

A decorative flourish consisting of several overlapping, curved lines in a dark brown color, positioned to the left of the word 'MENU'.

MENU

restauracja destylarnia



W POSZUKIWANIU NOWYCH KIERUNKÓW
SKŁANIAM SIĘ KU NATURZE, BY Z NIEJ
CZERPAĆ WSZYSTKO, CO NAJLEPSZE
I FINALNIE PRZEKAZAĆ NA TALERZACH
ISTOTĘ MOICH POSZUKIWAŃ.



danie wegetariańskie



danie bezglutenowe



danie bez laktozy



PAŁAC MIERZĘCIN wellness & wine resort

Tu, w Mierzęcynie, w Restauracji Destylarnia staramy się czerpać jak najwięcej z bogactwa otaczającej nas natury i tradycji kulinarnych regionu. Łączymy je w naszych przepisach tak, by oddać w sposób innowacyjny aktualne trendy kulinarne. Staramy się, by serwowane przez nas dania pozwalały w pełniejszy sposób poczuć urok tego miejsca i subtelną energię je wypełniającą.



Współpracujemy z lokalnymi dostawcami. Wiemy, kto w regionie działa ekologicznie, zgodnie z rytmem natury, dzięki czemu nasze dania wypełnia bogactwo smaków zdrowych składników potrzebnych dla zbudowania równowagi ciała i ducha. To budowane w długim czasie zaufanie do dostawców i obietnica jakości jest odzwierciedleniem naszej filozofii przygotowania dań w nurcie SLOW FOOD. Wiele składników czerpiemy również z własnych upraw. Nasz pałacowy ogródek pełen jest ziół, warzyw i owoców. Zrywane wcześniej rano by trafić na talerze tego samego dnia są zwieńczeniem dbałości o jakość w naszych restauracjach.

Finalnie smaki te możemy nazwać kompozycją odczuć. Kompozycją, w którą wkładamy serce i naszą miłość do miejsca, które tworzymy, miejsca które łączy atmosferę odprężenia, naturalnej równowagi i radości smakowania dobrej, zdrowej kuchni. Cieszy oko wysmakowanym designem, aromatami świeżych, lokalnych produktów, bogactwem wykorzystanych struktur i złożoną konstrukcją smaków.



Przystawki i salatkki

PRZYSTAWKI I SAŁATKI

appetizers & salads



HUMMUS Z CIECIORKI / PESTO ZIOŁOWE / SAŁATY

Chickpea hummus / herb pesto / lettuce

20 PLN

PARFAIT Z WĄTRÓBEK / CHLEB ORKISZOWY / CHUTNEY Z WINOGRON

Liver parfait / spelt bread / grape chutney

49 PLN



SAŁATKA Z TUŃCZYKA / OGÓREK / EMULSJA CHRZANOWA

Tuna salad / cucumber / horseradish emulsion

59 PLN



PLACUSZKI KUKURYDZIANE
RILLETTES Z KACZKI / KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI

Corn pancakes / duck rillettes / red onion confiture

39 PLN

TATAR WOŁOWY / CZOSNEK NIEDŹWIEDZI / KISZONE SZPARAGI

Steak tartare / wild garlic / pickled asparagus

52 PLN



BURAKI / JARMUŻ / ORZECH LASKOWY / SER Z AROMATEM WINA

Beetroot / kale / hazelnut / cheese with an aroma of wine

35 PLN

SAŁATA RZYMSKA / KREWETKI / MAJONEZ / EMILGRANA

Romaine lettuce / prawns / mayonnaise / Emilgrana – Polish long-ripening cheese

50 PLN



Lupy

Z U P Y
soups



ZUPA SZCZAWIOWA / ZIEMNIAKI / ZIOŁA

Sorrel soup / potatoes / herbs

32 PLN

BULION Z KACZKI / PIEROŻKI Z CIEŁĘCINY / LUBCZYK

Duck broth / veal dumplings / lovage

30 PLN



CHŁODNIK SEZONOWY

Seasonal cold soup

30 PLN



KREM Z BURAKA / RICOTTA / OSTRA PAPRYKA

Cream of beetroot soup / ricotta / spicy pepper

33 PLN



Dania maczme i wege

DANIA MĄCZNE I WEGE

Flour dishes / Vegetarian dishes

RISOTTO / GRZYBY / EMILGRANA

Risotto / mushrooms / Emilgrana – Polish long-ripening cheese

49 PLN

TAGIATELLE / BAVETTA / WARZYWA / DEMI GLACE

Tagliatelle / bavette steak / vegetables / demi-glace

55 PLN

KLUSKI / SARNA / OWOCE LEŚNE / GROSZEK

Dumplings / venison / forest fruit / peas

49 PLN

KUSKUS / BURAK / SZPINAK / KOZI SER

Couscous / beetroot / spinach / goat cheese

40 PLN



CUKINIA / POMIDOR / SOCZEWICA / TRUFLA

Zucchini / tomato / lentil / truffle

40 PLN



KALAFIOR / BROKUŁ / BULGUR / POMARAŃCZA

Cauliflower / broccoli / bulgur / orange

38 PLN

Dania główna



DANIA GŁÓWNE

main courses

TROĆ / BOTWINKA / ZIOŁOWE GNOCCHI / SOS KOPERKOWY
Sea trout, chard, herb gnocchi, dill sauce

64 PLN

JESIOTR / GRYKA / PAK CHOI / SOS CYTRYNOWY
Sturgeon, buckwheat, pak choi, lemon sauce

80 PLN

BURGER MIERZEĆIŃKI / DZICZYŻNA / OGÓREK / SOS BBQ / FRYTKI
Mierzęcin burger, game meat, cucumber, BBQ sauce, French fries

68 PLN

SUPREME Z KURCZAKA / SOCZEWICA / BULION ZIOŁOWY
Chicken supreme, lentil, herb broth

49 PLN

WIEPRZOWINA Z KOŚCIĄ / MŁODA KAPUSTA / PIECZARKA
Bone-in pork, young cabbage, champignon

52 PLN

UDO Z KACZKI / BURAK / GRYKA / ROZMARYN
Duck thigh, beetroot, buckwheat, rosemary

69 PLN

JAGNIĘCINA / PIETRUSZKA / SOS TRUFLOWY
Lamb, parsley, truffle sauce

96 PLN

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / GRATIN / FASOLKA / SOS BEARNAISE
Sirloin steak, gratin, green beans, Béarnaise sauce

125 PLN



Desery

DESSERTY

desserts



WEGE CZEKOLADA / GRAPEFRUIT / LODY EARL GREY

Vegan chocolate / grapefruit / Earl Grey ice cream

35 PLN

MALINY / MAŚLANKA / GRANOLA

Raspberries / buttermilk / granola

29 PLN

TARTA / TRUSKAWKA / BEZA

Tart / strawberry / meringue

30 PLN

SERNIK/ MANGO / KAKAO

Cheesecake / mango / cocoa

32 PLN

SER DNIA / KONFITURA / CHAŁKA

Cheese of the day / confiture / challah

28 PLN

Martini	8cl	14,00 PLN
Campari	4cl	15,00 PLN
Aperol	4cl	19,00 PLN
KOKTAJLE		
KIR – białe wino z Winnicy Pałac Mierzęcin, crème de cassis		25,00 PLN
APEROL SPRITZ – aperol, wino musujące, woda gazowana		29,00 PLN
PEACH SPRITZ – wino musujące, syrop brzoskwiniowy, kawior maracuja		29,00 PLN
MIMOZA – wino musujące, sok pomarańczowy, triple sec		29,00 PLN
LYNCHBURG LEMONADE – Jack Daniel's, triple sec, sprite, sok z cytryny, sok z limonki, brązowy cukier		32,00 PLN
AMERICANO – campari, martini rosso, woda gazowana		25,00 PLN
COSMOPOLITAN – wódka, triple sec, sok z limonki, sok żurawinowy		23,00 PLN
MELON BALL – wódka, bols melon, sok pomarańczowy		23,00 PLN
T.N.T – tequila, tonik, sok z limonki		26,00 PLN
WÓDKA		
Luksusowa	4cl	10,00 PLN
Wyborowa	4cl	12,00 PLN
Finlandia	4cl	16,00 PLN
Belvedere	4cl	30,00 PLN
GIN		
Seagram's	4cl	14,00 PLN
Gordon's	4cl	16,00 PLN
Bombay Sapphire	4cl	23,00 PLN
TEQUILLA		
Sierra Silver	4cl	18,00 PLN
Sierra Gold	4cl	18,00 PLN
RUM		
Malibu	4cl	16,00 PLN
Bacardi Carta Blanca	4cl	16,00 PLN
Capitan Morgan Dark	4cl	17,00 PLN
WHISKY		
Ballantine's	4cl	18,00 PLN
Grant's	4cl	18,00 PLN
Chivas Regal 12	4cl	24,00 PLN
Johnnie Walker Black	4cl	24,00 PLN
IRISH WHISKEY		
Tullamore Dew	4cl	18,00 PLN
Jameson	4cl	18,00 PLN
AMERICAN WHISKEY		
Wild Turkey 81	4cl	18,00 PLN
Jack Daniels	4cl	19,00 PLN
SINGLE MALT WHISKY		
Glenfiddich 12 yo	4cl	29,00 PLN
Glenfiddich 15 yo	4cl	36,00 PLN
Glenfiddich 18 yo	4cl	59,00 PLN
Lagavulin 16 yo	4cl	60,00 PLN
Macallan 12 yo	4cl	45,00 PLN
Glenmorangie 10 yo	4cl	37,00 PLN
Highland Park 12 yo	4cl	35,00 PLN
Sexton Irish Single Malt	4cl	24,00 PLN
JAPAN WHISKY		
Kamiki Blended Malt	4cl	49,00 PLN
Yamazakura Blended Whisky	4cl	40,00 PLN

COGNAC

Hennessy VS	4cl	37,00 PLN
Martell VS	4cl	35,00 PLN
Remy Martin V.S.O.P.	4cl	49,00 PLN
Remy Martin XO	4cl	99,00 PLN
Camus XO	4cl	102,00 PLN

ARMAGNAC

Janneau VS	4cl	25,00 PLN
------------	-----	-----------

BRANDY

Metaxa 5*	4cl	21,00 PLN
Metaxa 7*	4cl	25,00 PLN

LIKIERY

Krupnik	4cl	14,00 PLN
Soplica smakowa	4cl	15,00 PLN
Jägermeister	4cl	17,00 PLN
Bailey's	4cl	16,00 PLN

PIWO BECZKOWE

Tyskie	0,5l	14,00 PLN
Tyskie	0,3l	11,00 PLN

PIWO BUTELKOWE

Peroni Nastro Azzurro	0,33l	19,00 PLN
Pilsner Urquell	0,5l	20,00 PLN
Książęce Czerwony Lager	0,5l	15,00 PLN
Książęce Ciemne Łagodne	0,5l	15,00 PLN
Książęce Złote Pszeniczne	0,5l	15,00 PLN
Lech Premium	0,5l	14,00 PLN
Hardmade Smakowy	0,4l	16,00 PLN
Lubuskie jasne	0,5l	13,00 PLN
Lubuskie smakowe	0,5l	14,00 PLN

PIWO BEZALKOHOLOWE

Peroni Nastro Azzurro 0%	0,33l	19,00 PLN
Lech Free Lager	0,33l	11,00 PLN
Lech Free Limonka z mięta	0,33l	11,00 PLN
Lech Free Granat z Acai	0,33l	11,00 PLN

WODA

Woda gazowana i niegazowana	0,33l	6,00 PLN
Woda gazowana i niegazowana	0,75l	9,00 PLN

SOKI

Soki owocowe	0,2l	9,00 PLN
Sok świeżo wyciskany	0,2l	19,00 PLN

NAPoje GAZOWANE

Pepsi, 7Up, Mirinda, Tonic	0,2l	10,00 PLN
----------------------------	------	-----------

HERBATY

Herbata liściasta	12,00 PLN
Napar owocowy	14,00 PLN

KAWY

Espresso	12,00 PLN
Double espresso	14,00 PLN
Czarna kawa	12,00 PLN
Kawa z mlekiem	14,00 PLN
Capuccino	15,00 PLN
Kawa Latte	16,00 PLN

P A Ł A C O W A S P I Ż A R N I A

Pałacowa Spiżarnia to smaki i zapachy Mierzęcina zamknięte w słoikach i butelkach. Powstała aby odwiedzający nas Goście mogli cieszyć się bogactwem doznań kulinarnych również po opuszczeniu granic majątku, w domowym zaciszu. Polecamy przetwory własnej produkcji, według autorskich przepisów Szefa Kuchni Pawła Salamona. Tylko naturalne, lokalne składniki, proste receptury i tradycyjne metody wytwarzania gwarantują najwyższą jakość. Ofertę uzupełniają miody z zaprzyjaźnionej pasieki. Szczególnej uwadze polecamy naszą specjalność – oleje smakowe – tłoczone na zimno, z ekstraktem z warzyw, by zachować pełnię wartości i aromatów.

