

**KUZNIA**  
**HOTEL ★★★**  
**KLUB**  
**RESTAURACJA**

**MENU**

**ZAPRASZAMY**  
**WELCOME**

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

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



## PRZYSTAWKI STARTERS

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

- CAPRESE / CAPRESE SALAD** 150 g 18 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 26 zł  
Doprawiona wołowina z klasycznymi dodatkami oraz żółtkiem.  
Flavoured beef with finely chopped vegetables and egg yolk.
- CARPACCIO WOŁOWE / BEEF CARPACCIO** 120 g 28 zł  
Delikatna połówka obsypana parmezanem, rukola, karmelizowana cebulka, oliwa rozmarynowa.  
Thin sliced beef loin with parmesan, rocket salad, caramelised onion and olive oil with rosemary.

## SALAŃKI 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 21 zł  
Mix sałat z warzywami, serem feta z marynowanymi oliwkami i sosem winegret.  
Salad mix with vegetables, feta cheese, marinated olives and vinegrette sauce.
- SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM**  
**GRILLED CHICKEN SALAD** 250 g 24 zł  
Mix sałat i warzyw z grillowanym kurczakiem i sosem winegret.  
Salad and vegetables mix, served with grilled chicken and vinegrette sauce.
- SAŁATKA Z KACZKĄ / DUCK SALAD** 250 g 28 zł  
Zielone sałaty podane z pieczonymi kawałkami kaczki, fasolką i sezamem.  
Green salads, served with roasted duck, green bean and sesam.



## ZUPY SOUPS

- ŻUREK Z KUŹNI / TRADITIONAL POLISH SOUP** 400 ml 16 zł  
Żurek na naturalnym zakwasie z białą kielbasą i jajkiem oraz puree ziemniaczanym.  
Traditional polish soup from fermented rye, served with white sausage, egg and mashed potatoes.
- CEBULOWA Z GRZANKAMI I PARMEZANEM**  
**ONION SOUP WITH TOAST AND PARMESAN CHEESE** 250 ml 13 zł
- TRADYCYJNY ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM**  
**TRADITIONAL CHICKEN SOUP WITH HOME-MADE PASTA** 250 ml 13 zł
- BARSCZ Z KOŁDUNAMI / BORSCHT WITH MEAT DUMPLINGS** 250 ml 13 zł  
Barszcz na naturalnym zakwasie z buraków z domowymi kołdunami.  
Soup from natural beets, served with meet dumplings.
- BARSCZ CZYSTY / BORSCHT** 200 ml 9 zł  
Rozgrzewający barszcz na naturalnym zakwasie z buraków.  
Warming soup from natural beets.

## DANIA MIĘSNE MEAT DISHES

- OPIEKANA PIERŚ Z KURCZAKA / ROASTED CHICKEN BREAST** 350 g 24 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 34 zł  
Smażona polędwiczka ze śliwką, ziemniaki pieczone, warzywa.  
Fried loin with plum, baked potatoes and vegetables.
- TRADYCYJNY SCHABOWY / BREADED PORK CHOP** 350 g 28 zł  
Panierowany stek ze schabu z kapustą zasmażaną i puree ziemniaczanym.  
Breaded pork chop with fried 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 65 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 98 zł  
Grillowany stek z wołowiny argentyńskiej z grubo ciętymi frytkami i sałatką cesar.  
Grilled Argentine 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 36 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 48 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 34 zł  
Grillowane krewetki marynowane w koperku ze słodko-pikantną sałatką.  
Grilled prawns, marinated with dill, served with sweet and spicy salad.

## **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 19 zł

**PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI**  
**DUMPLINGS STUFFED WITH CABBAGE AND WILD MUSHROOMS** 300 g 19 zł

**PIEROGI JARSKIE / VEGETARIAN DUMPLINGS** 300 g 21 zł  
Pierogi z warzywami zapiekane w pomidorowym sosie z serem.  
Dumplings stuffed with vegetables, grilled in tomato sauce and cheese.

## **DESERY** DESSERTS

**PUCHAR LODOWY / ICE CREAM CUP** 150 g 14 zł  
Lody podane z owocami i bita śmietaną  
Ice cream with fruits and whipped cream

**JABŁECZNIK / APPLE PIE** 150 g 12 zł  
Domowy jabłecznik z sosem waniliowym  
Homemade apple pie with vanillia sauce



# MENU BAROWE

<b>PRZEKĄSKA WIECZORNA / EVENING APPETIZER</b> 400 g	24 zł
Zestaw marynowanych oliwek, orzeszki oraz paluszki idealnie dobrane na wieczorną przekąskę. Marinated olives, peanuts and salty sticks, ideally suited for evening appetizer.	
<b>NACHOS ZAPIEKANE Z SEREM / NACHOS BAKED WITH CHEESE</b> 400 g	24 zł
Półmisek chrupiących trójkątów zapiekanych z serem, z dodatkiem salsy. Dish of crunchy triangles with multed cheese, served with salsa sauce.	
<b>TORTILLA Z KURCZAKIEM / CHICKEN TORTILLA</b> 300 g	24 zł
Małe tortille z grillowanym kurczakiem i warzywami. Small tortillas with grilled chicken and vegetables.	
<b>PÓŁMISEK PRZEKĄSEK ZIEMNIACZANO-CEBULOWYCH</b> 300 g	24 zł
<b>DISH OF ONION AND POTATO APPETIZERS</b> Cebulowe krążki, ziemniaczane księżycy oraz frytki, podane z sosem koktajlowym. Onion rings, deep fried potatoes and chips, served with cocktail sauce.	
<b>CLUB SANDWICH</b> 300 g	24 zł
Klasyczna, piętrowa kanapka z kurczakiem, bekonem i serem, podana z frytkami. Classic sandwich with chicken, bacon and cheese, served with chips.	
<b>SALAATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM / CHICKEN SALAD</b> 300 g	24 zł
Mix sałat, krojone warzywa, grillowana pierś z kurczaka, sos. Salad mix, sliced vegetables, grilled chicken breast, sauce.	
<b>BARSZCZ / BORSCHT</b> 200 ml	9 zł
Rozgrzewający barszcz na naturalnym zakwasie z buraków. Warming soup from natural beets.	
<b>BARSZCZ Z KOŁDUNAMI / BORSCHT WITH DUMPLINGS</b> 250 ml	12 zł
Rozgrzewający barszcz na naturalnym zakwasie z buraków, serwowany z kołdunami. Warming soup from natural beets, served with meat dumplings.	
<b>PLATER WĘDLIN / CHARCUTERIE PLATE</b> 350 g	48 zł
Wybór regionalnych wędlin z marynatami z naszej spiżarni. Selection of regional meats, served with marinades from our pantry.	
<b>PLATER SERÓW / CHEESE PLATTER</b> 350 g	48 zł
Wybór serów idealnych do wina i nie tylko. Selection of cheese, ideally suited for wines.	
<b>PIECZYWO / BREAD</b> 50 g	2 zł
<b>MASŁO / BUTTER</b> 20g	2 zł

# KOKTAJLE

## COCKTAILS

### MOJITO

19 zł

50 ml Rum  
pół limonki  
2 łyżeczki cukru  
mięta  
kruszony lód  
woda gazowana

### COSMOPOLITAN

20 zł

50 ml wódki  
25 ml triple sec  
25 ml sok z cytryny  
50 ml sok żurawinowy

### MARGARITA

25 zł

50 ml tequili  
25 ml triple sec  
25 ml soku z cytryny

### TEQUILA SUNRISE

21 zł

50 ml tequili  
100 ml soku pomarańczowego  
25 ml grenadiny

### DAIQUIRI

18 zł

50 ml białego rumu  
25 ml soku z limonki  
10 ml syropu cukrowego

### LONG ISLAND ICE TEA

30 zł

25 ml wódki  
25 ml rumu  
25 ml tequili  
sok cytrynowy  
pepsi cola

### SEX ON THE BEACH

17 zł

25 ml wódki  
25 ml likieru brzoskwiniowego  
100 ml soku pomarańczowego  
100 ml soku żurawinowego

### WHITE/BLACK RUSSIAN

15 zł

50 ml wódki  
25 ml kahlua  
50 ml mleka (do białego)

### PINA COLADA

20 zł

50 ml malibu  
50 ml mleko  
100 ml soku ananasowego

### SHOTY

B52 12 zł  
Wściekły pies 10 zł  
Kamikaze 14 zł



# NAPOJE ALKOHOLOWE

## ALCOHOL DRINKS

### WÓDKA / VODKA

Gorbatschow	50 ml	11 zł
Finlandia Classic	50 ml	10 zł
Finlandia (Redberry, Lime, Mango i in.)	50 ml	10 zł
Stock	50 ml	6 zł
Żubrówka	50 ml	7 zł
Żołądkowa Gorzka	50 ml	7 zł
Stock wódka	butelka / bottle 0,5 l	60 zł

### WHISKY

Johnnie Walker Gold	50 ml	30 zł
Johnnie Walker Black	50 ml	22 zł
Johnnie Walker Red	50 ml	12 zł
Chivas	50 ml	20 zł
Glenfiddich	50 ml	22 zł
Ballantine's Gold	50 ml	20 zł
Ballantine's	50 ml	12 zł
Woodford Reserve	50 ml	22 zł
Jack Daniel's Single Barrel	50 ml	30 zł
Jack Daniel's Gentelmen	50 ml	22 zł
Jack Daniel's Honey	50 ml	18 zł
Jack Daniel's Fire	50 ml	18 zł
Jack Daniel's	50 ml	18 zł
Jameson	50 ml	18 zł

### KONIAK / COGNACS

Courvoisier VSOP	50 ml	32 zł
Martell VS	50 ml	28 zł
Hennessy VS	50 ml	30 zł

### BRANDY

Metaxa*****	50 ml	22 zł
Metaxa*****	50 ml	16 zł

### RUM

Bacardi Carta Blanca	50 ml	13 zł
Bacardi Black	50 ml	13 zł
Campari	50 ml	13 zł
Malibu	50 ml	12 zł

### GIN

Bombay	50 ml	13 zł
Lubuski	50 ml	10 zł

### TEQUILA

Olmecca Bianco	50 ml	15 zł
Olmecca Anejo	50 ml	15 zł

## LIKIER / LIQUEURS

Cointreau	50 ml	15 zł
Bailey's	50 ml	12 zł
Passoa	50 ml	12 zł
Jagermaifiner	50 ml	12 zł
Bols/ De Kuyper Liqueurs	50 ml	12 zł
Kahula	50 ml	12 zł
Batida De coco	50 ml	10 zł

## SZAMPAN/CHAMPAGNE

	butelka / bottle	od / from 200 zł
Mionetto Prosecco	butelka / bottle 0,75 l	40 zł
	butelka / bottle 0,2 l	20 zł
MARTINI Bianco, Rosso, Rosato, Extra Dry	100 ml	10 zł

## WINA / WINES

Wina na butelki		od / from 40 zł
Wina musujące		od / from 40 zł
Wino grzane	100 ml	10 zł
Lampka wina	100 ml	10 zł

## PIWO W BUTELCE / BOTTLED BEER

Desperados	0,4 l	14 zł
Paulaner	0,5 l	12 zł
Heineken	0,65 l	12 zł
Heineken	0,5 l	9 zł
Heineken	0,33 l	8 zł
Żywiec	0,5 l	9 zł
Żywiec	0,33 l	8 zł
Żywiec Porter	0,5 l	9 zł
Żywiec/Heineken bezalkoholowy	0,5 l	9 zł
Żywiec piwa sezonowe	0,5 l	9 zł
Warka	0,5 l	8 zł
Warka Strong	0,5 l	9 zł

## PIWO Z NALEWAKA / BEER FROM BARREL

Żywiec	0,5 l	9 zł
Warka	0,5 l	8 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
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	9 zł
Herbata / Tea		150 ml	9 zł

## **INNE** OTHER

Paluszki / Saltsticks (opakowanie / packet)			6 zł
Chipsy / Crisps (opakowanie / packet)			7 zł
Orzeszki solone / Peanuts (opakowanie / packet)			10 zł