

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



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



GRAVLAX Z PSTRĄGA / OGÓREK / KEFIR / KOPEREK

Trout gravlax / Cucumber / Kefir / Dill

42 PLN



CEVICHE Z SANDACZA / MIRABELKA / KOLENDRA

Zander ceviche / Mirabelle plum / Coriander

44 PLN



TATAR Z SARNY / CHRZAN / ŻÓŁTKO / KURKI

Roe deer tartare / Horseradish / Egg yolk / Chanterelles

58 PLN



CARPACCIO Z WOŁOWINY / ESPUMA CHRZANOWA / KAPARY I SZALOTKA / EMILGRANA

Beef carpaccio / Horseradish espuma / Capers and shallots / Emilgrana cheese

54 PLN



TATAR Z OGÓRKA / LABNEH / GRANITA Z JABŁKA I ESTRAGONU / ZIOŁOWA OLIWA

Cucumber tartare / Labneh / Apple and tarragon granita / Herbal olive oil

36 PLN

SALATA CEZAR / RZYMSKA SALATA / EMILGRANA / CHRUPIĄCY KURCZAK / KRUSZONKA CHLEBOWA

Caesar salad / Romaine lettuce / Emilgrana cheese / Crispy chicken / Bread crumble

41 PLN

Luppy



Z U P Y

soups



GAZPACHO Z BIAŁYCH WARZYW / SORBET Z ZIELONEGO JABŁKA
White vegetable gazpacho / Green apple sorbet

28 PLN



KREM ZE SZCZAWIU / ZIEMNIAKI CONFIT / BOCZEK / JAJKO POCHE
Cream of sorrel / Confit potato / Bacon / Poached egg

31 PLN



KREM Z MŁODEJ KUKURYDZY / POPCORN / PALONE MASŁO / PAPRYKA
Cream of young corn / Popcorn / Brown butter / Bell pepper

28 PLN

POLSKI RAMEN / WĘDZONA RYBA / KISZONA MARCHEWKA / BULION NA SUSZU I WĘDZONKACH
Polish ramen / Smoked fish / Pickled carrot / Broth with dried fruit and smoked meats

45 PLN

ROSÓŁ Z PERLICZKI / PIETRUSZKOWE KLUSECZKI / TRADYCYJNE WARZYWA
Guinea fowl broth / Parsley noodles / Traditional vegetables

29 PLN



Dania główna

DANIA GŁÓWNE

main courses



FILET Z TROCI / EMULSJA KAPAROWA /
WINO SOLARIS / GROSZEK Z MIĘTĄ / ZIEMNIAKI RATTE

Sea trout fillet / Caper emulsion / Solaris wine / Peas with mint / La ratte potatoes

92 PLN



SANDACZ Z NIEGOCINA / KALAFIOR / BÓB /
SOCZEWICA CZARNA / SOS BEURRE BLANC

Zander from Niegocin / Cauliflower / Broad beans / Black lentils / Beurre blanc sauce

78 PLN



POŁĘDWICA JAGNIEĆA / CZEREŚNIE W WINIE / KALAFIOR Z CYTRYNĄ I WANILIĄ /
WASABI PUREE / SOS HIBISKUSOWY

Lamb tenderloin / Cherries in wine / Cauliflower with lemon and vanilla /
Wasabi puree / Hibiscus sauce

98 PLN



PIERŚ KACZKI NADNOTECKIEJ / MORELE / KAROTKA /
BÓB / POLENTA Z PARMEZANEM / KURKI / SOS PORZECZKOWY

The Noteć River duck breast / Apricots / Carrots / Broad beans /
Polenta with parmesan / Chanterelles / Currant sauce

79 PLN

Dania główne



DANIA GŁÓWNE
main courses



STEK Z ANTRYKOTU / HUMMUS Z ZIELONYCH WARZYW /
CHIMICHURRI / FRYTKI / MAJONEZ TRUFLOWY

Entrecote steak / Green vegetable hummus / Chimichurri / French fries / Truffle mayonnaise

159 PLN



CHRUPIĄCA POLENTA / CHUTNEY Z RABARBARU /
GRILLOWANE WARZYWA / OLIWA ZIOŁOWA

Crispy polenta / Rhubarb chutney / Grilled vegetables / Herbal olive oil

51 PLN



PAPARDELLE Z ZIELONYMI WARZYWAMI / EMILGRANA / EMULSJA CYTRYNOWO-MASŁANA

Pappardelle with green vegetables / Emilgrana cheese / Lemon and butter emulsion

52 PLN



Desery

DESSERTS

TARTA CZEREŚNIOWA / KOZIE MLEKO / MIGDAŁOWY KREM / WANILIA
Sweet cherry tart / Goat milk / Almond cream / Vanilla

33 PLN

TRUSKAWKOWE MILLEFEUILLE / MIODOWY MASCARPONE / ŚWIEŻE TRUSKAWKI / MIĘTA
Strawberry mille-feuille / Honey mascarpone / Fresh strawberries / Mint

32 PLN

TIRAMISU PO POLSKU / JAGODY / MIÓD / TWARÓG WANILIOWY / BISZKOPT Z SYROPEM
Polish tiramisu / Blueberries / Honey / Vanilla curd / Sponge cake with syrup

35 PLN

SELEKCJA LODÓW RZEMIEŚLNICZYCH / OWOCE SEZONOWE /
KRUSZONKA MIGDAŁOWA / ZIOŁOWY AKCENT
Selection of artisan ice cream / Seasonal fruits / Almond crumble / Herbal accent

34 PLN

Menu dzieci



M E N U D Z I E C I

children's menu

ROSÓŁEK Z MAKARONEM I MARCHEWKĄ

Z NITKAMI MAKARONU I PLASTERKAMI MARCHEWKI

Homemade chicken broth with angel hair pasta and carrot slices

23 PLN

DELIKATNY, AKSAMITNY KREM Z POMIDORÓW Z OLIWĄ BAZYLIOWĄ

Delicate, velvety cream of tomato soup with basil olive oil



25 PLN

FILET Z SANDACZA W PANIERCE PANKO / DUSZONA MŁODA MARCHEWKA / KREMOWE ZIEMNIAKI Z MASŁEM

Zander fillet in panko breadcrumbs / Stewed young carrots / creamy potatoes with butter

44 PLN



FILET Z INDYKA NA PARZE / SEZONOWE WARZYWA / DOMOWE FRYTKI

Steamed turkey fillet / Seasonal vegetables / homemade fries

45 PLN



STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / FRYTKI / WARZYWA NA PARZE / SOS CIEMNY

Beef tenderloin steak / French fries / steamed vegetables / demi-glace sauce

65 PLN

MAKARON Z SOSEM BOLOŃSKIM / WOŁOWINA / POMIDORY / SER EMILGRANA

Pasta with Bolognese sauce / Beef / tomatoes / Emilgrana cheese

42 PLN

KOPYTKA NA SŁODKO / OWOCE SEZONOWE / KREM ŚMIETANKOWY Z WANILIĄ

Sweet potato dumplings / Seasonal fruits / vanilla cream

25 PLN

NALEŚNIKI Z OWOCAMI / SEZONOWA KONFITURA / PUDER Z MALIN

Pancakes with fruit / Seasonal jam / raspberry powder

29 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	
BLUE MARGARITA – Tequila silver, blue curacao, sok z limonki, sok z cytryny, syrop cukrowy	27,00 PLN
LIMONCELLO SPRITZ – Limoncello, prosecco, woda gazowana	31,00 PLN
AMATETTO SOUR – Amaretto, sour mix	24,00 PLN
CAIPIRINHA – Cachaça, sok limonki, brązowy cukier	25,00 PLN
VANILLA DAIQUIRI – rum, sour mix, syrop waniliowy	25,00 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

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

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

NAPOJE

destylarnia

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
---------	-----	-----------

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	22,00 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 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.

