



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

Carpaccio z gotowanej w niskiej temperaturze ośmiornicy, podane z chrupiącą sałatką z młodego kopru włoskiego aromatyzowaną pomarańczą i oliwą cytrynową
Octopus carpaccio cooked at a low temperature, served with a crispy young fennel salad flavored with orange and lemon oil

(gluten, siarczany, mięczaki / gluten, sulfur mollusk)

220 g / 45 PLN

Tatar z awokado i pomidora malinowego podany z mrożonym musem z sera koziego, w akompaniamencie świeżej rukoli, kremu z modeny i grzanki czosnkowej
Avocado and raspberry tomato tartare served with frozen goat cheese mousse, accompanied by fresh rocket cream from modena and garlic toast

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

250 g / 32 PLN

Torciq z płatków mozzarelli, z mleką bawolego przekładany marynowanym w balsamico bakłazanem, pomidor gruntowy, świeża bazylia, pikantny dressing z mniszką lekarskiego
Caq with mozzarella flakes, buffalo milk layered with aubergine marinated in balsamico, fresh basil tomato, spicy dressing from dandelion

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

250 g / 41 PLN

Plastry z polędwicy wołowej z czerwonej jałowki, aromatyzowane oliwą trufflewą w akompaniamencie tagiatelle z zielonych szparag i 12 miesięcznym serem bursztyn
Sirloin slices with red heifers, flavored with truffle oil to accompaniment Tagiatele with green asparagus and 12-month amber cheese

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

230 g / 45 PLN

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



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, jaja, 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, jaja, 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 naszych gości hotelowych.

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



Sałaty / Salads

Ogrodowe sałaty z grillowaną pierśią perlicy, w towarzystwie sera korycińskiego z czarnuszką, oprószone perełkami ziaren czerwonego granatowca, dressing ogórkowy na bazie oliwy cytrynowej

Garden lettuces with grilled guinea fowl breast, accompanied by black cheese with black cumin, sprinkled with pearls of red pomegranate seeds, cucumber dressing based on lemon oil

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

300 g / 43 PLN

Chrupiąca sałata endywia riccia, grillowane białe szparagi, wędzony ser tofu, ziarna słonecznika zwyczajnego, dressing z młodych pędów sosny, karmelizowane polskie truskawki, chips z bекonu

Crunchy lettuce endive riccia, grilled white asparagus smoked tofu cheese. Sunflower seeds dressing from young shoots of pine. Caramelized Polish strawberries, bacon chips

(gluten, mleko, soja, gorczyca / gluten, milk, soy, char lock)

280 g / 38 PLN

Liście baby szpinaku i młodego szczawiu, wędzony pstrąg, jajko przepiórcze, ogórek gruntowy, pomidor, rzodkiewka, marchew, dressing francuski

Leaves of baby spinach and baby sorrel smoked trout. Quail egg, ground cucumber, tomato, radish, carrot, French dressing

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

300 g / 35 PLN

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

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



Przystawki Gorące / Warm Appetizer

*Smażony medalion z kaczęj wątróbki w towarzystwie miodowej chafki z serem taleggio,
w aкомпaniamencie mrożonej granity malinowej i sezonowych owoców*

*Fried duck liver medallion accompanied by honey challah with taleggio cheese, accompanied by frozen raspberry
granite and seasonal fruit*

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

280 g / 39 PLN

*Zapiekane ślimaki z aromatem czosnku niedźwiedziego i świeżej natki pietruszki
podane z bukietem sałat i grillowaną korzenną grzanką, z aromatem ziół polnych
i wiejskiego masła*

*Roasted snails with wild garlic aroma and fresh parsley served with a bouquet of lettuces and grilled spicy toast
with aromas of field herbs and rural butter*

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

250 g / 40 PLN

*Smażone krewetki królewskie, sos maślany z chili, grzanką 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, eggs, sulfur)

300 g / 50 PLN

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

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



Zupy / Soups

Wykwintny rosół z przepiórkę, wiosenne warzywa (batonnets), aromat świeżego lubczyku
Exquisite quail broth, spring vegetables (batonnets), aroma of fresh lovage
300 g / 26 PLN

Chłodnik z botwinki, podany z grillowanymi małżami św. Jakuba marynowanymi w tequili i świeżym szczypiorem
Beetroot soup served with grilled clams of St. James marinated in tequila and fresh chives
(gluten, mleko, siarczan, jajka, mięczaki / gluten, milk, eggs, sulfur, mullusk)
300 g / 28 PLN

Domowy żurek, biała kiełbasa, jajko posche, młody ziemniak, aksamitna, wędzona, chrzanowa śmietana
Homemade sour soup, white sausage, posche egg, new potato, velvet smoked horseradish cream
(gluten, mleko, siarczan, jajka, gorczyca / gluten, milk, eggs, sulfur charlock)
300 g / 25 PLN

Wiosenna zupa Minestrone aromatyzowana pomidorami gruntowymi w towarzystwie ziemniaków ratate, całość wzbogaca kremowy serek bazyliowy
Minestrone spring soup flavored with ground tomatoes accompanied by potatoes ratate whole enriched with creamy basil cheese
(mleko/ milk)
300 g / 24 PLN

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



Dania główne / Main courses

Steki z Japońskiej Wołowiny Kobe

Wołowina Wagyu, bardziej znana jako Wołowina Kobe uznawana jest za najlepszą na świecie. Drobnie 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 / 120 PLN
(gluten, mleko, / gluten, milk)*

JAPANESE WAGYU TENDERLOIN Steak waga od 200 g / (popularnie znany jako połówka)
jest najdelikatniejszym ze steków jakiego 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 / 140 PLN
(śladowa ilość glutenu, mleko, / trace of gluten, milk)*

Do każdego steka podajemy masło czosnkowe

*For each steak served garlic butter
(gluten, mleko, / gluten, milk)*

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



Steki – USDA Prime Beef Creekstone Farms, Kansas,
Black Angus Beef – GMO free

TENDERLOIN Steak

*delikatny steak wykrojony z najlepszej części polędwicy /
a delicate steak cut from the best portion of tenderloin*

wg. wagi 100 g / per 100 g weight / 69 PLN

(gluten, mleko, / gluten, milk)

NEW YORK STRIP Steak

konkurent Ribeya z wiecznym pytaniem i wątpliwościami, który jest lepszy ?

Ribeye's competitor with an eternal question and doubt, which is better?

wg. wagi 100 g / per 100 g weight / 36 PLN

(gluten, mleko, / gluten, milk)

RIBEYE Steak

jeden z najbardziej marmurkowatych steaków w naszej restauracji

one of the most marbled steaks in our restaurant

wg. wagi 100 g / per 100 g weight / 39 PLN

(gluten, mleko / gluten, milk)

Do każdego steaka podajemy masło czosnkowe

For each steak served garlic butter

(gluten, mleko / gluten, milk)

Powyżej 6 osób doliczamy 10 % za obsługę. Nie dotyczy naszych 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 aromatem wędzonej papryki / Homemade fries with aromas of smoked pepper
(gluten / gluten)

200 g / 16 PLN

Pieczone młode ziemniaki w mundurkach / Roasted new potatoes in their skins
(gluten, mleko / gluten, milk)

200 g / 16 PLN

Blanszowane brokuły z masłem i palonymi migdałami / Blanched broccoli with butter and roasted almonds
(gluten, mleko / gluten, milk)

200 g / 15 PLN

Mix sałat z sosem vinegrett / Mix salat with vinaigrette sauce
(gluten, siarczany / gluten, sulfur)

150 g / 16 PLN

Szpinak smażony z pomidorami / Fried spinach with tomatoes
(gluten, mleko, siarczany / gluten, milk, sulfur)

120 g / 18 PLN

Sosy / Sauces

Pieprzowy / Pepper sauce 50 g / 10 PLN
(gluten, siarczany / gluten, sulfur)

Bearnaise / Bearnaise sauce 30 g / 10 PLN
(gluten, jaja, siarczany / gluten, eggs, sulfur)

Sos Tymiankowy / Thyme Sauce 30 g / 12 PLN
(gluten, jaja, siarczany / gluten, eggs, sulfur)

Sos gorgonzola / Gorgonzola sauce 50 g / 14 PLN
(gluten, jaja, mlek, siarczany / gluten, milk, eggs, sulfur)

Do każdego steka podajemy masło czosnkowe / For each steak served garlic butter

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



Mięso / Meat

**Smażony w złocistej panierce schab z dziką, buraczane kłuseczki Szpece, młoda kapusta
duszona z pomidorami (atol) i gruntowym koprem**

Fried boar loin fried in golden coating, beetroot noodles, baby cabbage stewed with tomatoes (atoll) and ground dill
(gluten, mleko, siarczany, jajka / gluten, milk, eggs, sulfur)

500 g / 51 PLN

**Długo duszony Mostek Wołowy podany z młodym bobem smażonym w maśle szafranowym
całość wzbogaca flan z młodych ziemniaków i sos własny**

*Long-braised Beef Brisket, served with a young broad bean fried in sage butter, enriches the whole flan with new
potatoes and own sauce*

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

450 g / 49 PLN

**Smażony comber z sarny w otoczce z wiosennych ogrodowych ziół podany z domowymi
kopytkami i macerowanym młodym szpinakiem z kurkami i żółtym pomidorem
całość otula sos malinowy**

*Fried deer saddle surrounded by spring garden herbs served with homemade potato dumplings and macerated young
spinach with chanterelles and yellow tomato, all wrapped in raspberry sauce*

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

400 g / 89 PLN

**Ponadczasowa wiejską kaczka pieczona z farszem staropolskim, serwowana z buraczkami
i młodymi ziemniakami z koperkiem z naszej grządki, sos żurawinowy**

*Over time rural roast duck with old Polish stuffing, served with beetroot and new potatoes with dill from
bed, cranberry sauce*

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

600 g / 52 PLN

**Młoda cielęcina, purée z młodej karotki, chrupiący ekler nadziewany pieczarką brunatną,
młode brokoły na maśle tymiankowym, sos botwinkowy**

*Young veal, baby carrot purée. Crunchy muffin stuffed with brown mushroom young broccoli in thyme butter,
beetroot sauce*

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

350 g / 56 PLN

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

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



Ryby / Fish

Smażone na maśle cytrynowym medaliony z barweny, podane na aromatycznym czarnym risotto, w asyście duszonych młodych porów i sosu szczypiorkowego z aromatem czerwonego curry

Fried on lemon butter mullet medallions served on aromatic black risotto, accompanied by braised young leeks and chive sauce with a red curry aroma

(gluten, mleko, siarczan, jajk, mięczak, ryba / gluten, milk, eggs, sulfur, mollusk, fish)

300 g / 52 PLN

Grillowany filet z dzikiego turbota w towarzystwie aksamitnego gulaszu z zielonych szparag i soczewicy beluga w sosie szampańskim

Grilled fillet of wild turbot accompanied by velvet goulash with green asparagus and beluga lentils in champagne sauce

(gluten, mleko, siarczan, jajka, ryba / gluten, milk, eggs, sulfur, fish)

350 g / 81 PLN

Pieczona dorada królewska, młode warzywa sezonowe, szafranowa kasza kuskus z aromatem cytryny i świeżej mięty, całości wzbogaca sos ze świeżego szpinaku

Roasted sea bream royal young seasonal vegetables, saffron couscous with aromas of lemon and fresh mint, total enrich sauce with fresh spinach

(gluten, mleko, siarczan, jajk, ryba / gluten, milk, eggs, sulfur, fish)

300 g / 48 PLN

Medalion z suma z pieca w akompaniamencie puszystego sufletu z młodego szpinaku i sera koziego, aksamitny mus z palonego młodego kalafiora z aromatem kurkumy, w otulinie sosu beuree blanc

Medallion sum from the oven accompanied fluffy soufflé with young spinach and goat cheese, velvety mousse with burnt aroma of young cauliflower with turmeric, in the buffer zone beuree blanc sauce

(gluten, mleko, siarczan, jajka, ryba / gluten, milk, eggs, sulfur)

300 g / 52 PLN

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

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



Pierogi, Pasta, Risotto / Pasta, Dumplings

Wiosenne risotto z grasicą cielęcą, bobem i miętą, oprószone płatkami 1,5 rocznego sera grana padano

Spring Risotto with veal thymus, broad beans and mint sprinkled with 1.5 year old grana padano cheese flakes
(gluten, mleko, siarczany, jajka / gluten, milk, eggs, sulfur)

250 g / 39 PLN

Lekkie wegetariańskie tortelacci z caponatą w sosie z białego wina, bazylii i pieczonych pomidorów i oliwek

Light Tortelacci vegetarian with caponata in a white wine sauce with Basil and roasted tomatoes and olives
(gluten, mleko, siarczany, jajka / gluten, milk, eggs, sulfur)

300 g / 41 PLN

Pierogi z pieczoną kaczką, aromatyzowane jabłkiem, podane z okrasą z młodej dymki

Dumplings with roast duck flavored with apple served with baby spring onion lard
(gluten, mleko, siarczany, jajka / gluten, milk, eggs, sulfur)

450 g / 39 PLN

Tagliatelle szpinakowe z wiejską indyczką, aksamitny sos śmietanowy, aromatyzowany oliwą truflową, całość zamyka ser scamorza

Tagliatelle spinach with country turkey, velvet cream sauce flavored with truffle oil, all closed with scamorza cheese

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

220 g / 32 PLN

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

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



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

Burgery / Burgers

CLASSIC BURGER – 220 g Prime Wołowiny, bułka z sezamem, sałata rzymska, pikle, pomidor, cebula, frytki domowe, sos musztardowy

CLASSIC BURGER - 220g Prime Beef, bread with sesame seeds, romaine lettuce, pickles, tomato, onion, French fries homemade sauce, mustard

(gluten, soja, orzechy, sezam, mleko, jaja, seler, dwutlenek siarki, gorczyca, łubin /
gluten, soy, nuts, sesame, milk, eggs, celery, sulfur dioxide, lupine)

360 g / 47 PLN

CHEESEBURGER – 220 g Prime Wołowiny, bułka maślana, ser, sałata rzymska, pikle, pomidor, cebula, frytki domowe, sos musztardowy

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

(gluten, soja, orzechy, sezam, mleko, jaja, seler, dwutlenek siarki, gorczyca, łubin /
gluten, soy, nuts, sesame, milk, eggs, celery, sulfur dioxide, lupine)

400 g / 47 PLN

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

BACON BURGER - 220g Prime Beef, dark whole-grain bread with grilled bacon, romaine lettuce, pickles, tomato, onion, French fries homemade sauce, mustard

(gluten, soja, orzechy, sezam, mleko, jaja, seler, dwutlenek siarki, gorczyca, łubin /
gluten, soy, nuts, sesame, milk, eggs, celery, sulfur dioxide, lupine)

420 g / 49 PLN

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

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



Dania wegańskie / Vegan dishes

Aromatyczna sałatka wegańska z arbuzem, awokado, wędzonym serem tofu, ziarnami granatowca, świeżym ogórkiem, miętą pieprzową i dresingiem hoisin w towarzystwie chrupiących sałat

Aromatic vegan salad with watermelon, avocado, smoked tofu cheese and pomegranate seeds and fresh cucumber, peppermint and hoisin dressing to the accompaniment of crispy lettuces

(soja, siarczyn / soy, sulfur)

230 g / 32 PLN

Pachnący świeżymi warzywami i majerankiem barszcz ukraiński, zabieleny mlekiem kokosowym w towarzystwie buraka ćwikłowego i czerwonej fasoli aromatyzowany suszonym borowikiem

Fragrant with fresh vegetables, marjoram Ukrainian borscht whitened with coconut milk accompanied by red beetroot and red beans flavored with dried boletus

(czosnek / garlic)

220 ml / 22 PLN

Gołąbek w liściu młodej kapusty faszerowany kaszą kuskus z suszonymi pomidorami i ciecierzycą, otulony aksamitnym sosem ze świeżych pomidorów i zielonej kolendry

Gołąbek in a leaf of young cabbage stuffed with couscous with sun-dried tomatoes and chickpeas, wrapped in a velvety sauce of fresh tomatoes and green coriander

(czosnek, siarczyn / garlic, sulfur)

250 g / 32 PLN

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

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



Menu dla Dzieci / Children's Menu

Rosół z kurczaką z kłuskami lanymi

Chicken soup with egg home noodles

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

250 ml / 15 PLN

Zupa pomidorowa z makaronem

Tomato soup with noodles

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

250ml / 15 PLN

Mini burger wołowy - 110g Prime wołowiny, bułka z sezamem, majonez, sałata rzymska, ogórek, pomidor, ser żółty, frytki,

Mini beef burger - 110g Prime beef, bread with sesame seeds, mayonnaise, romaine lettuce, cucumber, tomato, cheese, French fries

(gluten, mleko, sezam, jajka, gorczyca/ gluten, milk, sesame, eggs, charlock)

200g / 25 PLN

Mini sznycel drobiowy, frytki, mizeria lub pomidor

Mini poultry chop, french fries, cubic or tomato

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

220g / 22 PLN

Fileciki rybne, ziemniaki z koperkiem, surówką z marchewką

Fish fillets, potatoes with dill, carrot salad

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

220g / 22 PLN

Makaron spaghetti sos do wyboru, bolognese lub pomidorowy

Spaghetti pasta sauce to choose from, bolognese or tomato

200g / 21 PLN

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

Lody w bajkowym kubku z owocami

Ice cream in a fairy-tale with fruit

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

200g / 16 PLN

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

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



Desery / Desserts

Beza Pavlova, krem mascarpone z lawendą, żel maracuja
Pavlova meringue, mascarpone cream with lavender, maracuja gel
(Gluten, mleko, siarczany, jajka / gluten, milk, eggs, sulfur)

150 g / 25 PLN

Kawowe parfaite z burbonem podane z sosem waniliowym i migdałowym ciasteczką
Coffee bourbon parfaite served with vanilla sauce and almond cookie
(Gluten, mleko, siarczany, jajka / gluten, milk, eggs, sulfur)

200 g / 28 PLN

Puchar Pałacowych lodów z waniliową śmietaną i sezonowymi owocami
A cup of Palace ice cream with vanilla cream and seasonal fruit
(mleko, jajka / milk, eggs)

200 g / 20 PLN

*Chrupiące płatki ciasta cygaretoowego z musem z białej czekolady w asyście soczystych
najwcześniejszych truskawek (rumba)*
*Crispy flakes of cigaret cake with white chocolate mousse accompanied by the earliest juicy
strawberries (rumba)*

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

220 g / 29 PLN

*Aksamitny, pieczony suflet czekoladowy, z aromatem likieru pomarańczowego
w towarzystwie kremowych lodów mango*

Velvety, baked chocolate soufflé, with the aroma of orange liqueur, accompanied by creamy mango ice cream
(śląd glutenu, mleko, jaja, orzechy / trace of gluten, milk, eggs, nuts)

100 g / 25 PLN

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



Kawy i herbaty/ Coffee and tea

Kawa latte / Coffe latte <i>mleko / milk 180 ml, espresso 30 ml</i>	15 PLN
Kawa latte z syropem / Coffe latte with sirop <i>espresso 30 ml, mleko / milk 180 ml, syrop / syrup 40 ml</i>	17 PLN
Kawa Cappucino / Coffee cappuccino <i>Podwójne espresso / espresso double 40 ml, mleko / milk 100 ml</i>	12 PLN
Kawa amerykańska / American coffee <i>kaawa / coffee 150 ml, gorąca woda / hot water 90 ml</i>	10 PLN
Kawa espresso / Espresso <i>espresso 30 ml</i>	8 PLN
Espresso Macchiato / Espresso Macchiato <i>double espresso 40 ml, mleko / milk 20 ml</i>	10 PLN
Kawa double espresso / Double espresso <i>double espresso 40 ml</i>	10 PLN
Gorąca czekolada biała lub czarna / Hot chocolate black or white <i>mleko 200 ml, 2 łyżki czekolady / milk 200 ml, 2 tablespoons of chocolate</i>	12 PLN
Herbata Ronnefeldt (dzbanek) / Tea Ronnefeldt (Cup)	13 PLN
Herbata Damy / Tea Lady <i>goździki, cynamon imbir, cząstki pomarańczy, herbata sweet berries, grenadyna 20 ml</i> <i>cloves, cinnamon, ginger, orange particles, tea sweet berries, grenadine 20 ml</i>	15 PLN
Herbata zimowa / Winter tea <i>Black tea, cząstki pomarańczy i cytryny, imbir, suszona żurawina, goździki, miód, sok malinowy,</i> <i>Black tea, orange and lemon particles, ginger, dried cranberry, cloves, honey, raspberry juice</i>	19 PLN
Kawa po wiedeńsku / Coffe with wipped cream <i>czarna kawa 150 ml, łyżka ciemnej czekolady, bita śmietana /</i> <i>lack coffee 150 ml, spoon of dark chocolate, whipped cream</i>	18 PLN
Kawa po irlandzku / Irish coffe <i>double espresso 40 ml, ballantines 20 ml, bita śmietana /</i> <i>double espresso 40 ml, ballantines 20 ml, whipped cream</i>	22 PLN
Kawa mrożona z lodami i bitą śmietaną / Ile coffe with ice-cream and cream <i>czarna kawa 150 ml, 2 gałki lodów, bita śmietana, mleko / 40 ml</i> <i>black coffee 150 ml, 2 scoops of ice cream, whipped cream, milk 40 ml</i>	20 PLN

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



Napoje zimne / Cold drinks

<i>Woda gazowana</i> <i>Sparkling water</i>	<i>0,33 l / 7 PLN</i>
<i>Woda niegazowana</i> <i>Still water</i>	<i>0,33 l / 7 PLN</i>
<i>Woda gazowana</i> <i>Sparkling water</i>	<i>0,7 l / 14 PLN</i>
<i>Woda niegazowana</i> <i>Still water</i>	<i>0,7 l / 14 PLN</i>
<i>Soki : jabłkowy, porzeczkowy, grapefruit, pomarańczowy</i> <i>Apple Juices: Apple, Currant, Grapefruit, Orange</i>	<i>0,20 l / 8 PLN</i>
<i>Świeży sok z pomarańczy</i> <i>Fresh orange juice</i>	<i>0,30 l / 22 PLN</i>
<i>Lipton brzoskwiniowy</i> <i>Lipton Peach</i>	<i>0,20 l / 8 PLN</i>
<i>Lipton cytrynowy</i> <i>Lipton Lemon</i>	<i>0,20 l / 8 PLN</i>
<i>Pepsi, pepsi light, 7 up, mirinda, tonic schweppes</i> <i>Pepsi, Pepsi light, 7 up, Mirinda, Tonic schweppes</i>	<i>0,20 l / 8 PLN</i>

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



Alkohole/Alcohols

Wódka

	0,5 l	40 ml
Wyborowa	70 PLN	7 PLN
Finlandia	95 PLN	9 PLN
Absolut/ Absolut Citron	95 PLN	9 PLN

Scotch Whisky

	0,7 l	40 ml
Johnnie Walker Red Label	220 PLN	16 PLN
Johnnie Walker Black Label	280 PLN	22 PLN
Ballantines	280 PLN	18 PLN

Bourbon

	0,7 l	40 ml
Jack Daniel's	280 PLN	18 PLN

Aperitiv

Martini Bianco, Rosso, Extra dry	80 ml	16 PLN
Campari, Aperol	80 ml	14 PLN

Rum/Gin/Tequilla/Cognac

Bacardi Superior, Dark, Smooth, spiced	40 ml	14 PLN
Seagrams	40 ml	12 PLN
Sierra Silver, Gold	40 ml	12 PLN
Cognac Hennessy VS 40 ml / 28 PLN	Btl. 0,7 l	380 PLN
Cognac Camus XO Elegance 40 ml / 82 PLN	Btl. 0,7 l	1200 PLN

Piwa /Beer

Piwo:	0,25 l	0,4 l	0,5 l
Jasne / Miodowe / ... (o trzecie zapytaj kelnera)	11 PLN	15 PLN	16 PLN

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



PEŁNA KLASYKA:

1. **Aperol Spritz**; Aperol 40 ml, cava brut 60 ml, woda gazowana 80 ml, plasterek pomarańczy 22 PLN
2. **Cuba Libre**; Rum 60 ml, cola 100 ml, sok z limonki 20 ml 19 PLN
3. **Caipirinha**; Wódka cachaca canario 50 ml, limonka, cukier brązowy 2 łyżeczki 18 PLN
4. **Pinacolada**; Rum 60 ml, mleko kokosowe 40 ml, sok ananasowy 80 ml, cząstka ananasa 20 PLN
5. **Cosmopolitan**; Wódka cytrynowa 60 ml, triple sec 15 ml, sok żurawinowy 30 ml, sól, pieprz 22 PLN
6. **Long Island Ice Tea**; Wódka 20 ml, rum 20 ml, tequila 20 ml triple sec, cola 80 ml 26 PLN
7. **Mojito**; Rum 60 ml, 4 cząstki limonki, cukier brązowy 4 łyżeczki, mięta, woda gaz 80 ml 22 PLN
8. **Tequila Sunrise**; Tequila 40 ml, sok pomarańczowy 100 ml, grenadyna 20 ml 18 PLN
9. **Martini & Tonic**; Martini bianco 80 ml, tonic 100 ml, cząstka limonki 18 PLN
10. **Margarita rapsberry**; Tequila sierra 60 ml, likier cointreau 30 ml, sok z cytryny 10 ml, grenadyna 20 ml, cukier puder 20 PLN
11. **John Collins**; Whisky ballantines 60 ml, sok z cytryny 30 ml, syrop cukrowy 20 ml, woda gazowana 100 ml 22 PLN
12. **Americano**; Campari 40 ml, martini rosso 60 ml, pomarańcza plaster, soda 19 PLN
13. **Gin Fizz**; Gin seagreems 60 ml, sok z cytryny 30 ml, syrop cukrowy 30 ml, woda gaz. 100 ml 21 PLN

Drinki na bazie Pałacowego Piwa:

14. **Campari Beer**; Campari 60 ml, piwo jasne 350 ml, plaster cytryny 20 PLN
15. **Piwo 7 UP**; Piwo jasne 350 ml, 7 UP 80 ml, plaster cytryny 19 PLN
16. **Miodowy Pałacowy Akşamit**; Piwo miodowe 250 ml, wino musujące cava 100 ml, grenadyna 20 ml 22 PLN
17. **Piwo Żelechowskie Mojito**; Piwo jasne 300 ml, limonka 4 cząstki, rum 60 ml, cukier brązowy 2 łyżeczki, mięta 24 PLN

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



WINA NA KIELISZKI / WINES FOR GLASSES

WINO BIAŁE;

1. *La Nimfa Blanc de Blancs- Hiszpania* 150 cł 18 PLN

WINO CZERWONE;

2. *Inquiet - Hiszpania 2015* 150 cł 18 PLN

WINO MUSUJĄCE;

3. *Cava Brut* 180 cł 20 PLN

PAŁACOWE CIEPŁO;

1. *Grzane wino* 0,2 l 19 PLN

Wino 0,2 l, miód, cząstki pomarańczy, goździki, cynamon, imbir

2. *Grzane piwo* 0,4 l 18 PLN

Piwo 0,4 l, miód, cząstki pomarańczy, goździki, cynamon, imbir

3. *Likjery Baileys original* 40 cł 15 PLN

4. *Zimowa fantazja* 19 PLN

sok jabłkowy 180 ml, wino musujące cava 40 ml, wódka smirnoff 40 ml, goździki, imbir, cząstki pomarańczy, bita śmietana

5. *Pomarańczowe ciepło* 19 PLN

sok pomarańczowy 180 ml, campari 40 ml, wódka smirnoff 40 ml, goździki, imbir, cząstki pomarańczy, bita śmietana

BEZ ALKOHOLOWA FANTAZJA:

1. *Błękitna Laguna* 13 PLN

sok ananasowy 80 ml, sok grejpfrutowy 80 ml, blue curacao 20 ml

2. *Mojito* 13 PLN

soda, limonka, cukier brązowy 4 łyżeczki, mięta, woda gazowana 150 ml

3. *Pinacolada* 13 PLN

sok ananasowy 100 l, syrop kokosowy 40 ml, mleko kokosowe 40 ml

4. *Cocorange* 12 PLN

sok pomarańczowy 12 ml, syrop kokosowy 20 ml, sok malinowy 20 ml

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