



MENU

ZAPRASZAMY
WELCOME

Organizujemy imprezy okolicznościowe i bankiety
Przygotowujemy potrawy na życzenie Klienta.
Wszystkie pomieszczenia klimatyzowane.

We organise occasional parties and banquets.
We make dishes according to client's wishes.
All rooms are air-conditioned.



DANIA NA KAŻDĄ KIESZEŃ

DISHES CHEAP SOLUTIONS

BARSZCZ CZYSTY / BORSCHT 200ml	7 zł
Rozgrzewający barszcz na naturalnym zakwasie z buraków Warming soup from natural beets	
BARSZCZ Z KOŁDUNAMI / BORSCHT WITH MEAT DUMPLINGS 250g	11 zł
Rozgrzewający barszcz na naturalnym zakwasie z buraków z domowymi kołdunami Warming soup from natural beets, served with meet dumplings	
TRADYCYJNA SAŁATKA JARZYNOWA	
CLASSIC POLISH VEGETABLE SALAD 200g	9 zł
Warzywa, jajko i ogórek kiszony połączone majonezem Vegetables, egg and pickled cucumber with mayonnaise	
SAŁATKA CAPRESE / CAPRESE SALAD 150g	15 zł
Domino z mozzarelli i pomidora z marynowanymi oliwkami i oliwą Domino of mozzarella and tomato, with marinated olives and olive oil	
PIEROGI Z MIĘSEM / MEAT DUMPLINGS 300g	15 zł
PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI	
DUMPLINGS STUFFED WITH CABBAGE AND WILD MUSHROOMS 300g	15 zł
OPIEKANA PIERŚ Z KURCZAKA / ROASTED CHICKEN BREAST 350g	22 zł
Grillowany filet z kurczaka, serwowany z krokietami i warzywami gotowanymi Roasted chicken breast, served with croquettes and boiled vegetables	
TRADYCYJNY SCHABOWY / BREADED PORK CHOP 350g	25 zł
Panierowany stek ze schabu z kiszoną kapustą i puree ziemniaczanym Breaded pork chop with pickled cabbage and mashed potatoes	
JABŁECZNIK / APPLE PIE 150g	9 zł
Domowy jabłecznik z sosem waniliowym Homemade apple pie with vanilla sauce	
PUCHAR LODOWY / ICE CREAM CUP 150 g	12 zł
Lody podane z owocami i bitą śmietaną Ice cream with fruits and whipped cream	

MENU DEGUSTACYJNE

TASTES OF KUŹNIA

Hotel*** Klub Restauracja Kuźnia, z okazji 20-lecia, zaprasza na menu degustacyjne, czyli połączenie klasycznych, polskich produktów w nowatorski sposób.

Hotel*** Club & Restaurant Kuźnia, according to 20th anniversary celebration, invites you for special Tastes of Kuźnia 2014 – variety of classical polish products, served in innovatory way.

Warzywa korzenne, zakwas żytni, jajko przepiórcze, boczek, rozmaryn

Root vegetables, rye sourdough, quail egg, bacon, rosemary

Królik, kasztany, grzyby leśne, biała rzepa, kawa

Rabbit, chestnuts, wild mushrooms, white turnip, coffee

Skorzonera, limona, wędzony pstrąg, kolendra, fasola

Viper's grass, lime, smoke-dried trout, coriander, beans

Jeleń, słonecznik, seler, gruszka, por

Deer, sunflower, celery, pear, leek

Halibut, dynia, kalafior, marchew, pomarańcza

Halibut, pumpkin, cauliflower, carrot, orange

Sernik, beza czekoladowa, cynamon, białe wino, jabłko

Cheesecake, chocolate meringue, cinnamon, white wine, apple

3 dania / 3 dishes 100 zł

4 dania / 4 dishes 120 zł

5 dań / 5 dishes 140 zł

6 dań / 6 dishes 160 zł

Menu degustacyjne jest dostępne tylko po wcześniejszym zarezerwowaniu.

Menu „Taste of Kuźnia” is available only for reservation.

tel. 52 321 31 70 / rezerwacja@hotelkuznia.pl

W ofercie mamy również tematyczne menu z owocami morza, dziczyzną oraz dania z różnych stron świata.

We also offer theme menu with sea food, wild meat and international cuisines.

PRZYSTAWKI STARTERS

Do wszystkich przystawek serwujemy pieczywo oraz masło.
All starters are served with bread and butter.

- CAPRESE / CAPRESE SALAD** 150 g 15 zł
Domino z mozzarelli i pomidora z marynowanymi oliwkami i oliwą.
Domino of mozzarella and tomato, with marinated olives and olive oil.
- TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE** 150 g 22 zł
Doprawiona wołowina z klasycznymi dodatkami oraz żółtkiem.
Flavoured beef with finely chopped vegetables and egg yolk.
- POLICZEK WIEPRZOWY W TYMIANKU / PORK CHEEK IN THYME** 120 g 19 zł
Delikatny polik pieczony w winie z selerem marynowanym i jabłkiem.
Pork cheek cooked in wine, served with marinated celery and apple.
- CARPACCIO WOŁOWE / BEEF CARPACCIO** 120 g 22 zł
Delikatna polędwica obsypana parmezanem, rukola, karmelizowana cebulka, oliwa rozmarynowa.
Thin sliced beef loin with parmesan, rocket salad, caramelised onion and olive oil with rosemary.
- CYTRUSOWY ŁOSOŚ Z SAŁATKĄ / CITRUS SALMON WITH SALAD** 120 g 25 zł
Łosoś marynowany w cytrusach z sałatką ze świeżego ogórka i jogurtu.
Salmon marinated with citrus, served with fresh cucumber and yoghurt salad.

ZUPY SOUPS

- ŻUREK Z KUŹNI / TRADITIONAL POLISH SOUP** 400 ml 14 zł
Żurek na naturalnym zakwasie z białą kiełbasą i jajkiem oraz puree ziemniaczanym.
Traditional polish soup from fermented rye, served with white sausage, egg and mashed potatoes.
- KREM Z WŁOSKICH POMIDORÓW / ITALIAN TOMATO CREAM SOUP** 250 ml 12 zł
Krem z pomidorów włoskich skropiony sosem ziołowym z grzankami.
Tomato soup with herbal sauce and croutons.
- CONSUMME Z PERLICZKI KRÓLEWSKIEJ
CONSUMME OF ROYAL GUINEA FOWL** 250 ml 12 zł
Aromatyczny rosół z perliczką, grzybami i makaronem.
Savory broth with guinea fowl, mushrooms and pasta.
- BARSZCZ CZYSTY / BORSCHT** 200 ml 7 zł
Rozgrzewający barszcz na naturalnym zakwasie z buraków.
Warming soup from natural beets.
- BARSZCZ Z KOŁDUNAMI / BORSCHT WITH MEAT DUMPLINGS** 250 ml 11 zł
Rozgrzewający barszcz na naturalnym zakwasie z buraków z domowymi kołdunami.
Warming soup from natural beets, served with meat dumplings.

SAŁATKI SALADS

Wszystkie sałatki serwujemy z grzanką lub grzanką czosnkową
All salads are served with classic or toasted garlic bread

TRADYCYJNA SAŁATKA JARZYNOWA

CLASSIC POLISH VEGETABLE SALAD 200 g

9 zł

Warzywa, jajko i ogórek kiszony połączone majonezem.

Vegetables, egg and pickled cucumber with mayonnaise.

SAŁATKA GRECKA / GREEK SALAD 250 g

18 zł

Mix sałat z warzywami, serem feta z marynowanymi oliwkami i sosem winegret.

Salad mix with vegetables, feta cheese, marinated olives and vinaigrette sauce.

WARZYWA GRILLOWANE / GRILLED VEGETABLES 250 g

18 zł

Selekcja warzyw grillowanych z kaparami, podanych na zielonych sałatach.

Selection of grilled vegetables with capers, served on green salads.

SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM

GRILLED CHICKEN SALAD 250 g

20 zł

Mix sałat i warzyw z grillowanym kurczakiem i sosem winegret.

Salad and vegetables mix, served with grilled chicken and vinaigrette sauce.

SAŁATKA Z KACZKĄ / DUCK SALAD 250 g

25 zł

Zielone sałaty podane z pieczonymi kawałkami kaczki, fasolką i sezamem.

Green salads, served with roasted duck, green bean and sesame.

MAKARONY I PIEROGI PASTA AND DUMPLINGS

FARFALLE Z KURCZAKIEM / CHICKEN FARFALLE 300 g

21 zł

Makaron duszony z kurczakiem w tajskim sosie curry.

Pasta braised with chicken in thai curry sauce.

PIEROGI Z MIĘSEM / MEAT DUMPLINGS 300 g

15 zł

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

DUMPLINGS STUFFED WITH CABBAGE AND WILD MUSHROOMS 300 g

15 zł

PIEROGI JARSKIE / VEGETARIAN DUMPLINGS 300 g

18 zł

Pierogi z warzywami zapiekane w pomidorowym sosie z serem.

Dumplings stuffed with vegetables, grilled in tomato sauce and cheese.

DANIA MIĘSNE MEAT DISHES

- OPIEKANA PIERŚ Z KURCZAKA / ROASTED CHICKEN BREAST** 350 g 22 zł
Grillowany filet z kurczaka, serwowany z krokietami i warzywami gotowanymi.
Grilled chicken breast, served with crocquetes and boiled vegetables.
- POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA / PORK LOIN** 350 g 29 zł
Smażona polędwiczka ze śliwką, ziemniaki pieczone, brokuły.
Fried loin with plum, baked potatoes and broccoli.
- TRADYCYJNY SCHABOWY / BREADED PORK CHOP** 350 g 25 zł
Panierowany stek ze schabu z kiszona kapustą i puree ziemniaczanym.
Breaded pork chop with pickled cabbage and mashed potatoes.
- JAGNIĘCINA Z BIESZCZAD / LAMB FROM BIESZCZADY MOUNTAINS** 350 g 48 zł
Udziec jagnięcy w rozmarynowym sosie z warzywnym szaszłykiem i czosnkowymi ziemniakami.
Leg of lamb in rosemary sauce, served with vegetable shashlik and garlic potatoes.
- GRILLOWANA POŁĘDWICA WOŁOWA / GRILLED BEEF LOIN** 350 g 59 zł
Stek grillowany według życzenia, z grubo ciętymi frytkami i sałatką cesar.
Steak grilled as you wish, served with thickly chopped chips and Cesar salad.
- T-BONE STEAK** 450 g 75 zł
Grillowany stek wołowy z grubo ciętymi frytkami i sałatką cesar.
Grilled beef steak, served with thickly chopped chips and Cesar salad.

RYBY I OWOCE MORZA FISHES AND SEA FOOD

- SANDACZ W BIAŁYM WINIE / ZANDER IN WHITE WINE** 350 g 32 zł
Sandacz gotowany w białym winie z warzywami w lekkim sosie.
Zander boiled in white wine, served with vegetables and light sauce.
- ŁOSOŚ W GRECKIM STYLU / GREEK SALMON** 350 g 39 zł
Smażony łosoś zapiekany z serem feta, sałatką grecką i ziołowo-cytrynowymi ziemniakami.
Fried salmon, roasted with feta cheese, greek salad and herbs-citrus potatoes.
- KREWETKA KRÓLEWSKA MARYNOWANA W KOPERKU**
KING PRAWN MARINATED WITH DILL 200 g 28 zł
Grillowane krewetki marynowane w koperku ze słodko-pikantną sałatką.
Grilled prawns, marinated with dill, served with sweet and spicy salad.

DESERY DESSERTS

- PUCHAR LODOWY / ICE CREAM CUP** 150 g 12 zł
Lody podane z owocami i bita śmietaną
Ice cream with fruits and whipped cream
- SORBETY / SORBETS** 150 g 14 zł
Orzeźwiające sorbety z orzechami
Fresh sorbets with nuts
- JABŁECZNIK / APPLE PIE** 150 g 9 zł
Domowy jabłecznik z sosem waniliowym
Homemade apple pie with vanillia sauce
- CIASTO CZEKOLADOWE Z WIŚNIĄ I BITĄ ŚMIETANĄ**
CHOCOLATE PIE WITH CHERRY AND WHIPPED CREAM 150 g 14 zł

MENU BAROWE

PRZEKĄSKA WIECZORNA / EVENING APPETIZER 400 g	20 zł
Zestaw marynowanych oliwek, orzeszki oraz paluszki idealnie dobrane na wieczorną przekąskę. Marinated olives, peanuts and salty sticks, ideally suited for evening appetizer.	
NACHOS ZAPIEKANE Z SEREM / NACHOS BAKED WITH CHEESE 400 g	20 zł
Półmisek chrupiących trójkątów zapiekanych z serem, z dodatkiem salsy. Dish of crunchy triangles with multed cheese, served with salsa sauce.	
TORTILLA Z KURCZAKIEM / CHICKEN TORTILLA 300 g	20 zł
Małe tortille z grillowanym kurczakiem i warzywami. Small tortillas with grilled chicken and vegetables.	
PÓŁMISEK PRZEKĄSEK ZIEMNIACZANO-CEBULOWYCH 300 g	20 zł
DISH OF ONION AND POTATO APPETIZERS Cebulowe krążki, ziemniaczane księżycy oraz frytki, podane z sosem koktajlowym. Onion rings, deep fried potatoes and chips, served with cocktail sauce.	
CLUB SANDWICH 300 g	20 zł
Klasyczna, piętrowa kanapka z kurczakiem, bekonem i serem, podana z frytkami. Classic sandwich with chicken, bacon and cheese, served with chips.	
SALAŃKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM / CHICKEN SALAD 300 g	20 zł
Mix sałat, krojone warzywa, grillowana pierś z kurczaka, sos. Salad mix, sliced vegetables, grilled chicken breast, sauce.	
BARSZCZ / BORSCHT 200 ml	7 zł
Rozgrzewający barszcz na naturalnym zakwasie z buraków. Warming soup from natural beets.	
BARSZCZ Z KOŁDUNAMI / BORSCHT WITH DUMPLINGS 250 ml	11 zł
Rozgrzewający barszcz na naturalnym zakwasie z buraków, serwowany z kołdunami. Warming soup from natural beets, served with meat dumplings.	
PLATER WĘDLIN / CHARCUTERIE PLATE 350 g	40 zł
Wybór regionalnych wędlin z marynatami z naszej spiżarni. Selection of regional meats, served with marinades from our pantry.	
PLATER SERÓW / CHEESE PLATTER 350 g	40 zł
Wybór serów idealnych do wina i nie tylko. Selection of cheese, ideally suited for wines.	
PIECZYWO / BREAD 50 g	1,5 zł
MASŁO / BUTTER 20g	1,5 zł

NAPOJE ALKOHOLOWE

ALCOHOL DRINKS

WÓDKA / VODKA

Maximus		50 ml	7 zł
Żołądkowa Gorzka (wybór smaków / taste selection)		50 ml	7 zł
Żubrówka		50 ml	7 zł
Finlandia (wybór smaków / taste selection)		50 ml	10 zł
Absolut (wybór smaków / taste selection)		50 ml	12 zł
Becherovka		50 ml	12 zł
Grappa		50 ml	12 zł
Smirnoff	butelka / bottle	500 ml	60 zł
Bols Platinum	butelka / bottle	500 ml	60 zł

GIN

Seagram's		50 ml	10 zł
Gordon's		50 ml	12 zł
Lubuski		50 ml	9 zł

TEQUILA

Olmecca Bianco		50 ml	16 zł
Olmecca Gold		50 ml	16 zł
Sauza Silver		50 ml	16 zł
Sauza Gold		50 ml	16 zł

RUM

Campari		50 ml	12 zł
Bacardi Superior		50 ml	12 zł
Bacardi Gold		50 ml	12 zł
Bacardi Black		50 ml	12 zł
Bacardi Limon		50 ml	12 zł
Bacardi Mohito		50 ml	12 zł
Malibu		50 ml	14 zł

WHISKY

Johnnie Walker Red		50 ml	13 zł
Johnnie Walker Black		50 ml	22 zł
Johnnie Walker Gold		50 ml	30 zł
Johnnie Walker Platinum		50 ml	40 zł
Ballantine's		50 ml	13 zł
Ballantine's Gold		50 ml	22 zł
Grants		50 ml	15 zł
Canadian Special Old		50 ml	13 zł
Jameson		50 ml	18 zł
Tullamore Dew		50 ml	18 zł
Jim Beam		50 ml	16 zł
Jack Daniels		50 ml	18 zł
J& B		50 ml	18 zł
Chivas		50 ml	22 zł
Glenfiddich		50 ml	22 zł

BRANDY

Metaxa *****	50 ml	22 zł
Metaxa *****	50 ml	16 zł
Metaxa ***	50 ml	12 zł
Stock	50 ml	12 zł

KONIAKI / COGNACS

Remy Martin VSOP	50 ml	40 zł
Martell VS	50 ml	28 zł
Hennessy VS	50 ml	28 zł
Otard VS	50 ml	28 zł

LIKIERY / LIQUEURS

Cointreau	50 ml	15 zł
De Kuyper Liqueurs	50 ml	12 zł
Bailey's	50 ml	12 zł
Passoa	50 ml	12 zł
Jagermeister	50 ml	12 zł
Bols Liqueurs	50 ml	12 zł
Kahlua	50 ml	12 zł
MARTINI (Bianco, Rosso, Rosato, Extra Dry)	100 ml	10 zł

WINO / WINE

Wina na butelki / Bottled wines		od / from 30 zł
Wina musujące / Sparkling wines		od / from 30 zł
Wino grzane	100 ml	10 zł
Lampka wina / Glass of wine	100 ml	10 zł

SZAMPAN / CHAMPAGNE

butelka / bottle od / from 200 zł

PIWO W BUTELCE / BOTTLED BEER

Desperados	0,4 l	12 zł
Paulaner	0,4 l	11 zł
Heineken	0,65 l	11 zł
Heineken	0,5 l	8 zł
Heineken	0,33 l	7 zł
Żywiec	0,5 l	8 zł
Żywiec	0,33 l	7 zł
Żywiec Porter	0,33 l	7 zł
Żywiec bezalkoholowy / non-alcoholic	0,33 l	7 zł
Warka	0,5 l	7 zł
Strong	0,5 l	8 zł

PIWO Z NALEWAKA / DRAFT BEER

Żywiec	0,5 l	8 zł
Żywiec	0,3 l	7 zł
Warka	0,5 l	7 zł
Warka	0,3 l	6 zł
Sok / Syrop	25 ml	0,5 zł

KOKTAJLE

COCKTAILS

PODMUCH METALU METAL BLAST 50 g Gin 25 g Martini Extra Dry	14 zł	CÓRKA KOWALA BLACKSMITH'S DAUGHTER 25 g Bacardi 25 g Malibu 50 g 7 up	16 zł
STALOWY POTOK STEEL FLOW 50 g Maximus Vodka 25 g Bols Blue 100 g 7 up	17 zł	WESOŁA KUŹNIA HAPPY KUŹNIA 25 g Brandy 25 g Creme de Cacao 25 g śmietana / cream	18 zł
AKSAMITNY MŁOTEK VELVET HAMMER 50 g Creme de Cacao 25 g Peppermint 25 g śmietana / cream	22 zł	SŁODKA ŻYLETA SWEET RAZOR 50 g Passoa 25 g Absolut Mandarin 100 g sok pomarańczowy / orange juice śmietana / cream	22 zł
PANI KOWALSKA MRS. KOWALSKA 50 g Maximus Vodka 25 g Bols Blue 25 g Creme de Bananes 100 g sok pomarańczowy / orange juice	23 zł	TROPIKALNA KUŹNIA TROPICAL KUŹNIA 25 g Creme de Bananes 25 g Bols Blue 25 g Malibu 100 g sok ananasowy / pineapple juice	23 zł
KUŹNIA FRESH 50 g Kahlua 50 g Maximus Vodka śmietana / cream	23 zł	KOWADŁO THE ANVIL 50 g Absolut Citron 25 g Cointreau 100 g sok z czarnej porzeczki / blackcurrant juice 25 g sok z cytryny / lemon juice	25 zł
SZALONY RYCERZ CRAZY KNIGHT 50 g Bacardi 25 g Malibu 100 g sok ananasowy / pineapple juice śmietana / cream	25 zł	ŻELAZNY PYŁ IRON DUST 50g Absolut Kurant 25 g Creme de Bananes 25 g śmietana / cream 100 g sok pomarańczowy / orange juice grenadyna / grenadine	26 zł
SIEKIERKA AXE 25 g Gin 25 g Tequilla 25 g Maximus Vodka 25 g Bacardi 100 g Pepsi	26 zł	KOWADEŁKO LITTLE ANVIL 25 g Galliano 25 g Cointreau 100 g sok pomarańczowy / orange juice śmietana / cream	26 zł
ZAPACH KUŹNI SMELL OF KUŹNIA 50 g Tequila 25 g Cointreau sok z cytryny / lemon juice	27 zł		

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

Pepsi	butelka / bottle	0,2 l	5 zł
Mirinda	butelka / bottle	0,2 l	5 zł
7 up	butelka / bottle	0,2 l	5 zł
Tonik	butelka / bottle	0,2 l	5 zł
Woda mineralna / Mineral water	butelka / bottle	0,3 l	4 zł
Napoje / Drinks (Pepsi, 7 up)		0,3 l	4 zł
Soki owocowe / Fruit juices		0,2 l	4 zł
Red Bull	butelka / bottle	0,25 l	12 zł

NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

Kawa / Coffee		150 ml	7 zł
Herbata / Tea		150 ml	7 zł

INNE OTHER

Paluszki / Saltsticks (opakowanie / packet)			6 zł
Chipsy / Crisps (opakowanie / packet)			6 zł
Orzeszki solone / Peanuts (opakowanie / packet)			8 zł
Gumy do żucia / Chewing gum (opakowanie / packet)			3 zł