



KUŹNIA & SMAKU
RESTAURACJA

DANIA KUŹNI SMAKU *KUŹNIA SMAKU MENU*

Zimne i ciepłe przekąski *Hot and cold hors d'oeuvres*

Grillowane bakłażany z marynowaną marchewką , orzechami i kolendrą 25pln
Grilled abergine with marinated carrots , wallnuts and coriander

Rolada z karpia po żydowsku z szalotkami jakiej nigdzie nie dostaniesz 29pln
Gefilte fish (carp) roll with shallot you will get nowhere else

Śledziki Kowala z Kuźni z sałatką ziemniaczaną , marynowaną gruszką i cebulką 23pln
The Blacksmith's little herrings with potato salad, pickled pear and onion

Tatar z polędwicy wołowej z piklami 34pln
Beef tenderloin tartare with pickles

Carpaccio z marynowanej polędwicy wołowej z parmezanem 32pln
Marinated beef tenderloin Carpaccio with Parmesan cheese





KUŹNIA & SMAKU RESTAURACJA

*Carpaccio z wędzonej piersi kaczey z nutą trufla podane ze słodko-gorzka
cykorią **32pln***

*Smoked duck breast Carpaccio with a truffle note, served with sweet and bitter
chicory*

*Frykas z krewetek na metalowej patelence – wspomnienie z Lizbony **41pln**
Prawn delicacy served on a small metal pan – the Lisbon memories!*

*Chrupiące grzanki z mózdzkiem cielęcym z borowikami i anchois według
przepisu Marysi Iwaszkiewicz **32pln**
Crispy slices of toast with veal brains, boletus and anchovy, made according to
Marysia Iwaszkiewicz's recipe!*

*Strogonow z polędwicy z kopczykiem ryżu **33pln**
Beef tenderloin Stroganoff with rice*

PIEROGI, PIEROGI, PIEROGI PIEROGIS, PIEROGIS, PIEROGIS...

*Ruskie okraszane bekonem na złocistej cebulce z kwaśną śmietanką **26pln**
Pierogis (dumplings) with potato and cheese stuffing, served with golden onion
and sour cream*

*Delikatne z cielęcym farszem z filiżanką kiszzonego barszczu **25pln**
Soft pierogis (dumplings) with veal stuffing, served with a cup of sour borscht*

*Z kapustą i borowikami **25pln**
Cabbage and boletus pierogis (dumplings)*

*Sakiewki galicyjskie na smażonym szpinaku **25pln**
Galician pouches served on fried spinach*





KUŹNIA & SMAKU

RESTAURACJA

Pierogi z Gęsiny 26pln
Dumplings with goose

Kompozycja pierogów o rozmaitych nadzieniach- decyzja należy do
Państwa 38pln

/ 4 rodzaje

Assortment of pierogis (dumplings) with various kinds of stuffing – it is up to
you!

/ 4 types

Salaty

Salads

Zielone sałaty z warzywami , serem feta na klasycznym winegrecie 29pln
Green lettuce mix with vegetables and feta cheese with classic vinaigrette
dressing

Salaty z grillowanymi warzywami, aromatycznym indykiem, serem brie 29pln
Lettuce mix with grilled vegetables, aromatic turkey and Brie cheese

Salaty, liście młodego szpinaku ze słodkimi papryczkami , plastrami różowego
rostbefu z parmezanem skropione gęstym balsaminko 29pln
Lettuce mix and baby spinach leaves with sweet peppers, slices of pink roast
beef and Parmesan cheese, sprinkled with thick balsamico





KUŹNIA & SMAKU

RESTAURACJA

Zupy *Soups*

Zupa z leśnych grzybów z łazankami 22pln
Forest mushroom soup with short pasta

Żur na zakwasie z suszonymi grzybami , parzoną białą kielbasą 19pln
Sour soup on rye ferment with dried mushrooms and steamed white sausage

Krem z pomidorów z ziołową grzanką 19pln
Tomato cream soup with herbal croutons

Kolduny z nadzieniem polędwicy w domowym rosole 21pln
Kalduny (Lithuanian-style dumplings) stuffed with tenderloin beef, served in home-made broth

Pikantne flaczki wołowe 21pln
Spicy beef tripe

Uszka grzybowe w barszczu 21pln
Mushroom uszka (small dumplings) in borscht

Zapiekana ostra zupa z jagnięciną 34pln
Roast spicy lamb soup

Dania główne – ptactwo, wołowina, wieprzowina, jagnięcina
Main courses – fowl, beef, pork, lamb meat





KUŹNIA & SMAKU RESTAURACJA

*Miodowa kaczka z pieca podana z winnym jabłkiem na buraczkach z malinami i
smażonymi kopytkami **59pln***

*Stove-roasted honey duck with wine apple, served on beetroot and raspberries
and with fried potato dumplings*

*Pierś kurczaka z nadzieniem masła ziołowego na sposób kijowski z
grillowanymi warzywami, musem z czerwonej papryki **39pln**
Kiev-style chicken breast stuffed with herbal butter, served with grilled
vegetables and red pepper mousse*

*Pieczone we własnym tłuszczu udo gęsie na modrej kapuście gotowanej w winie
57pln*

Goose leg baked in its own fat, served on wine-cooked red cabbage

*Gicz cielęca aromatyzowana ziołami podana z śląskimi kluskami w otocze
glazurowanych karotek **59pln***

Herb-infused veal shank with Silesian dumplings and glazed carrots

*Polędwica wołowa z rusztu z masłem ziołowym na warzywach z grilla **48pln**
Grilled beef tenderloin and herbal butter, served with grilled vegetables*

*Marynowana polędwica wołowa w oliwie truflowej na kremie z gorgonzoli
z szparagami i szpinakowymi kopytkami **53pln***

*Beef tenderloin marinated in truffle oil, served on gorgonzola cream sauce
with asparagus and spinach dumplings*

*Stek pieprzowy z polędwicy z mieszanymi zielonymi salatami i pieczonymi
ziemniakami **59pln***

Pepper tenderloin steak with assortment of green lettuces and roast potatoes

*Polędwiczki wieprzowe na sosie z słodkiej madery na kolorowych owocach i
warzywach **39pln***





KUŹNIA & SMAKU

RESTAURACJA

Pork sirloin with sweet Madeira sauce, served on colourful fruit and vegetables

*Tradycyjny kotlet schabowy **29pln**
Traditional pork cutlet*

*Mięsne gołąbki w liściach białej kapusty w sosie pomidorowym **32pln**
Meat-stuffed white cabbage with tomato sauce*

*Kotleciki jagnięce z kostką z kopczykiem ryżu , skropione sokiem z granatów,
karmelizowaną cukinią **69pln**
Boned lamb cutlets and rice sprinkled with pomegranate juice,
served with caramelised courgette*

Ryby **Fish**

*Sandacz na sosie z kurek z ziemniaczanymi dofinkami **43pln**
Sander in chanterelle sauce, served with dauphine potatoes*

*Pieczony jesiotr z leśnymi grzybami i skorupiakami **137pln**
Roast sturgeon with forest mushrooms and shellfish*

*Halibut smażony po piekarsku z zieloną fasolką na sosie limonowym **41pln**
Fried halibut and green beans in lime sauce*

*Łosoś z pieca w syropie klonowym z szalotkami podany z **42pln**
ryżem zapiekany z cukinią
Stove roasted salmon with maple syrup dressing and shallots, and rice roasted
with courgette*





KUŹNIA & SMAKU

RESTAURACJA

Dania wegetariańskie *Vegetarian dishes*

*Sznycel z bakłażana z nadzieniem serowym z grillowanymi pomidorami ,
sałatka z rukoli i parmezanu 31pln*
*Aubergine schnitzel stuffed with cheese and grilled tomatoes, served with rocket
and Parmesan salad*

*Makaron z borowikami, cukinią w musie serowo truflowym i parmezanem
32pln*
Pasta with boletuses, courgette in truffle mousse and Parmesan cheese

*Kolorowe warzywa z grilla z sosem z gorgonzoli obsypane prażonymi pestkami
dyni 26pln*
*Grilled vegetables rainbow with Gorgonzola sauce, sprinkled with roast
pumpkin seeds*

Dania dziecięce *Dishes for children*

Zupa pomidorowa / makaron lub ryż 12pln
Tomato soup / pasta or rice

*Panierowany filet z kurczaka z frytkami domowymi i surówką z marchewki z
jabłkiem 19pln*
Breadcrumbs-coated chicken fillet and chips, served with carrot and apple salad

Naleśniki ze słodkim nadzieniem 19pln
Pancakes with sweet stuffing





KUŹNIA & SMAKU

RESTAURACJA

Desery – słodkości *Desserts – sweet delicacies*

Kisiel ze świeżych żurawin z pieczonymi liśćmi szalwii z owocami 25pln
Cranberry gelatine dessert with roast sage leaves and fruit

Gorąca szarlotka z gałką lodów z konfiturami /z żurawin, wiśni 25pln
Hot apple pie with ice-cream scoop and cranberry/cherry preserve

Talerz owoców 25pln
Plate of fruit

Krem brule 25pln
Crème Brûlée

Lody Kuźnia Smaku 25pln
Kuźnia Smaku ice-creams

ZIMNE NAPOJE *COLD DRINKS*





KUŹNIA & SMAKU

RESTAURACJA

SOK ZE SWIEŻYCH POMARAŃCZY.....	15 pln
FRESH ORANGE JUICE	
SOK ZE SWIEŻYCH GREJPFRUTÓW.....	15 pln
FRESH GRAPEFRUIT JUICE	

SOKI *JUICES*

POMARAŃCZOWY.....	7 pln
ORANGE	
JABŁKOWY.....	7 pln
APPLE	
GRAJPFRUTOWY.....	7 pln
GRAPEFRUIT	
Z CZARNEJ PORZECZKI.....	7 pln
BLACK CURRANT	
POMIDOROWY.....	7 pln
TOMATO	

NAPOJE CHŁODZĄCE *REFRESHING DRINKS*

COCA COLA	7 pln
COCA COLA LIGHT.....	7 pln
FANTA.....	7 pln
SPRITE.....	7 pln
TONIC.....	7 pln

WODA MINERALNA **GAZOWANA I NIEGAZOWANA**

mała.....	7 pln
Duża.....	16pln

MINETAL WATER SPARKLING & STILL





KUŹNIA & SMAKU

RESTAURACJA

GORĄCE NAPOJE HOT DRINKS

ESPRESSO.....	8 pln
Espresso double.....	14pln
Americano.....	10pln
Cappucino.....	12 pln
Caffe Latte.....	14 pln
Irish Coffee.....	22 pln
Decaffeinated Coffee.....	10 pln
Herbata czarna.....	10 pln
Black Tea	
Earl Grey.....	10 pln
Earl Grey Tea	
Wiśnie w rumie.....	10 pln
Cherry In Rum Tea	
Zielona herbata.....	10 pln
GREEN TEA	
Miętowa herbata.....	10 pln
MINT TEA	

APERITIF

KIR		
ROYAL.....	150 ml	25 pln
MARTINI		
BIANCO.....	100 ml	20 pln
MARTINI		
ROSSO.....	100 ml	20 pln
MARTINI		
ROSE.....	100 ml	20 pln
MARTINI EXTRA		
DRY.....	100 ml	20 pln
CAMPARI		
BITTER.....	40 ml	20 pln
.....		





KUŹNIA & SMAKU

RESTAURACJA

PIWO

BEER

.....	330 ml	9 pln
.....	500 ml	12 pln
Piwo butelkowe Polskie	330ml.	9pln
Piwo Bezalkoholowe		
Non Alkochol Beer	330 ml	9 pln

LIKIERY

LIQUERS

AMARETTO.....	40 ml	15 pln
GRAPPA.....	40ml	15pln
JEGERMEISTER.....	40 ml	20 pln
SAMBUCA.....	40 ml	20 pln
BAILEY'S.....	40 ml	20 pln
KRUPNIK.....	40 ml	10 pln

RUMY

RUMS

BACARDI LIGHT	40 ml	25 pln
BACARDI BLACK.....	40 ml	25 pln

GIN

BOMBAY SAPPHIRE.....	40 ml	20 pln
----------------------	-------	--------





KUŹNIA & SMAKU

RESTAURACJA

WÓDKI

VODKA

WÓDKA WYBOROWA.....	40 ml	10 pln
CHOPIN VODKA.....	40 ml	12 pln
FINLANDIA.....	40 ml	15 pln
BACZEWSKI	40ml.	15pln
TEQUILA	40 ml	15 pln
SILVER/OLMECA/.....		
TEQUILA	40 ml	15 pln
GOLD/OLMECA/.....		
ŻUBRÓWKA.....	40 ml	10 pln
ŚLIWOWICA.....	40 ml	10 pln
WIŚNIÓWKA.....	40 ml	10 pln
ABSOLUT BLUE.....	40 ml	15 pln

BOURBON & WHISKEY

JACK DANIEL'S.....	40 ml	20 pln
JIM BEAM.....	40 ml	20 pln
JAMESON.....	40 ml	20 pln
CHIVAS REGAL /12YEARS OLD.....	40 ml	20 pln
BALLANTINE'S.....	40 ml	20 pln
JOHNNIE WALKER RED.....	40 ml	20 pln
JOHNNIE WALKER BLACK.....	40 ml	25 pln

BRANDY & COGNAC

CALVADOS V.S.O.P.....	20 ml	35 pln
METAXA *** AND *****.....	20 ml	20/30pln
MARTEL V.S.....	20 ml	25 pln
HENNESSY V.S.	20 ml	30 pln
CAMUS XO	20 ml	85 pln
STOCK 84	20 ml	15 pln

