  
Piwo Tyskie beczkowe 0,5 l w cenie 15 PLN

*Every day, from 14:00 till 17:00  
Tyskie draft beer 0.5 l for 15 PLN*