





# MAZURKOWA CHATA

***Rozgość się u nas wygodnie,  
a my przygotujemy dla Ciebie  
pyszne dania kuchni polskiej.***



**Wszystkie nasze potrawy przygotowujemy  
od podstaw z regionalnych składników,  
dlatego czas oczekiwania na dania  
może być nieco wydłużony.**


 **Polecamy!**

 **Polecamy dla dzieci**

 **Wegetariańskie**

## Coś na ząb, czyli przystawka:



 **Polski tatar wołowy** 280 g 58 zł


Delikatna polędwica wołowa z wiejskim jajkiem, grzybkami, ogórkiem, cebulą i kaparami.  
Serwowany z naszym wiejskim chlebem oraz maselkiem.

**Carpaccio wołowe z polędwicy** 250 g 55 zł

Cienko pokrojone surowe plastry wołowiny, serwowane na aromatycznej rukoli z dodatkiem sosu i parmezanu.

**Śledzik** 260 g 42 zł

Marynowany w oleju lnianym filet śledzika serwowany z cebulką, jabłkiem i wiejskim chlebem.

 **Bruschetta** 150 g 29 zł

Marynowane pomidory z ziołami i czosnkiem na chrupiącej, aromatycznej bagietce.

**Chleb wiejski / smalec / ogórek** 350 g 22 zł

2 pajdy chleba, smalec, 2 szt. ogórka kiszzonego.

### ZABIERZ ZE SOBĄ DO DOMU:

**Pojemniczek smalczyku** 500 g 40 zł

Nasz mazurkowy smalczyk w pojemniczku, który możesz zabrać ze sobą, gdzie zechcesz.

**Bochenek chleba wiejskiego** 550 g 18 zł

Tradycyjny wiejski bochenek chleba, który idealnie skomponuje się ze smalczykiem.

## Rozgrzewająca polewka, czyli zupa:



**ZUPA DNIA** 350 ml 25 zł

**♥ Wiejski rosół** 350 ml 26 zł

Tradycyjny wiejski rosół gotowany z trzech rodzajów mięs i dużej ilości warzyw, serwowany z naszym ręcznie robionym makaronem.

**Pomidorowa** 350 ml 25 zł

Tradycyjna zupa pomidorowa ze swojskim makaronem.

**♥ Rosół kaczki** **DOSTĘPNY TYLKO W WEEKENDY!** 350 ml 43 zł

Bogaty, długo gotowany na dużej ilości pieczonych warzyw rosół kaczki. Serwowany z ręcznie lepionymi kołdunami z farszem kaczym.

**Żurek staropolski** 350 ml 39 zł/31 zł

Dwa warianty do wyboru: w chrupiącym chlebie/w miseczce.  
Na zakwasie, z wiejskim jajkiem, swojską, białą kiełbasą od gospodarza.

**Gulaszowa w kociołku** 500 ml 40 zł

Treściwa zupa pełna mięsa, warzyw i przypraw, serwowana z wiejskim chlebem.

**Flaki wołowe** 400 ml 35 zł

Tradycyjne flaki wołowe przyprawione majerankiem.

**🍃 Borowikowa** 350 ml 40 zł

Pachnąca, delikatna zupa borowikowa z naszym ręcznie robionym makaronem.

**Barszcz czerwony** 250 ml 18 zł

Klarowny, czysty, mocno buraczany barszcz czerwony.

### DO BARSZCZU POLECAMY DOMÓWIĆ:

**Krokiet z kapustą i grzybami** (2 szt.) 250 g 18 zł

**Ręcznie robione kołduny z mięsem** 120 g 18 zł

## Mączne specjały, czyli nasze wyroby mączne



Wszystkie mączne specjały robimy ręcznie na naszej kuchni. Do pierogów, w zakładce DODATKI, można domówić śmietankę, kefir czy sos grzybowy.



### Pierogi ruskie

7 szt. 350 g 38 zł

Z serem i ziemniakami, polane okrasą z cebulką.

### Pierogi z mięsem

6 szt. 300 g 40 zł

Delikatne, przyprawione ziołami i czosnkiem.



### Pierogi szpinakowe

6 szt. 300 g 42 zł

Doprawione czosnkiem i ziołami.



### Pierogi z kapustą i grzybami

6 szt. 300 g 42 zł

Delikatne i aromatyczne. Polecamy domówić do nich nasz barszcz czerwony.



### Pierogi mieszane

8 szt. 400 g 46 zł

Nasz misz masz pierogów z każdego rodzaju. Ruskie, z kapustą i grzybami, ze szpinakiem, mięsne – z każdego po 2 sztuki.

### Pierogi z kaczką

6 szt. 300 g 48 zł

Farsz z wolno pieczonej kaczki, podane z żurawiną.

### Cepeliny

2 szt. 400 g 47 zł

Delikatne ciasto z dodatkiem ziemniaków, a w środku nadzienie mięsne. Wszystko polane sosem grzybowym, ogórek kiszony.

### Pyzy z mięsem

500 g 39 zł

Pyzy z mięsem z rosółu podawane z sosem pieczarkowym.

### Kopytka z gulaszem

650 g 48 zł

Ręcznie robione mazurkowe kopytka polane węgierskim gulaszem, ogórek kiszony.

### Makaron ze szpinakiem

600 g 46 zł

Tagliatelle ze szpinakiem i delikatnym sosem.

### Makaron z łososiem

600 g 50 zł

Tagliatelle z łososiem, kaparami i świeżym ogórkiem, sos śmietanowy.

## Różności, czyli misz masz polskich dań:



 <b>Placek „po węgiersku”</b>	500 g	49 zł
Mazurkowy placek ziemniaczany polany węgierskim gulaszem.		
 <b>Placek wegetariański</b>	500 g	46 zł
Mazurkowy placek ziemniaczany polany gulaszem warzywnym.		
 <b>Placki ziemniaczane ze śmietaną</b>	270 g	33 zł
3 placki ziemniaczane serwowane ze śmietaną.		
<b>Placki ziemniaczane z łososiem wędzonym</b>	350 g	49 zł
3 placki ziemniaczane ze śmietankowym serkiem, łososiem wędzonym i kawiozem.		
 <b>Placki ziemniaczane z oscypkiem</b>	400 g	49 zł
3 placki ziemniaczane z grillowanym oscypkiem i plasterkami boczku podane z żurawiną i śmietaną.		
 <b>Placki ziemniaczane z polędwiczkami</b>	720 g	58 zł
3 placki ziemniaczane z polędwiczkami wieprzowymi i sosem grzybowym.		
 <b>Placki ziemniaczane z sosem kurkowym</b>	470 g	45 zł
3 placki ziemniaczane z sosem kurkowym i śmietanką.		
<b>Wielki pieróg z kurczakiem</b>	500 g	48 zł
Wielki naleśnik, a w środku kurczak z warzywami i serem mozzarella.		
 <b>Camembert</b>	180 g	34 zł
Ser camembert panierowany, z żurawiną i sosem tatarskim.		
 <b>Gulasz warzywny</b>	300 g	30 zł
W wersji warzywnej opcja także dla wegan.		
 <b>Szparagi grillowane</b>	550 g	60 zł
Grillowane szparagi podawane z młodymi ziemniaczkami, jajkami sadzonymi (2 szt.), kalafiorem i maślanką.		

**Gołąbki** 450 g 43 zł

Dwa tradycyjne mazurkowe gołąbki polane sosem pomidorowym.

**Bigos staropolski** 400 g 39 zł


Bigos z kapusty, z grzybami, mięsem wieprzowym i wołowym, serwowany z wiejskim chlebem.

  **Racuchy z jabłkami** 570 g 37 zł

Nasze pampuchy z jabłkami, posypane cukrem pudrem.

  **Naleśniki z wiejskim serem** 300 g 34 zł

Dwa naleśniki z wiejskim serkiem na słodko, polane sosem owocowym lub czekoladowym.

 **Mazurkowa deska Smakosza** 2900 g 300 zł  
(sugerowana dla 4 osób)

Karczek grillowany, schab, pierś z kurczaka, sznycel z jajkiem, kiełbasa, kaszanka, pierogi ruskie 2 szt., pierogi z mięsem 2 szt., pierogi z kapustą i grzybami 2 szt., ziemniaki pieczone, frytki domowe, ogórek kiszony, bukiet surówek.

## Zielenina, czyli sałatki:

Do wszystkich naszych sałatek serwujemy pieczywko czosnkowe.



 **Sałatka grecka** 480 g 36 zł

Sałata lodowa z fetą, pomidorem, ogórkiem, papryką, cebulą czerwoną, oliwkami i autorskim sosem vinegrette.

**Sałatka Szefa** 700 g 46 zł


Polędwiczki drobiowe, mieszanka sałat, feta, pomidor, ogórek, papryka, kukurydza, autorski sos vinegrette.

 **Sałatka rogatka** 700 g 46 zł

Delikatna wątróbka drobiowa z jabłkiem, mieszanka sałat, pomidor, ogórek, cebula, autorski sos vinegrette.

 **Sałatka z serem halloumi** 700 g 49 zł

Grillowany ser halloumi, śliwka, miks sałat, mandarynka, pomidorki koktajlowe, ogórek, papryka, cebula czerwona, autorski sos vinegrette.

 **Sałatka z kozim serem** 700 g 49 zł

Grillowany kozi ser, gruszka, mieszanka sałat, pomidor, sezonowe owoce, autorski sos vinegrette.

## Rybackie smakołyki, czyli ryby:



### KOSZT RYBY LICZONY JEST WEDŁUG WAGI.

Do wszystkich naszych dań rybnych polecamy dodatki skrobiowe, bukiet surówek czy sosy z zakładki DODATKI.

#### **Stek z halibuta** 100 g 26 zł

Halibut smażony podawany z aromatycznym sosem porowo-winnym.

#### **Płat łososia atlantyckiego** 100 g 28 zł

Soczysty grillowany płat z łososia, polany masłem czosnkowym, serwowany z sosem cytrynowym.

#### **Pstrąg z pieca lub z patelni** 100 g 24 zł

Aromatyczny pstrąg z regionalnych stawów, polany masłem czosnkowym.

#### **Filet z dorsza** 100 g 27 zł

Delikatny filet z dorsza w chrupiącej panierce, polany sosem kurkowym.

## Wołowina



#### **Mazurkowy burger** 900 g 58 zł

Burger wołowy serwowany w plackach ziemniaczanych z boczkiem grillowanym, jajkiem, fasolką zieloną i cebulą. Podany z domowymi frytkami i sosem.

#### **Burger klasyczny / Vege burger** 500 g 55 zł

Wołowina, sałata, pomidor, ogórek kiszony, karmelizowana cebula czerwona i sos autorski. Frytki. / Kotlet wegetariański, sałata, pomidor, ogórek kiszony, karmelizowana cebula czerwona i sos autorski. Frytki.

#### **Burger Drwala z Karkonoszy** 700 g 69 zł

Dwa kotlety wołowe, czeski ser panierowany, bekon, sałata, cebulka prażona, sos autorski, frytki.

#### **Stek z polędwicy** (liczony wg wagi) 100 g 45 zł

Stek z polędwicy wołowej z masłem czosnkowym.

#### **Polskie roladki wołowe** (2 szt.) 350 g 51 zł

Delikatne roladki wołowe, zawinięte z boczkiem i ogórkiem, polane sosem.

## Wieprzowina



Do wszystkich naszych dań polecamy dodatki skrobiowe, bukiet surówek czy sosy z zakładki DODATKI.

<b>Schabowy tradycyjny</b>	300 g	30 zł
Tradycyjny kotlet ze schabu w złocistej, chrupiącej panierce.		
♥ <b>Schabowy Babci Łodzi</b>	600 g	56 zł
Panierowany kotlet ze schabu i karczku, podawany z kapustą zasmażaną.		
♥ <b>Schabowy z kością</b>	400 g	43 zł
Swojski kotlet schabowy z kością, serwowany na kapuście zasmażanej.		
♥ <b>Schabowy z boczkiem i cebulą</b>	250 g	39 zł
Swojski kotlet panierowany w złocistej panierce z boczkiem i cebulą.		
<b>Sznyceł z jajkiem</b>	250 g	42 zł
Cieniutko rozbity, panierowany kawał schabu z jajkiem sadzonym.		
<b>Szwajcar zawijany</b>	300 g	39 zł
Panierowana rolada ze schabu, żółtym serem nadziewana.		
<b>Karczek grillowany</b>	250 g	36 zł
Długo marynowany płat karczku rzucony na grilla, z masłem czosnkowym.		
<b>Karczek pieczony</b>	250 g	33 zł
Tradycyjny karczek pieczony z delikatnym sosem pieczeniowym.		
♥ <b>Żeberka pieczone</b>	350 g	36 zł
Długo marynowane i pieczone żeberka wieprzowe z sosem pieczeniowym. W zakładce dodatki można domówić kluski śląskie lub kapustę zasmażaną.		
<b>Żeberka BBQ (zestaw)</b>	850 g	61 zł
Płat żeberek wieprzowych pieczonych w sosie BBQ w zestawie z ziemniakami pieczonymi, kolbą kukurydzy i pieczarką.		
<b>Golonka (liczona wg wagi)</b>	100 g	21 zł
Tradycyjna golonka pieczona w piwie. Serwowana z kapustą zasmażaną, chrzanem i musztardą.		
<b>Gulasz „po węgiersku”</b>	350 g	33 zł
Tradycyjny gulasz wieprzowy z papryką, doprawiony ziołami.		



## Drób




Do wszystkich naszych dań polecamy dodatki skrobiowe, bukiet surówek czy sosy z zakładki DODATKI.

**Drobiowy tradycyjny** 200 g 30 zł

Tradycyjny panierowany kotlet drobiowy.

**Devolay zawijany** 270 g 39 zł

Nadziewany masłem i ziołami kotlet drobiowy.

  **Drobiowy z serem i pieczarkami** 300 g 39 zł

Pierś z kurczaka panierowana, zapieczona z serem żółtym i pieczarkami.

**Pierś z grilla z sosem grzybowym** 300 g 37 zł

Delikatna grillowana pierś z kurczaka, polana sosem.

**Udko pieczone z kaczki** 500 g 53 zł


Serwowane z kopytkami i zasmażanymi buraczkami.

**Roladka szpinakowa** 400 g 43 zł

Rolada panierowana z piersi kurczaka, nadziewana szpinakiem i serem pleśniowym.

**Wątróbka drobiowa** 300 g 36 zł

Wątróbka drobiowa serwowana z jabłkiem, marchewką i delikatnym sosikiem.

 **Kawałeczki kurczaczka** 200 g 31 zł

Nuggetsy z polędwiczek z kurczaka w chrupiącej panierce. Idealny wybór dla dzieci.

**Suflaki na miksie sałat** 300 g 36 zł

Marynowane polędwiczki drobiowe podawane w formie szaszłyka na miksie sałat z warzywami.

**Grillowana pierś z mozzarellą** 250 g 39 zł

Grillowana pierś z mozzarellą i aromatycznym pesto bazyliowym oraz pomidorkami koktajlowymi.

## Pizza

### z pieca Calabria opalanego drewnem

*Pracujemy na najwyższej jakości,  
oryginalnych włoskich produktach.*



**Margherita** 33 zł

Pomidory San Marzano, mozzarella Fior di Latte, oregano.

**Cotto** 39 zł

Pomidory San Marzano, mozzarella Fior di Latte,  
szynka Cotto.

**Parma** 44 zł

Pomidory San Marzano, mozzarella Fior di Latte, szynka di Parma,  
pomidorki koktajlowe, rukola, parmezan, czosnek.

**Salami Piccante** 44 zł

Pomidory San Marzano, mozzarella Fior di Latte, salami piccante,  
salami spianata.

**Carbonara** 44 zł

Biały sos, mozzarella, bekon, pieczarki, pomidorki cherry,  
parmezan.

**Mazurkowa** 46 zł

Pomidory San Marzano, mozzarella Fior di Latte, wiejska kiełbasa,  
swojski boczek, szynka, salami, cebula, szczypiorek.

**PIZZA WYDAWANA JEST NIEZALEŻNIE OD ZAMÓWIEŃ Z KARTY MENU**

A na koniec...

## Deserek naszego wypieku



### Sernik na mleku

220 g 22 zł

Naszego wypieku puszysty, delikatny sernik, polany czekoladą.

### Jabłecznik domowy

200 g 22 zł

Tradycyjny jabłecznik domowy, serwowany z bitą śmietaną.

### Deser lodowy z owocami lub z bakaliami

25 zł

Puchar lodowy z 3 gałek lodów z dodatkiem owoców lub bakalii.

### Ciasto sezonowe

ok. 200 g

22-27 zł

### Beza Pavlova

300 g 28 zł

**DOSTĘPNA TYLKO W WEEKENDY!**

**W KAŻDY WEEKEND MAMY SEZONOWE CIASTA I DESERY.**  
**Spytaj obsługę, co dziś polecamy.**

## DODATKI

Tutaj możesz wybrać wszystkie dodatki, które będą Ci odpowiadać do Twoich dań mięsnych i nie tylko.



### ZIEMNIAKI:

gotowane	200 g	10 zł
pieczone	200 g	12 zł
Domowe frytki	200 g	12 zł
Kluski śląskie	160 g	15 zł
Kopytka gotowane	175 g	15 zł
Ryż/kasza gryczana	200 g	9 zł
Bukiet surówek	210 g	15 zł
Buraczki zasmażane	300 g	15 zł
Kapusta zasmażana	300 g	17 zł

### SOSY:

pomidorowy	200 ml	10 zł
pieczeniowy	200 ml	10 zł
grzybowy/kurkowy	200 ml	13 zł
czosnkowy	40 g	6 zł
Masełko czosnkowe/ masło	30 g	8 zł
Majonez	40 g	8 zł
Śmietana	60 g	6 zł
Kefir	350 g	9 zł
Ketchup/ musztarda/chrzan	40 g	6 zł
Pajda chleba		8 zł

## NAPOJE

### Popitka zimna


**Świeżo wyciskany sok** pomarańcz / grejpfrut 250 ml 22 zł

**Napoje** 250 ml 13 zł

Coca-Cola Zero / Coca-Cola Original / Fanta / Sprite 500 ml 18 zł



**Czeska Oranzada z beczki** pomarańcz / malina 500 ml 16 zł

**Fuzetea**  brzoskwinia / cytryna 500 ml 18 zł

**Kompot owocowy** 250 ml 13 zł

**Sok lany** 250 ml 13 zł

**Sok pomidorowy** 200 ml 12 zł

**Woda mineralna** gazowana / niegazowana 330 ml 10 zł

Kropla Beskidu



500 ml 12 zł

**Dzbanek kompotu owocowego** 1 litr 36 zł

**Dzbanek soku** 1 litr 36 zł

**Dzbanek lemoniady domowej** 1 litr 36 zł

### Popitka gorąca

**Herbata Richmond** - różne smaki 300 ml 18 zł

**Herbata Sir Williams** - różne smaki 250 ml 13 zł

**Herbata Lipton z cytryną** 250 ml 11 zł

**Herbata zimowa** 300 ml 21 zł

**Kawa espresso** 30 ml 14 zł

**Kawa czarna lub biała** 150 ml 16 zł

**Kawa Cappuccino** 250 ml 18 zł

**Kawa Latte** 350 ml 18 zł

**Kawa parzona** 250 ml 14 zł

**Kawa mrożona z gałką lodów** 350 ml 23 zł

**Czekolada z bitą śmietaną** 350 ml 21 zł

## NAPOJE / ALKOHOLE

### Piwa

#### PIWKO LANE

<b>Tyskie</b>	300 ml / 500 ml	15 zł / 17 zł
<b>Kozel</b> Jasny	300 ml / 500 ml	17 zł / 19 zł
<b>Kozel</b> Ciemny	300 ml / 500 ml	17 zł / 19 zł

#### PIWKO BUTELKOWE



<b>Korona</b>	330 ml	17 zł
<b>Żywiec</b>	500 ml	16 zł
<b>Lech</b>	500 ml	16 zł
<b>Pilsner</b>	500 ml	18 zł
<b>Książęce pszeniczne</b>	500 ml	19 zł
<b>Lech free</b>	500 ml	17 zł

#### PIWO REGIONALNE

<b>Karkonoskie Hirschberg</b> Pils / Lager	500 ml	21 zł
<b>Piwo kraftowe Sowie</b> Pszenica z mango	500 ml	21 zł
<b>Piwo kraftowe Sowie</b> Bezalkoholowe	500 ml	21 zł

### Zapitka


<b>Kwas chlebowy</b>	500 ml	18 zł
<b>Grzaniec</b> czerwony / biały	150 ml	18 zł

## ALKOHOLE

### APERITIF

Campari	4 cl	18 zł
Martini Bianco / Dry / Rosso	10 cl	17 zł
Jagermeister	4 cl	17 zł
Beherovka	4 cl	15 zł

### KOKTAJLE

<b>Aperol Spritz</b>	270 ml	30 zł
Prosecco, aperol, pomarańcza, woda gazowana		
<b>Mohito</b> 	200 ml	27 zł
Rum, mięta, limonka, sprite/woda, cukier		
<b>Tequila Sunrise</b>	200 ml	29 zł
Tequila, syrop grenadyna, sok pomarańczowy		
<b>Blue Lagoon</b>	200 ml	29 zł
Wódka, Blue Curacao, sprite		

### WÓDECZKA

<b>Żubrówka biała</b>	4 cl	13 zł	0,5 l	95 zł
<b>Gorzka żołądkowa biała</b>	4 cl	13 zł	0,5 l	95 zł
<b>Biały bocian</b>	4 cl	14 zł	0,5 l	120 zł
<b>Finlandia</b>	4 cl	15 zł	0,5 l	140 zł
<b>Absolut</b>	4 cl	15 zł	0,5 l	140 zł

### POLSKIE SPECJAŁY

<b>Żubrówka</b>	4 cl	13 zł	0,5 l	100 zł
<b>Wiśniówka</b>	4 cl	15 zł	0,5 l	120 zł
<b>Żołądkowa gorzka</b>	4 cl	14 zł	0,5 l	110 zł
<b>Śliwowica</b>	4 cl	20 zł		

## GIN I RUM

<b>Gin lubuski</b>	4 cl	15 zł
<b>Bacardi Superior</b>	4 cl	16 zł
<b>Bacardi Black</b>	4 cl	18 zł

## WHISKY / KONIAK

<b>Chivas Regal</b>	4 cl	24 zł	0,5 l	199 zł
<b>Ballantines</b>	4 cl	17 zł	0,5 l	159 zł
<b>Johnnie Walker Red label</b>	4 cl	17 zł	0,5 l	159 zł
<b>Johnnie Walker Black label</b>	4 cl	25 zł	0,5 l	219 zł
<b>Jack Daniels</b>	4 cl	23 zł	0,5 l	179 zł
<b>Irish Whiskey</b>	4 cl	19 zł	0,5 l	179 zł
<b>Henessy</b>	4 cl	27 zł	0,5 l	199 zł

## LIKIERY

<b>Cointreau</b>	4 cl	17 zł
<b>Baileys</b>	4 cl	17 zł
<b>Malibu</b>	4 cl	15 zł

## KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

<b>Mohito Virgin</b>	200 ml	24 zł
Sprite, mięta, limonka, cukier, woda		
<b>Virgin San Francisco</b>	200 ml	24 zł
Sok pomarańczowy, grenadyna		

*Organizujemy spotkania rodzinne, chrzciny, urodziny,  
imieniny, obiady po pogrzebie,  
przyjęcia weselne, szkolenia, spotkania firmowe.*

**Więcej informacji: [kontakt@mazurkowachata.pl](mailto:kontakt@mazurkowachata.pl)**



**Jelenia Góra, ul. Sudecka 72**

**+48 78 22 50 000**

**+48 75 64 57 255**

**kontakt@mazurkowachata.pl**

**<https://mazurkowachata.pl>**

**Poleć nas na  
Facebooku / Instagramie**