

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 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.



danie wegetariańskie



danie bezglutenowe



danie bez laktozy



PRZYSTAWKI starters

MACEROWANY PSTRĄG
JABŁKOWY VINAIGRETTE / JOGURT
Macerated trout / apple vinaigrette / yoghurt

42 PLN



KROKIETY Z DYNIA / PIKLOWANY OGÓREK / PIANA Z JAŁOWCEM
Pumpkin croquette / pickled cucumber / juniper marshmallow

39 PLN



TATAR Z JELENIA
KETCHUP Z JARZĘBINY / SŁONA BEZA
Venison tartare / mountain-ash berry ketchup / salty meringue

59 PLN



SALATKA Z WĘDZONĄ KACZKĄ
MUSZTARDA Z MIODEM / KISZONE POMIDORY
Smoked duck salad / mustard with honey / pickled tomatoes

49 PLN

SALATKA CEZAR / KURCZAK KUKURYDZIANY / GRZANKI
Caesar salad / corn chicken / croutons

39 PLN



ZUPY

soups



ZUPA Z PIECZONEGO KARPIA
KLOPSIKI Z SOCZEWICĄ / MAJONEZ KOPERKOWY
Roasted carp soup / lentil balls / dill mayonnaise

30 PLN



KREM Z DYNIA / QUINOA PRAŻONA / GRAPEFRUIT
Creamy pumpkin soup / toasted quinoa / grapefruit

30 PLN



MIERZĘCIŃSKA ZUPA Z ZIEMNIAKA
SMAŻONY SER / PORZECZKA NA OSTRO
Mierzecin's potato soup / fried cheese / spicy currant

30 PLN

DANIA GŁÓWNE

main courses



TROĆ Z PATELNI / STRĄCZKI W EMULSJI CHRZANOWEJ / BULION RAKOWY
Pan-fried sea trout / legumes in horseradish emulsion / crayfish broth

55 PLN

FILET Z DORSZA
KLUSKI PÓŁFRANCUSKIE/ WŁOSZCZYŻNA / EMULSJA KOPERKOWA
Cod fillet / Polish drop potato dumplings / soup greens / parsley emulsion

75 PLN

KREWETKI Z BIAŁYM WINEM
RISOTTO Z GRZYBAMI / OLIWA PAPRYKOWA
Prawns with white wine / mushroom risotto / bell pepper oil

49 PLN



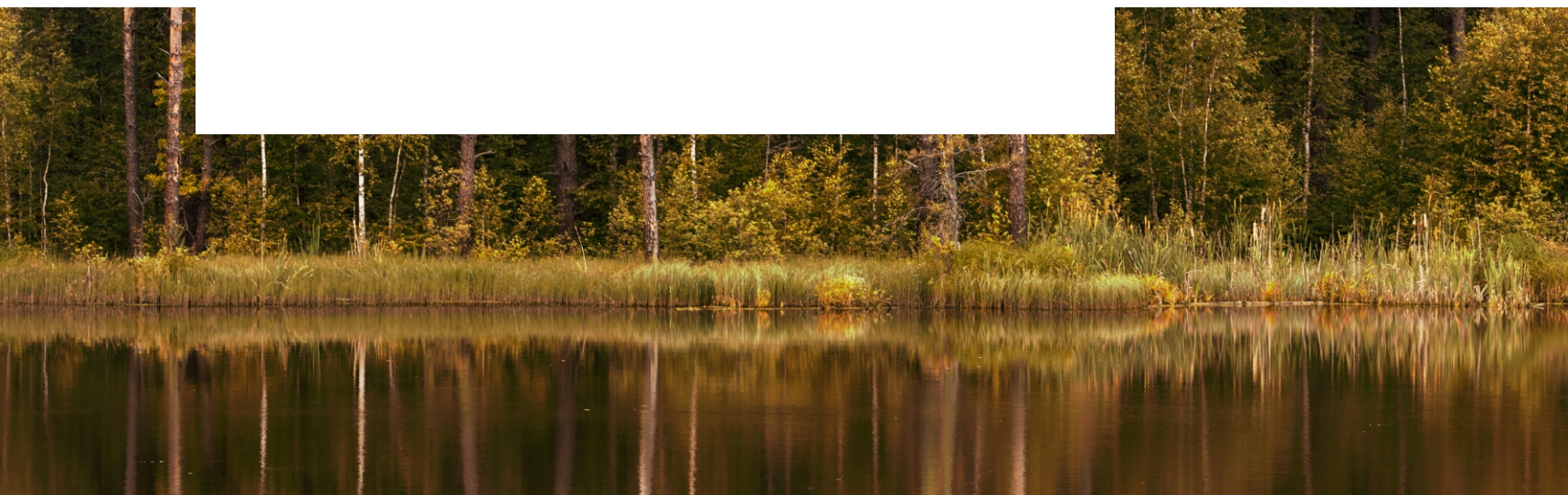
PIECZONE BATATY
MUS Z BAKŁAŻANA / SAŁATA RZYMSKA
Roasted sweet potatoes / aubergine mousse / romaine lettuce

40 PLN



ROLOWANY BURAK
KROKIET Z CIECIERZYCY / GOŁĄBEK ZE SZPINAKU
BBetroot roll / chickpea croquette / stuffed spinach leaf

35 PLN



DANIA GŁÓWNE

main courses

TAGLIATELLE / WOŁOWINA
WARZYWA SEZONOWE / SOS MIĘSNY
Tagliatelle / beef / seasonal vegetables / meat sauce

48 PLN

RAVIOLI Z CIEŁĘCINĄ
KUKURYDZA Z CHORIZO / SOS VELOUTÉ
Veal ravioli / corn and chorizo / velouté sauce

60 PLN



PIERŚ KACZKI
PIECZONA DYNIA Z BRZOSKWINIĄ / SOS Z MAJERANKIEM
duck breast / roasted pumpkin with peach / marjoram sauce

60 PLN

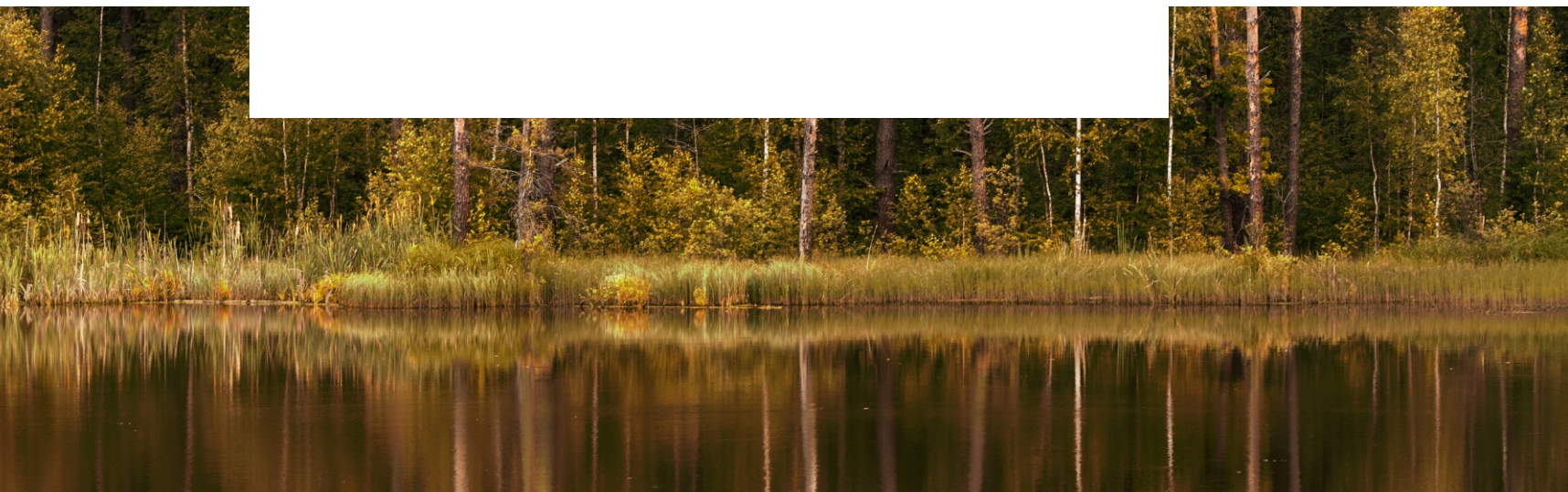
BURGER Z DZICZYNY / WĘDZONY BOCZEK / SOS CHUTNEY / FRYTKI
Game meat burger / smoked bacon / chutney sauce / French fries

55 PLN



RENIFER W PIWIE / PRAŻONY KALAFIOR Z ORZECHAMI / SOS Z CZEKOLADĄ
Reindeer in beer / roasted cauliflower with nuts / sauce with chocolate

85 PLN



DESSERTS

KNEDLE / ŚLIWKA W WINIE / SERWATKA Z CYNAMONEMI

Potato dumplings / plum in wine / whey with cinnamon

30 PLN

KREM WIŚNIOWY / SYROP JAGODOWY / SABLE Z MAKIEM

Sour cheery cream / berry syrup / sablé with poppy seeds

30 PLN

PTYŚ / SŁONY KARMEL / SORBET Z RÓŻOWEGO WINA

Cream puff / salted caramel / rosé sorbet

30 PLN

BEZA PAVLOVA / KASZA GRYCZANA / LODY CZEKOLADOWE

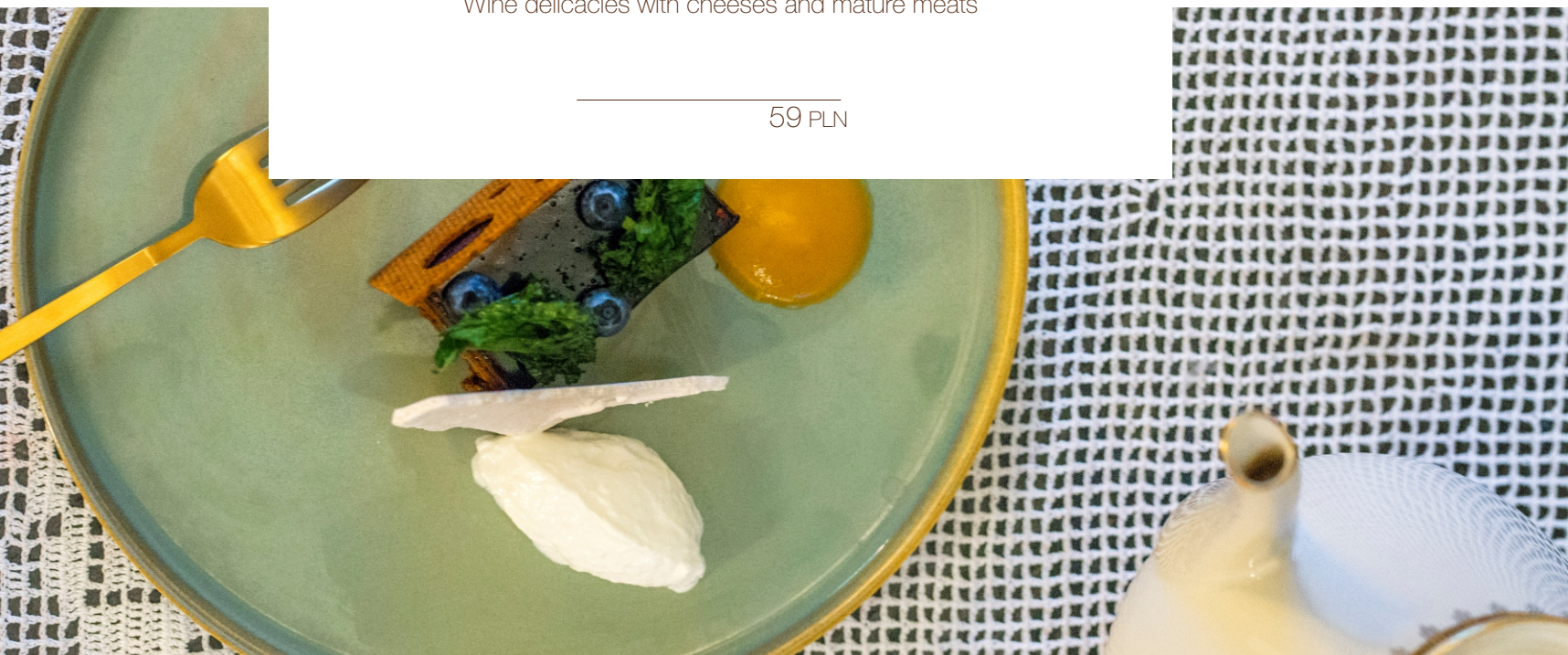
Pavlova / kasha / chocolate ice cream

30 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
KOKTAJLE		
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, bals melon, sok pomarańczowy		23,00 PLN
T.N.T – tequila, tonik, sok z limonki		26,00 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
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
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
Camus XO	4cl	102,00 PLN

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	17,00 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 Azzurro	0,33l	19,00 PLN
Pilsner Urquell	0,5l	20,00 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	14,00 PLN
Hardmade Smakowy	0,4l	16,00 PLN
Lubuskie jasne	0,5l	13,00 PLN
Lubuskie smakowe	0,5l	14,00 PLN

PIWO BEZALKOHOLOWE

Peroni 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 Granat z Acai	0,33l	11,00 PLN

WODA

Woda gazowana i niegazowana	0,33l	6,00 PLN
Woda gazowana i niegazowana	0,75l	9,00 PLN

SOKI

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

NAPoje GAZOWANE

Pepsi, 7Up, Mirinda, Tonic	0,2l	10,00 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.



Zapraszamy do sklepu internetowego
skleppalacmierzecin.shoplo.com