

Menu

Oferujemy Państwu bogatą ofertę kulinarną w postaci potraw tradycyjnej kuchni polskiej i specjałów kuchni regionalnej. Karczma Mazowiecka jest idealnym miejscem spotkań towarzyskich i biznesowych.



Przekąski zimne

Cold starters

Prawdziwy matjas (130 gr.) z cebulką marynowaną w oleju podawany z pumpernikiem

Matjas with onions marinated in oil, served with pumpernickel

21 zł

Tatar z łososia (120 gr.) z czerwoną cebulą i koperem ułożony na marynowanych ogórkach

Salmon tartare with onions, fresh dill and pickled cucumbers

24 zł

Nóżki wieprzowe (220 gr.) w galaretkie podawane z marynowanymi grzybkami leśnymi

The legs of pork in jelly, served with marinated mushrooms

18 zł

Tatar z najlepszej wołowiny (120 gr.) z domowymi marynatami i topinkami z ciemnego pieczywa

Beef tartare served with homemade pickles

28 zł

Deska mięs pieczonych (120 gr.) w ziołach domowym sposobem z ćwikłą i chrzanem

Plate of roast meat in herbs with homemade beetroot and horseradish

24 zł

Deska serów rozmaitych (120 gr.) z powidłami śliwkowymi, orzechami i winogronami

Cheese platter with plum jam, nuts and grapes

25 zł

Przekąski gorące

Hot starters

Chrupiące placki ziemniaczane (3 szt.) z płatkami wędzonego łososia i kwaśną śmietaną

Potato pancakes (3 pieces) with smoked salmon and sour cream

19 zł

Grillowana biała kiełbasa (120 gr.) na zasmażanej kapuście pachnącej kminem

Grilled sausage on white cumin cabbage

18 zł

Naszego wyrobu pierogi (8 szt.) nadziewane cieleciną, sandaczem, smażone i podane z okrasą

Dumplings (8 pieces) stuffed veal, zander, fried and served with gravy

23 zł

Naleśniki (2 szt.) nadziewane szpinakiem, serem i kurczakiem pod czerwonym sosem serowym

Pancakes (2 pieces) stuffed with spinach, cheese and chicken in red cheese sauce

21zł

Królewskie krewetki (7szt.) duszone na maśle i białym winie z czosnkiem i pietruszką

King prawns (7szt.) steamed in butter and white wine with garlic and parsley

29 zł

Sałaty

Salads (300 gr.- 400 gr.)

Specjalnie dobrane sałaty z gorącym kozim serem, owocami i płatkami prażonych migdałów

Specially selected salad with hot goat cheese, fruits, flakes almonds

24 zł

Krucze sałaty z grillowaną pierśią kurczaka posypane parmezanem i chrupiącymi grzankami

Crisp lettuce with grilled chicken with parmesan cheese and crunchy croutons

21 zł

Kolorowe sałaty z pieczonym łososiem i warzywami zroszone cytrynowym dresingiem

Salad with baked salmon and vegetables in lemon dressing

23 zł

Centrum Konferencyjno Noclegowe i Karczma Staropolska

ul. Świerkowa 2, 05-805 Otrębusy tel.0 22 735 72 20

www.hotelkarczمامazowsze.pl

Zupy

Soups (280 ml.)

Polski żurek na wędzonce z białą kiełbasą i jajkiem

Traditional Polish sour soup (Zhurek)

9 zł

Pyszna zupa prezesa z kiełbasą i świeżym koprem

Delicious president soup

9 zł

Tradycyjny rosół domowy z makaronem pietruszkowym

Traditional homemade chicken soup with noodles parsley

9 zł

Zupa krem z leśnych grzybów z aromatem truflowym

Cream of mushroom with truffle aroma

11 zł

Zupa dnia – zapytaj kelnera !!!

Soup of the day - ask your waiter

8 zł

Menu dziecięce

Children's menu

Rosół z makaronem

Chicken soup with noodles

8 zł

*Sznycelek z kurczaka****

Chicken filet

16 zł

Zupa pomidorowa z ryżem

Tomato soup with rice

8 zł

*Złote paluszki rybne****

Fish sticks

16 zł

**** proszę wybrać: frytki lub ryż oraz sałatkę z pomidorów lub ogórków*

Please select: French fries or rice and tomatoes or cucumbers

Centrum Konferencyjno Noclegowe i Karczma Staropolska

ul. Świerkowa 2, 05-805 Otrębusy tel.0 22 735 72 20

www.hotelkarczمامazowsze.pl

Dania główne

Main dishes

*Stek z łososia (150 gr.) prosto z grilla z ryżem koperkowym oraz
sałatami zroszonymi cytrynowym dresingiem*

Grilled salmon steak with dill rice and salad with dressing

34 zł

*Delikatny filet z sandacza (140 gr.) pod płatkami grillowanego bekonu
z puree ziemniaczanym i warzywami*

Perch at bacon with mashed potatoes and vegetables

38 zł

*Piers z kurczęcia (150 gr.) zapiekana pod prawdziwym oscypkiem
serwowana z ziemniakiem w foli i pomidorem pieczonym*

Chicken fillet with sheep cheese served with baked potato and tomato

29 zł

*Polędwiczka wieprzowa (140 gr.) szpikowana serem na kurkach w śmietanie
z ziemniakiem pieczonym i grillowanymi warzywami*

Pork fillet with cheese on the mushrooms, roasted potatoes and grilled vegetables

36 zł

Kotlet schabowy (170 gr.) nadziewany leśnymi grzybami z ziemniakami i kapustą zasmażaną

Pork chop stuffed with mushrooms with potatoes and sauerkraut

31 zł

*Befsztyk z polędwicy wołowej (180 gr.) z maselkiem ziołowym,
ziemniakiem pieczonym w foli i kruchymi sałatami*

Sirloin steak with herb butter, baked potato and crispy salad

52 zł

*Pół kaczki pieczonej (ok. 350 gr.) w pomarańczach z jabłkami,
modrą kapustą i aromatycznym knedlem chlebowym*

Half a roast duck with apples in oranges, red cabbage and bread dumplings

41 zł

Centrum Konferencyjno Noclegowe i Karczma Staropolska

ul. Świerkowa 2, 05-805 Otrębusy tel.0 22 735 72 20

www.hotelkarczmamazowsze.pl

Desery

Desserts

Domowa szarlotka (100 gr.) na ciepło z kulką lodów waniliowych i sosem czekoladowym

Homemade apple pie served warm with vanilla ice and chocolate sauce

14 zł

Lody waniliowe (120 gr.) z gorącymi wiśniami i płatkami prażonych migdałów

Ice cream with hot cherries and almonds flakes

15 zł

Lody (120 gr.) w trzech smakach z owocami i bitą śmietaną

Ice cream with fruits

15 zł

Naleśniki (2 szt.) rumienione na maśle z konfiturą jagodową lub twarogiem waniliowym

Pancakes with berry jam or cream cheese

14 zł

Napoje *Beverage's*

<i>Herbata Dilmah (imbryk)</i>		<u>7 zł</u>
<i>Dilmah tee</i>		
<i>Kawa</i>	- espresso	<u>6 zł</u>
	- double espresso	<u>10 zł</u>
	- latte	<u>12 zł</u>
	- cappuccino	<u>10 zł</u>
<i>Soki owocowe</i>	- 200 ml	<u>5 zł</u>
<i>Juice</i>	- Dzbanek 1L juice jug 1l	<u>18 zł</u>
<i>Woda mineralna</i>	- 330 ml	<u>4 zł</u>
<i>Mineral water</i>	-700 ml	<u>8 zł</u>
<i>Cola, Fanta , Sprite</i>	-220 ml	<u>6 zł</u>



Aperitify & Gin

<i>Martini</i>	<i>bianco, rosso, extra dry</i>	<i>100 ml</i>	<i>10zł</i>
<i>Campari</i>	<i>bitter</i>	<i>40 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Jagermeister</i>		<i>40 ml</i>	<i>12 zł</i>
<i>Finsbury</i>		<i>40 ml</i>	<i>8 zł</i>

Wódka

<i>Chopin</i>		<i>40 ml</i>	<i>12 zł</i>
<i>Finlandia</i>		<i>40 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Soplica Staropolska</i>		<i>40 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Soplica</i>		<i>40 ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Soplica wiśniówka</i>		<i>40 ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Tequila Sierra</i>		<i>40 ml</i>	<i>10 zł</i>

Whisky & Bourbon & Rum

<i>Grant's Ale Cask</i>		<i>40 ml</i>	<i>12 zł</i>
<i>Grant's Sherry Cask</i>		<i>40 ml</i>	<i>12 zł</i>
<i>Grant's</i>		<i>40 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Ballanttine's</i>		<i>40 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Jim Beam Black</i>		<i>40 ml</i>	<i>14 zł</i>
<i>Jim Beam</i>		<i>40 ml</i>	<i>12 zł</i>
<i>Jack Daniel's</i>		<i>40 ml</i>	<i>14 zł</i>
<i>Bacardi Rum</i>		<i>40 ml</i>	<i>10 zł</i>

Brandy & Cognac

<i>Metaxa *7</i>		<i>40 ml</i>	<i>16 zł</i>
<i>Remy Marttin vsop</i>		<i>20 ml</i>	<i>12 zł</i>