



MISTRZ I MAŁGORZATA
RESTAURACJA

MENU

Ostatnie zamówienia kuchnia przyjmuje
30 min. przed planowanym zamknięciem.

Last orders are accepted
30 minutes before the planned closure.

„WSZYSTKO BĘDZIE, JAK BYĆ POWINNO,
TAK JUŻ JEST URZĄDZONY ŚWIAT”

„EVERYTHING WILL BE AS SHOULD BE,
THAT'S HOW THE WORLD WORKS.”

Do grup od 8 osób doliczana jest opłata serwisowa
w postaci 10% od całości zamówienia.

For groups of 8 or more people
a 10% service fee is added to the total order.



KACZKA APPOŁOWICZA / DRIED DUCK BREAST

Suszona kaczka, mus chrzanowy, gąbka z pietruszki, orzechy włoskie, żurawina, mus jabłkowy, sos malinowy, grzanki. Kaczka: 80g

Dried duck, horseradish mousse, sponge parsley, walnuts, cranberry, apple mousse, raspberry sauce, bread. Duck: 80g

29,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali



TATAR Z ŁOSOSIA / STEAK TARTE FROM SALMON

Łosoś, cebula czerwona, kapary, zielone oliwki, pasta z avocado, marynowana rzodkiewka, gąbka pietruszkowa, pieczywo.

Łosoś: 100g

Salmon, red onion, capers, green olives, pasta of the avocado, marinated radish, parsley sponge, bread.

Salmon: 100 g

33,00 zł



KREWETKI KITAJCEWA / KITAITSEV'S PRAWNS

Krewetki smażone na klarowanym maśle z dodatkiem czosnku, pietruszki, białego wina oraz pasty harissa, serwowane z miksem sałat, grzanka.

5 szt.

Prawns fried in clarified butter with garlic, harissa paste, parsley and white wine, served with salad mix and bread.

5 pcs.

33,00 zł



SOLJANKA

Z SOCZYSTYMI KAWAŁKAMI MIĘSA

/ SOLYANKA WITH JUICY PIECES OF MEAT 300ml

Wieprzowina, wołowina, oliwki, ogórki kiszone, cebula, ziemniaki, pomidory, kapary, kiełbasa wędzona, śmietana, cytryna, pietruszka, masło, pieczywo.

Pork, beef, olives, pickled cucumbers, onion, potatoes, tomatoes, capers, smoked sausage, sour cream, lemon, parsley, butter, bread.

28,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali



PIKANTNA ZUPA „UCHA” Z KAWAŁKAMI RYB I AIOLI

/ SPICY SOUP „UCHA” WITH AIOLI AND FISH PIECES 300ml

Łosoś, dorsz, krewetka, mule, wywar rybny, cebula, ziemniaki, pikantna pasta Harissa, sos aioli, cytryna, pietruszka, pieczywo.

Salmon, cod, shrimp, mule, fish broth, onion, potatoes, spicy Harissa paste, aioli sauce, lemon, parsley, bread.

31,00 zł



POLEWKA KOROWIOWA / KOROVIEV'S SOUP

Kołoduny litewskie z wołowiną i majerankiem w rosole drobiowo-wołowym lub barszczu.
7 szt. 300ml

Lithuanian dumplings (kalduny) filled with beef and marjoram served in
chicken and beef broth or borsch.

7 pcs. 300ml

33,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali



CHŁODNIK SEZONOWY / SEASONAL VEGETABLE SOUP PREPARED WITH

SOUR CREAM AND SERVED COLD 300ml

Chłodnik ogórkowo-szpinakowy z nutką mięty i selera naciowego.
Proszę dopytać kelner o aktualną propozycję.

Soup of cucumber and spinach with aftertaste of mint and celery.
Ask the waiter about the current proposal.

24,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali



SAŁATKA Z MARYNOWANYM KURCZAKIEM

/ SALAD WITH MARINATED CHICKEN

Kurczak marynowany 120 g, mix sałat, granat, ser solankowy, pomidorki cherry, ogórek, krem balsamiczny.

Marinated chicken 120g, salad mix, pomegranate, brine cheese, cherry tomatoes, cucumber, balsamic cream.

31,00 zł



SAŁATKA Z KALMARA / SALAD OF SQUID

Mix sałat, owoc karambola, ogórek świeży, owoce granatu, winogrono, krążki kalmara w ziołowej panierce, dressing z pieczonych cytrusów z musztardą.

Mix salad, starfruit, fresh cucumber, pomegranate, grape, discs of squid in the herbal coating, dressing of baked citruses with mustard.

35,00 zł



SAŁATKA MARKIZY / SALAD OF MARKIS

Mix sałat, pierś z kaczki 120g, pomarańcza, winogrona, pestki dyni, dressing pomarańczowo-musztardowy.

Mix of lettuces, 120g duck breast, orange, grapes, pumpkin seeds, orange-mustard dressing.

35,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali



POŁĘDWICZKA / PORK TENDERLOIN

Polędwiczka wieprzowa w pudrze pietruszkowym, podana na musie z buraka, z sosem na bazie brandy, ziemniakami pieczonymi i warzywami sezonowymi.
Pork tenderloin in powder of parsley, served on beet mousse with the sauce with brandy, baked potatoes and seasonal vegetables.

42,00 zł



ŁOSOŚ CHUDEJ FRANCUZKI / SALMON IN PUFF PASTRY

Łosoś w cieście francuskim ze szpinakiem i serem solankowym, mus marchewkowo-
-imbirowy, sałatka z buraka, orzechów włoskich, miodu, oliwy z dodatkiem świeżej
kolendry, czarny ryż. Łosoś: 120g

Salmon in puff pastry with spinach and brined cheese, carrot and ginger mo-
usse, beetroot salad with walnuts, honey, olive oil and coriander, black rice.
Salmon: 120g

47,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali



PIOTROSZ DWUBRACKIEGO / PETER'S FISH 120g

Filet z piosrosza z sosem z pieczonych cytrusów, risotto, zielone szparagi i młoda marchewka.

Fish fillet with sauce of baked citruses, risotto, green asparagus and young carrot.



55,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali



TATARSKIE CZEBUREKI / CHEBUREKI

Mięso wieprzowe, ser Gouda, czerwona cebula, koperek

Dodatek: mix sałat, dressing miodowo-musztardowy, pomidorki koktajlowe

Sosy: miętowo musztardowy i pikantny

Wegetariańskie: karmelizowana papryka czerwona, czerwona cebula, ser gouda

Deep-fried dumplings filled with pork, caramelized peppers and onions,

Gouda cheese, green parsley dill, spicy sauce, mint and mustard sauce,

cherry tomatoes, mix salad with honey-mustard dressing.

Vegetarian: caramelized red pepper, red onion, gouda cheese

32,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali



PIELMIENI WOLANDA / WOLAND'S PELMENI

Pierogowe ciasto zaparzone, mięso wołowo-wieprzowe, natka pietruszki, śmietana.

Russian dumplings with pork-beef meat served with parsley and sour cream

10 szt. / 10 pcs

32,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali



BATAT TOFANY / TOFANA'S BATATA 300g

Pieczony batat w oliwie ziołowej z dodatkiem pomidorków koktajlowych, granatu podany na sałacie z sosem z jogurtu sojowego, czosnku i mięty, posypany cieciorą z wędzoną papryką.

Roasted sweet potatoes with olive oil and herbs, cherry tomatoes, crispy roasted chickpeas, pomegranate, mix salad with soy yogurt dressing with herbs and garlic.

35,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali



POMARAŃCZOWA KACZKA **/ DUCK BREAST WITH ORANGES AND THYME**

Filet z kaczki marynowany w tymianku i czosnku podany z czarnym ryżem, flambirowanym jabłkiem i sosem pomarańczowym. Kaczka: 180g

Fillet of duck marinated in thyme and garlic given with black rice, flambe apple and orange sauce.

Duck: 180

45,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali



ROLADKA Z KRÓLIKA / MEAT ROLL FROM RABBIT

Roladka z królika podana na purée z groszku i mięty, kasza bulgur, młoda marchewka i sos z pieczonego jabłka. Królik: 180g

Meat roll from rabbit served on the purée of peas and the mint, groats bulgur, the young carrot and the sauce of a baked apple. Rabbit: 180g

49,00 zł



ŻEBERKA BEHEMOTA / RIBS OF THE BEHEMOTH

Żeberka marynowane w miodzie i piwie z pieprzem cayenne i czosnkiem w sosie z wędzonej śliwki i jabłka, pieczone ziemniaki, Fasolka szparagowa. Żeberka: 250-300g

Ribs marinated in honey and beer with cayenne pepper and garlic, served with the sauce of the smoked plum and the apple, baked potatoes, string bean. Ribs: 250-300 g

42,00 zł



GOŁĄBEK / CABBAGE ROLL

Gołąbki z młodej kapusty z jagnięciną w sosie pomidorowym z kaszą burgul.
Cabbage roll of young cabbage with lamb in tomato sauce with groats burgul.

42,00 zł



JELEŃ Z PIECA / ROASTED DEER

Jeleń, ziemniaki pieczone, grzyby leśne (podgrzybek, borowik, maślak), tymianek, ser Emilgrana, sos grzybowo-śmietanowy. Jeleń: 180g

Deer meat, baked potatoes, mushrooms, Emilgrana cheese, mushroom cream sause, thyme. Deer: 180g

46,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali

DODATKI DO DAŃ / EXTRAS

MIX SAŁAT ZE ŚWIEŻYMI WARZYWAMI

/ SALAD MIX WITH FRESH VEGETABLES

10,00 zł

OPIEKANE ZIEMNIAKI

/ ROASTED POTATOES

9,00 zł

WARZYWA GOTOWANE

/ BOILED VEGETABLES

9,00 zł

PIKANTNE BURACZKI W MIODZIE
Z ORZECHAMI WŁOSKIMI, OLIWĄ
I ŚWIEŻĄ KOLENDRĄ

/ SPICY BEETS IN HONEY WITH WALNUTS,
OLIVE OIL AND FRESH CORIANDER

9,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali

MENU DLA DZIECI / KID'S MENU



DOMOWA POMIDOROWA Z MAKARONEM

/ HOMEMADE TOMATO SOUP

cebula, czosnek, przecier pomidorowy,
bulion drobiowo-wołowy, makaron,
pietruszka.

200 ml

tomatoes, onion, garlic, chicken and
beef broth, noodles, parsley.
200ml

16,00 zł



AROMATYCZNY ROSÓŁ Z MAKARONEM

/ CHICKEN AND BEEF BROTH

bulion drobiowo-wołowy, makaron,
pietruszka.

200 ml

chicken and beef broth, noodles,
parsley.
200ml

16,00 zł



PANIEROWANE KĘSY KURCZAKA

/ BREADED CHICKEN BITES

panierowana pierś z kurczaka,
pieczone ziemniaki, surówka
z marchewki i jabłka.

kurczak: 120 g

breaded chicken fillet, roasted
potatoes, carrot-apple salad.
chicken: 120g

22,00 zł



NALEŚNIKI Z TWAROŻKIEM I MALINAMI

/ PANCAKES WITH COTTAGE CHEESE AND RASPBERRIES

twarożek waniliowy, sos malinowy,
owoce sezonowe, bita śmietana.

2 szt. 120g

vanilla cottage cheese, raspberry sa-
uce, seasonal fruit, whipped cream.
2 pcs 120g

22,00 zł



TORCIK SERNIKOWY / LAYER CAKE OF CHEESECAKE

Sernik z białą czekoladą, herbatnikowo-czekoladowy spód, owoce sezonowe, rożek z czekolady oraz puder z fiołków.

Cheesecake with the white chocolate, lower layer prepared with biscuit and chocolate, seasonal fruits, scone of the chocolate and powder from violets.

25,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali



TARTA SEZONOWA / SEASONAL TART

Tarta z kremem kokosowym i owocami sezonowymi.
Coconut cream tart with seasonal fruit.

25,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali

HERBATY / TEAS

Rooibos Sweet Orange

Odświeżająca Rooibos łączy się ze słodkim aromatem dojrzałych pomarańczy. Smakuje bardzo owocowo z charakterystycznym bogactwem Rooibos. /

Pleasing connection of dried fruits and herbs. Includes the rooibos and oranges.

300 ml

10,00 zł

Manila Mango

Kwiaty hibiskusa, kawałki ananasa, kawałki jabłek, winogrona, mango, płatki kwiatów nagietka. /

Includes hibiscus, pieces of pineapple, apples, grapes, mango, and petals of calendula.

300 ml

10,00 zł

Royal Jasmine Chung Hao

To znakomita zielona chińska herbata naturalnie aromatyzowana delikatnymi kwiatami jaśminu, które nadają tej herbacie świeży, kwiecisty smak. /

Chinese green jasmine tea with very finely crafted leaves and jasmine flowers.

300 ml

10,00 zł

English Breakfast

Tradycyjna angielska herbata - solidna mieszanka wybranych czarnych herbat o aromatycznym i nieco szorstkim smaku. /

Traditional blend of black teas.

300 ml

10,00 zł

Mięta Bawarii / Bavaria's Mint

Mięta pieprzowa o przyjemnym orzeźwiającym smaku. /

Peppermint with pleasing and refreshing taste.

300 ml

10,00 zł

Herbata Sencha / Sencha Tea

Intensywna i pobudzająca zielona herbata sencha jest najpopularniejszą herbatą w Japonii. /The most popular green tea in Japan.

300 ml

10,00 zł

Herbata Sencha Senpai / Sencha Senpai Tea

Intensywna i pobudzająca zielona herbata sencha jest najpopularniejszą herbatą w Japonii. /The most popular green tea in Japan.

300 ml

10,00 zł

Imperial Earl Grey

Bardzo aromatyczna, orzeźwiająca i silna mieszanka czarnej herbaty Ceylon-China, wzbogacona o pełny cytrynowy smak bergamotki. /

Refreshing composition of black tea Ceylon-China, enriched with oil of bergamot.

300 ml

10,00 zł

Melisa / Lemon Balm

Aromatyczny napar z melisy o działaniu kojącym. /

Aromatic lemon balm tea helps relieve stress.

300 ml

10,00 zł

GRZANE WINO

Wytrawne wino z aromatem pomarańczy podkreślone nutą goździków, cynamonu i kardamonu.

made with red wine, orange slices and mulling spices: cinnamon, cloves, cardamom.

200ml..... **22zł**



HERBATA ZIMOWA

/ WINTER TEA

imbir, goździk, miód, cynamon, kardamon, pomarańcze, cytryny.
warming tea with honey, ginger, lemon, orange, cloves, cinnamon, cardamom.

300 ml..... **18zł**



KAWY / COFFEES

Espresso 30 ml	9,00 zł
Espresso Doppio 60 ml	13,00 zł
Espresso Macchiato 35 ml	10,00 zł
Americano 120 ml	11,00 zł
White Americano 150 ml	12,00 zł
Cappucino 200 ml	13,00 zł
Latte Macchiato 250 ml	16,00 zł
Latte Macchiato z syropem (czekoladowy, waniliowy, orzechowy) Latte Macchiato with syrup (chocolate, vanilla, hazelnut) 200 ml	17,00 zł
Kawa Latte z likierem Bailey's 20 ml 250 ml	23,00 zł
Kawa mrożona / Frappe 350 ml	16,00 zł

Doskonałej jakości kawa z regionu Espiritu Santo Do Pinhal (Brazylia). Kawa z tej plantacji (Icatu) uprawiana jest na wysokości powyżej 900 metrów n. p. m.

Charakteryzuje się delikatnym aromatem z nutą ziół i orzechów. Niezwykle subtelna w smaku - wyczuwalna delikatna słodycz.

Kawa podlega tradycyjnemu procesowi suszenia ziaren, który odbywa się na ceramicznych płytach zwanych „terrazos” - dzięki temu wydobywamy z kawy niepowtarzalny smak i aromat.

Excellent quality coffee from Espirit Santo Do Pinhal (Brazil). Coffee from this plantation (Icatu) is grown at high more than 900 meters above sea level.

It is characterized by a delicate aroma with a hint of herbs and nuts. Extremely subtle in taste - perceptible delicate sweet.

Coffee is traditionally a grain-drying process that takes place on ceramic plates called „terrazos” - thanks to it we extract from the coffee a unique taste and aroma.



NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Sok / nektar owocowy (jabłko / pomarańcza / nektar porzeczkowy / pomidorowy)

Fruit juice (apple / orange / blackcurrant / tomato)

300 ml.....9,00 zł

Sok w dzbanku (porzeczka/pomarańcza/jabłko)

Juice in a jug (blackcurrant/orange/apple)

1 l.....25,00 zł

Sok świeżo wyciskany (pomarańczowy/grejpfrut)

Fresh juice (orange/grapefruit)

300 ml.....18,00 zł

Mrożona herbata z cytryną - Ice tea with lemon

260 ml.....12,00 zł

Pepsi / Pepsi Max / Mirinda / 7UP / Schwepps Indian Tonic

200 ml.....8,00 zł

Lemoniada własnej produkcji (limonka / cytryna / ogórek / pomarańcza)

Own production Lemonade (lime / lemon / cucumber / orange)

260 ml.....11,00 zł

Dzbanek lemoniady własnej produkcji (limonka / cytryna / ogórek / pomarańcza)

Jug of homemade lemonade (lime / lemon / cucumber / orange)

1 l.....29,00 zł

Woda niegazowana / gazowana - Still water / sparkling water

200 ml.....7,00 zł

Karafka wody niegazowanej / gazowanej

Decanter of still water / sparkling water

1 l.....18,00 zł

Gruzińska naturalna woda mineralna Borjomi

Georgian mineral water

500 ml.....11,00 zł

Woda mineralna BORJOMI nasycona jest kwasem węglowym i dwutlenkiem azotu. Dzięki temu wpływa kojąco na schorzenia żołądka, jelit, wątroby, a także dróg moczowych i nerek. Korzystnie działa na przemianę materii. Systematyczne picie przynosi poprawę procesów trawiennych, eliminuje zgagę i uczucie ciężkości. Bogactwo minerałów wpływa też na polepszenie ogólnego samopoczucia. Warto sięgać po tę wodę w celu oczyszczenia organizmu z toksyn, odtworzenia równowagi biologicznej i uzupełnienia niedoborów cennych składników mineralnych. Odpowiednie nawodnienie organizmu dodaje energii i wzmacnia.

DRINKI / DRINKS



CAMPARI BANANOWE / BANANA CAMPARI

40 ml Campari, sok bananowy.

40 ml Campari, banana juice.

17,00 zł



SWEET ORANGE

30 ml gin Gordon's,
20 ml likier pomarańczowy Cointreau,
sok pomarańczowy, syrop malinowy

30 ml gin Gordon's, 20 ml Orange liqueur
Cointreau, Orange juice, raspberry syrup

23,00 zł



MOJITO VIRGIN

cząstki limonki, cukier trzcinowy,
mięta pieprzowa, woda gazowana.
lime, brown sugar, peper mint, sparkling water.

19,00 zł

ROB ROY

40ml Grant's 12, 20ml vermut
Martini Rosso, Angostura.

22,00zł



APEROL / APEROL SPRITZ

80 ml Aperol, 120 ml wino musujące,
woda gazowana.

80 ml Aperol, 120 ml sparkling wine,
sparkling water.

22,00 zł



MARTINI COCKTAIL

40 ml gin Gordon's,
20 ml vermut Martini Extra Dry,
oliwki

40 ml of gin Gordon's,
20 ml vermut Martini Extra Dry,
olives

20,00 zł



WHITE RUSSIAN

40 ml wódka czysta Smirnoff,
20 ml likier kawowy Kahlua,
śmietanka 30%

40 ml Smirnoff vodka,
20 ml coffee liqueur,
Kahlua, 30% cream.

20,00 zł



MISTRZ I MAŁGORZATA

60 ml spirytus 95%,
ząbki cytryny,
cukier brązowy,
lód kruszony.

60 ml 95% spirit,
lemon,
brown sugar,
ice.

45,00 zł



*Uważaj, bowiem gdy Małgorzata wypita 60 ml spirytusu, to odleciała.
Be careful, because when Margaret drank 60 ml of spirit, then she flew away.*



BASIL TOUCH

40ml ginu Gordon's, 20ml P31,
50ml świeżego soku z pomarańczy,
imbir, bazylia

40ml gin Gordon's,
20ml P31,
50ml squeezed orange juice
ginger, basil

27,00 zł

RED LONG ISLAND

20 ml wódka Smirnoff Black,
20 ml tequila Olmeca,
20 ml rum bacardi carta blanca,
20 ml gin Gordon's,
20 ml likier pomarańczowy Cointreau,
sok z cytryny
sok żurawinowy

20 ml Smirnoff Black vodka,
20 ml tequila Olmeca,
20 ml rum bacardi carta blanca,
20 ml gin Gordon's,
20 ml Orange liqueur Cointreau,
lemon juice
cranberry juice

29,00 zł



GREEN FEVER

40ml rumu Bacardi Carta Blanca
20ml soku z limonki,
20ml P31,
woda gazowana

40ml rum Bacardi Carta Blanca,
20ml lemon juice,
20ml P31,
sparkling water

23,00 zł





TROPICAL LOVE IN MALIBU

30 ml likier śmietankowy Baileys,
20 ml likier kokosowy Malibu, mleko

30 ml cream liqueur Baileys,
20 ml Coconut liqueur Malibu, milk

23,00 zł



WHISKY SOUR

40 ml Grant's 12,
sok z cytryny, biańko,
syrop cukrowy

40 ml Grant's 12,
lemon juice, glair, sugar
syrup

19,00 zł



JOHN COLLINS

40 ml gin Gordon's,
20 ml syrop cukrowy,
20 ml sok z cytryny,
woda gazowana.

40 ml gin Gordon's,
20 ml sugar syrup,
20 ml lemon juice,
sparkling water.

20,00 zł





COSMOPOLITAN

40 ml wódka Smirnoff Black,
20 ml likier pomarańczowy Cointreau,
sok żurawinowy, sok z limonki

40 ml Smirnoff Black vodka,
20 ml Orange liqueur Cointreau,
Cranberry juice, lime juice.

25,00 zł



MARGARITA

40 ml tequila Olmeca Silver,
20 ml likier pomarańczowy Cointreau,
20 ml sok z limonki.

40 ml tequila Olmeca Silver,
20 ml Orange liqueur Cointreau,
20 ml lime juice.

21,00 zł



ESPRESSO MARTINI

40 ml wódka Smirnoff Black,
10 ml likier kawowy Kahlua,
syrop cukrowy, Espresso

40 ml Smirnoff Black vodka,
10 ml coffee liqueur Kahlua,
sugar syrup, Espresso

24,00 zł





MOJITO

40 ml rum Bacardi Carta Blanca,
ząbki limonki,
mięta pieprzowa,
cukier trzcinowy,
woda gazowana.

40 ml rum Bacardi Carta Blanca,
lime,
peper mint,
brown sugar,
sparkling water.

23,00 zł



CUBA LIBRE

40 ml rum Bacardi Carta Blanca,
Pepsi,
ząbki limonki.

40 ml rum Bacardi Carta Blanca,
Pepsi,
lime.

19,00 zł



HOT DRINKS

HOT TODDY

40 ml whiskey Tullamore Dew, 20 ml miód, 20 ml sok z cytryny, gorąca woda.

40 ml whiskey Tullamore Dew, 20 ml honey 20 ml lime juice, hot water.

23,00 zł



GROG

40 ml rum Bacardi Carta Blanca, 20 ml syrop cukrowy, gorąca woda.

40 ml rum Bacardi Carta Blanca, 20 ml sugar syrup, hot water.

19,00 zł



* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali

WINA NA KIELISZKI / WINE BY GLASS

Casa Defra Pinot Grigio

13,50 zł/kiel./glass 140ml
60,00 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Włochy / Italy

Region: Veneto

Szczep / Grape variety: pinot grigio

Włoskie białe wino półwytrawne o aromatach owoców tropikalnych i skórki chleba.



Casa Defra Cabernet Sauvignon

13,50 zł/kiel./glass 140ml
60,00 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Włochy / Italy

Region: Veneto

Szczep / Grape variety: cabernet sauvignon

Włoski cabernet z Wenecji o zapachu malin.



Rkatsiteli

15,00 zł/kiel./glass 140ml
65,00 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Gruzja / Georgia

Region: Kakheti

Szczep / Grape variety: Rkatsiteli

Białe wytrawne wino gruzińskie. Szczep winorośli to klasyczne, endemiczne Rkatsiteli uprawiane w regionie Kakheti. Jasny, słomkowy kolor z zielonymi refleksami zapowiada świeży, delikatny smak o dobrze wyważonej kwasowości, piękny bukiet owocowy z nutą kwiatową. Wino dobrze zharmonizowane nadające się świetnie na aperitif jak i do ryb, drobiu, grzybów i młodych serów.



Saperavi

15,00 zł/kiel./glass 140ml

65,00 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Gruzja / Georgia

Region: Kakheti w dolinie Alzani / Alzani Valley Kakheti

Szczep / Grape variety: Saperavi

Wytrawne, barwa rubinu przechodzącego w dojrzały granat, w nosie czerwone owoce z wyraźną wiśnią i jeżyną oraz kawowe nuty w tle, w smaku dobrze zbudowane z charakterną, choć ujarzmioną kwasowością i mocnymi taninami. Polecane do smażonych i pieczonych mięs, błękitnych serów i past z dziczyzną.



DOR Brut Sparkling

15,00 zł/kiel./glass 150ml

60,00 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Mołdawia / Moldova

Region: Etulia

Szczep / Grape variety: Chardonnay, Pinot Blanc, Feteasca Alba

Mołdawskie białe musujące wino wytrawne o aromatach zielonych jabłek z delikatnymi nutami miodowymi. Delikatny, aksamitny z przyjemnym owocowym finiszem oraz z długotrwałym musowaniem drobnych bąbelków w tle.



WINO DOMU / HOUSE WINE

Białe wytrawne / White dry - karafka / carafe 0,5 l/1 l

32zł/55zł

Czerwone wytrawne / Red dry - karafka / carafe 0,5 l/1 l

32zł/55zł



WINA BIAŁE / WHITE WINES

Juan Carrau Chardonnay de Reserva

90,00 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Urugwaj / Uruguay

Region: Las Violetas

Szczep / Grape variety: Chardonnay

Eleganckie białe wino wytrawne z Urugwaju o wyraźnych aromatach melona i mango wzbogaconych o nuty prażonych migdałów.



Coto Mayor Blanco

85,00 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Hiszpania / Spain

Region: La Rioja

Szczep / Grape variety: Viura, Sauvignon Blanc.

Wino wytrawne o słomkowej barwie i aromatycznym bukicie bukszpanu typowym dla Sauvignon Blanc, uprawianego w zimnym obszarze, idealnie połączonym z nutami cytrusowymi i owocami tropikalnymi. Na podniebieniu orzeźwiający i bardzo kremowy z długim posmakiem na finiszu.



Mega Spileo III Cuvee White

90,00 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Grecja / Greece

Region: Peloponez, Achaia

Szczep / Grape variety: 60% Malagousia, 20% Asyrtiko, 20% Chardonnay

Wino wytrawne o jasnosłomkowej barwie z zielonymi refleksami. W bukicie dominują białe kwiaty, nektarynki oraz nuty kakaowego masła. W ustach rześka zbalansowana kwasowość, ładnie układająca się na podniebieniu z zaskakująco orzeźwiającym finiszem. Grona Malagousia i Asyrtiko dojrzewają 3 miesiące w stalowych kadziach, natomiast Chardonnay nabiera charakteru przez 4 miesiące w dębowych beczkach. Przed butelkowaniem mieszanka spędza jeszcze 3 tygodnie w stalowej kadzi.



Saint Clair Marlborough Sauvignon Blanc**110,00 zł/but./bot. 0,75l****Kraj / Country:** Nowa Zelandia / New Zealand**Region:** Marlborough**Szczep / Grape variety:** Sauvignon Blanc

Nowozelandzkie białe wino wytrawne z aromatami owocu pasji i czarnej porzeczki przemieszanyymi z nutami ziołowymi.

**Pago Casa Benasal Blanco Organic****95,00 zł/but./bot. 0,75l****Kraj / Country:** Hiszpania / Spain**Region:** Valencia**Szczep / Grape variety:** 50% Gewürztraminer, 50% Moscatel

Wino wytrawne, gładkie i owocowe. Orzeźwiająca i równocześnie eleganckie wino. Biorąc pod uwagę odmiany winorośli, można by było spodziewać się więcej słodczy. Wyczuwalne aromaty marmelady, mango, papai oraz cytrusów. Na podniebieniu obszerne, trwałe, o dobrej równowadze kwasowości i świeżości.

**Vardi Rose różowe półsłodkie / rose semi-sweet 72,00 zł/but./bot. 0,75l****Kraj / Country:** Gruzja / Georgia**Region:** Kakheti**Szczep / Grape variety:** Saperavi

Różowe półsłodkie wino gruzińskie z endemicznej odmiany winogron Saperavi. Uprawiane w regionie Kakheti w dolinie Alazani. Delikatny malinowy kolor. Owocowy bukiet z nutą jagód i kwiatów. Świeży, delikatny smak, idealnie zbilansowana kwasowość i słodczy. Wino z charakterem nadające się świetnie deserów.



WINA CZERWONE / RED WINES

Mega Spileo III Cuvee Red

95,00 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Grecja / Greece

Region: Peloponez, Achaia

Szczep / Grape variety: 40% Mavrodafne, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Agiorgitiko

Wino wytrawne w kolorze głębokiej purpury o wyraźnych aromatach likierowokonfiturowych z wyraźnymi akcentami wiśni, toffi, czekolady oraz przypraw korzennych. Wino dobrze zrównoważone o długim i mocnym finiszu. Wino spędza pierwsze 16 miesięcy w nowych beczkach z francuskiego oraz amerykańskiego dębu, aby następnie leżakować przynajmniej 24 miesiące w butelkach. To wino może być znakomitą alternatywą dla włoskich Primitivo na chłodne jesienno-zimowe wieczory.



Coto Mayor Rioja Crianza

95,00 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Hiszpania / Spain

Region: La Rioja

Szczep / Grape variety: 100% Tempranillo

Mięsiste, bardzo dobrze zrównoważone z trwałym owocowym posmakiem.



Tauber & Wasilewski Cabernet Franc

190,00 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Węgry / Hungary

Region: Villány

Szczep / Grape variety: Cabernet Franc

Wino powstaje z winogron uprawianych na zboczach legendarnej łysej góry – Kopar – najlepszego regionu w Europie pod uprawę winogron szczepu Cabernet Franc. Intensywny purpurowy kolor. Aromat śliwki i wiśni z wyczuwalnymi nutami czekolady i kakao. W smaku pełne z wyważoną tanią. Dobrze zbudowane z długo-trwałym finiszem.



Saperavi Kvevri

150,00 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Gruzja / Georgia

Region: Kakheti

Szczep / Grape variety: Saperavi

Czerwone wytrawne wino gruzińskie. Wyjątkowe wino wytwarzane tradycyjną metodą w zakopanych w ziemi glinianych amforach – kvevri z endemicznej, prastarej odmiany gruzińskiej winorośli Saperavi. Winorośle uprawiane w regionie Kakheti w dolinie Alazani. Wino o barwie ciemnego granatu, idealnie oddaje charakter szczepu Saperavi. W mocnej strukturze aromatu występuje wyraźna wędzona śliwka oraz porzeczką z wiśnią. W smaku śliwka i owoce leśne z dobrze zrównoważonymi taninami. Polecane do wszystkich rodzajów mięs czerwonych oraz błękitnych, twardych i dojrzałych serów.



Merlot Barrique 2015 DiVes

80 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Bułgaria / Bulgaria

Region: Plovdiv

Szczep / Grape variety: Merlot

Wino intensywne, mocne, wyraźne, dojrzewające w beczce 6 miesięcy. Kolor ciemny, wiśniowa czerwień. Aromaty kwaśnej wiśni, jeżyny, pestki, wyraźnie tanionowe. Merlot dobrze zbudowany. W ustach wiśnia, jeżyny w tle sok jagodowy, kakao i ciut lasu w postaci mchu i jałowca.



WINA MUSUJĄCE / SZAMPANY SPARKLING WINES / CHAMPAGNES

Cava Mont Marçal Gran Cuvée Brut Reserva 90,00 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Hiszpania / Spain

Region: Katalonia

Szczep / Grape variety: Xarel.lo, Chardonnay, Macabeo, Parellada

Białe musujące wytrawne wino hiszpańskie o wyraźnym aromacie świeżych owoców (brzoskwinie, cytrusy) i kwiatów.



Champagne Philipponnat Royale Réserve Brut 210,00 zł/but./bot. 0,75l

Kraj / Country: Francja / France

Region: Szampania / Champagne

Szczep / Grape variety: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Potężny szampan z przewagą pinot noir w kupażu (mieszance), z owoców zebranych na najlepszych parcelach w Szampanii.



PIWO / BEER

Piwa rzemieślnicze Crafted beer	500ml	15,00 zł
Piwo jasne Crafted beer	500ml	13,00 zł
Kwas chlebowy/Podpiwek	500ml	12,00 zł


Oferta zmienna proszę pytać kelnera. / Ask the waiter about type of beer

WHISKY

Glenfiddich 18	40 ml	39,00 zł
Ardbeg 10	40 ml	26,00 zł
Grant's 12	40 ml	18,00 zł
Jack Daniel's	40 ml	14,00 zł
Tullamore Dew	40 ml	14,00 zł
Ballantine's	40 ml	10,00 zł
Metaxa 5	40 ml	10,00 zł

TEQUILA

Herradura Anejo	40 ml	29,00 zł
Olmeca Silver	40 ml	14,00 zł



* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali

COGNAC

Martell XO	20 ml	35,00 zł
Remy Martin VSOP	40 ml	18,00 zł
Hennessy VS	40 ml	15,00 zł

LIKIERY / LIQUEURS

Cointreau	40 ml	14,00 zł
Archers	40 ml	12,00 zł
Malibu	40 ml	11,00 zł
Amaretto	40 ml	14,00 zł
Passoa	40 ml	14,00 zł
Kahlua	40 ml	14,00 zł
Baileys	40 ml	14,00 zł



* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali

WÓDKI CZYSTE / VODKA

Beluga.....	40 ml.....	25,00 zł
Belvedere.....	40 ml.....	18,00 zł
Smirnoff Black.....	40 ml.....	10,00 zł
Toruńska.....	40 ml.....	8,00 zł
Żubrówka.....	40 ml.....	8,00 zł



* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali

RUM

Dictador 12	40 ml	22,00 zł
Bacardi Carta Blanca	40 ml	10,00 zł

GIN

Hendrick's	40 ml	19,00 zł
Gordon's	40 ml	10,00 zł

APERITIF

Campari	40 ml	13,00 zł
Martini Extra Dry	100 ml	10,00 zł
Martini Rosso	100 ml	10,00 zł

DIGESTIF

Jägermeister	40 ml	10,00 zł
--------------------	-------------	----------

WÓDKI GATUNKOWE / SELECETED VODKA (WITH SPICES)

Śliwowica	40 ml	25,00 zł
Żubrówka	40 ml	8,00 zł

ANNA WYSOCKA

Urodziła się 9 czerwca 1975 r. Ukończyła studia na Wydziale Sztuk Pięknych Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu w 1999 roku. Uzyskała stopień doktora habilitowanego w zakresie sztuk plastycznych w 2013 roku. Obecnie pracuje jako adiunkt w Zakładzie Malarstwa na Wydziale Sztuk Pięknych UMK. Jest członkiem Związku Polskich Artystów Plastyków Okręgu Warszawskiego. Tworzy obrazy, obiekty, rzeźby i płaskorzeźby w technice własnej.

RZEŹBA MAŁGORZATY

Prace pt: Malgorzata oraz Behmot inspirowane są dziełem literatury światowej pt. "Mistrz i Malgorzata" Michała Bułhakowa. To wielkoformatowe rzeźby, wykonane ze spawanego metalu. Behmot to dra piezna wizja Kota Behemota z powieści, a Malgorzata to nieco surrealistyczny portret tytułowej boha terki.



RZEŻBA BEHEMOTA

Jeden z bohaterów Ekipy Wolanda z najbardziej popularnej z książek Michaiła Bułhakowa spogląda na gości spod sufitu – monstrualna rzeźba prof. Anny Wysockiej zdołała ozdobić salę Behemota. Waży 140 kg, a przy jej wieszaniu brało udział sześciu dorosłych mężczyzn.



RESTAURACJA

SALA MAŁGORZATY

Sala Małgorzaty to pierwsza z sal, w jakiej znajdzie się gość po wejściu do restauracji. Posiada dwa stoliki możliwe do rezerwacji oraz pięć miejsc przy barze.



SALA BEHEMOTA

W części sali Behemota, na ścianie przeciwległej do witryn okiennych znajduje się biblioteka Mistrza i Małgorzaty, a w niej ponad 2000 woluminów książek dostępnych dla gości, którzy posiadają karty biblioteczne. Wśród literatury – kanon literatury światowej i wiele innych ciekawych propozycji.



SALA NAUTILUS



Spotkanie biznesowe i prywatne w Toruniu wsparte dobrą kuchnią i dogodnymi miejscami noclegowymi? Serdecznie zapraszamy do 18-osobowej klimatyzowanej sali Nautilus w naszej restauracji! Obierz kurs na dobre jedzenie i wyśmienite trunki!
Rezerwacje: 56 477 10 35, +48 530 459 187



MISTRZ I MAŁGORZATA

SIEDEM KOMNAT SIĘDMIU MISTRZÓW

APARTAMENTY

WILLIAM SZEKSPIR



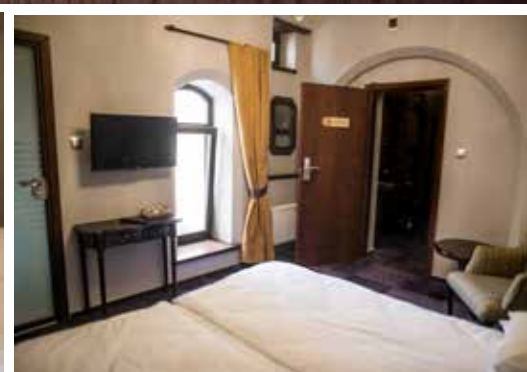
Na każdym piętrze, przygotowaliśmy aneksy kuchenne – wspólne dla 3 pokoi – z dostępem m.in. do mikrofalówki, lodówki i czajnika elektrycznego. Tutaj znajdziecie też Państwo deskę do prasowania i żelazko.

VICTOR HUGO



Gościom Apartamentów zapewniamy szybkie łącze internetowe w całym obiekcie oraz dostęp do kanałów naziemnej telewizji cyfrowej.

ADAM MICKIEWICZ



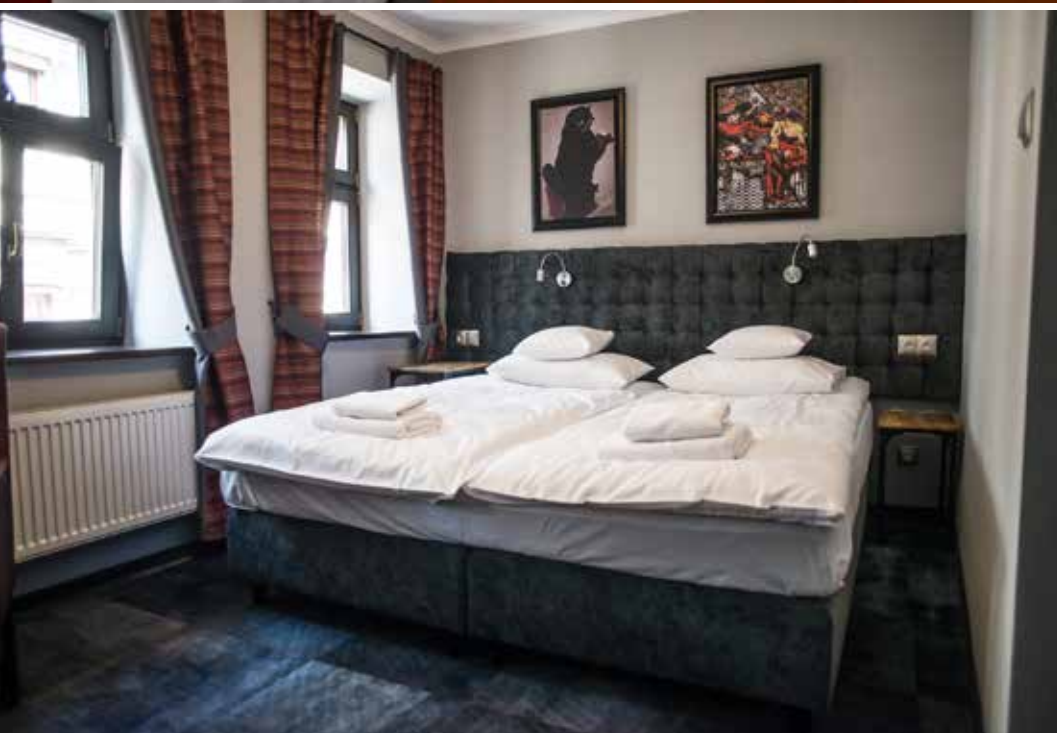
Nasz obiekt zlokalizowany jest w samym sercu Toruńskiej Starówki, 40 m od Starego Rynku. Zamieszkując nasze komnaty, można w każdej chwili wybrać się na spacer po kameralnej i pięknej Starówce, przejść się bulwarem nadwiślańskim, podziwiać zabytkowe kamienice, Ratusz i Zamek Krzyżacki

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE



Naszych gości hotelowych zapraszamy do restauracji, gdzie automatycznie otrzymają 10% rabatu na wszystkie dania z karty.

MICHAŁ BUŁCHAKOW



Siedem Komnat 7 Mistrzów i Restauracja Mistrz i Małgorzata to nietuzinkowe miejsce, nawiązujące do szeroko pojętej Kultury i Sztuki. Naszym motywem przewodnim jest ulubiona powieść Michaiła Bułhakowa – „Mistrz i Małgorzata”, stąd nazwa naszego przedsięwzięcia.

FIODOR DOSTOJEWSKI



Informacje o dostępności apartamentów możecie Państwo uzyskać bezpośrednio u barmana lub na stronach www.mistrzimalgorzata.eu oraz Booking.com

JULIUSZ VERNE / apartament dwupoziomowy



Apartament dwupoziomowy. Na pierwszym poziomie znajduje się sypialnia z łazienką i aneksem kuchenny, a wyżej znajduje się małe spa wyposażone w saunę, prysznic oraz wannę z hydromasażem.