



MCC
MAZURKAS CONFERENCE CENTRE
*& HOTEL *****

RESTAURANT

“GEORGE SAND”

MENU

PRZEKĄSKI ZIMNE
COLD STARTERS

Łosoś marynowany w żubrówce, oliwie i szalotkach

serwowany na chutney z ananasa

w kompozycji musu z awokado i czerwonego kawioru

Salmon marinated in Żubrówka (Bison Grass Vodka), olive oil and shallots

served with pineapple chutney, avocado mousse and red caviar

29 zł

Carpaccio z tuńczyka marynowane w soli morskiej i sezamie

serwowane z karmelizowanymi orzechami włoskimi oraz chutney z mango i chili

Tuna carpaccio marinated in sea salt and sesame seeds

served with caramelized walnuts and chutney of mango and chili

32 zł

Carpaccio wołowe marynowane w pieprzu i polskiej wódce

skropione oliwą z orzechów włoskich

serwowane z rukolą, płatkami parmezanu i sałatką z zielonego ogórka

Beef carpaccio marinated in pepper and Polish vodka, sprinkled with walnut oil

served with rocket salad, parmesan flakes and cucumber salad

34 zł

Tatar z polędwicy wołowej z żubrówką, filecikami anchois,

grzybami leśnymi i jajkiem przepiórczym

Beef tenderloin tartar flavoured with Żubrówka (Bison Grass Vodka), anchovies,

forest mushrooms and guinea-fowl egg

38 zł



PRZEKĄSKI GORĄCE
WARM STARTERS

***Bakłażan smażony w parmezanie zapiekany z serem mozzarella
podany na sosie z rukoli***

*Aubergine fried with parmezan cheese roasted with mozzarella
with sauce of rocket salad*

27 zł

***Szparagi w szynce prosciutto podane z sosem limonkowym
w kompozycji smażonych pomidorów***

Prosciutto wrapped asparagus served with lime sauce and fried tomatoes

29 zł

***Mule w białym winie z szalotkami, pomidorami,
kolendrą, koprem i natką pietruszki***

*Steamed mussels in white wine with shallots, tomatoes,
coriander, dill and parsley*

32 zł

***Ośmiornica z rusztu
podana na smażonym szpinaku z grillowaną limonką i cytryną***

*Grilled octopus
served with pan fried spinach, grilled lime and lemon*

38 zł

ZUPY

SOUPS

Chłodnik litewski z cielęciną i jajkiem

Lithuanian cold beet soup with veal and egg

14 zł



Aksamitny krem ze szparagów z serem owczym

Creamy asparagus soup with sheep cheese

16 zł

Zupa z ryb i owoców morza serwowana w kociołku

Fish and seafood soup served in a kettle

19 zł

SAŁATY I SAŁATKI
LETTUCE AND SALADS

Salatka ze słodkiego czerwonego arbuza, mango i sera gorgonzola

ze świeżą kolendrą i kielkami słonecznika

Salad of sweet watermelon, mango and gorgonzola cheese with fresh coriander and sunflower sprouts

26 zł

Rukola z pomarańczami, kozim serem, truskawkami i awokado

w kompozycji sosu balsamicznego

Rocket salad with orange, goat cheese, strawberries and avocado

served with balsamico sauce

27 zł

**Salatka Horiatiki z greckim sera feta, świeżymi warzywami
i marynowanymi oliwkami skropiona sokiem z cytryny i oliwą z oliwek**

Horiatiki salad with feta cheese, fresh vegetables and marinated olives

sprinkled with lemon juice and olive oil

28 zł

Zielone liście szpinaku z grillowanym kurczakiem, pomidorami i jajkiem

podane z grzankami i sosem aioli

Fresh spinach leaves with grilled chicken, tomatoes and egg

served with croutons and aioli sauce

29 zł



DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

Pieczony losoś podany z makaronem Nero di Sepia, szpinakiem i sosem maślano-kawiorowym

Roasted salmon served with pasta Nero di Sepia, spinach and butter-caviar sauce

44 zł

Sandacz serwowany na wachlarzu z zielonego słodkiego groszku

w kompozycji melona cantaloupe, muli i winnego sosu Martini

Pike-perch served on composition of sweet green peas

with cantaloupe melon, mussels and wine-martini sauce

46 zł

Halibut z warzywnym ratatouille ze szparagami

podany z sosem sycylijskim z białego wina, pomarańczy i czarnego pieprzu

Halibut with vegetable ratatouille and asparagus

served with Sicilian sauce of white wine, oranges and pepper

49 zł

Kompozycja ryb i owoców morza podana z sosem z muli i szparagami

Composition of fish and seafood served with mussels sauce and asparagus

54 zł

Krewetki smażone z chili serwowane z opiekany limonkami, słodką karotką,

ziemniakami i sosem cytrynowo-maślanym

Fried prawns flavoured with chili

served with roasted limes, sweet carrots, potatoes and lemon-butter sauce

58 zł

Młody kurczak marynowany w liściach cytrusowca i kolendrze

serwowany z grilowanym awokado, pomarańczami i sosem cytrynowo-musztardowym

Chicken marinated in citrus leaves and coriander

served with grilled avocado, oranges and lemon-mustard sauce

39 zł



**Kotleciki z prosięcia bejcowane w świeżym tymianku z sosem truflowym,
podane z duetem fasoli szparagowej pieczonej w bekonie
i grillowanymi ziemniakami**

*Pork chops in fresh thyme with truffle sauce,
served with duo of bacon wrapped string beans and grilled potatoes*

42 zł

**Polędwica wołowa z sosem z grzybów shiitake
podana z warzywami w szynce parmeńskiej i pureé ziemniaczano-czosnkowym**

*Beef tenderloin with sauce of shiitake mushrooms
served with vegetables wrapped in Parma ham and potato-garlic pureé*

59 zł

**Kotleciki jagnięce z rusztu serwowane z szachownicą warzywną
i sosem z czerwonego wina**

Grilled lamb chops served with vegetables and red wine sauce

62 zł

**Kaczka pieczona z kluseczkami kolendrowo-szpinakowymi,
gruszką nadziewaną konfiturą żurawinową i sosem korzenno-balsamicznym**

*Roasted duck with coriander-spinach noodles
served with pear stuffed with cranberry jam and spicy-balsamico sauce*

52 zł

**Kotlet schabowy smażony w jajku i bułce
serwowany z kluskami i kapustą aromatyzowaną koprem ogrodowym**

*Fried pork chop coated in egg and bread crumbs
served with noodles and cabbage flavoured with fresh dill*

36 zł



DESERY
DESSERTS

Kompozycja lodów i sorbetów owocowych z owocami sezonowymi

Composition of ice-cream and sorbets served with seasonal fruit

16 zł

Świeże filetowane owoce z sorbetem limonkowym i świeżą miętą

Fresh cut fruit served with lime sorbet and mint

18 zł

Torcik marakuja z czekoladowym w kompozycji owoców sezonowych i mięty

Passion fruit delicacy with chocolate mousse served with seasonal fruit and fresh mint

19 zł

Krem brulee ze świeżą wanilią, malinami i brązowym cukrem

Crème brûlée with fresh vanilla, raspberries and brown sugar

19 zł

Tort Chopin z mlecznej czekolady na bezie migdałowo-orzechowej z sosem waniliowym

Chopin cake of milk chocolate with almond-nut Meringu with vanilla sauce

20 zł

Mus Tiramisu z likierem amaretto, gorzką czekoladą i lodami

Tiramisu mousse with amaretto liqueur, dark chocolate and ice-cream

21 zł

SZEF KUCHNI
CHEF DE CUISINE

Bartłomiej Czerwiński




MAZURKAS CONFERENCE CENTRE
& *HOTEL*★★★★

Hotel Mazurkas
05-850 Ożarów Mazowiecki, ul. Poznańska 177
Tel. 22 721-47-47
www.mazurkashotel.pl
www.catering.mazurkas.pl