

A decorative flourish consisting of several overlapping loops and a long, sweeping horizontal line that curves upwards at the end, rendered in a dark brown color.

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 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

starters



TROĆ 43 ST.

KREM ZIOŁOWY / MAJONEZ KOPERKOWY / SOS CYTRYNOWY

Sea trout 43 degrees / herbal cream / dill mayonnaise / lemon sauce

38 PLN



KROKIET Z CIECIERZYCY / SEZAM CZARNY / SOS Z GRANATU I KOLENDRY

Chickpea croquette / black sesame / pomegranate and coriander sauce

35 PLN



MOZZARELLA DI BUFALA

POMIDORY OGRODOWE / PESTO Z CZOSNKU POMARAŃCZA

Mozzarella di bufala / garden tomatoes / garlic pesto / orange

38 PLN



TATAR ZE STRUSIA

SZALOTKA Z KOPREM / PIKANTNE OGÓRKI / SOS MUSZTARDOWY

Ostrich tartare / shallot with dill / spicy cucumbers / mustard sauce

45 PLN



S A Ł A T K I

salads

PIANKA Z KOZIEGO SERA
DYNIA PIKLOWANA / MŁODE SAŁATY / SOS JOGURTOWY
Goat cheese foam / pickled pumpkin / young lettuces / yoghurt sauce



28 PLN

PIECZONY SELER
SZPINAK / PESTO ZE SŁONECZNIKA / OLEJ SMAKOWY
Roasted celery / spinach / sunflower pesto / flavored oil



25 PLN

KLASYCZNA SAŁATKA CEZAR Z KREWETKAMI LUB Z KURCZAKIEM
Classic Caesar salad with shrimps or chicken

42 PLN / 35 PLN

ZUPY

soups



CHŁODNIK / OGÓREK / KALAREPA / MAŚLANKA / KOPER

Cold soup / cucumber / kohlrabi / buttermilk / dill

25 PLN



KREM Z BURAKA / TRUFLOWE BOCZNIAKI / CHRUPKI JARMUŻ

Beetroot cream / truffle oyster mushrooms / kale crisps

22 PLN



PIKANTNA ZUPA RAKOWA / TROĆ / PROSO / POMIDOR Z OGRÓDKA

Spicy crayfish soup / trout / millet / garden tomato

30 PLN



CEBULOWA
PIEROŻEK Z GĘSIĄ LUB Z SOCZEWICĄ / OLIWA SMAKOWA

Onion soup / goose or lentil dumpling / flavored olive oil

23 PLN



DANIA GŁÓWNE

main courses



ROLOWANY BURAK

GOŁĄBEK ZE SZPINAKU / KROKIET ZIEMNIACZANY / SOS GRZYBOWY
Rolled beetroot / spinach stuffed cabbage / potato croquette / mushroom sauce

28 PLN



SMAŻONA MŁODA KAPUSTA

SOS SZCZAWIOWY / SALSA ORZECHOWA / MIODOWE POMIDORKI
Fried young cabbage / sorrel sauce / nut salsa / honey tomatoes

30 PLN



PIEROGI Z DZICZYZNĄ / BURAK Z JAŁOWCEM / SOS WINOGRONOWY
Game dumplings / beetroot with juniper / grape sauce

42 PLN

RAVIOLI Z LOKALNĄ RICOTTĄ / KREWETKI / ZIELONY GROSZEK / RÓŻOWE WINO
Ravioli with local ricotta / prawns / green peas / rose wine

40 PLN

OKOŃ Z RUSZTU / RISOTTO / DYNIA
Grilled perch / risotto / pumpkin

45 PLN



ZĘBACZ / PAK CHOI / BAKŁAŻAN Z CURRY / MLEKO KOKOSOWE
Zębacz- wolffish / pak choi / eggplant with curry / coconut milk

42 PLN



DANIA GŁÓWNE

main courses



BALOTYNA Z PSTRĄGĄ / OKRA / BÓB / PURÉE / SOS ESTRAGONOWY
Balotin with trout / okra / broad beans / purée / tarragon sauce

52 PLN

FILET Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO
ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA / MIZERIA / SOS VELOUTÉ
Corn chicken fillet / potato casserole / cucumber salad / velouté sauce

44 PLN

BURGER Z DZICZYNY
SER WINNY / CZERWONA CEBULA / SAŁATA RZYMSKA / ANCHOIS
Venison burger / wine cheese / red onion / romaine lettuce / anchovies

49 PLN



GOLONKA Z JELENIA
TOPINAMBUR Z LUBCZYKIEM / GRYKA Z BOTWINĄ / SOS Z ROKITNIKIEM
Deer knuckle / Jerusalem artichoke with lovage / buckwheat with beetroot / sea
buckthorn sauce

59 PLN

MOSTEK WOŁOWY
KALAFIOR Z JĘCZMIENIEM / WĘDZONA ŚLIWKA / SOS WOŁOWY
Beef brisket / cauliflower with barley / smoked plum / beef sauce

56 PLN



STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ
WARZYWA SEZONOWE / PURÉE GRZYBOWE / SOS WOŁOWY
Beef tenderloin steak / seasonal vegetables / mushroom purée / beef sauce

110 PLN



DESSERTS



SERNIK / BRUSZNICA / LODY Z MAŚLANKI

Cheesecake / cowberry / buttermilk ice cream

25 PLN



MILLE-FEUILLE / KREM MIGDAŁOWY / TRUSKAWKA

Mille-feuille / almond cream / strawberry

23 PLN



PTASIE MLECZKO / CYGARETKA / LODY Z CZERWONEGO WINA

chocolate marshmallow / cigarillos / red wine ice cream

30 PLN



GALARETKA PAPRYKOWA / RYŻ Z CYNAMONEM / MALINA

Pepper jelly / rice with cinnamon / raspberry

25 PLN

WINNE PRZYSMAKI Z SERAMI I DOJRZEWAJĄCYMI WĘDLINAMI

Wine delicacies with cheeses and mature meats

59 PLN



Martini	8cl	14,00 PLN
Campari	4cl	15,00 PLN
Aperol	4cl	19,00 PLN
K O K T A J L E		
KIR – białe wino z Winnicy Pałac Mierzęcin, crème de cassis		25,00 PLN
APEROL SPRITZ – aperol, wino musujące, woda gazowana		29,00 PLN
PEACH SPRITZ – wino musujące, syrop brzoskwiniowy, kawior maracuja		29,00 PLN
MIMOZA – wino musujące, sok pomarańczowy, triple sec		29,00 PLN
LYNCHBURG LEMONADE – Jack Daniel's, triple sec, sprite, sok z cytryny, sok z limonki, brązowy cukier		32,00 PLN
AMERICANO – campari, martini rosso, woda gazowana		25,00 PLN
COSMOPOLITAN – wódka, triple sec, sok z limonki, sok żurawinowy		23,00 PLN
MELON BALL – wódka, bols melon, sok pomarańczowy		23,00 PLN
T.N.T – tequila, tonik, sok z limonki		26,00 PLN
W Ó D K A		
Luksusowa	4cl	10,00 PLN
Wyborowa	4cl	12,00 PLN
Palace vodka	4cl	12,00 PLN
Belvedere	4cl	30,00 PLN
G I N		
Seagram's	4cl	14,00 PLN
Gordon's	4cl	16,00 PLN
Bombay Sapphire	4cl	23,00 PLN
T E Q U I L L A		
Sierra Silver	4cl	18,00 PLN
Sierra Gold	4cl	18,00 PLN
R U M		
Malibu	4cl	16,00 PLN
Bacardi Carta Blanca	4cl	16,00 PLN
Capitan Morgan Dark	4cl	17,00 PLN
W H I S K Y		
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
I R I S H W H I S K E Y		
Tullamore Dew	4cl	18,00 PLN
Jameson	4cl	18,00 PLN
A M E R I C A N W H I S K E Y		
Wild Turkey 81	4cl	18,00 PLN
Jack Daniels	4cl	19,00 PLN
S I N G L E M A L T W H I S K Y		
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
J A P A N W H I S K Y		
Kamiki Blended Malt	4cl	49,00 PLN
Yamazakura Blended Whisky	4cl	40,00 PLN

C O G N A C		
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
Camus XO	4cl	102,00 PLN
A R M A G N A C		
Janneau VS	4cl	25,00 PLN
B R A N D Y		
Metaxa 5*	4cl	21,00 PLN
Metaxa 7*	4cl	25,00 PLN
L I K I E R Y		
Krupnik	4cl	14,00 PLN
Soplica smakowa	4cl	15,00 PLN
Jägermeister	4cl	16,00 PLN
Bailey's	4cl	16,00 PLN
P I W O B E C Z K O W E		
Tyskie	0,5l	13,00 PLN
Tyskie	0,3l	10,00 PLN
P I W O B U T E L K O W E		
Pilsner Urquell	0,5l	19,00 PLN
Książęce Czerwony Lager	0,5l	15,00 PLN
Książęce Ciemne Łagodne	0,5l	15,00 PLN
Książęce Złote Pszeniczne	0,5l	15,00 PLN
Lech Premium	0,5l	13,00 PLN
Lech Shandy	0,5l	13,00 PLN
Lubuskie jasne	0,5l	12,00 PLN
Lubuskie smakowe	0,5l	13,00 PLN
P I W O B E Z A L K O H O L O W E		
Lech Free Lager	0,33l	11,00 PLN
Lech Free Limonka z miętą	0,33l	11,00 PLN
Lech Free Granat z Acai	0,33l	11,00 PLN
W O D A		
Woda gazowana i niegazowana	0,33l	5,00 PLN
Woda gazowana i niegazowana	0,75l	8,00 PLN
S O K I		
Soki owocowe	0,2l	9,00 PLN
Sok świeżo wyciskany	0,2l	19,00 PLN
N A P O J E G A Z O W A N E		
Pepsi, 7Up, Mirinda,Tonic	0,2l	10,00 PLN
H E R B A T Y		
Herbata liściasta		12,00 PLN
Napar owocowy		14,00 PLN
K A W Y		
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 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.



Zapraszamy do sklepu internetowego
skleppalacmierzecin.shoplo.com