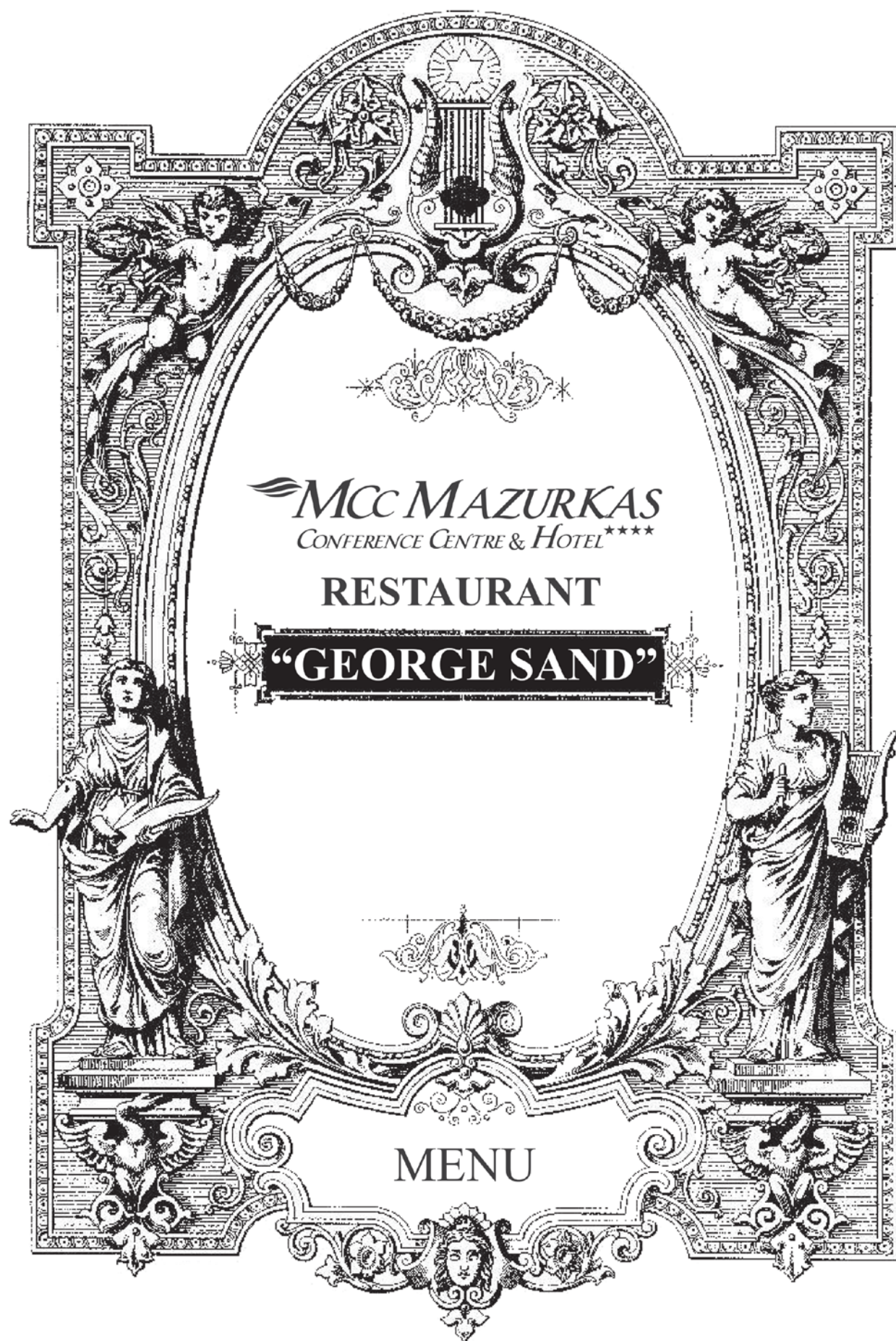




MCC MAZURKAS
CONFERENCE CENTRE & HOTEL ****

RESTAURANT

"GEORGE SAND"

MENU

PRZEKĄSKI ZIMNE
COLD STARTERS

**Śledź bałtycki marynowany w oliwie, serwowany na blanszowanych szalotkach
z pomidorkami smażonymi i marynowanymi w ziołach i oliwie**
Baltic Sea herring pickled in olive, served on blanched shallots with fried tomatoes pickled in herbs and olive
24 PLN

**Figa z rolowaną dojrzewającą szynką, na ananasowo-pieprzowym chutney,
z pudrem z greckiego sera i zielonymi liśćmi szpinaku**
Fig rolled with maturing ham, on pineapple and pepper chutney, with Greek cheese powder and green spinach leaves
24 PLN

**Halibut ceviche na galaretce z rieslingu i zielonego ogórka, z żurawiną,
kompresowanym ogórkiem i chipsami z purpurowej karotki**
Ceviche halibut on riesling and green cucumber jelly, with cranberry,
compressed cucumber and chips made of purple carrot
27 PLN

**Carpaccio z polędwicy wołowej z chrupkim parmezanem oraz sosem musztardowo-miodowym
z trawą żubrową i grzankami z pomidorowo-bazyliową salsą**
Beef loin Carpaccio with crispy parmesan, mustard and honey sauce with Bison grass and crumbs
with tomato and basil salsa
36 PLN

**Ręcznie siekany tatar z selekcjonowanej polędwicy wołowej,
podawany z przepiórczym jajkiem, marynatami, anchois i czerwonym kawiozem**
Hand-chopped tartar made of selected beef loin, served with quail egg, pickles, anchovies and red caviar
36 PLN

PRZEKĄSKI GORĄCE
HOT STARTERS

**Pierogi nadziewane selekcjonowaną wołowiną, przyprawione majerankiem
i czarnym pieprzem, okraszone chrupkimi skwarkami ze słoniny**
Dumplings stuffed with selected beef, spiced with marjoram and black pepper, served with crispy greaves
28 PLN

**Bakłażan pieczony w parmezanie, na kremowym sosie z gorgonzoli,
z pieczonymi marynowanymi pomidorami i rukolą**
Aubergine baked in Parmesan cheese, on cream gorgonzola cheese, with baked pickled tomatoes and rucola
29 PLN

Raki w kremowym sosie brandy, z dodatkiem zielonego kopru, serwowane w cieście francuskim
Crayfish in cream brandy sauce, with green dill, served in French pastry
38 PLN



ZUPY
SOUPS

Rosół z domowym makaronem, warzywami, kapłonem i zielonym szczypiorem

Broth with home-made noodles, vegetables, capon and scallions

14 PLN

Krem porowy z chrupkim bekonem i grzankami z pomidorowo-bazyliową salsą

Leek cream with crispy bacon, crumbs and tomato and basil sauce

16 PLN

Żur polski na chlebowym zakwasie, serwowany z jajkiem i białą kielbasą, aromatyzowany majerankiem

Traditional Polish sour soup on bread yeast, served with egg and white sausage, aromatised with marjoram

18 PLN

Klarowne consomme grzybowe z borowikami, uszkami grzybowymi i warzywami

Clear mushroom consomme with boletus, small home-made mushroom ravioli and vegetables

19 PLN

SAŁATY I SAŁATKI
SALADS

Sałatka z marynowanym półgęskiem, z karmelizowanymi pomarańczami i gruszką, serem pleśniowym i sosem żurawinowo-malinowym

Salad with pickled goose breast, with caramelised oranges and pear, blue cheese and cranberry and raspberry sauce

25 PLN

Sałatka z rukoli, awokado i mango, z marynowanym łososiem, marynowanymi jabłkami i sosem z karmelizowanych owoców kumkwatu

Salad made of rucola, avocado and mango, with pickled salmon, pickled apples and sauce made of caramelised kumquat fruit

27 PLN

Sałatka z zapiekanym kozim serem, szafranową pikantną gruszką, marynowanym kumkwatem i galaretką z leśnych owoców

Salad with baked goat cheese, spicy saffron pear, pickled kumquat fruit and jelly made of forest fruit

28 PLN



DANIA RYBNE
FISH DISHES

Rybna klarowna bouillabaisse z warzywami i dodatkiem białego wina

Clear Bouillabaisse fish soup with vegetables and white wine

42 PLN

**Pieczona troć norweska, macerowana w sycylijskiej oliwie, ziołach i czarnym pieprzu,
serwowana z karotką blanszowaną w pomarańczach, ze smażonymi pomidorkami cherry,
szafranowymi ziemniakami i sosem maślanym**

Baked Norwegian sea trout pickled in Sicilian olive, herbs and black pepper,
served with carrot blanched in oranges,
with fried cherry tomatoes, saffron potatoes and butter sauce

48 PLN

**Ośmiornica z rusztu z warzywami grillowanymi i marynowanymi w oliwie i ziołach,
serwowana na puree z cieciorke, z sosem winnym**

Grilled octopus with grilled vegetables pickled in olive and herbs, served on chickpeas puree,
with wine sauce

52 PLN

**Dorsz Arktyczny gotowany na parze, serwowany z krewetkami z patelni, na grillowanych ziemniakach,
z blanszowaną młodą cukinią, selerem naciowym i winnym sosem z martini i soku z limetek**

Steamed Arctic cod, served with fried shrimps, on grilled potatoes, with blanched young zucchini,
celery and wine sauce made of martini and lime juice

56 PLN



DANIA MIĘSNE I DRÓB
MEAT AND POULTRY DISHES

Kotlet schabowy w chrupkiej złocistej panierce, na ziemniaczanym puree ze słodkim, zielonym groszkiem, serwowany z kapustą aromatyzowaną zielonym koprem i karmelizowanym boczkiem

Port cutlet in golden breadcrumbs, on potato puree with sweet green peas,
served with cabbage aromatised with green dill and caramelised bacon

36 PLN

Młody kurczak wolnego chowu, macerowany w cytrynowym tymianku i gorczycowej musztardzie dijon, serwowany na puree ziemniaczanym, z warzywami gotowanymi na parze i jabłkowym chutney, z sosem z cydru i różowego pieprzu

Freely bred chicken pickled in lemon thyme and dijon mustard, served on potato puree,
with steamed vegetables and apple chutney, with cider and pink pepper sauce

38 PLN

Polędwiczki z prosięcia, marynowane w trawie zubrowej, dijon i tymianku, z dodatkiem dzikiego czosnku, serwowane na francuskiej ziemniaczanej rozecie, z parowanymi warzywami i kremowym sosem z borowikami i żubrówką

Pork loins, pickled in Bison grass, dijon and thyme, with wild garlic, served on French potato rosette,
with steamed vegetables and cream sauce with Boletus and Bison vodka

46 PLN

Kotleciki cielęce ze szparagami, selerem naciowym i cukinią, serwowane z musem ziemniaczanym zapiekanym w ziarnach czarnuszki, z balsamicznymi cebulkami i wytrawnym truflowym sosem

Veal cutlets with asparagus, celery and zucchini, served with potato mousse baked in Nigella seeds,
with balsamic onions and dry truffle sauce

58 PLN

Pieczona kaczka macerowana w jabłkach z dodatkiem cydru, serwowana z gruszką nadziewaną żurawiną i leśną borówką na winno-korzennym sosie, z domowymi kluseczkami

Baked duck pickled in apples with cider, served with pear stuffed with cranberry and lingonberry
on wine and spice sauce, with home-made noodles

58 PLN

Stek z selekcjonowanej polędwicy wołowej Black Angus na musie ze skorzonery, z masłem truflowym, słodkim, zielonym groszkiem, pikantną kielbasą chorizo i sosem z czerwonego wina, sitaków i pieprzu

Steak made of selected Black Angus beef loin on black salsify mousse, with truffle butter,
sweet, green peas, spicy chorizo and sauce made of red wine, Jersey cow mushroom and pepper

61 PLN

Comber jagnięcy macerowany w świeżej mięcie pieprzowej, z ziołami, serwowany z grillowanymi warzywami, na musie ze skorzonery, z sosem truflowym

Lamb comber pickled in fresh pepper mint, with herbs,
served with grilled vegetables, on black salsify mousse, with truffle sauce

64 PLN



DESERY
DESSERTS

Beza z musem z ricotty i advocatem, z konfiturą pomarańczową z dodatkiem czarnego pieprzu
Meringue with ricotta mousse and advocat liqueur, with orange jam with an addition of black pepper
15 PLN

Jabłecznik na ciepło, z wiśniami w miodzie, waniliowymi lodami i świeżą miętą
Hot apple-pie, with cherries in honey, vanilla ice-cream and fresh mint
15 PLN

Torcik Chopin z miętowymi lodami, sosem z malin i waniliową emulsją
Chopin cake with mint ice-cream, raspberry sauce and vanilla emulsion
19 PLN

Creme Brulee ze świeżą wanilią, malinami i muscavado
Creme Brulee with fresh vanilla, raspberries and muscavado
21 PLN

Trufła z gorzkiej czekolady, z solą morską oraz śliwkami marcerowanymi w likierze amaretto
Dark chocolate truffle with sea salt and plums pickled in amaretto liquor
21 PLN

**Czekoladowe cannoli z konfiturą z czarnej porzeczki i musem z mascarpone,
na chrupkim migdałowo-kakaowym postumencie**
Chocolate cannoli with black currant jam and mascarpone mousse, served on crispy almond and cacao base
23 PLN



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

05-850 Ożarów Mazowiecki, ul. Poznańska 177

Tel. 22 721-47-47

www.mazurkashotel.pl

www.catering.mazurkas.pl