



# *Restauracja Pałacowa*

## *Palace Restaurant*

### *Śniadania / Breakfast*

***Poniedziałek – Piątek 7:00 - 10:00***

*Monday – Friday 7:00 – 10:00*

***Sobota – Niedziela 7:00 - 11:00***

*Saturday – Sunday 7:00 – 11:00*

### *Godziny otwarcia / Opening times*

***Niedziela – Czwartek 12:00 - 22:00***

*Sunday – Thursday 12:00 – 22:00*

***Piątek – Sobota 12:00 – 23:00***

*Friday – Saturday 12:00 – 23:00*



## Przystawki Zimne / Cold Appetizers

**Wędzony filet śledzia, cebula w oleju lnianym, kaviar z łososia, pieczony w soli burak, chleb razowy**  
*Smoked herring fillet, onion in linseed oil, salmon caviar baked in salt beet, wholemeal bread*  
(Gluten, mleko, jaja, ryby / gluten, milk, eggs, fish)  
**200 g / 29 PLN**

**Tatar z polskiej wołowiny, żółtko pasteryzowane, ogórek małosolny, marynowane grzybkę, musztarda, szalotka, kapary, masło, grillowany chleb litewski**  
*Polish beef tartar, pasteurized yolk, lightly salted cucumber, pickled Honey fungus, mustard, shallots, capers, butter, grilled Lithuanian bread*  
(Gluten, mleko, jaja, gorczyca / gluten, milk, eggs, mustard)  
**300 g / 36 PLN**

**Deska antypastii, wędliny śródziemnomorskie, kiełbasy, mozzarella, marynowane oliwki chrupiąca focaccia, bazylia, ser grana padano**  
*Antipasti board, Mediterranean meats, sausages, mozzarella, marinated focaccia crispy olives, basil, grana padano cheese*  
(Gluten, dwutlenek siarki, mleko, jaja / gluten, sulfur dioxide, milk, eggs)  
**450 g / 54 PLN**

**Carpaccio z opiekanego combra jelenia, marynowane kurki, rukiew wodna, grzanka pszenna, ser bursztyn**  
*Carpaccio of roasted deer saddle, marinated chanterelles, watercress, wheat toast amber cheese*  
(gluten, orzechy, mleko, jaja, / gluten, nuts, milk, eggs)  
**150 g / 41 PLN**

**Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę. Nie dotyczy gości z noclegiem**  
*For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guest*

*Informacje n/t alergenów dostępne są także u Szefa Kuchni / information on allergens is also available at the Chef*



## Czarny Kawior / Black Siberian Sturgeon Caviar

**Czarny Kawior 4\* z Jesiotra Syberyjskiego na lodzie - 30g, bliny, kwaśna śmietana, żółtko, białko, szczypior**

*Black Siberian Sturgeon Caviar 4\* on ice - 30g, blinis, sour cream, egg yolks, chives*  
(śląd glutenu, mleko, jaja, ryby / trace of gluten, milk, eggs, fish)

**210 g / 220 PLN**

**Czarny Kawior 6\* z Jesiotra Syberyjskiego na lodzie - 30g, bliny, kwaśna śmietana, żółtko, białko, szczypior**

*Black Siberian Sturgeon Caviar 6\* on ice - 30g, blinis, sour cream, egg, chives*  
(śląd glutenu, mleko, jaja, ryby / trace of gluten, milk, eggs, fish)

**210 g / 350 PLN**

\* Czarny Kawior **4 Gwiazdkowy** ma średnicę ziarna 2,4-2,6mm

\* Czarny Kawior **6 Gwiazdkowy** ma średnicę ziarna większą niż 2,7mm, pozyskiwany jest z najstarszych ryb

\* Black Siberian Sturgeon Caviar **4 Stars** has grain diameter of 2,4-2,6 mm

\* Black Siberian Sturgeon Caviar **6 Stars** has grain diameter bigger than 2,7 mm, obtained from oldest fish

**Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę. Nie dotyczy gości z noclegiem**  
*For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests*

*Informacje n/t alergenów dostępne są także u Szefa Kuchni / ormatation on allergens is also available at the Chef*



## Sałaty / Salads

*Sałata rzymską, pomidor koktajlowy, strugany parmezan, wędzony łosoś lub kurczak,  
dressing cesarski, grzanką z masłem bazyliowym*

*Romaine lettuce, cherry tomatoes, chunky parmesan, smoked salmon or chicken Caesar salad dressing, toast with  
basil butter*

(Gluten, mleko, jaja, gorczyca, dwutlenek siarki / gluten, milk, eggs, charlock, sulfur dioxide)

**300 g / 34 PLN**

*Sałaty z pieczoną dynią, dressing z sera pleśniowego, suszone śliwki, orzechy nerkowca, daktyle suszone*  
*Roasted pumpkin salad, blue cheese dressing, dried plums, cashew nuts, dried dates*

(Gluten, orzechy, orzeszki ziemne, mleko / gluten, nuts, peanuts)

**300 g / 29 PLN**

*Młode liście szpinaku, szynką parmeńską, karmelizowany kozi ser, gruszką w szafranie dressing  
musztardowo-miodowy, świeże mango*

*Young leaves of spinach, Parma ham, caramelized goat cheese, pear saffron honey mustard dressing, fresh mango*

(śląd glutenu, orzechy, mleko, jaja, gorczyca / trace of gluten, nuts, milk, eggs, mustard)

**300 g / 36 PLN**

*Mix sałat ogrodowych, grzyby enoki, smażone krewetki, gotowane jajko przepiórcze, serca palmy, szalotki  
w balsamiko, dressing sezamowy*

*Garden lettuces Mix, enoki mushrooms, fried shrimp, boiled quail eggs, palm hearts, shallots in balsamic vinegar,  
sesame dressing*

(Gluten, sezam, mleko, jaja, ryby, skorupiaki, dwutlenek siarki / gluten, sesame, milk, eggs, fish, shellfish, sulfur dioxide)

**300 g / 38 PLN**

**Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę. Nie dotyczy gości z noclegiem**

*For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests*

*Informacje n/t alergenów dostępne są także u Szefa Kuchni / information on allergens is also available at the Chef*



## Przystawki Gorące / Warm Appetizers

*Duszona grasicca cielęca z grzybami w śmietanie z aromatem majerankę, grzanką z pomidorami suszonymi*  
*Braised veal sweetbreads with mushrooms in cream with a flavouring of marjoram, toast with dried tomatoes*  
(Gluten, soja, mleko, jaja, dwutlenek siarki, łubin/gluten, soy, milk, sulfur dioxide, lupine)

**250 g / 35 PLN**

*Foie Gras - smażony medalion z kaczęj wątróbki, mus z pigwy ananasem, maślana bułka konfitura z figi*  
*Foie gras - fried medallion of duck liver, quince mousse with pineapple, buttered roll with fig jam*  
(Gluten, orzeszki ziemne, mleko, jaja, dwutlenek siarki/gluten, peanuts, milk, eggs, sulfur dioxide)

**250 g / 48 PLN**

*Krewetki królewskie, sos maślany z chili, grzanką czosnkowa, bukiet sałat, cytryna*  
*Royal prawns in butter sauce with chilli, garlic toast, a bouquet of lettuce, lemon*  
(gluten, mleko, jaja, skorupiaki, gorczyca, dwutlenek siarki / gluten, milk, eggs, shellsish, charlock, sulfur dioxide)

**300 g / 39 PLN**

***Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę. Nie dotyczy gości z noclegiem***  
*For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests*

*Informacje n/t alergenów dostępne są także u Szefa Kuchni / ormination on allergens is also available at the Chef*



## Zupy / Soups

***Bulion wołowo drobiowy, sakiewki z gruszką i serem, lubczyk***

*Beef and poultry broth, pastry pouches of pear and cottage cheese, lovage*

(gluten, mleko, jaja, seler, dwutlenek siarki, łubin / gluten, milk, eggs, celery, sulfur dioxide, lupine)

**300 g / 22 PLN**

***Żur na prawdziwkach, jajko kurki zielononóżki, podwędzana kiełbasa, chrzan, chleb razowy***

*Crab soup, egg green chanterelles smoked sausage, horseradish, wholemeal bread*

(gluten, soja, mleko, jaja, seler, gorczyca, łubin / gluten, soy, milk, eggs, celery, charlock, lupine)

**300 g / 23 PLN**

***Zupa grzybowa, kwaśna śmietana, grillowana bagietką z aromatem ziół i czosnku***

*Mushroom soup, sour cream, grilled baguette with aromas of herbs and garlic*

(Gluten, mleko, jaja/gluten, milk, eggs)

**300 g / 24 PLN**

***Zupa dyniowa z aromatem limonki i mlekiem kokosowym, ser lazur***

*Pumpkin soup with aromas of lime and coconut milk, azure cheese*

(Gluten, mleko, jaja /gluten, milk, eggs)

**300 g / 20 PLN**

***Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę. Nie dotyczy gości z noclegiem***

*For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests*

*Informacje n/t alergenów dostępne są także u Szefa Kuchni / ormination on allergens is also available at the Chef*



## Dania główne / Main courses

### Steki z Japońskiej Wołowiny Kobe / Japanese Beef Kobe Steaks

*Wołowina Wagyu, bardziej znana jako Wołowina Kobe uznawana jest za najlepszą na świecie. Drobne niteczki tłuszczu nadają mięsu piękną marmurkową strukturę, a specyficznym warunkom hodowli mięso zawdzięcza niepowtarzalny smak i aromat, który jest szczególnie doceniany, nie tylko przez miłośników steków. Dzięki temu wołowina Wagyu uchodzi za najlepszy i jednocześnie najdroższy gatunek mięsa.*

*Wagyu beef, better known as Kobe Beef, is considered the best in the world.*

*Small fat threads give the meat a beautiful marbled structure.*

*The meat owes its unique taste and aroma, which is particularly appreciated not only by steak lovers, to specific breeding conditions,*

*Thanks to this, Wagyu beef is considered the best and at the same time the most expensive kind of meat.*

#### **JAPANESE WAGYU TENDERLOIN Steak**

*waga od 200 g / (popularnie znany jako połówka) jest najdelikatniejszym ze steków jakiego można wybrać w naszej restauracji*

*Weighing from 200 g / (popularly known as sirloin) is the most delicate steak you can choose in our restaurant*

**wg wagi 100 g / per 100 g weight / 140 PLN**

*(śląd glutenu, mleko, / trace of gluten, milk)*

#### **JAPANESE WAGYU RIBEYE Steak**

*Klasyka sama w sobie – z najwyższej klasy wołowiny 9+*

*The classic itself - the highest quality beef 9+*

**wg wagi 100 g / per 100 g weight / 120 PLN**

*(śląd glutenu, mleko, / trace of gluten, milk)*

**Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę. Nie dotyczy gości z noclegiem**

*For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests*

*Informacje n/t alergenów dostępne są także u Szefa Kuchni / information on allergens is also available at the Chef*



**Steki – USDA Prime Beef Creekstone Farms, Kansas,  
Black Angus Beef – GMO free**

*Steaks – USDA Prime Beef Creekstone Farms, Kansas,  
Black Angus Beef – GMO free*

**TENDERLOIN Steak**

*delikatny stek wykrojony z najlepszej części polędwicy / a delicate steak cut from the best portion of tenderloin*

**wg wagi 100 g / per 100 g weight / 65 PLN**

*(śląd glutenu, mleko, / trace of gluten, milk)*

**NEW YORK STRIP Steak**

*konkurent Ribeya z wiecznym pytaniem i wątpliwościami ....., który jest lepszy?*

*Ribeye's competitor with an eternal question and doubt ....., which is better?*

**wg wagi 100 g / per 100 g weight / 32 PLN**

*(śląd glutenu, mleko / trace of gluten, milk)*

**RIIBEYE Steak**

*jeden z najbardziej marmurkowatych steków w naszej restauracji*

*one of the most marbled steaks in our restaurant*

**wg wagi 100 g / per 100 g weight / 35 PLN**

*(śląd glutenu, mleko / trace of gluten, milk)*

**PORTERHOUSE (Na duży głód)**

*z charakterystyczną kością w kształcie litery T, dwa steki w jednym, New York Steak i Tenderloin Steak*

*Jest to wersja XXL klasycznego T – bone steaka, waga od 900g*

*(For a big appetite)*

*with a characteristic T-shaped bone, two steaks in one, New York Steak and Tenderloin Steak*

*This is the XXL version of the classic T-bone steak, weight from 900g*

**per 100 g weight / 30 PLN**

*(śląd glutenu, mleko / trace of gluten, milk)*

**US CREEKSTONE TOMAHAWK Steak**

*stek z antrykotu z charakterystyczną kością*

*steak Entrecote with a characteristic bone*

**wg wagi 100 g / per 100 g weight / 30 PLN**

*(śląd glutenu, mleko / trace of gluten, milk)*

**Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę . Nie dotyczy gości z noclegiem.**

*For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests*

*Informacje n/t alergenów dostępne są także u Szefa Kuchni / information on allergens is also available at the Chef*





## Dodatki i sosy do steków / Extras and sauces for steak

*Domowe frytki / Home-made fries / 200 g / 10 PLN*  
(śląd glutenu, / trace of gluten)

*Opiekane ziemniaki / Baked potatoes / 200 g / 10 PLN*  
(śląd glutenu, mleko, / trace of gluten, milk)

*Grillowane warzywa / Grilled vegetables / 200 g / 12 PLN*  
(soja, łubin / soy, lupine)

*Smażone borowiki z rozmarynem / Fried mushrooms with rosemary / 200 g / 19 PLN*  
(śląd glutenu, O<sub>2</sub>S, gorczyca / trace of gluten, O<sub>2</sub>S, charlock)

*Sałata ogrodowa, sos włoski lub francuski / Garden lettuce, Italian or French sauce / 150 g / 10 PLN*  
(śląd glutenu, O<sub>2</sub>S, gorczyca / trace of gluten, O<sub>2</sub>S, charlock)

*Szpinak / Spinach / 100 g / 14 PLN*  
(śląd glutenu, mleko, O<sub>2</sub>S / trace of gluten, milk, O<sub>2</sub>S)

## Sosy / Sauces

*Pieprzowy / Pepper sauce / 50 g / 10 PLN*  
(śląd glutenu, O<sub>2</sub>S / trace of gluten, O<sub>2</sub>S)

*Bearnaise / Bearnaise sauce / 30 g / 10 PLN*  
(śląd glutenu, jaja, O<sub>2</sub>S / trace of gluten, eggs, O<sub>2</sub>S)

*Sos chimichurri / Chimichurri sauce / 50 g / 10 PLN*  
(śląd glutenu, orzechy, O<sub>2</sub>S, gorczyca / trace of gluten, nuts, O<sub>2</sub>S)

*Sos gorgonzola / Gorgonzola sauce / 50 g / 14 PLN*  
(śląd glutenu, mleko, jaja, O<sub>2</sub>S, gorczyca / trace of gluten, milk, eggs, O<sub>2</sub>S, charlock)

*Do każdego steka podajemy masło czosnkowe 10 g*  
*Every steak is served with garlic butter 10 g*

*Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę. Nie dotyczy gości z noclegiem.*  
*For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests*

*Informacje n/t alergenów dostępne są także u Szefa Kuchni / Information on allergens is also available at the Chef*



## Mięso / Meat

**Pieczone udko i pierś kaczki, gnocchi dyniowe, sos korzenny z aromatem aronii, mus z pieczonego buraka**  
*Roast duck breast and leg, pumpkin gnocchi, spicy sauce with chokeberry flavouring, roasted beetroot mousse*  
(Gluten, mleko, jaja, dwutlenek siarki / gluten, milk, eggs, sulfur dioxide)

500 g / 53 PLN

**Wolno gotowane Policzki wołowe, mus z podwędzanej pietruszki, kapusta bok choy, w naturalnym sosie, kasza orkiszowa**

*Slowly boiled Beef cheeks, smoked mousse, cabbage bok choy, in a natural sauce, spelled*  
(Gluten, soja, mleko, jaja, dwutlenek siarki, łubin/gluten, soy, milk, eggs, sulfur dioxide, lupine)

600 g / 45 PLN

**Grillowane kotlety jagnięce, ziemniaki zapiekane z chorizo i orzechami włoskimi, sos z trawy żubrowej, smażona kalerpepa**

*Grilled lamb chops, baked potatoes with chorizo and walnuts, bison grass sauce, fried kohlrabi*  
(Gluten, orzechy, mleko, jaja, dwutlenek siarki / gluten, nuts, milk, eggs, sulfur dioxide)

450 g / 72 PLN

**Medalion z jelenia, smażona kaczka wątroba, szpinak, kopytką kasztanowe, kopytką, sos z czarnej porzeczki**

*Medallion of venison, fried duck liver, spinach, chestnut dumplings, dumplings, black currant sauce*  
(Gluten, soja, orzechy, mleko, jaja, dwutlenek siarki, / gluten, soy, nuts, milk, eggs, sulfur dioxide,)

400 g / 71 PLN

**Grillowany kotlet z kostką z Mangalicy, zasmażana kapusta z pomidorami, ziemniaki z okrasą o aromacie majeranku i wędzonej papryki, jajko sadzone**

*Grilled pork chop with Mangalica ankle, fried cabbage, tomatoes and dill, potatoes with gravy flavoured with smoked paprika and marjoram, fried egg*  
(Gluten, soja, mleko, jaja / gluten, soy, milk, eggs,)

500 g / 55 PLN

**Pierś Perliczki supreme nadziewana musem truflowym, gnocchi borowikowe, smażony szpinak, sos wiśniowy, karmelizowana marchewka z kardamonem**

*Guinea fowl breast supreme stuffed with truffle mousse, gnocchi porcini mushrooms, fried spinach, cherry sauce, caramelized carrots with cardamom*

(gluten, soja, mleko, jaja, dwutlenek siarki, łubin / gluten, soy, milk, eggs, sulfur dioxide, lupine)

500 g / 52 PLN

**Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę. Nie dotyczy gości z noclegiem.**

*For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests*

*Informacje n/t alergenów dostępne są także u Szefa Kuchni / information on allergens is also available at the Chef*



## Ryby / Fish

**Grillowany filet z Turbota, szpinak maślany z pomidorami cherry, smażone borowiki, sos krewetkowy, ziemniaki puree z gorczycą**

*Grilled Turbot fillet, buttery spinach with cherry tomatoes, fried mushrooms, shrimp sauce, mashed potatoes with mustard*

(Gluten, mleko, jaja, ryby, skorupiaki, O<sub>2</sub>S, gorczyca, mięczaki / gluten, milk, eggs, fish, shellfish, O<sub>2</sub>S, molluscs, charlock)

**450 g / 63 PLN**

**Pieczony medalion z sandacza, pestki słonecznika, mus z pieczonej kukurydzy, czarna soczewica, sos z cytrynowo - kólendrowy**

*Roasted zander medallion, sunflower seeds, roasted sweetcorn mousse, black lentils, lemon coriander sauce*

(gluten, orzechy, mleko, jaja, ryby, dwutlenek siarki, łubin / gluten, nuts, milk, eggs, fish, sulfur dioxide, lupine)

**400 g / 47 PLN**

**Grillowany stek z jesiotra syberyjskiego, siano z pora, sos kawiorowy, pieczona salsefia z pomidorami**

*Grilled Siberian sturgeon steak, shredded leek, caviar sauce, roasted salsefia with tomatoes*

(Gluten, mleko, jaja, seler, O<sub>2</sub>S, łubin, mięczaki / gluten, milk, eggs, celery, O<sub>2</sub>S, lupine, molluscs)

**350 g / 69 PLN**

**Smażony medalion z dorsza, zapiekany pod chlebem pumpernikiel, duszone grzyby portobello ze szpinakiem, ziemniaki fioletowe, sos musztardowy**

*Fried cod medallion baked on pumpernickel bread, stewed portobello mushrooms with spinach, purple potatoes, mustard sauce*

(Gluten, ryby, dwutlenek siarki, gorczyca, mięczaki / gluten, fisch, sulfur dioxide, mustard, molluscs)

**320 g / 64 PLN**

**Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę. Nie dotyczy gości z noclegiem.**

*For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests*

*Informacje n/t alergenów dostępne są także u Szefa Kuchni / information on allergens is also available at the Chef*



## Pierogi , Pasta , Risotto / Pasta , Dumplings

**Cappellacci z jeleniem i grzybami, sos maślany z ziarnami pieprzu, ser bursztyn pomidor koktajlowy**

*Venison Cappellacci and mushrooms, butter sauce with peppercorns, amber cheese, tomato cocktail*

(gluten, mleko, jaja, dwutlenek siarki, gorczyca/ gluten, milk, sulfur dioxide, mustard)

**200 g / 41 PLN**

**Pierogi z kaczką, karmelizowane jabłko, sos lawendowo - miodowy**

*Dumplings with duck, caramelized apple, lavender-honey sauce*

(gluten, soja, mleko, jaja, dwutlenek siarki, gorczyca / gluten, soy, milk, eggs, sulfur dioxide, charlock)

**500 g / 38 PLN**

**Gnocchi grzybowe nadziewane golonką i warzywami, podane z masłem rozmarynowym i serem grana padano**

*Gnocchi mushrooms stuffed with pork knuckle and vegetables, served with rosemary butter and grana Padano cheese*

(gluten, orzeszki ziemne, mleko, jaja, dwutlenek siarki / gluten, peanuts, milk, eggs, sulfur dioxide)

**200 g / 39 PLN**

**Makaron Udon z kurczakiem, kurkami i suszonymi pomidorami i szpinakiem, ser koryciński**

*Udon noodles with chicken, mushrooms and sun-dried tomatoes, spinach, koryciński cheese*

(gluten, soja, ziarno sezamu, mleko, jaja, skorupiaki, O<sub>2</sub>S / gluten, soy, sesame seed, milk, eggs, shellfish, O<sub>2</sub>S)

**250 g / 37 PLN**

**Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę . Nie dotyczy gości z noclegiem.**

*For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests*

*Informacje n/t alergenów dostępne są także u Szefa Kuchni / ormatation on allergens is also available at the Chef*



*BURGERS - USDA Prime Beef Creekstone Farms, Kansas,  
Black Angus Beef – GMO free*

*Burgery / Burgers*

*CLASSIC BURGER – 220g Prime Wołowiny, bułka z sezamem, sałata rzymska, pikle, pomidor, cebula, frytki domowe, sos musztardowy*

*CLASSIC BURGER - 220g Prime Beef, bread with sesame seeds, romaine lettuce, pickles, tomato, onion, French fries homemade sauce, mustard*

*(gluten, soja, orzechy, sezam, mleko, jaja, seler, O<sub>2</sub>S, gorczyca, łubin / gluten, soy, nuts, sesame, milk, eggs, celery, O<sub>2</sub>S, lupine)*

*360 g / 45 PLN*

*CHEESEBURGER – 220g Prime Wołowiny, bułka maślana, ser, sałata rzymska, pikle, pomidor, cebula, frytki domowe, sos musztardowy*

*CHEESEBURGER - 220g Prime Beef, shortbread, cheese, romaine lettuce, pickles, tomato, onion, French fries homemade sauce, mustard*

*(gluten, soja, orzechy, sezam, mleko, jaja, seler, O<sub>2</sub>S, gorczyca, łubin / gluten, soy, nuts, sesame, milk, eggs, celery, O<sub>2</sub>S, lupine)*

*400 g / 45 PLN*

*BACONBURGER – 220g Prime Wołowiny, ciemna bułka pełnoziarnista, bекon grillowany, sałata rzymska, pikle, pomidor, cebula, frytki domowe, sos musztardowy*

*BACONBURGER - 220g Prime Beef, dark whole-grain bread with grilled bacon, romaine lettuce, pickles, tomato, onion, French fries homemade sauce, mustard*

*(gluten, soja, orzechy, sezam, mleko, jaja, seler, O<sub>2</sub>S, gorczyca, łubin / gluten, soy, nuts, sesame, milk, eggs, celery, O<sub>2</sub>S, lupine)*

*620 g / 47 PLN*

*Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę. Nie dotyczy gości z noclegiem.*

*For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests*

*Informacje n/t alergenów dostępne są także u Szefa Kuchni / ormination on allergens is also available at the Chef*



## Fit

### Koktajle 250 ml / Coctails 250 ml

*Truskawka, kefir, pestki słonecznika, jęczmień / Strawberry, kefir, sunflower seeds, barley 20 PLN*  
(gluten, soja, orzechy, mleko / gluten, soy, nuts, milk)

*Banan, jogurt 0%, ziarno granatu, len mielony / Banana, 0% yogurt, pomegranate grain, ground flax 20 PLN*  
(gluten, soja, orzechy, mleko / gluten, soy, nuts, milk)

*Marchew, gruszka, jabłko, świeży imbir / Carrots, Pear, Apple, fresh ginger 20 PLN*  
(gluten, soja, orzechy, mleko / gluten, soy, nuts, milk)

*Mango, awokado, mleko kokosowe / Mango, Avocado, Coconut milk 20 PLN*  
(gluten, soja, orzechy, mleko / gluten, soy, nuts, milk)

### Müsli / Muesli 130 g

*Müsli, kefir, świeże owoce / Muesli, kefir, fresh fruit 18 PLN*  
(gluten, soja, mleko, łubin / gluten, soy, milk, lupine)

*Granola, maślanka, mus z pieczonego jabłka / Granola, buttermilk, mousse from baked apple 18 PLN*  
(gluten, soja, mleko / gluten, soy, milk)

### Świeżo wyciskane soki / Freshly squeezed juices 250 ml

*Sok z marchwi, ziarna goi, gruszka / Carrot juice, goji seeds, pear 14 PLN*  
(soja, łubin /, soy, lupine)

*Sok z arbuza, melisa, seler naciowy / Watermelon juice, lemon balm, celery 14 PLN*  
(śląd glutenu, soja, seler / trace of gluten, soy, celery)

*Burak, mięta, jabłko / Beetroot, mint, apple 14 PLN*  
(śląd glutenu, soja / trace of gluten, soy)

### Salatki / Salads 200 g

*Salatka z młodego baby szpinaku i pieczonego buraka, truskawka, malina, orzech makadamia 23 PLN*  
(śląd glutenu, soja, orzechy, orzeszki ziemne, mleko O<sub>2</sub>S / gluten, soy, nuts, peanuts, milk, O<sub>2</sub>S)

*Mieszane młode liście sałat, figa, dressing z jogurtu 0%, pomidor cherry, podwędzany ser tofu 22 PLN*  
(śląd glutenu, soja, orzechy, orzeszki ziemne, sezam, mleko, jajka, O<sub>2</sub>S / trace of gluten, soy, nuts, peanuts, sesame, milk, eggs, O<sub>2</sub>S)

*Powyżej 6 osób doliczamy 10% za obsługę. Nie dotyczy gości z noclegiem.*

*For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests.*

*Informacje n/t alergenów dostępne są także u Szefa Kuchni / Information on allergens is also available at the Chef*



## *Desery / Desserts*

*Beza Pavlova, krem mascarpone, bita śmietana, owoce, miód lipowy*  
*Pavlova Meringue layered, mascarpone cream, whipped cream, fruit, lime honey*  
(śląd glutenu, mleko, jajka, / trace of gluten, milk, egg)

*22 PLN / 130 g szt*

*Krucha tartoletka z musem kajmakowym, ciepłe śliwki z cynamonem*  
*Crumbly tartlet with kajmak mousse, hot plums and cinnamon*  
(gluten, orzechy, mleko, jajko, dwutlenek siarki/ gluten, nuts, milk, eggs, sulfur dioxide)

*22 PLN / 200 g szt*

*Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną*  
*Ice cream cup with fruit and whipped cream*  
(śląd glutenu, mleko, jajka / trace of gluten, milk, eggs)

*18 PLN / 200 g szt*

*Foundue czekoladowe aromatyzowane bayleym, świeże owoce*  
*Chocolate Foundue flavored with bayleise, fresh fruit*  
(mleko, ślad glutenu, dwutlenek siarki, jajka / eggs, milk, gluten trace, sulfur dioxide)

*26 PLN / 250 ml szt*

*Pieczony suflet z białą czekoladą, likier pomarańczowy, lody orzechowe*  
*Baked Chocolate Souffle, amaretto liqueur, scoop of vanilla ice cream, raspberry sauce*  
(śląd gluten, orzechy, mleko, jajka / trace of gluten, nuts, milk, egg)

*22 PLN / 100 g szt*

*Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę. Nie dotyczy gości z noclegiem.*  
*For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests*

*Informacje n/t alergenów dostępne są także u Szefa Kuchni / ormination on allergens is also available at the Chef*



## Kawy i herbaty/ Coffee and tea

<b>Kawa latte;</b> mleko 180 ml, espresso 30 ml	
Coffe latte	12 PLN
<b>Kawa latte z syropem;</b> espresso 30 ml, mleko 180 ml, syrop 40 ml	
Coffe latte with sirop	15 PLN
<b>Kawa Cappucino;</b> espresso double 40 ml, mleko 100 ml	
Coffee cappuccino	10 PLN
<b>Kawa amerykańska;</b> kawa 150 ml, gorąca woda 90 ml	
American coffee	10 PLN
<b>Kawa espresso;</b> espresso 30 ml	
Espresso	8 PLN
<b>Espresso Macchiato;</b> double espresso 40 ml, mleko 20 ml	
Espresso Macchiato	10 PLN
<b>Kawa double espresso;</b> double espresso 40 ml	
Double espresso	10 PLN
<b>Gorąca czekolada biała lub czarna;</b> mleko 200 ml, 2 łyżki czekolady	
Hot chocolate black of white	12 PLN
<b>Herbata Damy;</b> goździki, cynamon imbir, cząstki pomarańczy, herbata sweet berries, grenadyna 20 ml / Tea Lady	14 PLN
<b>Herbata Króla z białym rumem;</b> rum 40 ml, cząstki pomarańczy, imbir, cynamon, goździki, cząstki pomarańczy, łyżeczka miodu / Tea King with withre rum	16 PLN
<b>Herbata Ronnefeldt</b>	
Tea Ronnefeldt	10 PLN
<b>Kawa po wiedeńsku;</b> czarna kawa 150 ml, łyżka ciemnej czekolady, bita śmietana	
Coffe with whipped cream	17 PLN
<b>Kawa po irlandzku ;</b> double espresso 40 ml, ballantines 20 ml, bita śmietana	
Irish coffe	22 PLN
<b>Kawa mrożona z lodami I bitą śmietaną;</b> czarna kawa 150 ml, 2 gałki lodów, bita śmietana, mleko 40 ml	
Ile coffe with ice-cream and cream	20 PLN

**Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę. Nie dotyczy gości z noclegiem**  
**For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests**

**Informacje n/t alergenów dostępne są także u Szefa Kuchni / ormination on allergens is also available at the Chef**





## Napoje zimne / Cold drinks

<i>Woda gazowana</i> <i>Sparkling water</i>	<i>0,33 l / 6 PLN</i>
<i>Woda niegazowana</i> <i>Still water</i>	<i>0,33 l / 6 PLN</i>
<i>Soki : jabłkowy, porzeczkowy, grapefruit, pomarańczowy</i> <i>Apple Juices: Apple, Currant, Grapefruit, Orange</i>	<i>0.20 l / 7 PLN</i>
<i>Świeży sok z pomarańczy</i> <i>Fresh orange juice</i>	<i>0,30 l / 18 PLN</i>
<i>Lipton brzoskwiniowy</i> <i>Lipton Peach</i>	<i>0,20 l / 7 PLN</i>
<i>Lipton cytrynowy</i> <i>Lipton Lemon</i>	<i>0,20 l / 7 PLN</i>
<i>Pepsi, pepsi light, 7 up, mirinda, tonic schweppes</i> <i>Pepsi, Pepsi light, 7 up, Mirinda, Tonic schweppes</i>	<i>0,20 l / 7 PLN</i>

*Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę. Nie dotyczy gości z noclegiem.*  
*For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests*

*Informacje n/t alergenów dostępne są także u Szefa Kuchni / ormatation on allergens is also available at the Chef*



## Alkohole/Alcohols

### Wódka

	0,5 l	40 ml
Wyborowa	70 PLN	7 PLN
Finlandia	95 PLN	9 PLN
Absolut/ Absolut Citron	95 PLN	9 PLN

### Scotch Whisky

	0,7 l	40 ml
Johnnie Walker Red Label	220 PLN	16 PLN
Johnnie Walker Black Label	280 PLN	22 PLN
Ballantines	280 PLN	18 PLN

### Bourbon

	0,7 l	40 ml
Jack Daniel's	280 PLN	18 PLN

### Aperitiv

Martini Bianco, Rosso, Extra dry	80 ml	16 PLN
Campari, Aperol	80 ml	14 PLN

### Rum/Gin/Tequilla/Cognac

Bacardi Superior, Dark, Smooth, spiced	40 ml	14 PLN
Seagrams	40 ml	12 PLN
Sierra Silver, Gold	40 ml	12 PLN
Cognac Hennessy VS 40 ml / 28 PLN	Btl. 0,7 l	380 PLN
Cognac Camus XO Elegance 40 ml / 82 PLN	Btl. 0,7 l	1200 PLN

### Piwa /Beer

Piwo:	0,25 l	0,4 l	0,5 l
Jasne / Miodowe / ... (o trzeciej zapytaj kelnera)	9 PLN	12 PLN	14 PLN

**Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę. Nie dotyczy gości z noclegiem.**  
For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests

Informacje n/t alergenów dostępne są także u Szefa Kuchni / ormination on allergens is also available at the Chef



## PEŁNA KLASYKA:

1. **Aperol Spritz**; Aperol 40 ml, cava brut 60 ml, woda gazowana 80 ml, plasterek pomarańczy 22 PLN
2. **Cuba Libre**; Rum 60 ml, cola 100 ml, sok z limonki 20 ml 19 PLN
3. **Caipirinha**; Wódka cachaca canario 50 ml, limonka, cukier brązowy 2 łyżeczki 18 PLN
4. **Pinacolada**; Rum 60 ml, mleko kokosowe 40 ml, sok ananasowy 80 ml, cząstka ananasa 20 PLN
5. **Cosmopolitan**; Wódka cytrynowa 60 ml, triple sec 15 ml, sok żurawinowy 30 ml, sól, pieprz 22 PLN
6. **Long Island Ice Tea**; Wódka 20 ml, rum 20 ml, tequila 20 ml triple sec, cola 80 ml 26 PLN
7. **Mojito**; Rum 60 ml, 4 cząstki limonki, cukier brązowy 4 łyżeczki, mięta, woda gaz 80 ml 22 PLN
8. **Tequila Sunrise**; Tequila 40 ml, sok pomarańczowy 100 ml, grenadyna 20 ml 18 PLN
9. **Martini & Tonic**; Martini bianco 80 ml, tonic 100 ml, cząstki limonki 18 PLN
10. **Margarita raspberry**; Tequila sierra 60 ml, likier cointreau 30 ml, sok z cytryny 10 ml, grenadyna 20 ml, cukier puder 20 PLN
11. **John Collins**; Whisky ballantines 60 ml, sok z cytryny 30 ml, syrop cukrowy 20 ml, woda gazowana 100 ml 22 PLN
12. **Americano**; Campari 40 ml, martini rosso 60 ml, pomarańcza plaster, soda 19 PLN
13. **Gin Fizz**; Gin seagreems 60 ml, sok z cytryny 30 ml, syrop cukrowy 30 ml, woda gaz. 100 ml 21 PLN

## Drinki na bazie Pałacowego Piwa:

14. **Campari Beer**; Campari 60 ml, piwo jasne 350 ml, plaster cytryny 20 PLN
15. **Piwno 7 UP**; Piwo jasne 350 ml, 7 UP 80 ml, plaster cytryny 19 PLN
16. **Miodowy Pałacowy Akşamit**; Piwo miodowe 250 ml, wino musujące cava 100 ml, grenadyna 20 ml 22 PLN
17. **Piwno Żelechowskie Mojito**; Piwo jasne 300 ml, limonka 4 cząstki, rum 60 ml, cukier brązowy 2 łyżeczki, mięta 24 PLN

Pałacowe nalewki smak wg. uznania ... (o smaki zapytaj kelnera) 40 ml / 12 PLN

**Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę. Nie dotyczy gości z noclegiem.**

**For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests**

**Informacje n/t alergenów dostępne są u Szefa Kuchni / Information about allergens is available at the Head Chef**



### WINA NA KIELISZKI / WINES FOR GLASSES

#### WINO BIAŁE:

1. *La Nimfa Blanc de Blancs- Hiszpania* 150 cl 18 PLN

#### WINO CZERWONE:

2. *Inquiet - Hiszpania 2015* 150 cl 18 PLN

### PAŁACOWE CIEPŁO :

1. *Grzane wino* 0,2 l 18 PLN

*Wino 0,2 l, miód, cząstki pomarańczy, goździki, cynamon, imbir*

2. *Grzane piwo* 0,4 l 15 PLN

*Piwo 0,4 l, miód, cząstki pomarańczy, goździki, cynamon, imbir*

3. *Likiery Baileys original* 40 cl 15 PLN

4. *Zimowa fantazja* 19 PLN

*sok jabłkowy 180 ml, wino musujące cava 40 ml, wódka smirnoff 40 ml, goździki, imbir, cząstki pomarańczy, bita śmietana*

5. *Pomarańczowe ciepło* 19 PLN

*sok pomarańczowy 180 ml, campari 40 ml, wódka smirnoff 40 ml, goździki, imbir, cząstki pomarańczy, bita śmietana*

### BEZ ALKOHOLOWA FANTAZJA:

1. *Błękitna Laguna* 13 PLN

*sok ananasowy 80 ml, sok grejpfrutowy 80 ml, blue curacao 20 ml*

2. *Mojito* 13 PLN

*soda, limonka, cukier brązowy 4 łyżeczki, mięta, woda gazowana 150 ml*

3. *Pinacolada* 13 PLN

*sok ananasowy 100 l, syrop kokosowy 40 ml, mleko kokosowe 40 ml*

4. *Cocorange* 12 PLN

*sok pomarańczowy 12 ml, syrop kokosowy 20 ml, sok malinowy 20 ml*

**Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę. Nie dotyczy gości z noclegiem.**

**For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests**

**Informacje n/t alergenów dostępne są u Szefa Kuchni / Information about allergens is available at the Head Chef**