

A decorative flourish consisting of several overlapping loops and a long, sweeping tail that curves upwards and to the right, positioned to the left of the word 'MENU'.

MENU

restauracja destylarnia



danie wegetariańskie



danie wegańskie



danie bezglutenowe



danie bez laktozy



Wysłuchując się w obowiązujące trendy i obserwując naszych Gości skomponowaliśmy tę kartę menu w oparciu o najpopularniejsze preferencje kulinarne. Prezentujemy tutaj trzy niezależne, kompletne karty menu, w których bazą i punktem wyjścia są odpowiednio – warzywa, ryby i mięso. Szanując zróżnicowane gusta i widząc rosnącą popularność diet wykluczających mamy nadzieję, że ta innowacyjna forma będzie dla Państwa przejrzysta i wygodna.
Życzymy smacznego!

By being in tune with the current trends and by observing our Guests, we have crafted this menu on the basis of the most popular culinary preferences. Here, we present three distinct, complete menu options, each centered around a different base: vegetables, fish, and meat. By respecting diverse tastes and recognizing the growing popularity of elimination diets, we hope this innovative approach will be clear and convenient for you.
Enjoy your meal!

warzywa / vegetables

M E N U



PRZYSTAWKA



SALATKA Z KASZY GRYCZANEJ / MARYNOWANA DYNIA /
RZYMSKA SAŁATA / MUSZTARDA Z MIODEM

Buckwheat Salad / Pickled Pumpkin / Romaine Lettuce / Honey Mustard

42 PLN



MIESZANE SAŁATY / PANIEROWANY SER /
MARYNOWANE WARZYWA / SOS Z PRAŻONYMI ZIARNAMI

Mixed Greens / Breaded Cheese / Pickled Vegetables / Dressing with Roasted / Seeds

40 PLN

 polecamy Noole Blanc Intense 2023

ZUPA



KREM Z BOROWIKÓW / RZEPA W SEZAMIE / SAŁATA RZYMSKA
Cream of wild mushroom soup / Turnip in Sesame / Romaine Lettuce

35 PLN



KREM Z DYNI WIEJSKIEJ / WIŚNIA NA OSTRO / OLEJ Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA
Country Pumpkin Cream / Spicy Cherry / First Press Oil

33 PLN

DANIE GŁÓWNE

main course



PIECZONA DYNIA / SER DOJRZEWAJĄCY / PASTA Z PIGWY
Roasted Pumpkin / Aged Cheese / Quince Paste

45 PLN



MAKARON NADZIEWANY WARZYWAMI / MUS Z BAKŁAŻANA / OLEJ SMAKOWY
Pasta stuffed with vegetables / Eggplant Purée / Flavored Oil

49 PLN



MAKARON JAJECZNY / PRZECIER POMIDOROWO-PAPRYKOWY /
SZPINAK / OLEJ SMAKOWY

Fresh Egg Noodles / Tomato and Pepper Purée / Spinach / Flavored Oil

49 PLN

ryba / fish

M E N U



PRZYSTAWKA



MARYNOWANA TROĆ / WĘDZONA PIETRUSZKA / SELER Z GRUSZKĄ / PODBITA WERBENA
Marinated Sea Trout / Smoked Parsley / Celery with Pear / Verbena Emulsion

55 PLN

 polecamy Kernling 2022

ZUPA



ZUPA RYBNA / PASTA Z PAPRYKI / PRAŻONY DZIKI RYŻ
Fish Soup / Bell Pepper Paste / Toasted Wild Rice

40 PLN

DANIE GŁÓWNE

ZŁOTY PSTRĄG / PRAŻONY KALAFIOR / MARYNOWANA SOCZEWICA / SOS RYBNY
Golden Trout / Roasted Cauliflower / Pickled Lentils / Fish Sauce

70 PLN

 polecamy Riesling 2022

JESIOTR / MUS Z CZERWONEJ FASOLI / BIAŁA RZĘPA NA OSTRO / SOS Z CZARNEGO SEZAMU
Sturgeon / Red Bean Purée / Spicy White Turnip / Black Sesame Sauce

95 PLN

mięso / meat

M E N U



PRZYSTAWKA



GĘSIA WĄTRÓBKA / PUREE Z PIECZONEGO JABŁKA /
MARYNOWANA CEBULA / PRAŻONY SZPINAK

Goose Liver / Roasted Apple Purée / Pickled Onion / Toasted Spinach

52 PLN



TATAR Z SARNY / PUREE Z ORZECHÓW LASKOWYCH /
MAJONEZ JAŁOWCOWY / KAWIOR ZE ŚLIMAKÓW

Venison Tartare / Hazelnut Purée / Juniper Mayonnaise / Snail Caviar

55 PLN

 polecamy Noole Rouge 2020

ZUPA



FORSZMAK Z DZICZYNY / TOPINAMBUR / BRUKSELKA
Game Meat Forshmak / Jerusalem Artichoke / Brussels Sprouts

40 PLN



DANIE GŁÓWNE



DE VOLAILLE Z MASŁEM TRUFLOWYM / PUREE ZIEMNIACZANE Z KOPREM WŁOSKIM /
KARMELIZOWANA MARCHEWKA

Chicken Kiev with truffle butter / Potato puree with fennel / caramelized carrot

59 PLN



KACZKA W DWÓCH ODSŁONACH / OWSIANKA / KAPUSTA WŁOSKA / SOS Z DODATKIEM ARONII

Duck Two Ways / Oatmeal / Savoy Cabbage / Sauce with Aronia berries

79 PLN



POLICZKI WIEPRZOWE / SAŁATKA Z BURACZKÓW / ZAPIEKANE ZIEMNIAKI / SOS GRZYBOWY

Pork Cheeks / Beetroot Salad / Baked Potatoes / Mushroom Sauce

70 PLN

 polecamy Regent 2019



BIODRÓWKA JAGNIĘCA / POLENTA Z GRZYBAMI / GULASZ WARZYWNY

Lamb Sirloin / Puffed Amaranth / Mushroom Polenta / Vegetable Goulash

95 PLN



POŁĘDWICA Z JELENIA / PUREE Z MARCHWI / BURAK W OCCIE SHERRY /
DEMI GLACE Z CZARNĄ PORZECZKĄ

Venison Tenderloin / Leek Crust / Carrot Purée / Sherry Pickled Beetroot / Black Currant Demi-Glace

120 PLN

deser / dessert

M E N U





KRUSZONKA WIŚNIOWA / ANYŻ / CZEKOLADA / CZERWONE WINO

Cherry Crumble / Anise / Chocolate / Red Wine



BEZA Z HIBISKUSEM / PRAŻONE ORZECHY /

PUREE Z PIECZONEGO JABŁKA I MORELI

Hibiscus Meringue / Roasted Nuts / Roasted Apple and Apricot Purée



GRUSZKI DUSZONE / KRUCHE CIASTO Z MAKIEM / LODY WANILIOWE

Braised Pears / Poppy Seed Shortcrust Pastry / Vanilla Ice Cream



polecamy Kernling 2022



SŁÓD / JOGURT / KLON

Malt / Yogurt / Maple

dziecięce / kids'

M E N U



ZUPY

TRADYCYJNY ROSÓŁ Z MAKARONEM I WARZYWAMI

Traditional Chicken Soup with Noodles and Vegetables

25 PLN



KREM Z POMIDORÓW

Cream of Tomato Soup

25 PLN

DANIA GŁÓWNE



KROKIECIKI WARZYWNE Z SOSEM ŚMIETANOWYM

Vegetable Croquettes with Cream Sauce

30 PLN

MAKARON WSTAŻKI W SOSIE BOLOŃSKIM

Tagliatelle with Bolognese Sauce

39 PLN

MINI BURGER Z INDYKA Z FRYTKAMI Z BATATÓW

Mini Turkey Burger with Sweet Potato Fries

45 PLN

FILET Z PSTRĄGA W PANIERCE RYŻOWEJ Z GOTOWANYMI WARZYWAMI

Rice Breaded Trout Fillet with Cooked Vegetables

45 PLN



STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z FRYTKAMI I SOSEM PIECZENIOWYM

Beef Tenderloin Steak with Fries and Gravy

55 PLN

DESERY



KLUSKI Z KREMEM WANILIOWYM I OWOCAMI

Dumplings with Vanilla Cream and Fruit

25 PLN



NALEŚNIKI Z OWOCAMI I SEREM

Pancakes with Fruit and Cream Cheese

25 PLN

Martini	8cl	14,00 PLN
Campari	4cl	15,00 PLN
Aperol	4cl	20,00 PLN
KOKTAJLE		
APEROL SPRITZ – aperol, wino musujące, woda gazowana		31,00 PLN
APERITIVO FREE – aperitivo free, bezalkoholowe wino musujące, woda gazowana		24,00 PLN
PEACH SPRITZ – wino musujące, syrop brzoskwiniowy, kawior maracuja		30,00 PLN
MIMOZA – wino musujące, sok pomarańczowy, triple sec		29,00 PLN
KIR ROYALE – creme de cassis, wino musujące		35,00 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		
HUGO – Syrop z czarnego bzu, wino musujące, woda gazowana		
GODFATHER – Scotch whisky, amaretto		29,00 PLN
SOMBRERO – Kahlua, śmietanka		24,00 PLN
BLUE MARGARITA – Tequila silver, blue curacao, sok z limonki, sok z cytryny, syrop cukrowy		27,00 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	18,00 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	19,00 PLN
Jameson	4cl	19,00 PLN
AMERICAN WHISKEY		
Wild Turkey 81	4cl	19,00 PLN
Jack Daniels	4cl	20,00 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		
Baron Gaston VS	4cl	34,00 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

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	18,00 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 Azzuro	0,33l	19,00 PLN
Plisner Urquell	0,5l	20,00 PLN
Książęce Czerwony Lager	0,5l	15,00 PLN
Książęce Złote Pszeniczne	0,5l	15,00 PLN
Lech Premium	0,5l	14,00 PLN

PIWO KRAFTOWE

Końska Grzywa Palamino	0,5l	22,00 PLN
Końska Grzywa Bułane	0,5l	22,00 PLN
Końska Grzywa Kasztanka	0,5l	22,00 PLN

PIWO BEZALKOHOLOWE

Paroni Nastro Azzurro 0%	0,33l	19,00 PLN
Lech Free Lager	0,33l	11,00 PLN
Lech Free Limonka z miętą	0,33l	11,00 PLN
Lech Free Arbuz	0,33l	11,00 PLN

WODA

Woda gazowana i niegazowana	0,2l	6,00 PLN
Woda gazowana i niegazowana	0,75l	9,00 PLN
Aqua Carpatica niegazowana / gazowana	0,75l	20,00 PLN

SOKI

Soki owocowe	0,2l	9,00 PLN
Sok świeżo wyciskany	0,2l	19,00 PLN
Mierzęcińska lemoniada	0,2l	15,00 PLN

NAPOJE GAZOWANE

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

HERBATY

Herbata liściasta	12,00 PLN
Napar owocowy	14,00 PLN
Herbata zimowa – Chai z owocami leśnymi	16,00 PLN
Herbata zimowa – Piernik z maliną	16,00 PLN
Herbata zimowa – Pomarańcza z cynamonem	16,00 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

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 zwierczeniem 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.

Z FARMY NA STÓŁ

Lista naszych partnerów dostawców

Warzywa i owoce – Roman Szerwiński z Rolewic, rolnik z wielką pasją i ręką do roślin

Olej smakowy – sami go wytwarzamy i dbamy o każdy etap procesu

Sery – „Farma na zielonej łące” Małgorzata Koska-Stępak z rodziną znają się na mleku jak mało kto a ich przetwory mogą Was zaskoczyć

Miód – pszczelarz Tomasz Stefaniak, pasieka licząca kilkaset rodzin pszczół rozmieszczonych w okolicznych lasach i na łąkach

Ryby – GR Zielnica Anna Skowrońska. Wyróżniona w Przewodniku Michelin, jedyna w Polsce organiczna i naturalna hodowla ryb z wieloletnią tradycją.

Dziczyzna i grzyby – Las Kalisz - dary lasu to nasza wartość i przywilej, dostawca jest naszym wieloletnim partnerem

Wołowina – rodzinna firma Przewoźny, hodowca bydła z nad brzegów Warty

Wina pochodzą z naszej winnicy i wiemy o nich wszystko. Zapytaj kelnera o więcej szczegółów lub umówi się w recepcji na degustację i zwiedzanie winnicy.

FROM FARM TO TABLE

A list of Our Partners and Suppliers

Vegetables and Fruits – Mr. Roman Szerwiński from Rolewice, a passionate farmer who provides us with the crops from the fields and gardens.

Flavored Oil – we produce it ourselves and pay close attention to each and every part of the process.

Dairy products – Mrs. Małgorzata Koska-Stępak and her family of "Farma na zielonej łące" (The Farm on a Green Meadow) know everything about dairy products.

Honey – from Mr. Tomasz Stefaniak's, a beekeeper, bee yard with several hundred colonies which are located in the regional forests and meadows.

Fish – from GR Zielnica, Mrs. Anna Skowrońska. The fish are sourced from the only organic and natural fish farm with a long-standing tradition in Poland, which has been recognized by the Michelin Guide.

Game meat and Mushrooms – the forest gifts are our great value and privilege... The supplier is our longtime partner called "Las Kalisz" (The Kalisz Forest)

Beef – cattle are raised by the Przewoźny Family along the banks of the Warta River, with controlled breeding carried out at every level

Wine – sourced from our vineyard and we know everything about them. You can ask our servers for more details or you can schedule a wine tasting and a tour of the vineyard at the reception.

