



PAŁAC MORTEGI
HOTEL & SPA
★★★★

Menu

Restauracja Szlachecka



POLSKIE SKARBY
KULINARNE
wczoraj i dziś

NAJLEPSZA RESTAURACJA 2023

Dania regionalne

Regional dishes



CZERNINA / MIĘSO Z GĘSI / KLUSKI
ZIEMNIACZANE / WIŚNIE Z PESTKĄ

DUCK BLOOD SOUP / GOOSE MEAT / POTATO DUMPLINGS /
CHERRIES WITH PIT

1, 3, 9

38 ZŁ

PIEROGI Z KARPIEM I CZARNĄ SOCZEWICĄ /
CEBULA / MAJERANEK / KOPEREK

DUMPLINGS WITH CARP AND BLACK LENTILS / ONION /
MARJORAM / DILL

1, 3, 4, 7

48 ZŁ

RAKI W BIAŁYM WINIE / ŚWIEŻE SAŁATY /
PIECZYWO CZOSNKOWE

CRAWFISH IN WHITE WINE / FRESH SALADS / GARLIC BREAD

1, 2, 7, 12

46 ZŁ

POŁOWA PIECZONEJ KACZKI / KLUSKI SZARE
PODSMAŻANE NA MAŚLE / PIECZONE
JABŁKO / SOS ŻURAWINOWY NA CZERWONYM
WINIE

HALF OF ROASTED DUCK / GREY DUMPLINGS FRIED IN BUTTER /
ROASTED APPLE / CRANBERRY SAUCE IN RED WINE

1, 3, 12

86 ZŁ

Przystawki

Appetizers

TATAR WOŁOWY / PIKLE / MUSZTARDA FRANCUSKA
/ PRAŻONE KAPARY / JAJKO / PIECZYWO

BEEF TARTARE / PICKLES / FRENCH MUSTARD / ROASTED CAPERS /
EGG / BREAD

1, 3, 6, 10

48 ZŁ

SZPARAGI NA SZYNCE PARMEŃSKIEJ / JAJKO
SADZONE / GRILLOWANE POMIDORY
CHERRY / SOS HOLENDERSKI

ASPARAGUS ON PARMA HAM / FRIED EGG / GRILLED CHERRY
TOMATOES / HOLLANDAISE SAUCE

1, 3, 7

42 ZŁ

KREWETKI PO LUIZJAŃSKU/SŁODKIE
CHILLI/WORCESTERSHIRE/CIABATTA

LOUISIANA-STYLE SHRIMP / SWEET CHILLI / WORCESTERSHIRE SAUCE /
CIABATTA

1, 2, 7, 12

46 ZŁ

Salaty

Salads



KOMPOZYCJA SAŁAT / BURRATA / SZPARAGI /
TRUSKAWKI / POMIDOR CHERRY / PESTKI DYNIA
/ SŁONECZNIK / OLEJ LNIANY / OCET
JABŁKOWY / GRISSINI

COMPOSITION OF SALADS / BURRATA / ASPARAGUS / STRAWBERRIES /
CHERRY TOMATOES / PUMPKIN SEEDS / SUNFLOWER SEEDS /
LINSEED OIL / APPLE CIDER VINEGAR / GRISSINI

1, 7, 10

42 ZŁ

SAŁATKA CEZAR / SAŁATA RZYMSKA / KURCZAK /
BOCZEK / PARMEZAN / POMIDOR CHERRY /
CIABATTA

CAESAR SALAD / ROMAINE LETTUCE / CHICKEN / BACON / PARMESAN /
CHERRY TOMATOES / CIABATTA

1, 3, 7, 10

42 ZŁ

Zupy

Soups

CHŁODNIK LITEWSKI / NOWALIJKI /
SORBET Z BURAKA / JAJKO SADZONE /
ZIEMNIAKI OPIEKANE Z CEBULĄ

LITHUANIAN COLD SOUP / SPRING VEGETABLES / BEETROOT SORBET /
FRIED EGG / ROASTED POTATOES WITH ONION

3, 7

35 ZŁ

ZUPA KREM Z CUKINII / CZOSNEK NIEDŹWIEDZI /
ŚMIETANA ROŚLINNA / GROSZEK CUKROWY /
PESTKI DYNI

ZUCCHINI CREAM SOUP / WILD GARLIC / PLANT-BASED CREAM /
SUGAR SNAP PEAS / PUMPKIN SEEDS

1, 3, 9

35 ZŁ

TAJSKA / KREWETKA / CUKINIA / MARCHEW /
PĘDY FASOLI MUNG / MAKARON UDON /
KOLENDRA

THAI SOUP / SHRIMP / ZUCCHINI / CARROT / MUNG BEAN SHOOTS /
UDON NOODLES / CORIANDER

1, 3, 15

35 ZŁ

Dania główne

Main courses

KARP MORTĘSKI POD CHRUPIĄCĄ PANIERKĄ /
SOS Z OWOCÓW MORZA / PUREE Z KALAFIORA /
MINI MARCHEWKI

MORTEGI-STYLE CARP WITH A CRISPY COATING / SEAFOOD SAUCE/
CAULIFLOWER PUREE / MINI CARROTS

1, 2, 4, 7, 8, 9

62 ZŁ

SANDACZ PIECZONY / CZARNA SOCZEWICA /
SZPARAGI / FASOLKA SZPARAGOWA /
GROSZEK CUKROWY / SOS WINNO MAŚLANY

BAKED ZANDER / BLACK LENTILS / GREEN BEANS / SUGAR SNAP PEAS /
WINE AND BUTTER SAUCE

4, 7, 12

68 ZŁ

SCHAB Z KOŚCIĄ / ZIEMNIAKI PIECZONE /
KAPUSTA ZAŚMAŻANA Z BOCZKIEM

BONE-IN PORK CHOP / ROASTED POTATOES / CABBAGE FRIED WITH BACON

1, 3

67 ZŁ

ŻEBRO WOŁOWE BBQ / SEZAM /
GOFRY Z ZIEMNIAKA / NOWALIJKI W SOSIE
VINEGRET / SOS BBQ / OSTRA MUSZTARDA

BBQ BEEF RIBS / SESAME / POTATO WAFFLES / SPRING VEGETABLES
IN VINAIGRETTE / BBQ SAUCE / SPICY MUSTARD

6, 9, 10, 11

97 ZŁ

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ NA KAMIENIU
WULKANICZNYM / PIECZONE ZIEMNIAKI /
GRILLOWANE WARZYWA / MIX SAŁAT / ŻURAWINA /
MASŁO / MUSZTARDA FRANCUSKA / SOS BBQ

BEEF TENDERLOIN STEAK ON VOLCANIC STONE / ROASTED POTATOES /
GRILLED VEGETABLES / MIXED SALAD / CRANBERRIES / BUTTER / FRENCH
MUSTARD / BBQ SAUCE

6, 7, 9, 10

140 ZŁ

BURGER WOŁOWY LUB WEGETARIAŃSKI / SER
HALLOUMI / JAJKO SADZONE / WARZYWA /
MAJONEZ SZCZYPIONIOWY / SZPARAGI /
FRYTKI Z BATATA / PARMEZAN / PIETRUSZKA

BEEF OR VEGETARIAN BURGER / HALLOUMI CHEESE / FRIED EGG /
VEGETABLES / CHIVE MAYONNAISE / ASPARAGUS / SWEET POTATO FRIES /
PARMESAN / PARSLEY

1, 6, 9, 10, 11

58 ZŁ

GULASZ Z DZIKA / JAŁOWIEC / CHRUPIĄCE PLACKI
ZIEMNIACZANE / KAPUSTA KISZONA

BOAR STEW / JUNIPER / CRISPY POTATO PANCAKES/ SAUERKRAUT SALAD

1, 3, 9

66 ZŁ

KOTLET DE VOLAILLE / MASŁO / PIETRUSZKA /
PUREE ZIEMNIACZANE Z KOPREM / RUKOLA W SOSIE
VINEGRET / POMIDOR CHERRY

CHICKEN KIEV / BUTTER / PARSLEY/ MASHED POTATOES WITH DILL /
ROCKET IN A VINAIGRETTE SAUCE / CHERRY TOMATO

1, 3, 7

67 ZŁ

RISOTTO PRIMAVERA / SZPARAGI / GROSZEK
CUKROWY / MARCHEW / POMIDOR CHERRY /
CUKINIA / BIAŁE WINO / PARMEZAN

RISOTTO PRIMAVERA / ASPARAGUS / SUGAR PEAS / CARROT /
CHERRY TOMATO / ZUCCHINI/ WHITE WINE/ PARMESAN

7, 12

67 ZŁ

Makarony

Pasta



CZARNE TAGLIATELLE / KREWETKI / CHORIZO /
SZPINAK / SOS WINNO MAŚLANY

BLACK TAGLIATELLE / SHRIMP / CHORIZO / SPINACH / WINE-BUTTER SAUCE

1, 3, 7, 12

52 ZŁ

MAKARON UDON / CHRUPIĄCY KURCZAK /
WARZYWA / SOS SŁODKO - PIKANTNY

UDON NOODLES / CRISPY CHICKEN / VEGETABLES / SWEET-SPICY SAUCE

6, 7, 12, 13

50 ZŁ

PENNE ZE SZPARAGAMI / SZYNKA PARMEŃSKA /
POMIDOR CHERRY / PARMEZAN /
SOS ŚMIETANOWY / SZPINAK

PENNE WITH ASPARAGUS / PARMA HAM / CHERRY TOMATOES / PARMESAN /
CREAM SAUCE / SPINACH

1, 7

50 ZŁ

Desery

Desserts



BEZA / MASCARPONE / OWOCE / SOS MALINOWY

MERINGUE / MASCARPONE / FRUITS / RASPBERRY SAUCE

3, 7

29 ZŁ

FONDANT CZEKOLADOWY / LODY ŚMIETANKOWE /
WIŚNIE W ŻELU / ŚMIETANA / OWOCE SEZONOWE

CHOCOLATE FONDANT / VANILLA ICE CREAM / GELLED CHERRIES / CREAM /
SEASONAL FRUITS

1, 3, 5, 7

29 ZŁ

Pizza

Pizza

średnica 32 cm

SPICHLERZOWA

45 ZŁ

CIASTO / SOS BBQ / SER MOZZARELLA / BOCZEK /
SAŁATKA SZWEDZKA / CEBULA CZERWONA

DOUGH / BBQ SAUCE / MOZZARELLA / BACON / SWEDISH SALAD / RED
ONION

MAGDALENA

45 ZŁ

CIASTO / TYMIANEK / SER MOZZARELLA / GRUSZKA /
SZYNKA PARMEŃSKA / CEBULA CZERWONA / SER FETA

DOUGH / THYME / MOZZARELLA / PEAR / PROSCIUTTO / RED ONION /
FETA CHEESE

RYCERSKA

45 ZŁ

CIASTO / SOS POMIDOROWY / SER MOZZARELLA /
CHORIZO / JALAPENO / CHILLI

DOUGH / TOMATO SAUCE / MOZZARELLA / CHORIZO / JALAPENO /
CHILLI

MORTEŚKA

45 ZŁ

CIASTO / SER MOZZARELLA / PIECZARKI / KUKURYDZA
/ FILET DROBIOWY / NATKA PIETRUSZKI

DOUGH / MOZZARELLA / MUSHROOMS / CORN / CHICKEN FILLET /
PARSLEY

DWORKOWA

45 ZŁ

CIASTO / SOS POMIDOROWY / SER MOZZARELLA /
SALAMI / SŁONECZNIK PRAŻONY / SZPINAK

DOUGH / TOMATO SAUCE / MOZZARELLA / SALAME / ROASTED
SUNFLOWER SEEDS / SPINACH

PAŁACOWA

55 ZŁ

CIASTO / SOS BIAŁY / SER GORGONZOLA / PIECZARKI /
KREWETKI / OLIWKI CZARNE / ROZMARYN

DOUGH / WHITE SAUCE / GORGONZOLA / MUSHROOMS / SHRIMPS /
BLACK OLIVES / ROSEMARY

DLA DZIECI

KIDS MENU

CZARODZIEJSKI WYWAR NA WZMOCNIENIE SUPERMOCY

ROSÓŁ DROBIOWO-WOŁOWY / MAKARON
DOMOWY / PIETRUSZKA NAĆ / MARCHEW

MAGICAL BROTH TO BOOST SUPERPOWERS

CHICKEN AND BEEF BROTH / HOMEMADE PASTA / PARSLEY / CARROT

1, 3, 9

30 ZŁ

KURCZAKOWE CHRUPKI SUPERBOHATERÓW

PANIEROWANE KĄSKI DROBIOWE / LITERKI
ZIEMNIACZANE / SURÓWKA Z MARCHWI I JABŁKA

CHICKEN SUPERHERO SNACKS

BREADED CHICKEN BITES / POTATO LETTER FRIES / CARROT AND APPLE SALAD

1, 3

39 ZŁ

RYBKA DZIELNEGO SUPERBOHATERA

FILECIK Z SANDACZA / PUREE ZIEMNIACZANE
Z KOPREM / SURÓWKA Z MARCHWI I JABŁKA

BRAVE SUPERHERO FISH

ZANDER FILLET / MASHED POTATOES WITH DILL / CARROT AND APPLE SALAD

4, 7

39 ZŁ

SŁODKIE CHMURKI NA TALERZU

NALEŚNIKI Z SERKIEM WANILIOWYM / OWOCE
SEZONOWE / BITA ŚMIETANA / CZEKOLADA

SWEET CLOUDS ON A PLATE

CREPES WITH VANILLA CHEESE FILLING / SEASONAL FRUITS /
WHIPPED CREAM / CHOCOLATE

4, 7

39 ZŁ

Napoje gorące

Hot drinks

ESPRESSO	14 ZŁ
ESPRESSO DOPPIO	18 ZŁ
KAWA CZARNA BLACK COFFEE	15 ZŁ
KAWA Z MLEKIEM COFFEE WITH MILK	16 ZŁ
CAPPUCCINO	19 ZŁ
LATTE MACCHIATO	18 ZŁ
IRISH COFFEE (JAMESON 40CL, KAWA, ŚMIETANA) (JAMESON 40CL, COFFEE, CREAM)	28 ZŁ
GORĄCA CZEKOLADA HOT CHOCOLATE	17 ZŁ
HERBATA TEA	17 ZŁ

Napoje zimne

Cold drinks

WODA KINGA PIENIŃSKA GAZOWANA LUB NIEGAZOWANA WATER STILL OR SPARKLING	0,33L - 12 ZŁ, 0,7L - 18 ZŁ
SOK OWOCOWY POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY, CZARNA PORZECZKA, LIPTON FRUIT JUICE ORANGE, APPLE, BLACK CURRANT, LIPTON	13 ZŁ
NAPOJE GAZOWANE PEPSI, PEPSI MAX, MIRINDA, 7UP, SCHWEPPES SPARKLING DRINKS PEPSI, PEPSI MAX, MIRINDA, 7UP, SCHWEPPES	13 ZŁ

Alkohole

Alcohol

PALACOWE NALEWKI / PALACE TINCTURE

NALEWKI 40ML	22 ZŁ
TINCTURE 40ML	

DEGUSTACJA NALEWEK 4X40ML	80 ZŁ
TINCTURE TASTING 4X40ML	

PIWO / BEER

MORTĘSKIE PILS KEG 500ML	20 ZŁ
--------------------------	-------

HEINEKEN 330ML	17 ZŁ
----------------	-------

HEINEKEN 500ML	15 ZŁ
----------------	-------

HEINEKEN 0% 500ML	17 ZŁ
-------------------	-------

APERITIF

MARTINI 100ML	19 ZŁ
BIANCO, ROSSO, ROSATTO	

APEROL	17 ZŁ
--------	-------

CAMPARI	17 ZŁ
---------	-------

WÓDKA / VODKA

BELVEDERE 40ML	28 ZŁ
----------------	-------

CHOPIN POTATO 40ML	40 ZŁ
--------------------	-------

OSTOYA 40ML	18 ZŁ
-------------	-------

FINLANDIA 40ML	18 ZŁ
----------------	-------

FINLANDIA 500ML	105 ZŁ
-----------------	--------

WYBOROWA 40ML	16 ZŁ
---------------	-------

WYBOROWA 500ML	90 ZŁ
----------------	-------

AMUNDSEN 40ML	18 ZŁ
---------------	-------

AMUDSEN 500ML	105 ZŁ
---------------	--------

DĘBOWA 1000ML	260 ZŁ
---------------	--------

GIN

FORDS GIN 40ML	35 ZŁ
----------------	-------

BOMBAY SAPPHIRE DRY 40ML	23 ZŁ
--------------------------	-------

GORDON'S DRY 40ML	21 ZŁ
-------------------	-------

LIKIER / LIQUEUR

KAHLUA 40ML	22 ZŁ
-------------	-------

COINTREAU 40ML	18 ZŁ
----------------	-------

JAGERMAISTER 40ML	18 ZŁ
-------------------	-------

PASSOA 40ML	18 ZŁ
-------------	-------

CREME DE CASSIS 40ML	18 ZŁ
----------------------	-------

RUM

BOTUCAL RUM MANTUANO 40ML	32 ZŁ
---------------------------	-------

HAVANA CLUB 3Y 40ML	22 ZŁ
---------------------	-------

SZKOCKIE WHISKY / SCOTCH WHISKY

CHIVES REGAL 25Y 40ML	132 ZŁ
-----------------------	--------

CHIVAS REGAL 18Y 40ML	46 ZŁ
-----------------------	-------

BENRIACH ORIGINAL 10Y	38 ZŁ
-----------------------	-------

BENRIACH THE SMOKY 10Y	42 ZŁ
------------------------	-------

BALLANTINES 12Y 40ML	24 ZŁ
----------------------	-------

BALLANTINES FINEST 40ML	22 ZŁ
-------------------------	-------

BALLANTINES FINEST 700ML	190 ZŁ
--------------------------	--------

JOHNIE WALKER BLUE 40ML	140 ZŁ
-------------------------	--------

JOHNIE WALKER BLACK 40ML	26 ZŁ
--------------------------	-------

JOHNIE WALKER RED 40ML	22 ZŁ
------------------------	-------

JOHNIE WALKER RED 700ML	205 ZŁ
-------------------------	--------

IRLANDZKIE WHISKY / IRISH WHISKEY

JAMESON 40ML	23 ZŁ
--------------	-------

TULLAMORE 14Y 40ML	31 ZŁ
--------------------	-------

TULLAMORE DEW 40ML	25 ZŁ
--------------------	-------

MALT WHISKY	
-------------	--

GLENFIDDICH 18Y 40ML	62 ZŁ
----------------------	-------

GLENFIDDICH 12Y 40ML	36 ZŁ
----------------------	-------

AMERICAN WHISKEY

JACK DANIEL'S BONDED TENNESSEE 40ML	35 ZŁ
-------------------------------------	-------

JACK DANIELS GENTELMAN 40ML	30 ZŁ
-----------------------------	-------

JACK DANIELS OLD NO.7 40ML	26 ZŁ
----------------------------	-------

JACK DANIELS OLD NO.7 700ML	280 ZŁ
-----------------------------	--------

KONIAK / COGNAC

HENESSY XO 40ML	140 ZŁ
-----------------	--------

HENESSY VS 40ML	32 ZŁ
-----------------	-------

REMY MARTIN XO 40ML	100 ZŁ
---------------------	--------

REMY MARTIN VSOP 40ML	42 ZŁ
-----------------------	-------

BURBON / BOURBON

WOODFORD RESERVE KENTUCKY STRAIGHT RYE WHISKEY 40ML	41 ZŁ
--	-------

WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED KENTUCKY STRAIGHT 40ML	45 ZŁ
---	-------

BRANDY

METAXA 7 40ML	24 ZŁ
---------------	-------

METAXA 5 40ML	22 ZŁ
---------------	-------

TEQUILA

TEQUILA OLMECA SILVER 40ML	24 ZŁ
----------------------------	-------

TEQUILA OLMECA GOLD 40ML	24 ZŁ
--------------------------	-------

Napoje bezalkoholowe

Non-alcohol drinks

HERBATA MROŻONA 19 ZŁ
ICED TEA

SOK WYCISKANY POMARAŃCZOWY/GREJPFROUTOWY 22 ZŁ
SQUIZZED JUICE ORANGE/GRAPEFRUIT

MOJITO - WERSJA BEZALKOHOLOWA 26 ZŁ
MOJITO WITHOUT ALCOHOL

APEROL SPRITZ - WERSJA BEZALKOHOLOWA 26 ZŁ
APEROL SPRITZ WITHOUT ALCOHOL

HUGO SPRITZ - WERSJA BEZALKOHOLOWA 26 ZŁ
HUGO SPRITZ WITHOUT ALCOHOL

ESPRESSO TONIC 26 ZŁ

LEMONIADY / LEMONADE

CYTRYNOWA 19 ZŁ
LEMON

MARAKUJA 19 ZŁ
PASSION FRUIT

ARBUZOWO-MIĘTOWA 19 ZŁ
WATERMELON AND MINT

KOKTAJLE DLA DZIECI / COCKTAILS FOR CHILDREN

RÓŻOWA CHMURKA 21 ZŁ
(WATA CUKROWA, PICCOLO)
PINK CLOUD
(COTTON CANDY, PICCOLO)

NIEBIESKI OCEAN 21 ZŁ
(ŻELKI, PICCOLO)
BLUE OCEAN
(JELLY CANDY, PICCOLO)

Koktajle

Cocktails

HUGO SPRITZ

(SYROP Z CZARNEGO BZU 30ML, PROSECCO 120ML, WODA GAZOWANA, MIĘTA)

(SYRUP FROM BLACK ELDERBERRY 30ML, PROSECCO, SPARKLING WATER, MINT)

32 ZŁ

MORTEŚKA DAMA

(BOMBAY 40ML, SOK Z LIMONKI, GRENALDINA, BIAŁKO)

(BOMBAY 40ML, LIME JUICE, GRENALDINE, EGG)

34 ZŁ

BLACK MOJITO

(JAGERMAISTER 40ML, LIMONKA, MIĘTA, CUKIER TRZCINOWY, WODA GAZOWANA)

(JAGERMAISTER 40ML, LIME, MINT, CANE SUGAR, SPARKLING WATER)

32 ZŁ

PINACOLADA

(HAVANA 3Y 60ML, SOK Z LIMONKI, ŚMIETANKA, SYROP KOKOSOWY, SOK ANANASOWY)

(HAVANA 3Y 60ML, LIME JUICE, CREAM, COCONUT SYRUP, PINEAPPLE JUICE)

36 ZŁ

Znane i lubiane

Known and loved

MOJITO

32 ZŁ

WHISKY SOUR

35 ZŁ

WÓDKA SOUR

33 ZŁ

PORNSTAR MARTINI

38 ZŁ

APEROL SPRITZ

32 ZŁ

Piwa

Beers

BROWAR MORTEGI

PILS 4,7%

19 ZŁ

PIWO DOLNEJ FERMENTACJI W STYLU PILZNEŃSKIM, O BARWIE ŻÓŁTO SŁONECZNEJ, LEKKIE I ORZEŻWIAJĄCE Z WYRAŻNYMI AKCENTAMI SŁODOWYMI I WYRAŻNĄ GORYCZKĄ

APA 4,5%

19 ZŁ

JASNE PIWO GÓRNEJ FERMENTACJI W STYLU PALE ALE O INTENSYWNEJ GORYCZCE AMERYKAŃKICH I AUSTRALIJSKICH CHMIELI

PSZENICZNE 4%

19 ZŁ

PIWO PSZENICZNE GÓRNEJ FERMENTACJI, ORZEŻWIAJĄCE O WYRAŻNYCH AKCENTACH BANANOWO GOŹDIKOWYCH, LEKKO PRZEŁAMANYCH GORYCZKĄ POLSKICH CHMIELI

BURSZTYNOWE 5,1%

19 ZŁ

PIWO BURSZTYNOWE DOLNEJ FERMENTACJI O RUBINOWEJ BARWIE, WYRAŻNEJ SŁODOWOŚCI PODPARTEJ SUBTELNĄ GORYCZKĄ

CIEMNY LAGER 6%

19 ZŁ

PIWO CIEMNE ZBLIŻONE DO STYLU PORTERA BAŁTYCKIEGO, MOCNE I TREŚCIWE Z WYRAŻNYMI AKCENTAMI CZEKOLADOWO KAWOWYMI Z UMIARKOWANĄ GORYCZKĄ

BROWAR NOWOMIEJSKI

JASNY LAGER 3,1%

19 ZŁ

PIWO DOLNEJ FERMENTACJI CHARAKTERYZUJĄCE SIĘ LEKKIM, SŁODOWO-KWIATOWYM AROMATEM I NISKĄ, KRÓTKĄ GORYCZKĄ. WYJĄTKOWO RZEŚKI, GASZĄCY PRAGNIENIE LAGER O JASNOŚŁOMKOWEJ BARWIE.

MANGO MILKSHAKE IPA 5,8 %

19 ZŁ

PIWO JEST WARIACJĄ NA TEMAT NISKOGORYCZKOWEJ IPA - BUCHA AROMATEM AMERYKAŃSKICH CHMIELI - Z MLECZNYM SHAKE'M. TAKI EFEKT MA ZAPEWNIĆ DODANIE LAKTOZY ORAZ OWOCÓW MANGO, TWORZĄC ZŁOŻONY SMAK I ZAPACH.

PORZECZKOWE PASTRY SOUR 5,5%

19 ZŁ

SŁODKO-KWAŚNE PIWO, KTÓRE SVOJĄ BARWĘ I SMAK ZAWDZIĘCZA CZARNYM PORZECZKOM. ZWIEWNE, MOCNO ORZEŻWIAJĄCE.

BEZALKOHOLOWE JAŚMIN & POMARAŃCZA <0,5%

19 ZŁ

PIWO W STYLU IPA W MARIAŻU Z JAŚMINEM I POMARAŃCZĄ. NADAL ZACHOWUJE PIWNY CHARAKTER, MIMO ŻE NIE ZAWIERA ALKOHOLU. AROMATYCZNE, ZWIEWNE, ORZEŻWIAJĄCE. CYTRUSOWY ZASTRZYK ENERGII!

Wina

Wines

WINA MUSUJĄCE / CHAMPAGNE:

CHAMPAGNE LAURENT LEQUART RÉSERVE BRUT 750ML - 390 ZŁ
FRANCJA, AOC CHAMPAGNE - PINOT MEUNIER

DIVERSIVO PROSECCO 120ML - 23 ZŁ, 750ML - 100 ZŁ
WŁOCHY

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY 750ML - 190 ZŁ

WINA KRAFTOWE / CRAFT WINES

PAŁAC MORTĘGI WINO BIAŁE 120ML - 18 ZŁ, 750ML - 95 ZŁ
WHITE WINE

PAŁAC MORTĘGI WINO CZERWONE 120ML - 18 ZŁ, 750ML - 95 ZŁ
RED WINE

WINA BIAŁE / WHITE WINES

VILLARELI CHARDONNAY 120ML - 20 ZŁ, 750ML - 95 ZŁ
WŁOCHY, ARBUZZIA, CHARDONNAY

RIESLING WACHTENGURG 120ML - 25 ZŁ, 750ML - 115 ZŁ
NIEMCY, PFALC, RIESLING

CANTINA BOLZANO PINOT GRIGIO 750ML - 170 ZŁ
WŁOCHY, PINOT GRIGIO

VILLEBOIS SAUVIGNON BLANC 750ML - 140 ZŁ
FRANCJA, DOLINA LOARY-SAUVIGNON BLANC

MOLETTA 750ML - 190 ZŁ
WŁOCHY, CHARDONNAY, PIONOT GRIGIO

WINA POLSKIE / POLISH WINES

DOM CHARBIELIN SOLARIS 750ML - 170 ZŁ
POLSKA, SOLARIS

TURNAU PERLE ROSÉ 750ML - 170 ZŁ
POLSKA, RONDO, REGENT, PINOT NOIR, CABERNET

WINA PÓŁSŁODKIE / SEMI-SWEET WINES

(VEGE)VINA LOSAR BLANCO 120ML - 20 ZŁ, 750ML - 105 ZŁ
HISZPANIA, WALENCJA-VIURA

(VEGE)VINA LOSAR TINTO 120ML - 20 ZŁ, 750ML - 105 ZŁ
HISZPANIA, WALENCJA, TEMPRANILLO

WINA CZERWONE / RED WINES

FAMILIA FALSCO BALBO MALBEC ESTATE
ARGENTYNA, MENDOZA-MALBEC

DOMANE MARTIN COTES DU RHONE 750ML - 125 ZŁ
FRANCJA, GRENACHE, SYRAH

CASTELLANI PRIMITIVO DI MANDURIA 120ML - 20 ZŁ, 750 ML - 95 ZŁ
WŁOCHY, PRIMITIVO

AULA BOBAL MERLOT 120ML - 17 ZŁ, 750ML - 75 ZŁ
HISZPANIA, BOBAL, MERLOT

VALPOLICELLA RIPASSO 750ML - 160 ZŁ
WŁOCHY, CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA

WINA BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL-FREE WINES

LE PETIT CHAVIN SPARKLING CHARDONNAY 120ML - 20 ZŁ, 750ML - 85 ZŁ
FRANCJA, LANGWEDOCJA, ROUSSILL, VOURA, CHARDONNAY

LE PETIT CHAVIN CHARDONNAY 120ML - 20 ZŁ, 750ML - 85 ZŁ
FRANCJA, LANGWEDOCJA, ROUSSILL, CHARDONNAY

Wina Szafarnia

Szafarnia Wines

ZAINSPIROWANI NATURĄ

NASZA WINNICA JEST ODBICIEM NASZEJ FILOZOFII – GŁĘBOKO ZAKORZENIONEJ W POSZANOWANIU NATURY. KAŻDA DECYZJA, KTÓRĄ PODEJMUJEMY, WYNIKA Z PRZEKONANIA, ŻE TYLKO POPRZECZ ZRÓWNOWAŻONE METODY UPRAWY WINOROŚLI MOŻEMY W PEŁNI ODDAĆ CHARAKTER TEJ ZIEMI.

KSZTAŁTOWANE KLIMATEM PÓŁNOCY

WINA Z NASZEJ WINNICY, KSZTAŁTOWANE PRZECZ PÓŁNOC, ŁACZĄ W SOBIE SIŁĘ SUROWEGO KLIMATU I SUBTELNĄ OWOCOWOŚĆ, KTÓRA NADAJE IM WYJĄTKOWĄ GŁĘBIĘ I ŚWIEŻOŚĆ. W KAŻDEJ BUTELCE MOŻNA ODKRYĆ HARMONIĘ NATURY – ZMYŚLOWĄ, PEŁNĄ SMAKU, I JEDNOCZEŚNIE SZLACHETNĄ W SVOJECZ PROSTOCIE. TO WINA, KTÓRE ODDAJĄ PRAWDZIWCY CHARAKTER ZIEMI, Z KTÓREJ POCHODZĄ.

Tworzone z rzemieślniczą jakością

Tworzymy wina z ekologicznych winogron, kierując się rzemieślniczą starannością i dbałością o każdy szczegół. Nasze metody produkcji, oparte na tradycji i ekologii, pozwalają uzyskać wina, które są pełne smaku i harmonii. Ekologiczne podejście do uprawy winorośli pozwala na wydobycie naturalnej owocowości, świeżości i głębi w każdym łyku.

RÓŻOWE REGENT 2023

CHARAKTERYSTYKA: PÓŁSŁODKIE RÓŻOWE WINO O WYRAŹNYCH NUTACH TRUSKAWEK I CZERWONEJ PORZECZKI, Z DELIKATNĄ KWASOWOŚCIĄ.

POLECANE DO:

-DESKI SERÓW – SERY PLEŚNIOWE (NP. CAMEMBERT, BRIE), SERY KOZIE
-DROBIU I LEKKICH MIĘS – GRILLOWANY KURCZAK, PIECZONA KACZKA Z OWOCAMI
-OWOCOWYCH DESERÓW – TARTA Z MALINAMI, MUS TRUSKAWKOWY, PANNA COTTA
-AZJATYCKIEJ KUCHNI – DANIA NA BAZIE SOSU SŁODKO-KWAŚNEGO, SUSHI Z MANGO



MAJKA SEYVAL BLANC 2024

CHARAKTERYSTYKA: PÓŁWYTRAWNE BIAŁE WINO O PRZYJEMNEJ KWASOWOŚCI, CYTRUSOWYCH AROMATACH I NUTACH ZIELONEGO JABŁKA.

POLECANE DO:

-RYBY I OWOCE MORZA – GRILLOWANY ŁOSOŚ, KREWETKI W SOSIE CYTRYNOWYM, DORSZ Z ZIOŁAMI
-SAŁATKI I LEKKIE PRZEKĄSKI – SAŁATKA Z FETĄ I OLIWKAMI, CARPACCIO Z BURAKA
-DANIA Z DROBIU – INDEK W SOSIE CYTRYNOWYM, KURCZAK PIECZONY Z TYMIANKIEM
-DANIA WEGETARIANIE – RISOTTO ZE SZPARAGAMI, GRILLOWANE WARZYWA Z OLIWĄ
OBA WINA ŚWIETNIE SPRAWDZĄ SIĘ RÓWNIEŻ JAKO APERITIF – LEKKIE, AROMATYCZNE I PRZYJEMNE DO PICIA.



750ML- 140 ZŁ, 120ML - 25 ZŁ

Alergeny

Allergens



1 ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN, PSZENICA, ŻYTO,
JĘCZMIEN, ORKISZ I PRODUKTY POCHODNE

2 SKORUPIAKI I PRODUKTY POCHODNE

3 JAJA I PRODUKTY POCHODNE

4 RYBY I PRODUKTY POCHODNE

5 ORZECH I PRODUKTY POCHODNE

6 SOJA I PRODUKTY POCHODNE

7 MLEKO I PRODUKTY POCHODNE

8 MIGDAŁY I PRODUKTY POCHODNE

9 SELER I PRODUKTY POCHODNE

10 GORCZYCA I PRODUKTY POCHODNE

11 NASIONA SEZAMU I PRODUKTY POCHODNE

12 DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY

13 GRZYBY I PRODUKTY POCHODNE

14 ŁUBIN I PRODUKTY POCHODNE

15 FASOLA I PRODUKTY POCHODNE



Menu wiosenne

Spring menu

Przystawka / Appetizer

Wiosenna mini tarta z młodym szpinakiem / łosoś /
pomidor cherry / sałatka z nowalijek / sos vinegret
limonkowy

Spring mini tart with young spinach / salmon / cherry tomato / spring vegetable salad /
lime vinaigrette dressing

1, 3, 4, 5, 7

38 zł

Zupa / Soup

Gazpacho z pomidora i arbuza / seler naciowy / ogórek /
kolendra / papryczka chilli / oliwki / oliwa ziołowa / grissini

Tomato and watermelon gazpacho / celery / cucumber / coriander / chilli pepper / olives /
herb oil / grissini

1, 9

35 zł

Danie główne / Main course

Miętus na ryżu jaśminowym / groszek cukrowy / fileciki
pomarańczy / sos pomarańczowo – imbirowy / sezam /
kolendra

Burbot on jasmine rice / sugar snap peas / orange fillets / orange-ginger sauce /
sesame / coriander

4, 11, 12

68 zł

Deser / Dessert

Owocowa rozkosz / lody śmietankowe / rabarbar /
czekolada / bita śmietana / owoce sezonowe / mięta

Fruity delight/ vanilla ice cream / rhubarb / chocolate / whipped cream / seasonal fruits / mint

3, 5, 7

29 zł