

A decorative flourish consisting of several overlapping loops and a long, sweeping curve that starts from the left and ends above 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 wegańskie



danie bezglutenowe



danie bez laktozy



składniki z ogrodu Pałacu Mierzęcina

Tu, w Mierzęcinie, 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



PRZYSTAWKI

appetizers



SALATY / CHEVRE / JABŁKO / ORZECHY WŁOSKIE / MIÓD WRZOSOWY

Lettuces / Chevre / apple / walnuts / heather honey

48 PLN



NOWALIJKI / DAIKON / CUKINIA / SZPARAGI

Lettuce / daikon radish / zucchini / asparagus

49 PLN



CEVICHE Z TROCI / KALAFIOR / WINOGRONA MIERZĘCIŃSKIE / RZODKIEWKA

Sea trout ceviche / cauliflower / Grape from Mierzęcín / radish

50 PLN



KINDZIUK MIERZĘCIŃSKI / KOMPRESOWANY ARBUZ / MŁODA GOUDA / RADICCHIO

Skilandis sausage from Mierzęcín / compressed watermelon / young gouda cheese / radicchio

52 PLN



SALATKA / MARYNOWANA OŚMIORNICA / OGÓREK / LANGUSTYNKA / CYTRYNA

Salad / marinated octopus / cucumber / Langoustine / lemon

60 PLN



TATAR WOŁOWY / MŁODY SZCZYPOR / MIZERIA /

PRAŻYNKA Z CZARNUSZKĄ / CZARNA PORZECZKA

Steak tartare / early chives / mizeria – Polish cucumber salad / nigella rice puff / black currant

60 PLN

Luby



Z U P Y

soups



SEZONOWY CHŁODNIK / WARZYWA Z PAŁACOWEGO OGRÓDKA
Seasonal cold soup / Palace garden vegetables

38 PLN



BULION Z PIECZONEGO BAŻANTA / KROKIET Z KASZĄ GRYCZANĄ / LUBCZYK
Roast pheasant broth / buckwheat croquett / lovage

39 PLN



ZUPA KREM Z PORA / GROSZEK PTYSIOWY / IKRA Z PSTRĄGA
Leek creamy soup / pea puffs / trout roe

38 PLN



FORSZMAK Z JELENIA / OGÓREK MAŁOSOLNY / ZIEMNIAK
Deer vorschmack / low-salt pickle / potato

39 PLN



Dania główne

DANIA GŁÓWNE

main courses



ARANCINI / MARCHEWKA / LIŚCIE BOTWINY / DZIKI BROKUŁ

Arancini / carrot / Chard leaves / Bimi brocolli

50 PLN



MAKARON LINGUINE / NOWALIJKI / RUKIEW WODNA

Linguine pasta / spring vegetables / watercress

45 PLN



GNOCCHI / POŁĘDWICA WOŁOWA / WARZYWA KORZENNE / DEMI GLACE

Gnocchi / beef tenderloin / root vegetables / demi-glace

60 PLN

KREWETKI Z RUSZTU / QUINOA / SZPINAK / SAŁATA RZYMSKA

Grilled prawns / quinoa / spinach / Romaine lettuce

59 PLN



OKOŃ MORSKI / PURÉE ZIEMNIACZANE / EMILGRANA /

BÓB / SOS Z ZIELONEGO GROSZKU

Sea bass / potato puree / emilgrana cheese / broad bean / green pea sauce

90 PLN

Dania główne



DANIA GŁÓWNE
main courses

MAKRELA / CZARNA SOCZEWICA Z KUSKUSEM PERŁOWYM / SALSA POMIDOROWA
Mackerel / black lentils with couscous / tomato salsa

75 PLN



KURCZAK ZAGRODOWY / MARCHEW KOLOROWA /
POR W ŚMIETANIE / ZIEMNIAKI HASSELBACK

Farmhouse chicken / rainbow carrots / leek in cream / Hasselback potatoes

68 PLN



BOCZEK WIEPRZOWY / JABŁKO / CHRZAN / SELER / MUSZTARDA
Pork belly / apple / horseradish / celery / mustard

70 PLN



PIECZONE ŻEBRO WOŁOWE / FRYTKI / SOS BBQ / COLESLAW
Oven-baked beef ribs / chips / BBQ sauce / coleslaw

80 PLN



STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / POMIDORY / CHIMICHURRI / GOŁKA / BROKUŁ
Tenderloine steak / tomatoes / chimichurri / smoked cheese / broccoli

140 PLN



Desery

DESSERTY

desserts



CARPACCIO Z ANANASA / LODY KOKOSOWE / MIGDAŁY W KARMELU / SÓL MALDON
Pineapple Carpaccio / coconut ice cream / caramelized almonds / Maldon salt

40 PLN



SERNIK NA ZIMNO / TRUSKAWKI / RABARBAR / SEZAMKI
No-bake cheesecake / strawberries / rhubarb / sesame seed candy

33 PLN



CREME CHANTILLY / OWOCE SEZONOWE / CZEKOLADA / BEZA
Chantilly cream / seasonal fruits / chocolate / meringue

30 PLN



CIASTO DAKTYLOWE / BURAKI / KWAŚNY KARMEL
Sticky toffee pudding / beetroot / sour caramel

33 PLN

NAPoje

destylarnia

Marlini	8cl	14,00 PLN
Campari	4cl	15,00 PLN
Aperol	4cl	19,00 PLN
KOKTAJLE		
APEROL SPRITZ – aperol, wino musujące, woda gazowana		30,00 PLN
APEROL FRIZZANTE – aperol, Mierzęcińskie Frizzante, woda gazowana		30,00 PLN
APERITIVO FREE – aperitivo free, bezalkoholowe wino musujące, woda gazowana		24,00 PLN
MIERZĘCIŃSKI HUGO – syrop z czarnego bzu, Mierzęcińskie Frizzante, woda gazowana		30,00 PLN
PEACH SPRITZ – wino musujące, syrop brzoskwiniowy, kawior maracuja		30,00 PLN
CALIMOCHO – Wino czerwone z winnicy Pałac Mierzęcin, pepsi		28,00 PLN
MIMOZA – wino musujące, sok pomarańczowy, triple sec		29,00 PLN
KIR ROYALE – creme de cassis, wino musujące		35,00 PLN
T.N.T – tequila, tonik, sok z limonki		26,00 PLN
NEGRONI – gin, martini rosso, campari		29,00 PLN
COSMOPOLITAN – Wódka, triple sec, sok z limonki, sok żurawinowy		23,00 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		
SANGRIA	1l	90,00 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
TEQUILA		
Sierra Silver	4cl	18,00 PLN
Sierra Gold	4cl	18,00 PLN
Olmecca Blanco	4cl	24,00 PLN
Jose Cuervo Reposado	4cl	22,00 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
ARMAGNAC		
Janneau VS	4cl	25,00 PLN

4cl	49,00 PLN
4cl	40,00 PLN

4cl	37,00 PLN
4cl	35,00 PLN
4cl	49,00 PLN
4cl	99,00 PLN

4cl	21,00 PLN
4cl	25.00 PLN

4cl	14,00 PLN
4cl	15,00 PLN
4cl	17,00 PLN
4cl	16,00 PLN

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

0,33l	19,00 PLN
0,5l	20,00 PLN
0,5l	15,00 PLN
0,5l	15,00 PLN
0,5l	15,00 PLN
0,5l	14,00 PLN
0,4l	16,00 PLN

0,5l	22,00 PLN
0,5l	22,00 PLN
0,5l	22,00 PLN

0,33l	19,00 PLN
0,33l	11,00 PLN
0,33l	11,00 PLN
0,33l	11,00 PLN

0,2l	6,00 PLN
0,75l	9,00 PLN
0,75l	20,00 PLN

0,2l	9,00 PLN
0,2l	19,00 PLN
0,2l	15,00 PLN

0,21 10,00 PLN

12,00 PLN
14,00 PLN

12,00 PLN
14,00 PLN
12,00 PLN
14,00 PLN
15,00 PLN
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.

