














## PRZYSTAWKI APPETIZERS



**Salatka cesar** *Dostępna wersja wegetariańska z serem hallumi lub vege z tofu* 300 g 46 PLN
Filet kurczaka / sałata rzymska / pomidor koktajlowy / grzanki / parmezan / majonez / musztarda / bułeczka z masłem czosnkowym   
**Caesar salad** *Vegetarian version available with hallumi cheese or vege with tofu*
Chicken fillet / „Roman letucce” / cherry tomatoes / croutons / Parmesan cheese / mayonnaise / mustard / roll with garlic butter  

**Salatka grecka** *Dostępna wersja vege z tofu* 350g 44 PLN
Mix салат / ser feta / ogórek / pomidor / papryka / papryka / cebula czerwona / oliwki / oliwa / bułeczka z masłem czosnkowym    
**Greek salad** *Vegetarian version available with tofu*
Lettuce mix / feta cheese / cucumber / tomato / pepper / red onion / olives / olive oil / roll with garlic butter





**Tatar wołowy** 220 g 59 PLN
Wołowina / ogórek marynowany / pieczarki marynowane / cebula / szczypiorek / musztarda francuska / żółtko jaja  
**Beef tartare**
Beef / marinated cucumber / marinated mushrooms / onion / chives / French mustard / egg yolk




**Krewetki w sosie maślano - cytrynowym** 250 g 62 PLN
Krewetki (200g) / papryka chilli / czosnek / wino białe / masło / zioła / pomidor koktajlowy / grzanki    
**Shrimps in butter and lemon sauce**
Shrimps (200g) / chili pepper / garlic / white wine / butter / herbs / cherry tomato / croutons

**Bruschetta z pomidorami i serem ricotta** 200 g 38 PLN
Ciabatta / twaróg / ser / sos balsamico / pomidorki cherry / bazylia   
**Bruschetta with tomatoes and ricotta cheese**
Ciabatta / cottage cheese / cheese / balsamico sauce / cherry tomatoes / basil

**Bulwa ziemniaczana z marynowanym śledziem** 300 g 46 PLN
Ziemniak / śledź / mix салат / cebula marynowana / twaróg / kwaśna śmietana / oliwa / cukier  
**Potato with pickled herring**
Potato / herring / lettuce mix / marinated onion / cottage cheese / sour cream / olive oil / sugar

## ZUPY SOUPS

**Bulion z pieczonej kaczki** 250 g 29 PLN
Wywar z kaczki / podgrzybek / warzywa / kluseczki    
**Roasted duck broth**
Duck stock / bolete mushrooms / vegetables / noodles





**Zupa rybna** 250 g 32 PLN
Łosoś / dorsz / warzywa / pomidory / wino   
**Fish soup**
Salmon / cod / vegetables / tomatoes / wine




**Flaczki wołowe** 250 g 34 PLN
Flaczki wołowe / włoszczyzna / bułka   
**Polish beef tripe soup**
Beef tripe / vegetables / roll

**Żurek w chlebk** 300 g 41 PLN
Chleb / zupa żurek / jajko    
**Sour rye soup**
Bread / sour rye soup / egg





**Zupa dnia (danie wegetariańskie, bez glutenu)** 250 g 28 PLN
**The soup of the Day (vegetarian, gluten-free)**          




## DANIA RYBNE FISH DISHES

**Smażony sandacz** 370 g 71 PLN
Sandacz filet (180g) / kapusta pak choi / ziemniaki opiekane / cytryna / kielki / śmietana    
**Fried zander**
Zander fillet (180g) / pak choi cabbage / roasted potatoes / lemon / sprouts / cream

**Łosoś pieczony (danie bez glutenu)** 300 g 89 PLN
Łosos filet (180g) / jajko poche / szparagi / sos holenderski / kielki / masło / cytryna / rozmaryn   
**Baked salmon (gluten-free)**
Salmon fillet (180g) / poached egg / asparagus / Hollandaise sauce / sprouts / butter / lemon / rosemary



## DANIA RYBNE FISH DISHES




**Dorsz panierowany** 350 g 74 PLN
Dorsz poławiczką(180g) / puree dyniowe / brokuł / kurki smażone / **Breaded cod**
Cod loin (180g) / pumpkin puree / broccoli / fried chanterelles    




**Smażony okoń nilowy** 350 g 78 PLN
Filet z okonia (180g) / puree ziemniaczane / szpinak / pomidory suszone / śmietana / kielki / czosnek   
**Fried Nile perch**
Perch fillet (180g) / mashed potatoes / spinach / dried tomatoes / cream / sprouts / garlic


## DANIA MIĘSNE MEAT DISHES




**Grillowany filet z kurczaka (danie bezglutenowe)** 300 g 69 PLN
Filet z kurczaka (150g) / ryż / warzywa chińskie / sos słodko-kwaśny / kielki / masło / śmietana   
**Grilled chicken fillet (gluten-free)**
Chicken fillet (150g) / rice / Chinese vegetables / sauce sweet and sour / sprouts / butter / cream *Dostępna wersja wegetariańska z serem hallumi lub vege z tofu / Vegetarian version available with hallumi cheese or vege with tofu*




**Stek z polędwicy wołowej** 350 g 159 PLN
Polska polędwica wołowa (200g) / ziemniaki pieczone / cukinia / pomidorki cherry / sos z marynowanym pieprzem  
**Beef tenderloin steak**
beef tenderloin (200g) / baked potatoes / zucchini / cherry tomatoes / sauce with pickled pepper




**Medaliony z polędwiczki wieprzowej** 320 g 89 PLN
Polędwiczka wieprzowa (200g) / boczek wędzony / placki ziemniaczane / sos borowikowy   
**Pork tenderloin**
Pork tenderloin (200g) / smoked bacon / potato pancakes / boletus sauce

**Golonka w sosie piwnym** 500 g 89 PLN
Golonka (300g) / kapusta duszona / sos piwny / ziemniaki opiekane / musztarda / chrzan   
**Pork knuckle in beer sauce**
Pork knuckle (300g) / stewed cabbage / beer sauce / roasted potatoes / mustard / horseradish

**Burger wołowy** 300 g 58 PLN
Wołowina 100% (180g) / bułka / ser cheddar / sałata / pomidor / frytki / sos burgerowy / sałata colesław   
**Beef Burger**
Beef 100% (180g) / roll / cheddar cheese / lettuce / tomato / fries / burger sauce / coleslaw




**Burger wołowy w sosie serowym** 350 g 62 PLN
Wołowina 100% (180g) / bułka / pomidor / frytki / sałata colesłw / sos serowy   
**Beef burger in cheese sauce**
Beef 100% (180g) / roll / tomato / fries / coleslaw / cheese sauce

**Burger wegetariański** 300 g 56 PLN
Burger vege (180g) / bułka / ser cheddar / frytki / ogórek konserwowy / pomidor / mix салат / sos 1000 wysp / sałata colesław   
**Vegetarian burger**
Vegetarian burger (180g) / bun / cheddar cheese / fries / cucumber / tomato / salad mix / 1000 island sauce / coleslaw lettuce




**Domowe pierogi z kaczki** 300 g 48 PLN
Pierogi z kaczki (250g) / sos grzybowy z podgrzybków / śmietana   
**Homemade duck dumplings**
Duck dumplings (250g) / bolete mushroom sauce / cream

## MAKARONY PASTA



**Makaron z kurczakiem** 300 g 54 PLN
Makaron penne (120g) / filet z piersi kurczaka (90g) / ser gorgonzola / szpinak świeży / pomidorki cherry / czosnek / śmietana  
**Pasta with chicken**
Penne pasta (120g) / chicken breast fillet (90g) / cheese gorgonzola / fresh spinach / cherry tomatoes / garlic / cream *Dostępna wersja wegetariańska z tofu / Vegetarian version with tofu available*




**Makaron z krewetkami** 300 g 69 PLN
Makaron tagliatelle (120g) / krewetki (130g) / parmezan / śmietana / pomidorki cherry / rukola / masło / czosnek   
**Pasta with shrimps**
Tagliatelle pasta (120g) / shrimps (130g) / parmesan / cream / cherry tomatoes / arugula / butter / garlic

## DESERY DESSERTS





**Sernik miodowy-cytrynowy** 180 g 41 PLN
Sernik (150g) / owoce sezonowe / sos karmelowy   
**Honey-lemon cheesecake**
Cheesecake (150g) / seasonal fruit / caramel sauce

**Szarlotka z gałką lodów i bitą śmietaną** 180 g 33 PLN
Szarlotka (150g) / lody / bita śmietana   
**Apple pie with ice cream and whipped cream**
Apple pie (150g) / ice cream / whipped cream


**Mini beza Pavlova** 150 g 43 PLN
Beza / owoce sezonowe / sos malinowy / serek mascarpone  
**Mini Pavlova meringue**
Meringue / seasonal fruit / raspberry sauce / mascarpone cheese

**Lawa czekoladowa** 150 g 38 PLN
Fondant czekoladowy / owoce sezonowe / ciastko Oreo / lody śmietankowe   
**Chocolate lava**
Chocolate fondant / seasonal fruit / Oreo cookie / ice cream

**Lody z gorącymi malinami** 150 g 33 PLN
Lody waniliowe / maliny / bita śmietana   
**Ice cream with hot raspberries**
Vanilla ice cream / raspberries / whipped cream

**Deska serów** 300 g 72 PLN
Sery twarde / sery pleśniowe / krakersy / winogrona / żurawina    
**Cheese board**
Hard cheeses / blue cheeses / crackers / grapes / cranberries

## NAPOJE ZIMNE COLD BEVERAGES

Pepsi/ Mirinda/7 Up/Tonic 20 cl 11 PLN
Lipton, Ice Tea 20 cl 11 PLN
Red Bull 25 cl 19 PLN
Woda mineralna gazowana  30 cl 10 PLN
*(sparkling mineral water)*
Woda mineralna niegazowana 30 cl 10 PLN
*(still mineral water)*
Sok pomidorowy 30 cl 10 PLN
*(Tomato juice)*
Sok owocowy 20 cl 10 PLN
*(Fruit Juice)*
Sok ze świeżych owoców 20 cl 21 PLN
*(Fresh fruit juice)*















## NAPOJE GORĄCE HOT BEVERAGES

Espresso 7 cl 12 PLN
Double Espresso 14 cl 18 PLN
Kawa 10 cl 12 PLN
*(Coffee)*
Cappuccino 14 cl 15 PLN
Kawa Latte 20 cl 16 PLN
*(Caffe Latte)*
Kawa bezkofeinowa 10 cl 12 PLN
*(Decaffeinated Coffee)*
Czekolada na gorąco z bitą śmietaną 10 cl 18 PLN
*(Hot chocolate with whipped cream)*
Herbata Ronnefeldt 12 PLN
*(Ronnefeldt Tea)*

Przed złożeniem zamówienia prosimy poinformować personel o posiadaniu jakiegokolwiek karty upoważniającej do rabattu. Dziękujemy. If you have any discount card please inform your waiter before placing your order. Thank you.

Dania przygotowywane i podawane w naszych restauracjach zawierają następujące produkty: orzeszki ziemne, orzechy, ryby, skorupiaki, jaja, soję, mleko, gluten, gorczyce, łubin, sezam, owoce morza, mięczaki, seler, siarczyny. Meals prepared and served in our restaurants contain the following products: peanuts, tree nuts, fish, shellfish, eggs, soybeans, milk, gluten, mustard seeds, lupine, sesame, seafood, mollusks, celery, sulphites.

W każdej restauracji potrawy przygotowywane są we wspólnym obszarze kuchni. Dodatkowo w wyniku zmian dostawców, wprowadzania zastępczych składników do dań, nowych pozycji do menu czy metod ich przygotowania, może dochodzić do zmiany składu serwowanych potraw. Z tych powodów nie możemy zagwarantować, że każda pozycja w naszym menu będzie całkowicie wolna od alergenów. Regular kitchen operations involve shared cooking and preparation areas, and food variations may occur due to differences in suppliers, ingredient substitutions, recipe revisions, and / or preparation at the restaurant. For these reasons we cannot guarantee that every menu item will be completely free of allergens.

						
<b>Orzechy ziemne</b> Peanuts	<b>Orzechy inne</b> Tree nuts	<b>Soja</b> Soybeans	<b>Ryby</b> Fish	<b>Owoce morza</b> Seafood	<b>Mięczaki</b> Mollusks	<b>Jaja</b> Eggs
						
<b>Mleko</b> Milk	<b>Gluten</b>	<b>Gorczyca</b> Mustard seeds	<b>Łubin</b> Lupine	<b>Sesam</b> Sesame	<b>Seler</b> Celery	<b>Siarczyny</b> Sulphites



## APERITIFY, WERMUTY APERITIF & VERMOUTH

Campari	4 cl	22 PLN
Martini (Bianco, Rosso, Dry, Fiero)	10 cl	23 PLN

## PIWA BEER

Piwo Żywiec	50 cl	17 PLN
Piwo Żywiec (Żywiec beer)	30 cl	13 PLN
Piwo Heineken (imported beer)	33 cl	17 PLN
Desperados	40 cl	19 PLN
Piwo Pszeniczne (wheat beer)	50 cl	19 PLN
Piwo Porter (Porter beer)	50 cl	18 PLN
Piwo bezalkoholowe (non-alcohol beer)	33 cl	13 PLN
Warka 0% / Radler	50 cl	17 PLN
Corona Extra	33 cl	19 PLN
Piwo Regionalne (Regional beer)	50 cl	21 PLN

## PORTO PORTO

Ruby Porto	5 cl	18 PLN
White Porto	5 cl	18 PLN

## WÓDKI VODKA

Absinth	4 cl	26 PLN
Bols	4 cl	14 PLN
Wyborowa	4 cl	14 PLN
Finlandia	4 cl	17 PLN
Absolut	4 cl	17 PLN
Żubrówka czarna	4 cl	16 PLN
Żubrówka	4 cl	14 PLN
Chopin	4 cl	17 PLN
Soplica Staropolska	4 cl	17 PLN
Soplica - Wiśniowa	4 cl	14 PLN
Wódka Krzeska – ziołowa	4 cl	33 PLN
Żołądkowa	4 cl	14 PLN
Canrio Cachaca	4 cl	24 PLN
Grey Goose	4 cl	36 PLN

## KONIAKI COGNACS

Hennessy VSOP	4 cl	47 PLN
Martell VSOP	4 cl	49 PLN
Remy Martin VSOP	4 cl	46 PLN

## BRANDY BRANDY

Metaxa *****	4 cl	28 PLN
Metaxa *****	4 cl	39 PLN
Stock	4 cl	29 PLN

## RUM/TEQUILA RUM/TEQUILA

Bacardi	4 cl	25 PLN
Bacardi Carta Negra	4 cl	28 PLN
Dictador 12 y.o.	4 cl	41 PLN
Black Barrel Navi Sapiced Rum	4 cl	34 PLN
Sailor Jerry Rum	4 cl	28 PLN
Tequila Sierra	4 cl	23 PLN
Tequila Olmeca Silver	4 cl	25 PLN
Tequila Olmeca Gold	4 cl	28 PLN

## WHISKY & WHISKEY WHISKY & WHISKEY

Johnnie Walker Red Label	4 cl	23 PLN
Johnnie Walker Black Label	4 cl	37 PLN
Johnnie Walker Gold Label	4 cl	49 PLN
Johnnie Walker Blue Label	4 cl	147 PLN
Ballantine's	4 cl	23 PLN
Ballantine's 12 y.o.	4 cl	37 PLN
Jack Daniel's Whiskey	4 cl	29 PLN
Jack Daniel's Honey	4 cl	29 PLN
Jack Daniel's Single Barrel Rye	4 cl	67 PLN
Gentleman Jack	4 cl	38 PLN
Jim Beam Bourbon	4 cl	27 PLN
Jameson Irish Whiskey	4 cl	25 PLN
Chivas Regal 12 y.o.	4 cl	39 PLN
Chivas Regal 15 y.o.	4 cl	48 PLN
Grant's	4 cl	27 PLN
Grant's 12 y.o.	4 cl	35 PLN
Grant's Smoky	4 cl	29 PLN
Wild Turkey Bourbon	4 cl	34 PLN
Glenfiddich	4 cl	39 PLN
Glenfiddich 15 y.o.	4 cl	49 PLN
Glenfiddich 18 y.o.	4 cl	69 PLN
Glenfiddich 21 y.o.	4 cl	189 PLN
Dimple	4 cl	39 PLN
Aberlour 12 y.o.	4 cl	49 PLN
Ardberg 10 y.o.	4 cl	54 PLN
Tullamore Irish Whiskey	4 cl	31 PLN
Woodford Reserve	4 cl	46 PLN
Sexton	4 cl	34 PLN
Maker's Mark	4 cl	33 PLN
Benriach	4 cl	39 PLN
Loch Lomond	4 cl	36 PLN
Balblair 17 y.o.	4 cl	195 PLN
Balblair 25 y.o.	4 cl	579 PLN
Macallan 18 y.o.	4 cl	499 PLN

## GIN GIN

Beefeater Dry Gin	4 cl	22 PLN
Gordon's	4 cl	23 PLN
Bombay Gin	4 cl	31 PLN
Hendrick's Gin	4 cl	35 PLN
Tanqueray	4 cl	36 PLN

## LIKIERY LIQUORS

Baileys	4 cl	23 PLN
Malibu	4 cl	22 PLN
Cointreau	4 cl	27 PLN
Crème de Banana	4 cl	24 PLN
Blue Curacao	4 cl	22 PLN
Kahlua	4 cl	23 PLN
Amaretto	4 cl	23 PLN
Passoa Festa	4 cl	24 PLN
Sheridan's	4 cl	25 PLN
Gold Wasser	4 cl	23 PLN
Krupnik	4 cl	19 PLN
Grand Mariner	4 cl	35 PLN
Chambord	4 cl	31 PLN
Peach Bols	4 cl	24 PLN
Chopin (karmel, czekolada, kokos, kawa)	4 cl	24 PLN
Liqueur Chopin (carmel, chocolate, coconut, coffe)		
Sambuca	4 cl	25 PLN



**KARTA  
MENU**



**Hotel MRĄGOWO RESORT & SPA**  
ul. Giżycka 6, 11-700 Mrągowo, Polska

+48 89 743 31 00  
restauracja@mrągoworesort.pl

www.mragoworesort.pl

f /mragoworesort  
@mragoworesort