

A decorative flourish consisting of several overlapping loops and a long, sweeping curve that starts from the left and extends towards the top right.

GG MENU

restauracja destylarnia



GOTOWANIE JEST DLA MNIE CZYMŚ WIĘCEJ
NIŻ ZAWODEM — TO SPOSÓB WYRAŻANIA
EMOCJI, OPOWIADANIA HISTORII,
BUDOWANIA RELACJI. NAJWAŻNIEJSZE SĄ
DLA MNIE: PRODUKT, SEZON I HARMONIA.
ŁĄCZĘ POLSKIE KORZENIE Z EUROPEJSKĄ
PRECYZJĄ I SZACUNKIEM DO RZEMIOSŁA.



danie wegetariańskie



danie wegańskie



danie bezglutenowe



danie bez laktozy

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



TATAR Z BAVETTY **BELGIAN BLUE** / KOGEL-MOGEL / MIÓD /
GORCZYCA / PIKLE / BOROWIK / SER MACIEK

Belgian Blue bavette steak tartare / kogel mogel / honey /
mustard seeds / pickles / boletus / ripening Maciek cheese

59 PLN



CAPRACCIO Z BURAKA / WINO NOOLE ROGUE / ORZECHY / KOZI SER / GRUSZKA
Beetroot carpaccio / Noole Rogue wine / nuts / goat cheese / pear

41 PLN

PSTRĄG WĘDZONY / ROKITNIK / DYNIA / OGÓREK / WARZYWA OKOPOWE
Smoked trout / sea buckthorn berries / pumpkin / cucumber / root vegetables

42 PLN



PIECZONA DYNIA / FERMENTOWANE JABŁKO / KASZTANY / CHRUPIAĆCE GRZYBY
Baked pumpkin / fermented apple / chestnuts / crispy mushrooms

39 PLN

Luppy



Z U P Y

soups



ZUPA RYBNA / DORSZ / PSTRAŃ / RAK / KOPER WŁOSKI / POMIDORY

Fish soup / cod / trout / crayfish / fennel / tomatoes

49 PLN



BARSZCZ Z PIECZONYCH BURAKÓW / ŚLIWKA WĘDZONA / PIEROŻEK Z KACZKĄ

Roasted beetroot borscht / smoked plum / duck dumpling

35 PLN



KREM Z DYNI PIŻMOWEJ / MLEKO KOKOSOWE / CURRY / GRANOLA Z PESTEK

Butternut squash cream soup / coconut milk / curry / seed granola

32 PLN



CONSOMMÉ Z BAŻANTA / BOROWIK / KROKIET Z PIECZONYM BAŻANTEM

Pheasant consommé / boletus / roasted pheasant croquette

41 PLN



Dania główna

DANIA GŁÓWNE

main courses



BALOTYNA Z BAŻANTA / DYNIA / KASZTANY / JARMUŻ / JAŁOWIEC / GRZYBY

Pheasant ballotine / pumpkin / chestnuts / kale / juniper / mushrooms

89 PLN



POŁĘDWICA Z DORSZA / ZIMOWY SZPARAG / MARCHEW /

BISQUE / WINO SOLARIS / DZIKI BROKUŁ

Cod loin / winter asparagus / carrot / bisque / Solaris wine / bimi broccoli

82 PLN

GOLONKA Z JELENIA / TOPINAMBUR / ZIEMNIAK / WINO REGENT / RUNO LEŚNE / BURAK

Venison shank / Jerusalem artichoke / potato / Regent wine / groundcovers / beetroot

98 PLN



UDO Z KACZKI / CZERWONA KAPUSTA / DEMI GLACE /

DEREŃ / KOPYTKA ZIEMNIACZANO RYŻOWE / SZAŁWIA

Duck leg / red cabbage / demi-glace / cornelian cherry / potato and rice dumplings / sage

79 PLN

KONFITOWANA KAPUSTA / JABŁKO / WARZYWA OKOPOWE / ZIEMNIAK / WYWAR GRZYBOWY / MISO



Cabbage confit / apple / root vegetables / potato / mushroom stock / miso

62 PLN



SANDACZ / PASTERNAK / SELER / JARMUŻ / GRZYBY / PALONE MASŁO

Zander / parsnip / celery / kale / mushrooms / brown butter

79 PLN



Desery

DESSERTS

MIERZĘCIŃSKI LAS / ORZECY / CZEKOLADA / RUNO LEŚNE / KASZTANY
Mierzęcin Forest / nuts / chocolate / „forest moss” / meringue / chestnuts

42 PLN

TARTA JABŁKOWA / JABŁKA / FASOLA TONKA / BEZA / SORBET Z GRUSZEK / CHILLI
Apple tart / apples / tonka beans / meringue / pear sorbet / chilli

33 PLN



GRUSZKA / KASZTANY / DYNIA / ORZECY LASKOWY
Pear / chestnuts / pumpkin / hazelnut

32 PLN



SELEKCJA LODÓW / OWOCE LEŚNE NA CIEPŁO / BEZA
Assorted ice cream / warm forest fruits / meringue

31 PLN

Menu dzieci



MENU DZIECI

children's menu

ROSÓŁ DROBIOWY Z MAKARONEM I WARZYWAMI

Chicken soup with pasta and vegetables

29 PLN



KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW

Roasted tomato cream soup

26 PLN

MAKARON Z SOSEM BOLOŃSKIM

Pasta Bolognese

33 PLN



STEK WOŁOWY / WARZYWA Z PATELNI / FRYTKI STEKOWE

Beef steak / pan-fried vegetables / steak fries

69 PLN



FILET Z SANDACZA / PANKO / DUSZONE WARZYWA / ZIEMNIACZKI PIECZONE

Zander fillet / panko bread / stewed vegetables / baked potatoes

55 PLN

NALEŚNIKI NA SŁODKO Z KONFITURĄ SEZONOWĄ

Sweet pancakes with seasonal jam

32 PLN

KOPYTKA ZIEMNIACZANO-RYŻOWE / JABŁKA / MASCARPONE / CYNAMON

Potato and rice dumplings / apple / mascarpone / cinnamon

33 PLN

PORCJA LODÓW Z OWOCAMI

A serving of ice cream with fruit

24 PLN

NAPoje

destylarnia

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
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	
LIMONCELLO SPRITZ – Limoncello, prosecco, woda gazowana	31,00 PLN
CAIPIRINHA – Cachaça, sok limonki, brązowy cukier	25,00 PLN
OLD FASHIONED – Bourbon, Angostura Bitters, cukier	27,00 PLN
MOSCOW MULE – wódka, piwo imbirowe, sok z limonki	31,00 PLN

WÓDKA

Luksusowa	4cl	12,00 PLN
Wyborowa	4cl	13,00 PLN
Finlandia	4cl	18,00 PLN
Belvedere	4cl	30,00 PLN
Soplica Staropolska Oryginalna	4cl	20,00 PLN

NALEWKI „CZYSTA ODWAGA”

Mirabelka	4cl	22,00 PLN
Pigwa	4cl	22,00 PLN
Aronia	4cl	22,00 PLN
Wiśnia	4cl	22,00 PLN

GIN

Seagram's	4cl	15,00 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	18,00 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	20,00 PLN
Jack Daniels	4cl	21,00 PLN

JAPAN WHISKY

Kamiki Blended Malt	4cl	49,00 PLN
Yamazakura Blended Whisky	4cl	40,00 PLN

ARMAGNAC

Baron Gaston VS	4cl	34,00 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

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
Jägermeister	4cl	18,00 PLN
Bailey's	4cl	16,00 PLN

PIWO BECZKOWE

Tyskie	0,5l	15,00 PLN
Tyskie	0,3l	11,00 PLN

PIWO BUTELKOWE

Peroni Nastro Azzuro	0,33l	19,00 PLN
Plisner Urquell	0,5l	25,00 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 Palomino	0,5l	22,00 PLN
Końska Grzywa Bułane	0,5l	22,00 PLN
Końska Grzywa Kasztanka	0,5l	22,00 PLN

PIWO BEZALKOHOLOWE

Lech Free Lager	0,33l	11,00 PLN
Lech Free smakowy	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	10,00 PLN
Sok świeżo wyciskany	0,2l	19,00 PLN
Mierzęcińska lemoniada	0,2l	15,00 PLN

NAPOJE GAZOWANE

Pepsi, 7Up, Mirinda, Tonic	0,2l	11,00 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 Spizarnia 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 Michała Seydy. 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.



M E N U D E G U S T A C Y J N E

Dla Gości ceniących wyrafinowaną kuchnię przygotowaliśmy specjalne 5-cio daniowe menu degustacyjne.

Zapytaj pracownika serwisu o aktualne propozycje.

Wymagana wcześniejsza rezerwacja terminu.

T A S T I N G M E N U

We have prepared a special 5-course tasting menu for guests who appreciate refined cuisine.

Please ask the waiting staff for our current offers.

Advance reservations are required.