

A decorative flourish consisting of several overlapping loops and curves, rendered in a dark brown color, positioned to the left of 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.

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 subtelność energii 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

ŚLEDŹ, BLIN, JABŁKO Z KALAREPĄ, OLEJ PAPRYKOWY
Herring, blini, apple with kohlrabi, bell pepper oil

36 PLN



MAŚLANA BUŁECZKA Z KOZIM SEREM, JARMUŻ,
KRUSZONKA Z OWSA I MIGDAŁÓW

Butter bun with goat cheese, kale,
streusel made with oats and almonds

36 PLN



TATAR Z JELENIA, HUMMUS Z DYNIA,
PRAŻONA DYMKA, MAJONEZ JEŻYNOWY

Venison tartare, pumpkin hummus,
roasted spring onion, blackberry mayonnaise

42 PLN



POLICZKI Z SANDACZA Z PALONYM POREM,
SOCZEWICA Z CHILI, SOS RAKOWY

Zander cheeks with smoked leek,
lentils with chilli, crayfish sauce

42 PLN



SALATKA Z DUETEM PAST WARZYWNYCH,
ORZECHY, OGÓREK, SOS CYTRUSOWY

Salad with two vegetable pastes,
nuts, cucumber, citrus sauce

25 PLN



danie wegetariańskie



danie bezglutenowe



danie bez laktozy



Z U P Y

soups



KALAFIOROWA Z CHRZANEM, WĘDZONY TWARÓG Z ZIEMNIAKIEM

Cauliflower and horseradish soup, smoked quark with potatoes

25 PLN

RYBNA, KROKIET Z KARPIA, SZCZYPIOREK, SIEMIEŃ LNIANE

Fish soup, carp croquette, chives, flaxseed

35 PLN



KREM Z DYNI I PORZECZKI,
KARMELIZOWANY IMBIR, MLECZKO MIGDAŁOWE

Cream of pumpkin and currant soup,
caramelized ginger, almond milk

20 PLN

DANIA MACZNE

flour-based dishes



PŁASKURKA, DYNIA, SOS WARZYWNY, SZPINAK ZE ŚWIEŻYM JABŁKIEM

Emmer, pumpkin, vegetable sauce, spinach with fresh apples

38 PLN



KASZA BULGUR, PUREE Z PASTERNAK, WARZYWA SEZONOWE,
VELOUTE Z KARCZOCHÓW

Bulgur, parsnip puree, seasonal vegetables, artichoke velouté

40 PLN

ŚWIEŻY MAKARON Z WOŁOWINĄ I WARZYSWAMI W OLIWIE SMAKOWEJ

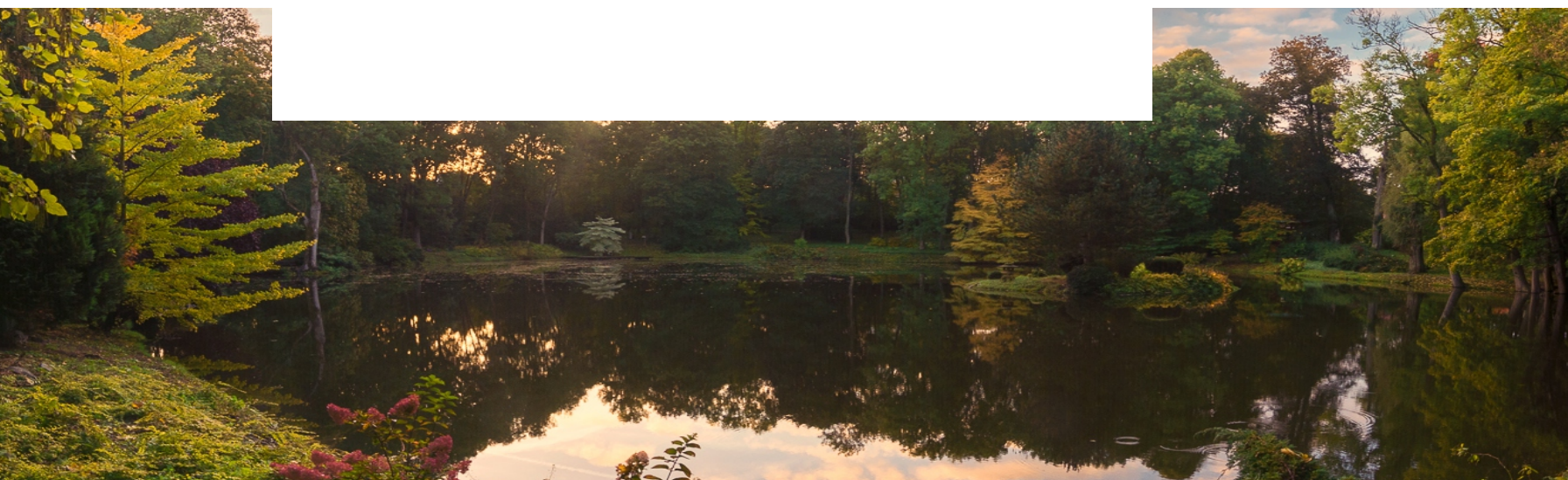
Fresh pasta with beef and vegetables in flavoured oil

44 PLN

RAVIOLI Z CIEŁĘCINĄ, WARZYWO SEZONU, DEMI GLACE Z PORTO

Veal ravioli, seasonal vegetable, port wine demi-glace

56 PLN



DANIA GŁÓWNE

main courses

SMAŻONY TURBOT, KALAFIOR, PIECZONY TOPINAMBUR,
SALSA PAPRYKOWA

Fried turbot, cauliflower, baked Jerusalem artichoke, bell pepper salsa

68 PLN

PIECZONY ŻŁOTY PSTRAĞ, SOCZEWICA Z ORZECHAMI, PIKLOWANY
OGÓREK, CIEPŁY WINEGRET

Baked golden trout, lentils with nuts, pickled cucumber, warm vinaigrette

59 PLN

BIODRÓWKA JAGNIĘCA, PIECZONA KAPUSTA CZERWONA,
KALAFIOROWE PUREE, SOS Z PĘDÓW ŚWIERKU

Lamb chump, baked red cabbage, cauliflower puree, spruce shoot sauce

85 PLN

STEK WOŁOWY, PUREE GRZYBOWE, WARZYWA Z OLIWĄ SMAKOWĄ,
SOS Z SIĘDMU ZIOŁ

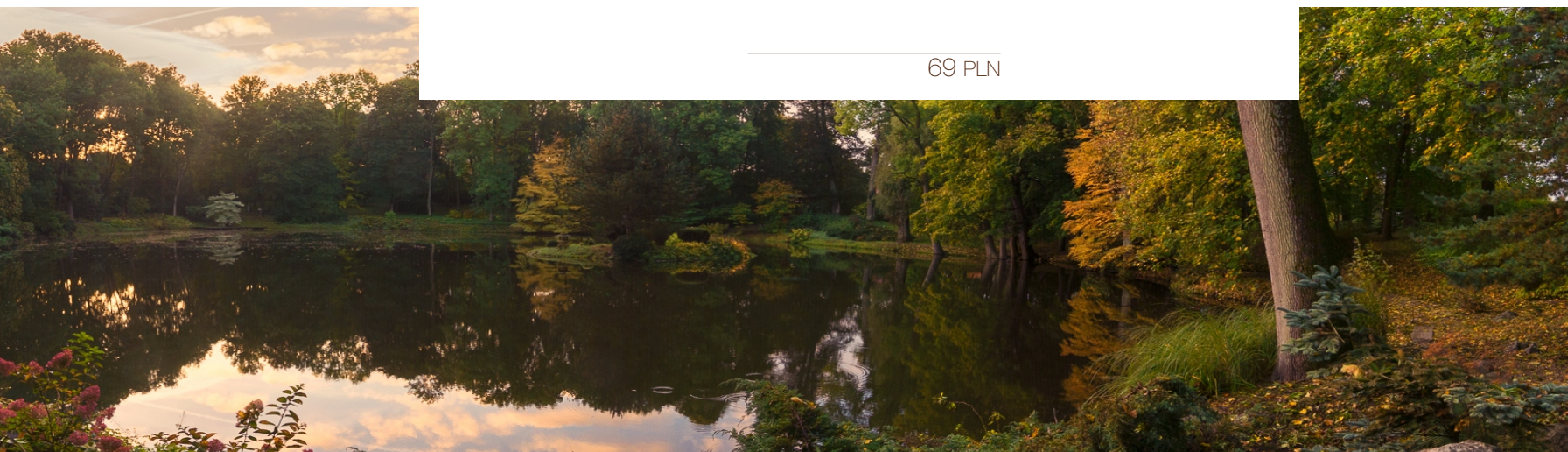
Beef steak, mushroom puree, vegetables with flavoured oil, seven-herb sauce

50 PLN / 100 GR.
90 PLN / 200 GR.

ŻRAZ Z JELENIA, BURAK Z PORZECZKĄ,
KROKIET ZIEMNIACZANY Z WĘDZONKĄ, SOS WIŚNIOWY Z CHILI

Venison roulade, beetroot with currants, potato and smoked bacon croquette,
sour cherry sauce with chilli

69 PLN



DESSERTS



KREM IMBIROWY, BISZKOPT Z POMARAŃCZĄ, LODY Z MARKUJĄ
Ginger cream, orange sponge cake, passion fruit ice cream

22 PLN



PLASTRY ANANASA, MUS Z FASOLI Z TONKĄ, SORBET Z ŻUBRÓWKĄ
Pineapple strips, bean mousse with tonka beans, bison grass vodka sorbet

25 PLN



BROWNIE SOS Z TRAWĄ ŻUBROWĄ, LODY ŚLIWKOWE Z WHISKY
Brownie, sweet grass sauce, plum ice cream with whisky

25 PLN



DOMOWE SORBETY
Homemade sorbets

22 PLN

WINNE PRZYSMAKI
Wine delicacies

59 PLN



NAPOJE

destylarnia

Martini	8cl	14,00 PLN
Campari	4cl	15,00 PLN
Aperol	4cl	19,00 PLN

KOKTAILE

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
TOM COLLINS – gin, sok z limonki, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gaz.		28,00 PLN
COSMOPOLITAN – wódka, triple sec, sok z limonki, sok żurawinowy		23,00 PLN

WÓDKA

Luksusowa	4cl	10,00 PLN
Wyborowa	4cl	12,00 PLN
Palace vodka	4cl	12,00 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

TEQUILLA

Sierra Silver	4cl	18,00 PLN
Sierra Gold	4cl	18,00 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

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
Camus XO	4cl	102,00 PLN

NAPOJE

destylarnia

ARMAGNAC

Janneau VS	4cl	25,00 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	16,00 PLN
--------------	-----	-----------

Bailey's	4cl	16,00 PLN
----------	-----	-----------

PIWO BECZKOWE

Tyskie	0,5l	12,00 PLN
--------	------	-----------

Tyskie	0,3l	9,00 PLN
--------	------	----------

PIWO BUTELKOWE

Pilsner Urquell	0,5l	19,00 PLN
-----------------	------	-----------

Książęce Czerwony Lager	0,5l	14,00 PLN
-------------------------	------	-----------

Książęce Ciemne Łagodne	0,5l	14,00 PLN
-------------------------	------	-----------

Książęce Złote Pszeniczne	0,5l	14,00 PLN
---------------------------	------	-----------

Lech Premium	0,5l	12,00 PLN
--------------	------	-----------

Lech Shandy	0,5l	12,00 PLN
-------------	------	-----------

Lubuskie jasne	0,5l	12,00 PLN
----------------	------	-----------

Lubuskie smakowe	0,5l	13,00 PLN
------------------	------	-----------

PIWO BEZALKOHOLOWE

Lech Free Lager	0,33l	10,00 PLN
-----------------	-------	-----------

Lech Free Limonka z miętą	0,33l	10,00 PLN
---------------------------	-------	-----------

Lech Free Granat z Acai	0,33l	10,00 PLN
-------------------------	-------	-----------

WODA

Woda gazowana i niegazowana	0,33l	5,00 PLN
-----------------------------	-------	----------

Woda gazowana i niegazowana	0,75l	8,00 PLN
-----------------------------	-------	----------

SOKI

Soki owocowe	0,2l	9,00 PLN
--------------	------	----------

Sok świeżo wyciskany	0,2l	18,00 PLN
----------------------	------	-----------

NAPOJE GAZOWANE

Pepsi, 7Up, Mirinda, Tonic	0,2l	9,00 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 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