



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 Z ŁOSOSIA

/ SALMON TARTARE / TARTAR DE SALMÓN

Łosoś (100 g), kapary, oliwki, cebula, rzodkiewka, prażynka ryżowa, mus jabłkowy, żel cytrynowy, kuskus, oliwa, pieczywo.

Salmon (100 g), capers, olives, onion, radish, rice cracker, apple mousse, lemon gel, couscous, olive oil, and bread.

Salmón (100 g), alcaparras, aceitunas, cebolla, rábano, galleta de arroz, mousse de manzana, gel de limón, cuscús, aceite de oliva y pan.

39,00 zł

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



CARPACCIO AZAZELLA Z JELENIA

/ DEER CARPACCIO / CARPACCIO DE CIERVO

Jeleń (100 g), oliwa ziołowa, rukola, ser emilgrana, wiśnie w brandy, pieczywo, masło, posypka z suszonych grzybów

Deer (100 g), herb oil, rucola, emilgrana cheese, cherries in brandy, bread, butter, a sprinkle of dried mushrooms

Ciervo (100 g), aceite de hierbas, rúcula, queso emilgrana, cerezas en brandy, pan, mantequilla y humo, una pizca de champiñones secos

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.



RAFAELLO KALAFIOROWE

/ CAULIFLOWER RAFAELLO / COLIFLOR RAFAELLO

Pieczony kalafior (3 szt. po 30 g), puder migdałowy, wiórki kokosowe, mus jabłkowy, granat, orzechy włoskie, miód.

Baked cauliflower (3 pcs., 30 g each), almond powder, coconut flakes, apple mousse, pomegranate, walnuts, honey.

Coliflor al horno (3 piezas, 30 g cada una), almendra en polvo, copos de coco, mousse de manzana, granada, nueces, miel.

39,00 zł

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



CZARNY BULION RYBNY

/ FISH BULION BLACK / BOTELLA DE PESCADO NEGRO 300 ml

Bulion rybny, atrament z sepii, łosoś świeży, dorsz, miętus, komosa ryżowa, limonka, kolendra.

Fish bulion, sepia ink, fresh salmon, cod, burbot, quinoa, lime, cilantro.

Caldo de pescado, tinta sepia, salmón fresco, bacalao, lota, quinua, lima, cilantro.

29,00 zł

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



KREM KAPITANA NEMO

/ CAPTAIN NEMO CREAM/CREMA CAPITÁN NEMO 300 ml

Zupa krem z gruszki i pietruszki, palony por, żel wiśniowy, rukola, gruszka.

Cream of pear and parsley soup, roasted leek, cherry gel, arugula, pear.

Sopa crema de pera y perejil, puerro asado, gel de cereza, rúcula, pera.

26,00 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 7 szt. 300 ml
/ KOROVIEV'S SOUP / 7 pcs. 300 ml / SOPA KOROVIEV 7 piezas 300 ml

Kołoduny litewskie z wołowiną i majerankiem w rosole drobiowo-wołowym.

Lithuanian dumplings (kalduny) filled with beef and marjoram served in chicken and beef broth.

Bolas de masa hervida lituanas con ternera y mejorana en caldo de pollo y ternera.

29,00 zł

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



CHŁODNIK SEZONOWY

/ SEASONAL COOLER / ENFRIADOR ESTACIONAL 300 ml

Sezonowa zupa, o szczegóły proszę pytać obsługę kelnerską.

Seasonal soup, please ask the waiter service for details.

Sopa de temporada, por favor pregunte al servicio de meseros para más detalles.

26,00 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

SAŁATKA Z KURCZAKIEM MARYNOWANYM W POMARAŃCZACH
/ SALAD WITH MARINATED CHICKEN IN ORANGE
/ ENSALADA DE POLLO MARINADO A LA NARANJA

Kurczak(120 g), selekcja sałat, pomarańcze, marynowany burak, ser pleśniowy, orzechy włoskie, chips z marchewki, vinegret balsamiczny.

Chicken (120 g), selection of lettuces, oranges, marinated beetroot, blue cheese, walnuts, carrot chips, and balsamic vinaigrette.

Pollo (120 g), selección de lechugas, naranjas, remolacha marinada, queso azul, nueces, chips de zanahoria y vinagreta balsámica.

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.



SAŁATKA HRABIEGO Z ŁOSOSIEM **/ SALMON SALAD / ENSALADA CON SALMÓN**

Łosoś pieczony (120 g), selekcja sałat, Caesar dressing, pomidor cherry, żel cytrynowy, prażynka z ryżu, chips z Emilgrany, kawior.

Roasted salmon (120 g), lettuce selection, Caesar dressing, cherry tomato, lemon gel, rice roast, Emilgrana chips, caviar.

Salmón asado (120 g), selección de lechugas, aderezo César, tomate cherry, gel de limón, hojaldre de arroz, chips de Emilgrana y caviar.

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.



SAŁATKA MARKIZY

/ MARQUISE SALAD / MARQUISE ENSALADA

Pieczony filet z kaczki (120 g), selekcja sałat, winogrono, marynowane buraczki w miodzie z orzechami, dressing pomarańczowy.

Roasted duck fillet (120 g), salad selection, grape, marinated beetroots in honey with nuts, orange dressing.

Filete de pato al horno (120 g), selección de ensalada, uva, remolacha marinada en miel con nueces, aliño de naranja.

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.



SALAATKA KANDOUŁUPSKIEGO

(Z WĄTRÓBKĄ DROBIOWĄ W SOSIE ŚMIETANOWO-WIŚNIOWYM)

KANDOUŁUPSKIEGO SALAD (WITH POULTRY LIVER IN CREAM AND CHERRY SAUCE)

ENSALADA KANDOUŁUPSKIEGO (CON HÍGADO DE AVES EN NATA Y SALSA DE CEREZAS)

Wątróbka drobiowa (150 g), selekcja sałat, jabłko, pomarańcze, winogrono, mus jabłkowy, śmietana, wiśnie.

Poultry liver (150 g), selection of lettuces, apple, oranges, grape, apple mousse, cream, and cherries.

Hígado de ave (150 g), selección de lechugas, manzana, naranjas, uva, mousse de manzana, nata y cerezas.

37,00 zł

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



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

Makaron tagliatelle, kaczka (120 g), rukola, chips z pomarańczy, winogrono.

Tagiatelle pasta, duck (120 g), rucola, orange chips, grape.

Pasta de tagliatelle, pato (120 g), rúcula, chips de naranja y uva.

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.



TROĆ CHUDEJ FRANCUZKI **/ SKINNY FRENCH TROUT / UN POCO DE FRANCÉS**

Troć wędrowna (180 g), puree z czerwonej soczewicy, warzywa sezonowe, malinowy kuskus, sos koperkowy.

Sea trout (180 g), red lentil puree, seasonal vegetables, raspberry couscous, and dill sauce.

Trucha de mar (180 g), puré de lentejas rojas, verduras de temporada, cuscús de frambuesa y salsa de eneldo.

59,00 zł

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



HALIBUT KOPERNIKA

/ HALIBUT FISH SURROUNDET BY AROMATIC

Halibut (180 g), wędzone masło, puree z kalafiora z sepią, marchewka, groszek, żel cytrynowy, kasza bulgur, chips z mąki, sos pomarańczowy.

Halibut fish (180 g), smoked butter, cauliflower puree with sepie, carott, peas, lemon gel, bulgur groats, flour chips, orange sauce.

Hipogloso (180 g), mantequilla ahumada, puré de coliflor con sepia, zanahoria, guisantes, gel de limón, bulgur, chips de harina, salsa de naranja.

59,00 zł

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



KACZKA MAŁGORZATY

MAŁGORZATY DUCK / PATO MAŁGORZATY

Pieczony filet z kaczki (180 g), puree z buraka, czarny ryż, kapusta, ciasto francuskie, sos żurawinowo - jabłkowy.

Baked duck fillet (180 g), beetroot puree, black rice, cabbage, puff pastry, cranberry and apple sauce.

Filete de pato al horno (180 g), puré de remolacha, arroz negro, col, hojaldre, puré de arándanos y manzana.

58,00 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

/ RIBS OF THE BEHEMOTH / BEHEMOT COSTILLAS

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

Ribs (250-300 g) marinated in honey and beer with cayenne pepper and garlic, served with sauce of the smoked plum and apple, baked potatoes, seasonal vegetables.

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

54,00 zł

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



RISOTTO SELEROWE

/ CELERY RISOTTO / RISOTTO DE APIO 300 g

Seler, szafran, groszek, marchewka, rzodkiewka, wino białe, grana padano

Celery, saffron, peas, carrot, radish, white wine, padano grana

Apio, azafrán, guisantes, zanahoria, rábano, vino blanco, padano grana

45,00 zł

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



COMBER Z JELENIA

/ DEER COMBER / PEINADORA DE CIERVO

Comber z jelenia (160 g), warzywa sezonowe, kasza bulgur, puree z kalafiora, mus jabłkowy, żel cytrynowy, sos z owoców leśnych.

Saddle of deer (160 g), seasonal vegetables, bulgur, cauliflower puree, apple mousse, lemon gel, and forest fruit sauce.

Lomo de ciervo (160 g), verduras de temporada, bulgur, puré de coliflor, mousse de manzana, gel de limón, salsa de frutas del bosque.

89,00 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
/ DEER DUMPLINGS 3 pcs. baked / BOLITAS DE CIERVO 3 piezas horneadas

Mięso z jelenia (120 g), kasza pęczak z grzybami i koprem, chips z marchewki, sos orzechowy, śliwka wędzona.

Deer meat (120 g), pearl barley with mushrooms and dill, carrot chips and peanut sauce, smoked plum.

Carne de ciervo (120 g), cebada perlada con champiñones y eneldo, chips de zanahoria y salsa de cacahuete, ciruela ahumada.

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 Z BORÓWKAMI I TWAROGIEM 6 szt. pieczonych
/DUMPLINGS WITH BLUEBERRIES AND COTTAGE CHEESE 6 pcs. baked
/ EMPANADILLAS CON ARÁNDANOS Y REQUESÓN 6 piezas horneadas

Borówki, twaróg, sos jagodowo-miętowy, chips owocowy, puder truskawkowy.
Blueberries, cottage cheese, blueberry and mint sauce, fruit chips, and strawberry powder.
Arándanos, requesón, salsa de arándanos y menta, chips de frutas y fresa en polvo.

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.



CZARNE PIEROGI Z ŁOSOSIEM 3 szt.

BLACK DUMPLINGS WITH SALMON 3 pcs.

/ DUMPLINGS NEGROS CON SALMÓN 3 piezas

Łosoś (120 g), szpinak, jabłko, rzodkiewka, kawior, mus jabłkowy, sos z pieczonych cytrusów.

Salmon (120 g), spinach, apple, radish, caviar, apple mousse, and roasted citrus sauce.

Salmón (120 g), espinacas, manzana, rábano, caviar, mousse de manzana y salsa de cítricos asados.

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.



TATARSKIE CZEBUREKI 3 szt. / CHEBUREKI 3 pcs.

Mięso wieprzowe, ser Gouda, czerwona cebula, koperek

Dodatek: mix sałat, dressing miodowo-musztardowy, pomidorki koktajlowe

Sosy: miętowo musztardowy i pikantny

Wegetariańskie: Ser solankowy, szpinak, pomidory suszone.

Deep-fried dumplings filled with pork, caramelized peppers and onions, Gouda cheese, green parsley dill, spicy sauce, mint and mustard sauce, cherry tomatoes, mix salad with honey-mustard dressing.

Vegetarian: Brine cheese, spinach, and sun-dried tomatoes.

Vegetariano: Salmuera de queso, espinacas y tomates secados al sol.

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.



PIELMIENI WOLANDA 10 szt.
/ WOLAND'S PELMENI / WOLAND PELMENI

Pierogowe ciasto zaparzone, mięso wołowo- wieprzowe,
natka pietruszki, śmietana.

Russian dumplings with pork- beef meat served with parsley and sour cream / 10 pcs.

Masa de albóndigas al vapor, carne de res y cerdo, perejil y nata / 10 piezas

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.

DODATKI DO DAŃ / EXTRAS

MIX SAŁAT ZE ŚWIEŻYMI WARZYSWAMI

/ SALAD MIX WITH FRESH VEGETABLES

OPIEKANE ZIEMNIAKI

/ ROASTED POTATOES

WARZYWA GOTOWANE

/ BOILED VEGETABLES

PIKANTNE BURACZKI W MIODZIE
Z ORZĘCHAMI WŁOSKIMI, OLIWĄ
I ŚWIEŻĄ KOLENDRA

/ SPICY BEETS IN HONEY WITH WALNUTS,
OLIVE OIL AND FRESH CORIANDER



ULUBIONY SERNIK ADELFINY

/ ADELFINA'S FAVOURITE CHEESECAKE / PASTEL DE QUESO FAVORITO ADELFINA

Sernik na bazie twarogu i białej czekolady, czekoladowo-herbatnikowy spód, mus z owoców leśnych, cukier puder (150 g).

Chocolate with biscuits covered in cottage cheese with white chocolate, forest fruit mousse, powder sugar (150 g).

Tarta de queso a base de requesón y chocolate blanco, fondo de galleta de chocolate, mousse de frutos del bosque, azúcar en polvo (150 g).

29,00 zł

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



JABŁECZNIK (Podawany na ciepło)

APPLE WORN (Served warm) / **MANZANA GASTADA** (Servida tibia)

Krucze ciasto z jabłkami, lody waniliowe, mus jabłkowy, żel cytrynowy, żel miętowy, chips owocowy (150 g).

Apple shortcake, vanilla ice cream, apple mousse, lemon gel, mint gel, fruit chips (150 g).

Tarta de manzana, helado de vainilla, mousse de manzana, gel de limón, gel de menta, chips de frutas (150 g).

29,00 zł

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



MISTRZOWSKIE LODY

MASTER ICE CREAM / HELADO MAESTRO

Deser lodowy (3 gałki do wyboru), maślana kruszonka, chipsy owocowe, mus z owoców leśnych (150 g).

Ice cream dessert (3 scoops to choose from), butter crumble, fruit chips, forest fruit mousse (150 g).

Postre helado (3 bolas a elegir), crumble de mantequilla, chips de frutas, mousse de frutas del bosque (150 g).

29,00 zł

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