MENU

restauracja destylarnia



Gotowanie jest dla mnie czymś więcej niż zawodem — to sposób wyrażania emocji, opowiadania historii, budowania relacji. Najważniejsze są produkt, sezon i harmonia.
Łączę polskie korzenie z europejską precyzją i szacunkiem do rzemiosła.

danie wegetariańskie

danie wegańskie

danie bezglutenowe

danie bez laktozy

RESTAURANT SELECTION MICHELIN GUIDE 2026

Do rachunków dla grup od 8 osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
A 10% service charge will be added to bills for parties of 8 or more guests.

Oddajemy w Państwa ręce kartę, która wyrasta z miejsca, w którym jesteśmy – z lasu, pola i winnicy, z rytmu natury i zmieniających się pór roku. W Restauracji Destylarnia kuchnia jest opowieścią o tutejszej ziemi – o smakach zakorzenionych w naszej tradycji, pamięci i krajobrazie. Inspirujemy się klasyką rodzimej kuchni, tworząc jej autorską, współczesną interpretację – wierną temu, co znane i bliskie, a jednocześnie



odważną w formie. Fundamentem naszej pracy są lokalni dostawcy oraz to, co powstaje na miejscu – miód z mierzęcińskiej pasieki, sezonowe warzywa i owoce, przetwory z Pałacowj Spiżarni oraz wino z Winnicy Pałac Mierzęcin, które naturalnie dopełnia każdą historię na talerzu. Każde danie to efekt uważności – na produkt, na czas i na miejsce, w którym powstaje. Bliska jest nam idea zero waste – uczymy się szacunku do składników, wykorzystując je w całości i nadając im nowe znaczenia. Wierzymy, że prawdziwa jakość nie potrzebuje nadmiaru, a autentyczność rodzi się z prostoty, rzemiosła i relacji z tym, co nas otacza.Zapraszamy do doświadczenia smaków tej ziemi – szczerych, sezonowych i opowiedzianych naszym językiem.



Menu degustacyjne

POZNANIE - 5 DOŚWIADCZEŃ
5 EXPERIENCES

WSTĘP
INTRODUCTION

DYNIA / PALONE MASŁO / PAPRYKA
PUMPKIN / BROWN BUTTER / BELL PEPPER

GRZYBY / CEBULA / SER
MUSHROOMS / ONION / CHEESE

SANDACZ / ZAKWAS / POR
ZANDER / SOURDOUGH / LEEK

WOŁOWINA /ŚLIWKA / SELER
BEEF / PLUM / CELERY

TOST / KREM ANGIELSKI / KASZTAN
TOAST / CUSTARD SAUCE / CHESTNUT

ZAKOŃCZENIE
CONCLUSION

---

390 PLN

SELEKCJA 3 WIN Z WINNICY PAŁAC MIERZĘCIN -120 PLN



Menu degustacyjne

Esencja - 7 doświadczeń
7 experiences

Wstęp
introduction

Sandacz / seler / kumin
zander / celery / cumin

Bażant /grzyby /śliwka
pheasant / mushrooms / plum

Szara kluska / chrzan / Antonius Caviar ****
grey potato dumpling / horseradish / antonius caviar ****

Kaczka / szpik / burak
duck / marrow / beetroot

Pstrąg /skorzonera / masło
trout / black salsify / butter

Jeleń / pasternak / jabłko
venison / parsnip / apple

Czekolada /kwaśna śmietana / pomarańcze
chocolate / sour cream / orange

Zakończenie
conclusion

---

495 PLN

Selekcja 5 win z winnicy pałac mierzęcin -180 PLN

Menu degustacyjne serwowane od czwartku do soboty 17:00–20:00 ostatnie rezerwacje przyjmowane są o godzinie 20:00.możliwość zamówienia menu degustacyjnego od poniedziałku do środy po wcześniejszej rezerwacji z minimum dwutygodniowym wyprzedzeniem.

Tasting menus are served from thursday to saturday 5:00 pm–8:00 pm. last reservations are accepted at 8:00 pm.tasting menus are available from monday to wednesday upon prior reservation made at least two weeks in advance.



Przystawki

PRZYSTAWKI
starters

JELEŃ / ŻÓŁTKO / WĘDZONA ŚLIWKA
* Opcja Antonius Caviar Siberian **** 5g – 65 pln

Venison / yolk / smoked plum
* Siberian Antonius Caviar**** option 5g - 65 pln

63 PLN

Polecane wino: Orange 2023

SANDACZ DOJRZEWAJĄCY / SELER / GRZYBY / KUMIN

Dry-aged zander / celery / mushrooms / cumin

52 PLN

Polecane wino: Riesling 2023

PAPRYKA / DYNIA / PALONE MASŁO / KASZTANY

Bell pepper / pumpkin / brown butter / chestnuts

48 PLN

Polecane wino: Noole Blanc 2024

ZIEMNIAK PIECZONY W SIANIE / WĘDZONY TWARÓG / OGÓREK KISZONY

Potato baked in hay / smoked cottage cheese / pickled cucumber

41 PLN

MOSKOLE / KAWIOR ANTONIUS SIBERIAN**** / KWAŚNA ŚMIETANA / CHRZAN

Moskole - highlander potato pancakes / Antonius Siberian Caviar**** / sour cream / horseradish

290 PLN


Zupy

ZUPY
soups

Bulion / bażant wędzony / grzyby

Broth / smoked pheasant / mushrooms

45 PLN

Cebula / wino / grzyby / jabłko

Onion / wine / mushrooms / apple

39 PLN

Seler /jesiotr / kawior / por

Celery / sturgeon / caviar / leek

62 PLN



Dania główne

DANIA GŁÓWNE
main courses

PIERŚ KACZKI / BURAK / DYNIA / JUS / SZPIK

Duck breast / beetroot / pumpkin / jus / marrow

93 PLN

Polecane wino: Noole Noir 2023

SZPONDER WOŁOWY / PIEPRZ / SELER / ŚLIWKA

Flat rib / pepper / celery / plum

89 PLN

Polecane wino: Jubile 366-390 RE

COMBER Z JELENIA / PASTERNAK /JABŁKO / TOPINAMBUR

Venison loin / parsnip / apple / Jerusalem artichoke

169 PLN

Polecane wino: Jubile 263-291 RO

SANDACZ / PIETRUSZKA / ZAKWAS / POR

Zander / parsley / sourdough / leek

97 PLN

Polecane wino: Riesling 2023

PSTRĄG / SKORZONERA / MASŁO / ZIEMNIAKI

Trout / black salsify / butter / potatoes

105 PLN

Polecane wino: Seyval Blanc 2023

SELER / JABŁKO / CHRZAN / ORZECH LASKOWY

Celery / apple / horseradish / hazelnut

51 PLN



Dodatki

DODATKI
Side Dishes

Szare kluski / olej porowy / puder ziemniaczany

Grey Potato Dumplings / leek oil / potato crust chip

25 PLN

Chleb / olej z pałacowej spiżarni

Bread / oil from the Palace pantry

15 PLN

Sałata / dressing miodowo-ziołowy / ser dojrzewający

Lettuce / honey and herb dressing / ripened cheese

20 PLN

Kremowe ziemniaki z olejem chrzanowym

Creamed potatoes with horseradish oil

20 PLN



Desery

DESERY
desserts

CYNAMONKA / ŚMIETANKA / OLIWA

Cinnamon roll / cream / oil

41 PLN

TOST / KREM ANGIELSKI / MAK

Toast / custard cream / poppy seeds

39 PLN

CZEKOLADA / KWAŚNA ŚMIETANA / POMARAŃCZE / IMBIR

Chocolate / sour cream / orange / ginger

41 PLN

NAPOJE

destylarnia

APERITIF

Martini	8cl	14,00 PLN
Campari	4cl	15,00 PLN
Aperol	4cl	20,00 PLN

KOKTAJLE

APEROL SPRITZ – aperol, wino musujące, woda gazowana	36,00 PLN
PEACH SPRITZ – wino musujące, syrop brzoskwiniowy, kawior maracuja	34,00 PLN
NEGRONI – gin, martini rosso, campari	34,00 PLN
COSMOPOLITAN – Wódka, triple sec, sok z limonki, sok żurawinowy	28,00 PLN
LYNCHBURG LEMONADE – Jack Daniel's, triple sec, sprite, sok z cytryny, sok z limonki, brązowy cukier	34,00 PLN
PINK LEMONADE – wódka, sok z limonki, sok z cytryny, syrop cukrowy, sok żurawinowy, 7up	34,00 PLN
HUGO – Syrop z czarnego bzu, wino musujące, woda gazowana	34,00 PLN
LIMONCELLO SPRITZ – Limoncello, prosecco, woda gazowana	36,00 PLN
ESPRESSO MARTINI – Wódka, kahlua,espresso, syrop cukrowy	38,00 PLN

KOKTAJLE BEZALKOHOWE

APERITIVO FREE – aperitivo free, bezalkoholowe wino musujące, woda gazowana	24,00 PLN
VIBRANTE SOUR – Martini Vibrante, sok z cytryny, syrop cukrowy,białko	29,00 PLN
VIRGIN TOM COLLINS – Gin Gordons 0%, Sok z cytryny,syrop cukrowy, woda gazowana	29,00 PLN
VIRGIN HUGO SPRITZ – Syrop z czarnego bzu, mięta, prosecco 0%, woda gazowana	32,00 PLN

WÓDKA

Luksusowa	4cl	14,00 PLN
Wyborowa	4cl	14,00 PLN
Finlandia	4cl	18,00 PLN
Belvedere	4cl	34,00 PLN
Soplica Staropolska Oryginalna	4cl	22,00 PLN

NALEWKI „CZYSTA ODWAGA"

Mirabelka, Pigwa, Aronia, Wiśnia	4cl	26,00 PLN

GIN

Seagram's	4cl	18,00 PLN
Gordon's	4cl	18,00 PLN
Bombay Sapphire	4cl	25,00 PLN

TEQUILA

Sierra Silver	4cl	20,00 PLN
Sierra Gold	4cl	22,00 PLN
Olmeca Blanco	4cl	24,00 PLN
Jose Cuervo Reposado	4cl	24,00 PLN

RUM

Malibu	4cl	17,00 PLN
Bacardi Carta Blanca	4cl	18,00 PLN
Capitan Morgan Dark	4cl	18,00 PLN

WHISKY

Ballantine's	4cl	18,00 PLN
Grants	4cl	18,00 PLN
Chivas Regal 12	4cl	25,00 PLN
Johnnie Walker Black	4cl	28,00 PLN
Tullamore Dew	4cl	19,00 PLN
Jameson	4cl	22,00 PLN
Wild Turkey 81	4cl	22,00 PLN
Jack Daniels	4cl	28,00 PLN
Kamiki Blended	4cl	54,00 PLN
Yamazakura Blended	4cl	44,00 PLN

NAPOJE

destylarnia

Single malt whisky

Glenfiddich 12 yo	4cl	34,00 PLN
Glenfiddich 15 yo	4cl	42,00 PLN
Glenfiddich 18 yo	4cl	65,00 PLN
Glenfiddich 21 yo	4cl	115,00 PLN
Lagavulin 16 yo	4cl	64,00 PLN
Macallan 12 yo	4cl	52,00 PLN
Glenmorangie 12 yo	4cl	39,00 PLN
Highland Park 12 yo	4cl	44,00 PLN
Sexton Irish Single Malt	4cl	27,00 PLN

Cognac

Hennessy VS	4cl	39,00 PLN
Martell VS	4cl	37,00 PLN
Remy Martin V.S.O.P.	4cl	51,00 PLN
Remy Martin XO	4cl	99,00 PLN

Piwo beczkowe

Tyskie	0,5l	19,00 PLN
Tyskie	0,3l	13,00 PLN

Piwo butelkowe

Peroni Nastro Azzuro	0,33l	19,00 PLN
Plisner Urquell	0,5l	27,00 PLN
Książęce Czerwony Lager	0,5l	18,00 PLN
Książęce Złote Pszeniczne	0,5l	18,00 PLN
Lech Premium	0,5l	16,00 PLN

Piwo Lubuskie

Jasne	0,5l	21,00 PLN
Pszeniczne	0,5l	21,00 PLN
Celtyk	0,5l	21,00 PLN

Piwo bezalkoholowe

Lech Free Lager	0,33l	13,00 PLN
Lech Free smakowy	0,33l	13,00 PLN

Woda

Woda gazowana i niegazowana	0,75l	9,00 PLN
Aqua Carpatica niegazowana / gazowana	0,75l	20,00 PLN

Soki

Sok świeżo wyciskany Grapefruit	0,2l	21,00 PLN
Sok świeżo wyciskany Pomarańczowy	0,2l	21,00 PLN
Soki owocowe	0,2l	14,00 PLN

Napoje gorące

Kawa Czarna		14,00 PLN
Espresso		14,00 PLN
Kawa z mlekiem		15,00 PLN
Cappucino		16,00 PLN
Latte		17,00 PLN
Hebrata Liściasta		14,00 PLN
Herbata Zimowa		16,00 PLN

Napoje gazowane

Pepsi, 7Up, Mirinda, Tonic	0,2l	14,00 PLN

PAŁACOWA SPIŻARNIA

Karta powstała w wyniku ścisłej współpracy z lokalnymi dostawcami.
Nasi partnerzy to:
Zielenica - Ryby
Las Kalisz - Mięso
Mera Vallis - Sery
Szerwiński - Warzywa



Większość sezonowych warzyw i owoców na Państwa talerzach pochodzi z ogrodu warzywnego i ziołowego Pałacu Mierzęcin. Zapraszamy do odwiedzania tego urokliwego miejsca podczas spacerów po majątku.

sklep.palacmierzecin.pl

Fotografie prezentowane w karcie powstały podczas kolacji zorganizowanej w Winnicy Pałacu Mierzęcin, przy okazji wizyty redakcji *Food & Friends*. Publikujemy je dzięki uprzejmości redakcji.