



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

*Filet śledzia matias marynowanego w suszonych grzybach i occie jabłkowy, cebula
szafranowa, kwaśna śmietana, masło, chleb staropolski*
*Matias herring fillet marinated in dried mushrooms and apple cider vinegar, saffron onion,
sour cream, old Polish bread*
(ryba, siarczany, mleko / fish, sulfur, milk)
220 g / 34 PLN

*Opiekane plastry combra z jelenia marynowanego w zielonym pieprzu i wisnówce, w
towarzystwie marynowanych rydzy, aksamitny majonez grzybowy, grzanka pszenna*
*Roasted deer loin slices marinated in green pepper and cherry, accompanied by marinated
rust, velvety mushroom mayonnaise, wheat toast*
(gluten, mleko, jajka / gluten, milk, eggs)

250 g / 59 PLN

*Tatar z sezonowanej wołowiny, marynowane opieńki, cebula, kapary, ogórek kiszony,
musztarda, żółtko, masło, chleb*
*Seasoned beef tartare, marinated mushrooms, onion, capers, pickled cucumber, mustard, egg
yolk, butter, bread*
(gluten, jajka / gluten, eggs)
250 g / 49 PLN

*Carpaccio z gotowanego w mleku kokosowym selera bulwiastego, orzechy makadamia,
brusznica pospolita, liście orzechowej rukoli, grillowany wędzony ser tofu*
*Carpaccio of celery boiled in coconut milk, macadamia nuts, cowberry, arugula leaves, grilled
smoked tofu cheese*
(mleko, orzechy / milk, nuts)
250g / 34 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 guest*



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 / 59 PLN

*Smażone w balsamiko delikatne wątróbki z indyczką aromatyzowane krupnikiem, podane
na aksamitnych śliwkach i dojrzałej pigwie, maślana chałka żelechowska*

*Delicate turkey livers, fried in balsamiko, flavored with krupnik, served on velvety plums and ripe quince,
buttery Żelechów challah*

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

220 g / 42 PLN

*Pieczony w cieście kadayif ekologiczny ser kozi, podany na ciepłym musie z gruszek z
kardamonem, chałka żelechowska*

*Organic goat cheese baked in kataifi dough, served on warm pear mousse with cardamom, Żelechów challah
(gluten, mleko, siarczany, jajka / gluten, milk, sulfites, eggs)*

250 g / 42 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, homiłek serowe z bazylią, gruszką williams z cynamonem, orzechy włoskie, dynia marynowana, dressing z ostrężyny

A composition of crispy lettuces, cheese homiłek with basil, williams pear with cinnamon, walnuts marinated pumpkin, blackberry dressing

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

300 g / 42 PLN

Sałatką z grillowaną ośmiornicą, czerwoną cebulą, papryczką chili, podana na carpaccio z pieczonego buraka, dressing sojowy z dodatkiem tamaryndowca

Salad with grilled octopus, red onion, chili pepper, served on roasted beetroot carpaccio, soy dressing with tamarynd

(mięczaki, soja, gluten / molluscs, soy, gluten)

300 g / 45 PLN

Sałatką z jarmużu szpinaku i pieczonego kalafiora, soczyste pomelo, wędzony ser tofu, jadalne kasztany, dressing z płatków dzikiej róży.

Salad with kale, spinach and roasted cauliflower, juicy pomelo, smoked tofu cheese, edible chestnuts, dressing with rose petals.

(soja, gluten / soy, gluten)

300 g / 39 PLN

Kolorowe sałaty ze szpinakiem baby, orzechową rukolą, czerwoną papryką, malinowym pomidorem i krążkami czerwonej cebuli, jajko kurki zielononóżki, sos lud dressing

Colorful lettuces with baby spinach, arugula, red pepper, raspberry tomato and red onion rings, green legged chanterelle egg, sos or dressing

300g / 35 PLN

Dodatki do sałaty / Salad additives your choice

Łosoś / Salmon – 10 PLN

Grilowana pierś z kurczaka / Grilled chicken breast – 10 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

Wolno gotowany rosół z kureczką zagrodowego, sakiewki z mięsem, warzywa

Slow-cooked farm chicken broth, meat pouches, vegetables

(jajka, mleko, \eggs milk)

300 g / 27 PLN

Aksamitny Żurek na naturalnym zakwasie z aromatem chrzanu i majeranku, kiełbasa

swojska, jajko, grzyby leśne, chleb razowy

Sour rye soup with horseradish and marjoram aroma, home-made sausage, egg, forest mushrooms, wholemeal bread

(jajka, mleko, gorczyca ziarna zbóż \eggs, milk, mustard, when seeds)

300 g / 29 PLN

Flaczki cielęce, z boczniakami, ser bursztyn, pieczywo pszenne

Veal tripe with oyster mushrooms, amber cheese, wheat bread

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

300 g / 28 PLN

Aksamitny krem z pieczonej dyni piżmowej, pieczone owoce leszczyny, szpecle szpinakowe

Velvety cream of roasted butternut squash, roasted hazelnuts, spinach spinach

(mleko, jajka, orzechy / milk, eggs, nuts)

300 g / 25 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. Drobne niteczki 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+

The classic itself - the highest quality beef 9+

wg. wagi 100 g / per 100 g weight / 250 PLN

(gluten, mleko / gluten, milk)

JAPANESE WAGYU TENDERLOIN Steak waga od 200 g / (popularnie znany jako polędwica)

jest najdelikatniejszym ze steków jak 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 / 280 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 5+

The classic itself - the highest quality beef 5+

wg. wagi 100 g / per 100 g weight / 125 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 / 79 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 / 59 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 truffleowym / Homemade fries with truffle mayonnaise
(jajka, gorczyca / eggs, mustard)

200 g / 17 PLN

Smażone ziemniaki z wędzoną papryką i czosnkiem / Fried potatoes with smoked paprika and garlic
200 g / 16 PLN

Duszone grzyby z ziołami / Stewed mushrooms with herbs
(mleko siarczany / milk, sulfur)

200 g / 19 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 / 18 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

*Udźko gęsi marynowane w ziarnach biedrzyńca pieczone we własnym tłuszczu, kremowa
kasza pęczak z orzechami i złotym burakiem, sos z ciemnych winogron*

*Goose leg, marinated in breadbill seeds baked in its own fat, creamy pearl barley with nuts and golden
beetroot, dark grape sauce*

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

350 g / 62 PLN

*Opiekane na grillu kotlety z młodej mlecznej cielęciny, smażony szpinak z grzybami, gnocchi
dyniowe z masłem tymiankowym aromatyczny sos mięsny z goździkiem*

*Grilled cutlets made of young milk veal, fried spinach with mushrooms, pumpkin gnocchi with thyme butter
aromatic meat sauce with cloves*

(mleko, gluten / milk, gluten)

320 g / 60 PLN

*Ponadczasowa wiejska kaczka pieczona z farszem wg. receptury babci Leokadii,
serwowana z pieczonymi ziemniakami, zasmażanymi buraczkami oraz sosem*

żurawinowym

*Over time rural roast duck with stuffing Grandma Leokadia's recipes, served with baked potatoes, fried
beetroots and cranberry sauce*

(gluten, mleko / gluten, milk)

600 g / 69 PLN

*Smażony w złocistej panierce kotlet z kostką z mangalicy, podany na zasmażanej kapuscie
z aromatem kminku, pure selerowo ziemniaczane, sadzone jajko*

*Fried in golden breadcrumbs cutlet with mangalica cube, served on fried cabbage with caraway flavor, pure
celery and potato, fried egg*

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

250g / 62 PLN

*Grillowana polędwiczka wieprzowa w otulinie wędzonego bекonu, złociste ziemniaki
fondant z aromatem rozmarynu, buraki pieczone w trawie żubrowej, sos kurkowy*

*Grilled pork tenderloin in a cover of smoked bacon, golden fondant potatoes with rosemary aroma, beetroot
baked in bison grass, chanterelle sauce*

(gluten, mleko / gluten, milk)

300 g / 59 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



Ryby / Fish

*Krewetki Królewskie, tagliatelle z cukini i domowego makaronu , pomidorki cherry w sosie
beurre blanc*

*King prawns, tagliatelle with zucchini and homemade pasta, cherry tomatoes in beurre
blanc sauce*

320 g / 69 PLN

*Grillowany medalion z jesiotra syberyjskiego z gospodarstwa rybackiego Gośławice na
zielonym szpinaku, kaszotto grzybowe , sos szafranowy
Grilled Siberian sturgeon medallion from the Gośławice fishing farm on green spinach, mushroom kashotto,
saffron sauce*

(ryba,,mleko, gluten / fish, milk, gluten)

350 g / 72 PLN

*Pieczony w maśle cytrynowo- tymiankowym medalion z sandacza, kremowe risotto,
smażona dynia z marchewką i pomidorkami koktajlowymi, sos maślan
Zander medallion baked in lemon-thyme butter, creamy risotto, fried pumpkin with carrots and cherry
tomatoes, butter sauce*

(ryba,,mleko, gluten / fish, milk, gluten)

320 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.



Pierogi, Pasta, Risotto / Pasta, Dumplings

Risotto z leśnymi grzybami, baby szpinakiem, serem bursztyn

Risotto with wild mushrooms, baby spinach, and amber cheese

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

250 g / 39 PLN

Pierogi z pieczoną kaczką aromatyzowane jabłkiem podane z sosem z leśnych grzybami

Dumplings with roasted duck flavored with apple served with forest mushroom sauce

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

320 g / 42 PLN

Lekkie Capelli orkiszowe nadziewane pieczonym burakiem i serem violife greek white w

towarzystwie sosu z tłoczonych oliwek i pomidorów koktajlowych z nutą świeżej

pietruszki

Light spelled capelli stuffed with roasted beetroot and violife greek white cheese with a sauce of pressed

olives and cherry tomatoes with a hint of fresh parsley

200 g / 39 PLN

Powyżej 6 osób dołączamy 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

360 g / 59 PLN

(gluten, soja, orzechy, mleko, jajka, gorczyca, / gluten, soy, nuts, milk, eggs, mustard)

CHEESEBURGER – 220 g Prime Wołowiny, bułka maślana, sałata rzymska, pikłe, pomidor, cebula, , sos musztardowy, ser mimolette, rukol, frytki domowe, ketchup

CHEESEBURGER - 220g Prime Beef, shortbread, romaine lettuce, pickles, tomato, onion, mustard sauce, mimolette cheese, arugula., French fries homemade, ketchup

400 g / 59 PLN

(gluten, soja, orzechy, mleko, jajka, gorczyca, / gluten, soy, nuts, milk, eggs, mustard)

BACONBURGER – 220 g Prime Wołowiny, ciemna bułka pełnoziarnista, bекon grillowany, sałata rzymska, pikłe, pomidor, cebula, frytki domowe, sos, musztardowy, ser mimollet, rukola

BACON BURGER - 220g Prime Beef, whole wheat roll, grilled bacon, romaine lettuce, pickles, tomato, onion, french fries homemade, sauce mustard, mimolette cheese, arugula, ketchup

420 g / 59 PLN

(gluten, soja, orzechy, mleko, jajka, gorczyca, / gluten, soy, nuts, milk, eggs, mustard)

GAMBAS BURGER – Grilowane Krewetki, bułka maślana, sałata, rukola, pomidor, pikantny majonez, frytki domowe, ketchup

Gambas Burger - Grilled Shrimps, butter roll, lettuce arugula, tomato, spicy mayonnaise sauce, french fries homemade, ketchup

300 g / 59 PLN

(gluten, soja, orzechy, mleko, jajka, gorczyca, / gluten, soy, nuts, milk, eggs, mustard)

*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 adwokat, lody waniliowe
Velvety baked chocolate soufflé, advocate liqueur, vanilla ice cream
(glutenu, mleko, jajka, orzechy / gluten, milk, eggs, nuts)*

150 g / 29 PLN

*Puszysty sernik z pieczoną dynią, ciepłe karmelizowane śliwki z cynamonem, lody z ciemnej
czekolady z wędzoną śliwką, kruszonka z palonego mleka
Fluffy cheesecake with baked pumpkin, warm caramelized plums with cinnamon, dark
chocolate ice cream with smoked plum, roasted milk crumble
(gluten, jajka, mleko, / gluten, eggs, milk)*

200 g / 25 PLN

*Gruszką Bera Ulmską gotowaną w szafranie i korzennych przyprawach, nadziewana
musem z mascarpone i białej czekolady, chrupiący kruszący orzechowo pistacjowy
Bera Ulmska pear cooked in saffron and spices, stuffed with mascarpone and white
chocolate mousse, crispy pistachio nut crocant
(śląd glutenu, mleko, orzechy / trace of gluten, milk, nuts)*

220g / 28 PLN

*Puchar Pałacowych lodów z bitą śmietaną i gorącymi wiśniami
A cup of Palace ice cream with whipped cream and hot cherries
(mleko, jajka / milk, eggs)*

200 g / 22 PLN