



Restauracja Pałacowa

Palace Restaurant

Śniadania / Breakfast

Poniedziałek – Niedziela 7:00 - 10:00

Monday – Sunday 7:00 – 10:00

Godziny otwarcia / Opening hours:

Niedziela - Czwartek 12:00 - 22:00

Sunday – Thursday - 12:00 – 22:00

Piątek – Sobota 12:00 – 23:00

Friday – Saturday 12:00 – 23:00



Przystawki Zimne / Cold Appetizers

***Assiette z pomidorów z musem z sera koziego ze świeżym szczypiorkiem w akopaniamencie
ziołowego gofra i musu z awokado***

*Tomato assiette with goat cheese mousse with fresh chives, herbal waffle accompaniment, and avocado
mousse*

(gluten, mleko, jajka / gluten, milk, eggs)

220 g / 39 PLN

***Plastry kaczki wędzonej w dymie olchowym podane z młodymi sałatami i świeżymi
malinami w towarzystwie pszennej grzanki z serem gorgonzola i dressingiem balsamicznym***

*Slices of duck smoked in alder smoke, served with young lettuces and fresh raspberries accompanied by a
portable toast with gorgonzola cheese and balsamic dressing*

(gluten, mleko, jajka / gluten, milk, eggs)

250 g / 45 PLN

***Tatar z sezonowanej wołowiny, marynowane opieńki, cebula szalotka, kapary, ogórek
małosolny, musztarda, żółtko, masło, chleb razowy***

*Seasoned beef tartare, marinated mushrooms, shallots, capers, low-salt cucumber, mustard, egg yolk, butter,
wholemeal bread*

(gluten, jajka / gluten, eggs)

250 g / 52 PLN

***Carpaccio z wędzonego sera tofu, grillowanej cukinii, pieczonego buraka w oliwie
czosnkowej podane z sałatą frisee i pomidorkami koktajlowymi z aromatem dressingu
sezamowego***

*Carpaccio of smoked tofu cheese, grilled zucchini, roasted beetroot in garlic oil served with frize lettuce and
cherry tomatoes with the aroma of sesame dressing*

(sezam, soja / sesame, soy)

250g / 39 PLN

Powyżej 6 osób doliczamy 10% za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.

For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests.



Czarny Kawior / Black Siberian Sturgeon Caviar

***Czarny Kawior 4* z Jesiotra Syberyjskiego na lodzie - 30g, bliny, kwaśna śmietana,
żółtko, białko, szczypior***

Black Siberian Sturgeon Caviar 4 on ice - 30g, blinis, sour cream, egg, chives
(gluten, mleko, jajka, ryby / gluten, milk, eggs, fish)*

210 g / 220 PLN

***Czarny Kawior 6* z Jesiotra Syberyjskiego na lodzie - 30g, bliny, kwaśna śmietana,
żółtko, białko, szczypior***

Black Siberian Sturgeon Caviar 6 on ice - 30g, blinis, sour cream, egg, chives
(gluten, mleko, jajka, ryby / gluten, milk, eggs, fish)*

210 g / 350 PLN

** Czarny Kawior 4 Gwiazdkowy ma średnicę ziarna 2,4-2,6mm*

** Czarny Kawior 6 Gwiazdkowy ma średnicę ziarna większą niż 2,7mm, pozyskiwany jest z najstarszych ryb*

** Black Siberian Sturgeon Caviar 4 Stars has grain diameter of 2,4-2,6 mm*

** Black Siberian Sturgeon Caviar 6 Stars has grain diameter bigger than 2,7 mm, obtained from oldest fish*

Powyżej 6 osób doliczamy 10% za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.
For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests.



Przystawki Gorące / Warm Appetizer

***Smażone krewetki królewskie , sos maślany z chili, grzanka czosnkowa, bukiet ogrodowych
sałat, cytryna, pomidor koktajlowy***

*Fried prawns, butter sauce with chili, garlic toast, bouquet of garden salads, lemon, cherry tomato
(gluten, mleko, siarczany, jajka / gluten, milk, sulfites, eggs)*

300 g / 79 PLN

***Smażona grasiczka cielęca w panko w towarzystwie wiosennych sałat i ziół, mus z
soczystego mango z chili i pestkami granatu***

*Panko fried veal thymus in a combination of spring salads and herbs, juicy mango mousse with chili and
pomegranate seeds*

(jajka, mleko, siarczany, gluten / eggs, milk, sulfur, gluten)

220 g / 48 PLN

***Zapiekane we własnej muszli małże Świętego Jakuba – 2 szt. grzyby , szpinak, pomidorki
cherry, gorgonzola, parmezanem grzanka czosnkowa***

*St James' mussels baked in their own shell - 2 pcs. , mushrooms, spinach, cherry tomatoes, gorgonzola,
parmesan , garlic toast*

(mleko, mięczaki / milk, molluscs)

250 g / 60 PLN

Powyżej 6 osób doliczamy 10% za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.
For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests.



Sałaty / Salads

Kompozycja chrupiących sałat, truskawki, prażone migdały, grillowany kurczak sielski w ziarnach sezamu, sos jogurtowo - musztardowy

Composition of crispy lettuces, strawberries, roasted almonds, grilled idyllic chicken in sesame seeds, yoghurt and mustard sauce

(gluten, siarczany, mleko, orzechy, gorczyca, sezam / gluten, sulfur, milk, nuts, mustard, sesame)

300 g / 48 PLN

Selekcjonowane sałaty z baby szpinakiem, soczystym arbuzem i melonem marynowanym w mięcie, grillowanymi szparagami i chipsami z szynki parmeńskiej w akompaniamencie sera bundz

Selection of salads with baby spinach, juicy watermelon and Galia melon marinated in mint, grilled asparagus and parma ham chips in bundz cheese accompaniment

(gluten, mleko, siarczany / gluten, milk, sulfur)

300 g / 49 PLN

Salatka pałacowa, sałata rzymska, czerwona cebula, soczysta papryka, jajko kurze, awokado, pomidory, mix oliwek, rzodkiewka, zielony gruntowy ogórek, dressing francuski

Palace salad, romaine lettuce, red onion, fresh juicy pepper, egg, French dressing, green avocado hass, tomatoes, a mix of the best olives, radish, green ground cucumber

(gluten, mleko, siarczany, jajka, gorczyca / gluten, milk, sulfur, eggs, mustard)

300 g / 44 PLN

Powyżej 6 osób doliczamy 10% za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.

For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests.



Zupy / Soups

Bursztynowy rosół z kury wiejskiej, pierożki gyoza, młode warzywa, natka pietruszki

Amber chicken broth, gyoza dumplings, young vegetables, parsley

(jajka, mleko / eggs, milk)

300 g / 29 PLN

Aksamitny Żurek na naturalnym zakwasie z aromatem chrzanu i majeranku, swojską kiełbasa, młode ziemniaki, chleb razowy

Velvet Sour rye soup with a natural sourdough with the aroma of horseradish and marjoram, home-made sausage, new potatoes, rye bread

(jajka, mleko, gorczyca, ziarna zbóż / eggs, milk, mustard, wheat seeds)

300 g / 29 PLN

Chłodnik z młodego buraka, julienne z ogórka, szczypior, jajko, pianka z maślanek

Young beetroot cold soup, cucumber julienne, chives, egg, buttermilk foam

(mleko, jajko / milk, eggs)

300 g / 29 PLN

Krem z pieczonego pomidora, mozzarella ovolotti marynowana w bazylii, grzanka pszenna z aromatem czosnku

Roasted tomato cream, mozzarella ovolotti marinated in basil, toast with garlic aroma

(mleko, jajka, gluten / milk, eggs)

300 g / 29 PLN

Powyżej 6 osób doliczamy 10% za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.

For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests.



Dania główne / Main courses *Steki z Japońskiej Wołowiny Kobe*

Wołowina Wagyu, bardziej znana jako Wołowina Kobe uznawana jest za najlepszą na świecie. Drobną niteczkę tłuszczu nadają mięsu piękną marmurkową strukturę, a specyficznym warunkom hodowli mięso zawdzięcza niepowtarzalny smak i aromat, który jest szczególnie doceniany, nie tylko przez miłośników steków. Dzięki temu wołowina Wagyu uchodzi za najlepszy i jednocześnie najdroższy gatunek mięsa.

Wagyu beef, better known as Kobe Beef, is considered the best in the world. Small fat threads give the meat a beautiful marbled structure. The meat owes its unique taste and aroma, which is particularly appreciated not only by steak lovers, to specific breeding conditions. Thanks to this, Wagyu beef is considered the best and at the same time the most expensive kind of meat.

JAPANESE WAGYU RIBEYE Steak

Klasyka sama w sobie – z najwyższej klasy wołowiny 9+/A5

The classic itself - the highest quality beef 9+/A5

wg. wagi 100 g / per 100 g weight / 260 PLN

(gluten, mleko / gluten, milk)

JAPANESE WAGYU TENDERLOIN Steak waga od 200 g / (popularnie znany jako polędwica) jest najdelikatniejszym ze steków jaki można wybrać w naszej restauracji

Weighing from 200 g / (popularly known as sirloin) is the most delicate steak you can choose in our restaurant

wg. wagi 100 g / per 100 g weight / 290 PLN

(śląd glutenu, mleko / trace of gluten, milk)

*Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.
For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests.*



Steki z USA Wołowina WAGYU
alternatywa do steków Japońskich z Wołowiny Wagyu Kobe

USA WAGYU BEEF RIBEYE Steak

Klasyka sama w sobie – z najwyższej klasy wołowiny A5+

The classic itself - the highest quality beef 5+

wg. wagi 100 g / per 100 g weight / 160 PLN

(gluten, mleko / gluten, milk)

Do każdego steka podajemy masło czosnkowe

Each steak served with garlic butter

(gluten, mleko / gluten, milk)

Steki – USDA Prime Beef Creekstone Farms, Kansas,

Black Angus Beef – GMO free

TENDERLOIN Steak

delikatny stek wykrojony z najlepszej części polędwicy /

a delicate steak cut from the best portion of tenderloin

wg. wagi 100 g / per 100 g weight / 89 PLN

(gluten, mleko / gluten, milk)

RIBEYE Steak

jeden z najbardziej marmurkowatych steków w naszej restauracji

one of the most marbled steaks in our restaurant

wg. wagi 100 g / per 100 g weight / 79 PLN

(gluten, mleko / gluten, milk)

Do każdego steka podajemy masło czosnkowe

Each steak served with garlic butter

(gluten, mleko / gluten, milk)

Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.
For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests



Dodatki i sosy do steków / Additions and sauces for steak

Domowe frytki z majonezem truflowym / Homemade fries with truffle mayonnaise

(jajka, gorczyca / eggs, mustard)

200 g / 19 PLN

Młode ziemniaki z masłem koperkowym / New potatoes with dill butter

200 g / 18 PLN

Grillowane warzywa / Grilled vegetables

(mleko siarczany / milk, sulfur)

200 g / 22 PLN

Mix sałat z francuskim winegret / Mix salad with French vinaigrette

(jajka, mleko, gorczyca / eggs, milk, mustard)

180 g / 17 PLN

Szpinak smażony z pomidorami / Fried spinach with tomatoes

(mleko / milk)

120 g / 19 PLN

Sosy / Sauces

Pieprzowy / Pepper sauce 50 g / 12 PLN

(gluten, siarczany / gluten, sulfites)

Bearnaise / Bearnaise sauce 30 g / 12 PLN

(gluten, jajka, siarczany / gluten, eggs, sulfites)

Sos Tymiankowy / Thyme Sauce 30 g / 12 PLN

(gluten, jajka, siarczany / gluten, eggs, sulfites)

Sos gorgonzola / Gorgonzola sauce 50 g / 15 PLN

(gluten, jajka, mleko, siarczany / gluten, eggs, milk, sulfites)

Do każdego steka podajemy masło czosnkowe / Each steak served with garlic butter

*Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.
For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests.*



Mięso / Meat

Grillowane kotlety z jagnięciny, podane na smażonej na maśle tymiankowym polencie z kurkami i fasolką szparagową, w akompaniamencie sosu miętowo tymiankowego

Grilled lamb cutlets, served on polenta fried in thyme butter with chanterelles, green beans, in an accompaniment of mint and thyme sauce

(mleko, gluten, siarczany, jajka / milk, gluten, sulfur, eggs)

350 g / 115 PLN

Soczysta pierś z perliczki nadziewana musem z suszonych pomidorów z aromatem trufli, aksamitny mus z młodej marchewki z wanilią, gnocchi szpinakowe, sos malinowy

Juicy guinea fowl breast stuffed with mousse with dried tomatoes and the aroma of truffles, velvety young carrot mousse with vanilla, spinach gnocchi, raspberry sauce

(mleko, gluten / milk, gluten)

320 g / 65 PLN

Ponadczasowa połówka wiejskiej kaczki pieczonej z farszem wg. receptury babci Leokadii, serwowana z młodymi ziemniakami, zasmażanymi buraczkami oraz sosem żurawinowym

Timeless country roast duck with stuffing by Grandma Leokadia's recipes, served with young potatoes, fried beetroots and cranberry sauce

(gluten, mleko / gluten, milk)

600 g / 79 PLN

Smażony w złocistej panierce kotlet z kostką z mangalicy, podany na młodej kapuście z pomidorkami z aromatem kminku i świeżego kopru, puree selerowo - ziemniaczane, jajko sadzone

Fried in golden breadcrumbs, cutlet with mangalica cube, served on a young cabbage with tomatoes with the aroma of caraway and fresh dill, potatoes celery and potato, fried egg

(gluten, mleko, jajka / gluten, milk, eggs)

250g/ 79 PLN

Grillowana polędwiczka wieprzowa w otulinie wędzonego bekonu, zapiekane młode ziemniaki w śmietanie tymiankowej, młode buraki pieczone w trawie żubrowej, smażony szpinak, sos kurkowy

Grilled pork tenderloin in a cover of smoked bacon, baked new potatoes in thyme cream, young beetroots baked in bison grass, fried spinach, chanterelle sauce

(gluten, mleko, gorczyca, siarczany / gluten, milk mustard, sulfur)

300 g / 69 PLN

Powyżej 6 osób doliczamy 10% za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.
For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guest



Ryby / Fish

*Grillowany medalion z jesiotra syberyjskiego z gospodarstwa rybackiego Gośławice,
kremowe pietruszkowe risotto, pieczony topinambur, sos szafranowy*
*Grilled Siberian sturgeon medallion from the Gośławice fishing farm, creamy parsley risotto, saffron sauce,
baked Jerusalem artichoke*
(ryba,,mleko, gluten / fish, milk, gluten)
350 g / 85 PLN

*Pieczony w maśle cytrynowo - tymiankowym medalion z sandacza, kuskus a'la tabbouleh,
mus z pieczonego młodego kalafiora z chili, ziarna słonecznika, sos cytrynowy z
czerwonym pieprzem*
*Zander medallion baked in lemon-thyme butter, kuskus a'la tabbouleh, roasted young cauliflower
mousse with chili, sunflower seeds, lemon sauce with red pepper, asparagus*
(ryba,,mleko, gluten / fish, milk, gluten)
320 g / 79 PLN

*Roladki z okonia morskiego nadziewane musem z suszonych pomidorów z kasztanami,
kasza bulgur, szpinak z pomidorkami kockajlowymi, karmelizowane młode marchewki, sos
z młodego koperku*
*Sea bass rolls stuffed with dried tomatoes mousse with chestnuts, bulgur groats, spinach with cherry
tomatoes, caramelized young carrots, young dill sauce*
(ryba,,mleko, gluten / fish, milk, gluten)
320 g / 82 PLN

Powyżej 6 osób doliczamy 10% za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.
For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests.



Pierogi, Pasta / Pasta, Dumplings

Makaron tagliatelle z szynką parmeńską, suszonymi pomidorami, rukolą, szalotką, czosnkiem, peperoncino w sosie winno-maślanym

Tagliatelle pasta with Parma ham, sun-dried tomatoes, arugula, shallots, garlic, peperoncino in wine-butter sauce

(gluten, jajka, mleko / gluten, eggs, milk)

220 g / 48 PLN

Makaron penne ze szparagami i kurkami w sosie winno – śmietanowym

Penne pasta with asparagus and chanterelles in wine and cream sauce

(gluten, jajka, mleko / gluten, eggs, milk)

220 g / 52 PLN

Pierogi z pieczoną kaczką aromatyzowane jabłkiem, podane z sosem szczypiorkowym i karmelizowaną gruszką w kurkumie

Dumplings with roasted duck flavored with apple served with chives sauce and caramelized pear in turmeric

(gluten, jajka, mleko / gluten, eggs, milk)

320 g / 49 PLN

Powyżej 6 osób doliczamy 10% za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.
For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests.



BURGERS - USDA Prime Beef Creekstone Farms, Kansas,
Black Angus Beef – GMO free
Burgery / Burgers

CLASSIC BURGER – 220 g Prime Wołowiny, bułka maślana, sałata rzymska, pikłe, pomidor, cebula, sos musztardowy, frytki domowe, ketchup
CLASSIC BURGER - 220 g Prime Beef, butter roll with, romaine lettuce, pickles, tomato, onion, mustard sauce, home fries, ketchup
(gluten, soja, orzechy, mleko, jajka, gorczyca, / gluten, soy, nuts, milk, eggs, mustard)
380 g / 68 PLN

CHEESEBURGER – 220 g Prime Wołowiny, bułka maślana, sałata rzymska, pikłe, pomidor, cebula, sos musztardowy, ser mimolette, rukola, frytki domowe, ketchup
CHEESEBURGER - 220g Prime Beef, shortbread, romaine lettuce, pickles, tomato, onion, mustard sauce, mimolette cheese, rocket, French fries homemade, ketchup
(gluten, soja, orzechy, mleko, jajka, gorczyca, / gluten, soy, nuts, milk, eggs, mustard)
380 g / 70 PLN

BACONBURGER – 220 g Prime Wołowiny, ciemna bułka pełnoziarnista, bекon grillowany, sałata rzymska, pikłe, pomidor, cebula, sos musztardowy, ser mimolette, rukola, frytki domowe
BACON BURGER - 220g Prime Beef, whole wheat roll, grilled bacon, romaine lettuce, pickles, tomato, onion, french fries homemade, mustard sauce, mimolette cheese, rocket, ketchup
(gluten, soja, orzechy, mleko, jajka, gorczyca, / gluten, soy, nuts, milk, eggs, mustard)
400 g / 72 PLN

BURGER WEGETARIAŃSKI (do wyboru : Warzywny, Kimchi, Marchewka, Seler z Koprem Włoskim) – 130 g , bułka maślana, sałata, rukola, pomidor, pikantny majonez, frytki
VEGETARIAN BURGER (You can choose : Vegetable, Kimchi, Carrot, Celery with Fennel) - 130 g,
butter roll, lettuce, arugula, tomato, spicy mayonnaise, home fries, ketchup
260 g / 58 PLN

Powyżej 6 osób doliczamy 10% za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.
For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guest



Desery / Desserts

Aksamitny pieczony suflet czekoladowy, likier Cointreau, lody waniliowe

*Velvety baked chocolate soufflé, Cointreau Orange Liqueur, vanilla ice cream
(glutenu, mleko, jajka, orzechy / gluten, milk, eggs, nuts)*

150 g / 34 PLN

**Mrożony krem z białej czekolady, podany z bananami w karmelu, rabarborem i sosem ze
świeżych truskawek**

*Frozen white chocolate cream, served with caramel bananas, rhubarb, and fresh strawberry sauce
(jajka, mleko, siarczany / eggs, milk, sulfur)*

200 g / 28 PLN

**Sernik różany z białą czekoladą podany z sosem z leśnych czerwonych owoców oraz
cytrusową kruszonką**

*Rose cheesecake with white chocolate served with forest red fruit sauce and citrus crumble
(gluten, jajka, mleko, siarczany / gluten, eggs, milk, sulfur)*

220g / 28 PLN

Puchar Pałacowych lodów z bitą śmietaną i świeżymi owocami (3 kulki)

*A cup of Palace ice cream with whipped cream and fresh fruit (3 scoops)
(mleko, jajka / milk, eggs)*

220 g / 28 PLN

Powyżej 6 osób doliczamy 10% za obsługę. Nie dotyczy gości hotelowych.

For more than 6 people add 10% service charge. Does not apply to hotel guests.