



MISTRZ I MAŁGORZATA
RESTAURACJA

MENU

Ostatnie zamówienia kuchnia przyjmuje
30 min. przed planowanym zamknięciem.

Last orders are accepted
30 minutes before the planned closure.

„WSZYSTKO BĘDZIE, JAK BYĆ POWINNO,
TAK JUŻ JEST URZĄDZONY ŚWIAT.”

„EVERYTHING WILL BE AS SHOULD BE,
THAT'S HOW THE WORLD WORKS.”

Do grup od 8 osób doliczana jest opłata serwisowa
w postaci 10% od całości zamówienia.

For groups of 8 or more people
a 10% service fee is added to the total order.



TATAR HELI

/ SALMON TARTARE / TARTARE DE SALMÓN

Siekany łosoś (80 g), kapary, oliwki, czerwona cebula, sos musztardowo-miodowy, natka pietruszki, kawior, mus z zielonego jabłka, ogórek świeży, pieczywo, oliwa.

Chopped salmon (80 g), capers, olives, red onion, mustard-honey sauce, parsley, salmon caviar, green apple mousse, fresh cucumber, bread, oil.

Salmón picado (80 g), alcaparras, aceitunas, cebolla roja, salsa de mostaza y miel, perejil, caviar de salmón, puré de manzana verde, pepino fresco, pan, aceite.

40,00 zł



CARPACCIO AZAZELA Z JELENIA

/ DEER CARPACCIO / CARPACCIO DE CIERVO

Jeleń (80 g) dymiony, oliwa ziołowa, groszek czepny, ser emilgrana, wiśnie, pieczywo, masło.

Deer (80 g) smoked, oil, sticky peas, emilgrana cheese, cherries, bread butter.

Ciervo (80 g) ahumado, aceite de hierbas, guisantes pegajosos, queso emilgrana, cerezas, pan, mantequilla y humo,

40,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.



POLEWKA KOROWIOWA (5 szt. 300 ml)
/ KOROVIEV'S SOUP (5 pcs. 300 ml) / **SOPA KOROVIEV** (5 piezas 300 ml)

Kołoduny litewskie z wołowiną, majerankiem i czosnkiem
w bulionie drobiowo-wołowym.

Lithuanian dumplings (kolduny) with beef, marjoram, garlic in poultry and beef broth.

Coldunes lituanos con carne de vacuno, mejorana y ajo en caldo de carne de aves de corral.

28,00 zł



SOLJANKA Z SOCZYSTYMI KAWAŁKAMI MIĘSA

(280 ml)

/ SOLYANKA WITH JUICY PIECES OF MEAT (280 ml)

/ SOLYANKA SALMUERA CON JUGOSOS TROZOS DE CARNE (280 ml)

Wieprzowina, wołowina, oliwki, ogórki kiszzone, cebula, ziemniaki, kapary, kiełbasa wędzona, śmietana, cytryna, pietruszka, masło, pieczywo.

Pork, beef, olives, pickled cucumbers, onion, potatoes, capers, smoked sausage, sour cream.

Cerdo, ternera, aceitunas, pepinos encurtidos, cebolla, patatas, alcaparras, salchicha ahumada, crema agria.

28,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.



SAŁATKA IWANOWICZA **/ IVANOVICH'S SALAD / ENSALADA IVANOVICH**

Kurczak (120 g), selekcja sałat, sos cezar, grzanki, chips z szynki dojrzewającej, pomidory, ogórek.

Chicken (120 g), selection of lettuce, caesar sauce, croutons, ripe ham chips, tomatoes, cucumber.

Pollo (120 g), selección de ensaladas, salsa cesar, tostadas, chips de jamón maduro, tomates, pepino.

39,00 zł



SAŁATKA KANDOULUPSKIEGO

/ KANDOULUPSKI SALAD / ENSALADA DE KANDOUUPS



Ser lazur i ser solankowy (150 g), buraczki w miodzie, kawior pomarańczowy, selekcja sałat, chips z pomarańczy, winegret balsamiczny, oliwa.

Blue cheese and brine cheese (150 g), beets in honey with walnuts olive oil and fresh coriander, orange caviar, selection of salads, orange chips, balsamic vinaigrette, olive oil.

Queso lazur y queso salado (150 g), remolacha en miel con aceite de nueces y cilantro fresco, caviar de naranja, selección de ensaladas, patatas fritas de naranja, vinagreta balsámica, aceite de oliva.

38,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.

PIEROGI DUMPLINGS



TATARSKIE CZEBUREKI (3 szt., pieczone) **/ TATAR CHEBUREKS** (3 baked pcs.) / **CHEBUREKS TÁRTAROS** (3 piezas al horno)

Mięso wieprzowe, ser Gouda, czerwona, cebula, koperek

Dodatek: selekcja sałat, dressing miodowo-musztardowy, pomidory świeże, ogórek świeży

Sosy: musztardowo-miętowy, pikantny

Pork, Gouda cheese, red onion, dill

Addition: selection of salads, honey-mustard dressing, fresh tomatoes, fresh cucumber

Sauces: mustard-mint, spicy

Carne de cerdo, queso Gouda, cebolla roja, eneldo

Adición: selección de ensaladas, aderezo de miel y mostaza, tomates frescos, pepino fresco

Salsas: mostaza- menta, picante

40,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.



PIEROGI Z JELENIEM (3 szt., pieczone)
/ **DUMPLINGS WITH VENISON** (3 baked pcs.)
/ **PIEROGI CON CIERVO** (3 piezas al horno)

Mięso z jelenia z grzybami leśnymi, sos grzybowy, groszek czepny, winogrono.

Venison with forest mushrooms, mushroom sauce, sticky peas, grapes.

Carne de venado con setas del bosque, salsa de champiñones, guisantes pegajosos, uvas.

40,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSE



ROLADKA TOFANY **/ TOFANA ROULADE / ROLLO DE TOFANA**

Roladka drobiowa faszerowana serem lazur (160 g), pieczone ziemniaki, puree z buraka, warzywa z wody.

Poultry roll stuffed with blue cheese (160 g), baked potatoes, beetroot puree, vegetables from water.

Rollo de pollo relleno de queso azul (160 g), papas asadas, puré de remolacha, verduras del agua.

50,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.



ŻEBERKA BEHEMOTA

/ PORK RIBS / COSTILLAS DE CERDO

Żeberka (250-300 g) marynowane w miodzie, piwie z pieprzem cayenne i czosnkiem w sosie z wędzonej śliwki i jabłka, pieczone ziemniaki, buraczki w miodzie z jabłkiem pietruszką.

Pork ribs (250-300 g) marinated in honey and beer with cayenne pepper and garlic in smoked plum and apple sauce, roasted potatoes, beets in honey with apple and parsley.

Costillas (250-300 g) en escabeche en miel y cerveza con pimienta de cayena y ajo en salsa de ciruelas ahumadas y manzanas, papas asadas, remolacha en miel con manzana y perejil.

65,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.



ŁOSOŚ CHUDEJ FRANCUZKI **/ SALMON / SALAMÓN**

Łosoś (100 g) w cieście francuskim ze szpinakiem, suszonymi pomidorami, mus z batata, burak w miodzie z jabłkiem i pietruszką, czarny ryż.

Salmon (100 g) in puff pastry with spinach, sun-dried tomatoes, sweet potato mousse, beetroot in honey with apple and parsley, black rice.

Salmón (100 g) en hojaldre con espinacas, tomates secos, mousse de boniato, remolacha en miel con manzana y perejil, arroz negro.

65,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.



BATAT TOFANY

/ ROASTED SWEET POTATOES / BONIATO AL HORNO

Pieczony batat (300g) w oliwie ziołowej z dodatkiem pomidorków koktajlowych, granatu podany na sałacie z sosem z jogurtu sojowego, czosnku i mięty, posypany cieciorą w wędzonej papryce.

Roasted sweet potatoes (300g) with olive oil and herbs, cherry tomatoes, crispy roasted chickpeas, pomegranate, mix salad with soy yogurt dressing with herbs and garlic.

Camote al horno (300g) en aceite de hierbas con tomates cherry, granada servido sobre lechuga con yogur de soja, salsa de ajo y menta, espolvoreado con garbanzos en pimiento ahumado.

35,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.



TAGLIATELLE Z KACZKĄ NATASZY **/ TAGLIATELLE WITH DUCK / TAGLIATELLÉ CON PATO**

Makaron tagliatelle, kaczka (90 g), groszek czepny, chips z pomarańczy, winogrono.

Tagliatelle pasta, duck (90 g), sticky peas, orange chips, grapes.

Fideos tagliatelle, pato (90 g), guisantes pegajosos, patatas fritas de naranja, uvas.

40,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.

DODATKI DO DAŃ / EXTRAS

MIX SAŁAT ZE ŚWIEŻYMI WARZYWAMI

/ SALAD MIX WITH FRESH VEGETABLES

9,00 zł

OPIEKANE ZIEMNIAKI

/ ROASTED POTATOES

9,00 zł

WARZYWA GOTOWANE

/ BOILED VEGETABLES

9,00 zł

BURACZKI W MIODZIE
Z JABŁKIEM I PIETRUSZKĄ

/ BEETS IN HONEY WITH APPLE AND PARSLEY

10,00 zł



ULUBIONY SERNIK ADELFINY (100 g)

/ ADELFIN'S FAVOURITE CHEESECAKE (100 g)

/ EL FAVORITO DE ADELFINO (100 g)

Sernik na bazie twarogu i białej czekolady, czekoladowo- herbatnikowy spód, owoce leśne, cukier puder, chips z pomarańczy.

Cheesecake based on cottage cheese and white chocolate, chocolate biscuit bottom, forest fruits, powdered sugar, orange chips.

Queso a base de queso y chocolate blanco, parte inferior de chocolate y galleta, frutos del bosque, azúcar en polvo, patatas fritas de naranja.

19,00 zł



FONDANT RIMSKI (100 g)
/ FONDANT (100 g) / FONDANT (100 g)

Owoce leśne, lody śmietankowe.

Forest fruits, ice cream.

Frutas del bosque, helado de crema.

19,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.