

A decorative flourish consisting of several overlapping loops and a long, sweeping tail that curves upwards and to the right, rendered in a dark brown color.

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



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 Pałacowej Spizarni oraz wino z Winnicy Pałac Mierzęcín, 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

W P R O W A D Z E N I E - 5 M O M E N T Ó W
INTRODUCTION - 5 MOMENTS

TATAR Z JELENIA / DOJRZEWAJĄCE ŻÓŁTKO / FERMENTOWANA ARONIA
DEER TARTARE / CURED EGG YOLK / FERMENTED CHOKEBERRY

ŻUR / PSTRAĞ / MAŚLANKA / KOPER
ŻUR / TROUT / BUTTERMILK / DILL

SANDACZ DOJRZEWAJĄCY / KOPER WŁOSKI / SOCZEWICA BELUGA /
WINO Z WINNICY PAŁAC MIERZĘCIN
DRY-AGED PIKE-PERCH / FENNEL / BELUGA LENTILS /
WINE FROM PAŁAC MIERZĘCIN VINEYARD

JELEŃ / SELERY / JEŻYNA / NOOLE ROUGE
DEER / CELERY / BLACKBERRY / NOOLE ROUGE

OGÓREK / JAGODY / PALONA BIAŁA CZEKOLADA
CUCUMBER / WILD BLUEBERRIES / TOASTED WHITE CHOCOLATE

310 PLN

SELEKCJA WIN Z WINNICY PAŁAC MIERZĘCIN - 120 PLN



*Menü
degustacyjne*

PEŁNE DOŚWIADCZENIE - 9 MOMENTÓW
FULL EXPERIENCE - 9 MOMENTS

SNACKI

SNACKS

SANDACZ DOJRZEWAJĄCY / AGREST / MAŚLANKA / KOPER

DRY-AGED PIKE-PERCH / GOOSEBERRY / BUTTERMILK / DILL

POMIDOR / SOSNA / CEBULA

TOMATO / PINE / ONION

KURKI / JAJKO / CZERWONA KAPUSTA

CHANTERELLES / EGG / RED CABBAGE

JESIOTR / KAWIOR / BEURRE BLANC

STURGEON / CAVIAR / BEURRE BLANC

JAGNIĘCINA / MŁODA KAPUSTA / WĘDZONA ŚMIETANA

LAMB / YOUNG CABBAGE / SMOKED CREAM

CZEKOLADA / NOOLE ROUGE / RABARBAR / SOSNA

CHOCOLATE / NOOLE ROUGE / RHUBARB / PINE

DOJRZEWAJĄCY SER / TRUSKAWKA / MIÓD

AGED CHEESE / STRAWBERRY / HONEY

PETIT FOURS

PETIT FOURS

470 PLN

SELEKCJA 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



POMIDOR / SOSNA / CEBULA

Tomato / pine / onion

44 PLN



SANDACZ DOJRZEWAJĄCY / AGREST / MAŚLANKA / KOPER

Dry-Aged Pike-Perch / gooseberry / buttermilk / dill

55 PLN



TATAR Z JELENIA / FERMENTOWANA ARONIA /
DOJRZEWAJĄCE ŻÓŁTKO

Deer Tartare / fermented chokeberry / cured egg yolk

63 PLN



ZIEMNIAK PIECZONY W SIANIE / WĘDZONY TWARÓG /
OGÓREK KISZONY / KOPER

Hay-Baked Potato / smoked curd cheese / fermented cucumber / dill

43 PLN



Lupy

Z U P Y

soups



ŻUR / PSTRAŃ / MAŚLANKA / KOPER

Żur / trout / buttermilk / dill

49 PLN



CHŁODNIK / OGÓREK / AGREST / MAŚLANKA

Chilled Soup / cucumber / gooseberry / buttermilk

38 PLN



Dania główna

DANIA GŁÓWNE

main courses



PERLICZKA / MORELA / ESTRAGON / MŁODA CEBULA

Guinea Fowl / apricot / tarragon / spring onion

82 PLN



SANDACZ / KOPER WŁOSKI / KALAREPA / WINO Z WINNICY PAŁAC MIERZĘCIN

Pike-Perch / fennel / kohlrabi / wine from Pałac Mierzęcín Vineyard

92 PLN



POLĘDWICA Z JELENIA / SELER / JEŻYNA / NOOLE ROUGE

Deer Loin / celery / blackberry / Noole Rouge

179 PLN

JAGNIĘCINA / MŁODA KAPUSTA / KOPER / WĘDZONA ŚMIETANA

Lamb / young cabbage / dill / smoked cream

94 PLN



MŁODA KAPUSTA / DROŻDŻE / ORZECZ LASKOWY / MERA VALLIS

Young Cabbage / yeast / hazelnut / Mera Vallis

69 PLN



PIEROGI / ZIEMNIAK PIECZONY W SIANIE / SOLARIS / SZCZYPIOREK

Dumplings / hay-baked potato / Solaris / chives

64 PLN



Dodatki

DODATKI

Side Dishes

SZARE KLUSKI / OLEJ POROWY / PUDER ZIEMNIACZANY

Grey Potato Dumplings / leek oil / potato powder

25 PLN

SALATA / DRESSING MIODOWO-ZIOŁOWY / SER DOJRZEWAJĄCY

Leaf Salad / honey and herb dressing / aged cheese

20 PLN

CHLEB / OLEJ Z PAŁACOWEJ SPIŻARNI

Bread / oil from Pałacowa Spizarnia

15 PLN

TŁUCZONE ZIEMNIAKI / OKRASA / KOPEREK

Mashed Potatoes / crackling / dill

20 PLN

KALAFIOR PIECZONY / POLSKIE CHIMICHURRI

Roasted Cauliflower / Polish chimichurri

20 PLN



Dessert

DESSERTY

desserts



PANNA COTTA / DEREŃ / KWIAT CZARNEGO BZU / PALONA BIAŁA CZEKOLADA

Panna Cotta / cornelian cherry / elderflower / toasted white chocolate

38 PLN



OGÓREK / TRUSKAWKA / MIĘTA / MIÓD

Cucumber / strawberry / mint / honey

39 PLN



CZEKOLADA / NOOLE ROUGE / RABARBAR / SOSNA

Chocolate / Noole Rouge / rhubarb / pine

39 PLN

APERITIF

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

KOKTAJLE

APEROL SPRITZ – aperol, wino musujące, woda gazowana	34,00 PLN
PEACH SPRITZ – wino musujące, syrop brzoskwiniowy, kawior maracuja	32,00 PLN
NEGRONI – gin, martini rosso, campari	32,00 PLN
COSMOPOLITAN – Wódka, triple sec, sok z limonki, sok żurawinowy	26,00 PLN
LYNCHBURG LEMONADE – Jack Daniel's, triple sec, sprite, sok z cytryny, sok z limonki, brązowy cukier	32,00 PLN
PINK LEMONADE – wódka, sok z limonki, sok z cytryny, syrop cukrowy, sok żurawinowy, 7up	32,00 PLN
HUGO – Syrop z czarnego bzu, wino musujące, woda gazowana	34,00 PLN
LIMONCELLO SPRITZ – Limoncello, prosecco, woda gazowana	34,00 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	28,00 PLN
VIRGIN TOM COLLINS – Gin Gordons 0%, Sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana	28,00 PLN
VIRGIN HUGO SPRITZ – Syrop z czarnego bzu, mięta, prosecco 0%, woda gazowana	32,00 PLN

WÓDKA

Luksusowa	4cl	13,00 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	16,00 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	23,00 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

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 10 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

BRANDY

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

LIKIERY

Jägermeister	4cl	21,00 PLN
Bailey's	4cl	20,00 PLN

PIWO BECZKOWE

Tyskie	0,5l	18,00 PLN
Tyskie	0,3l	12,00 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	18,00 PLN
Pszeniczne	0,5l	18,00 PLN
Celtyk	0,5l	18,00 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

Lemoniada	0,2l	15,00 PLN
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

KAWY

Kawa Czarna Destylarnia		13,00 PLN
Espresso		13,00 PLN
Kawa z mlekiem		15,00 PLN
Cappucino		16,00 PLN
Latte		17,00 PLN

NAPOJE GAZOWANE

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

P A Ł A C O W A S P I Ż A R N I A

Karta powstała w wyniku ścisłej współpracy z lokalnymi dostawcami.

Nasi partnerzy to:

Zielenica - Ryby

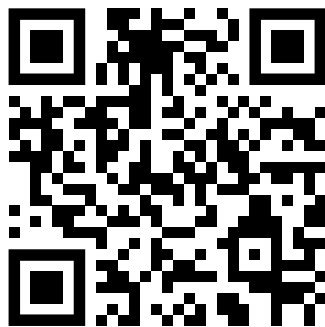
Las Kalisz - Mięso

Mera Vallis - Sery

Szerwiński - Warzywa



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



sklep.palacmierzecin.pl