



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 koperu 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, mięczaki / gluten, mollusk)

220g / 45 PLN

Tatar z sezonowanej wołowiny, z marynowanymi grzybkami, cebulą, kaparami, ogórkiem kiszonym i musztardą, w towarzystwie żółtka confit, chleba razowego z ziarnami słonecznika i masła

Seasoned beef tartare with marinated mushrooms, onion, capers, pickled cucumber, mustard, yolk, confit, wholemeal bread with sunflower seeds, Polish butter

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

250 g / 40 PLN

Śledź bałtycki marynowany w occie jabłkowym w asyście tatara z pieczonego buraka doprawionego pieczonym jabłkiem, kwaśną śmietaną, mini plackiem ziemniaczanym z aromatem grzybów

Baltic herring marinated in apple cider vinegar accompanied by roasted beet tartare seasoned with baked apple, sour cream, mini potato pancake with mushroom flavor

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

250 g / 34 PLN

Rillette z królika podane z opiekąnym miodowym briosem, chutney z czerwonej cebuli i kumkwata, śliwki węgierki z aromatem kardamonu

Rabbit rillet served with roasted honey brioche, red onion chutney and kumquat, Hungarian plums with cardamom flavor

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

230 g / 43 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

Sałaty z grillowaną pierśią perlicy, w towarzystwie sera korycińskiego z czarnuszką, oprószone perełkami ziaren czerwonego granatowca i dressingiem malinowym na bazie czarnego bzu
Garden lettuces with grilled guinea fowl breast, accompanied by korycin cheese with black cumin, sprinkled with pearls of red pomegranate seeds, cucumber dressing based on lemon oil
(gluten, mleko, jajka / gluten, milk, eggs)

300 g / 44 PLN

Chrupiące sałaty z boczniakami, jajkiem przepiórczym, serem gorgonzola podane z winegretem z dzikiej jarzębiny w akompaniamencie grzanki z chleba drwańskiego
Crispy lettuce with oyster mushrooms, quail egg, gorgonzola cheese served with wild rowan vinaigrette in an accompaniment of croutons with lumberjack bread
(gluten, mleko, jajka / gluten, milk, eggs)

280 g / 38 PLN

Sałatką Nicajską z grillowanym czerwonym tuńczykiem, podana w asyście smażonych na maśle czosnkowym rydzy, oliwkami, fasolką szparagową i pieczoną szalotką
Nicoise salad with grilled red tuna, served with fried saffron milk caps mushrooms riga with garlic butter, olives, green beans and baked onion,
(gluten, mleko, jajka, gorczyca, ryby / gluten, milk, eggs, charlock, fish)

300 g / 40 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

Wątróbki cielęce z patelni w towarzystwie biszkoptu dyniowego i sera koziego w asyście marmolady z pigwy i gruszek

Pan-fried veal livers accompanied by pumpkin sponge cake and goat cheese, quince and pear marmalade
(gluten, mleko, jajka / gluten, milk, eggs)

280 g / 36 PLN

Potrawka z leśnych grzybów, wiejską śmietana aromatyzowana oliwą truflową i natką pietruszki w akompaniamencie kładzionych klusek dyniowych

Wild mushroom stew, country cream flavored with truffle oil and parsley in the accompaniment of pumpkin dumplings

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

250 g / 34 PLN

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, jajka / gluten, milk, eggs,)

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

Bulion z gęsi, sakiewkę z szynką dojrzewającą, pieczone opieńki, julienne z pora
Goose broth, pouches with ripening ham, baked armillaria, leek julienne

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

300 g / 27 PLN

Pikantna zupa rybna z płetw jesiotra, warzywa korzeniowe, ziemniaki
Spicy fish soup with sturgeon fins, root vegetables, potatoes

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

300 g / 26 PLN

Aksamitny żurek z aromatem chrzanu, kiełbasa, jajko, suszony borowik szlachetny
Velvet Żurek with horseradish aroma, sausage, egg, dried boletus

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

300 g / 26 PLN

Pachnący majerankiem barszcz grzybowy, podany z chrupiącym mini vol au vent z mussem grzybowym
Marjoram fragrant mushroom borscht, served with crispy mini vol-au-vent with mushroom mousse

(mleko / milk)

300 g / 26 PLN

Kremowa zupa z kukurydzy i pieczonej dyni z sałatką z kurek i kólendry, olej z orzecha włoskiego
Creamy corn and roasted pumpkin soup with chanterelle and coriander salad, walnut oil

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

300 g / 26 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. 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+

The classic itself - the highest quality beef 9+

100 g / 250 PLN

cena porcji wg. wagi / price per portion by weight

(mleko / milk)

*JAPANESE WAGYU TENDERLOIN Steak waga od 180 g / (popularnie znany jako polędwica)
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

100 g / 280 PLN

cena porcji wg. wagi / price per portion by weight

(mleko, / 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 stek wykrojony z najlepszej części polędwicy /
a delicate steak cut from the best portion of tenderloin*

100 g / 79 PLN

*cena porcji wg.wagi / price per portion by weight
(mleko / 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?*

100 g / 59 PLN

*cena porcji wg.wagi / price per portion by weight
(mleko / milk)*

RIIBEYE Steak

*jeden z najbardziej marmurkowatych steków w naszej restauracji
one of the most marbled steaks in our restaurant*

100 g / 59 PLN

*cena porcji wg.wagi / price per portion by weight
(mleko / milk)*

*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.*



Dodatki i sosy do steków / Additions and sauces for steak

Domowe frytki z aromatem wędzonej papryki / Homemade fries with aromas of smoked peppers
(gluten / gluten)

200 g / 16 PLN

Ziemniaki z pieca z majerankiem / Oven potatoes with marjoram
(gluten, mleko / gluten, milk)

200 g / 16 PLN

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

200 g / 15 PLN

Mix sałat z sosem winegret / Salad mix with vinaigrette sauce
(gluten / gluten)

150 g / 16 PLN

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

120 g / 18 PLN

Sosy / Sauces

Pieprzowy / Pepper sauce 50 g / 10 PLN
(gluten / gluten)

Bearnaise / Bearnaise sauce 50 g / 10 PLN
(gluten, jaja / gluten, eggs)

Sos Tymiankowy / Thyme Sauce 50 g / 12 PLN
(gluten, jaja / gluten, eggs)

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

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

Wolno duszona szynka z dziką w śliwkach i borowikach, podana z aksamitnym puree ziemniaczanym z truflą i pikantnymi warzywami, sos własny

Slowly stewed wild boar ham in plumes and boletuses, served with velvet mashed potatoes with truffle and spicy vegetables, own sauce
(gluten, mleko, jajka / gluten, milk, eggs)

500 g / 56 PLN

Pieczona pierś z bażanta marynowana w miodzie pitnym, podana na postumencie ze smażonego szpinaku w towarzystwie sufletu grzybowego z kasztanami, sos jałowcowy z ziarnami kakaowca

Baked pheasant breast, marinated in mead, served on a stand made of fried spinach accompanied by a mushroom soufflé with chestnuts, juniper sauce with cocoa beans
(gluten, mleko, jajka / gluten, milk, eggs)

450 g / 54 PLN

Grillowany medalion z jelenia na łożu z aksamitnego puree z borowiką, ziemniaki fondant, sos z leśnej dzikiej jeżyny, całość wzbogaca smażony jarmuż z maślaną dynią

Grilled deer medallion, on a bed of velvet puree with boletus, fondant potatoes, wild blackberry sauce, all enriched with fried kale with buttery pumpkin
(gluten, mleko, jajka / gluten, milk, eggs)

400 g / 92 PLN

Ponadczasowa wiejska kaczka pieczona z farszem wg. receptury babci Leokadii, serwowana z zasmażanymi buraczkami i ziemniakami z domowym koperkiem i sosem żurawinowym

Over time rural roast duck with stuffing Grandma Leokadia's recipes, served with beetroots and potatoes with homemade dill, cranberry sauce
(gluten, mleko, jajka / gluten, milk, eggs)

600 g / 59 PLN

Pieczone kotlety z jagnięciny nowozelandzkiej, oprószone pudrem grzybowym, w towarzystwie smażonych gnocchi grzybowych, sos demi glace z pałacowym grzańcem, mus z pasternaku

Baked New Zealand lamb chops, sprinkled with mushroom powder, accompanied by fried mushroom gnocchi, demi glace sauce with palace mulled wine, parsnip mousse
(gluten, mleko, jajka / gluten, milk, eggs)

350 g / 87 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

Medalion z kłębina, podany na aksamitnych kopytkach kukurydzianych z pikantną kiełbasą chorizo w asyście maślanego szpinaku i sosu muszkatołowego,

Shade – fish medallion served on the velvet corn dumplings with spicy chorizo assisted by butter spinach,
(gluten, mleko, jajka, ryba / gluten, milk, eggs, fish)

300 g / 56 PLN

Smażony filet turbota, zanurzony w toni consomme borowikowego z aromatem tymianku, kasza jęczmienna z aromatem szafranu, pieczone marchewki

Fried turbot fillet, dipped in boletus consomme with the aroma of thyme, barley groats with the aroma of saffron, roasted carrots

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

350 g / 85 PLN

Pieczony medalion z sandacza zapiekany pod zabajone żubrówkowym, podany na ciepłym gulaszu z kłalarepy i kurek, ziemniaków ratte, całość zamyka sos homarowy

Baked pike perch medallion, under a bison sabaione, served on a warm kohlraabi and chanterelle stew, ratte potatoes, lobster sauce

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

320 g / 59 PLN

Zrazy z karpia i mazurskich raków, placki z kaszy gryczanej przekładane puree z brokuła, całość otula sos z podgrzybką brunatnego z zielonym pieprzem

Carp and masurian crayfish roulades, buckwheat pancakes layered with broccoli puree, the whole is wrapped with a bay bolete and green pepper sauce

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

320 g / 54 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

***Risotto z pieczonymi grzybami, natką pietruszki i suszonymi pomidorami oprószone płatkami
1,5 rocznego sera grana padano***

*Risotto with roasted mushrooms, parsley and sun-dried tomatoes, sprinkled with flakes of 1.5 year old Grana
Padano cheese*

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

250 g / 39 PLN

Rotondi z mięsem sarny aromatyzowane pistacjami, podane w emulsji maślano szafrkowej
Rotondi with roe deer, flavored with pistachios, served in a sage butter emulsion

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

300 g / 41 PLN

Pierogi z pieczoną kaczką aromatyzowane jabłkiem podane z bekonem i suszoną szalotką
Dumplings with roasted duck flavored with apple served with bacon and dried shallots

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

450 g / 39 PLN

***Ręcznie lepione ravioli nadziewane pieczoną dynią hokkaido, podane na aksamitnym sosie serowym
z ziarnami słonecznika***

Hand-made ravioli stuffed with roasted hokkaido pumpkin, served on a velvet cheese sauce with sunflower seeds

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

220 g / 38 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, pikłe, 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, gorczyca, łubin / gluten, soy, nuts, sesame, milk, eggs, celery, lupine)

360 g / 47 PLN

*CHEESEBURGER – 220 g Prime Wołowiny, bułka maślana, ser, sałata rzymska, pikłe, 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, gorczyca, łubin / gluten, soy, nuts, sesame, milk, eggs, celery, lupine)

400 g / 47 PLN

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

*BACONBURGER - 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, gorczyca, łubin / gluten, soy, nuts, sesame, milk, eggs, celery, 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



Menu dla Dzieci / Children's Menu

Rosół z kurczaką z kluskami 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)

250 ml / 15 PLN

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

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

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

200 g / 25 PLN

Mini sznycel drobiowy, frytki, mizeria lub pomidor

Mini poultry chop, french fries, cubic or tomato

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

220 g / 25 PLN

Fileciki rybne, ziemniaki z koperkiem, surówką z marchewki

Fish fillets, potatoes with dill, carrot salad

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

220 g / 25 PLN

Makaron spaghetti, sos do wyboru, bolognese lub pomidorowy

Spaghetti pasta sauce to choose from, bolognese or tomato

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

200 g / 25 PLN

Lody w bajkowym kubku z owocami

Ice cream in a fairy-tale with fruit

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

200 g / 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.



Dania wegańskie / Vegan dishes

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

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

(soja / soy)

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

(czosnek / garlic)

220 ml / 26 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 up with a velvet fresh tomatoes and green coriander sauce

(czosnek / garlic)

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.



Desery / Desserts

Beza Pavlova, krem z białą czekoladą, wiśnie z imbirem
Pavlova's meringue, cream with white chocolate, cherries with ginger
(gluten, mleko, jajka / gluten, milk, eggs)

200 g / 28 PLN

Ciepły strudel z gruszką Williams pachnący cynamonem, podany na sosie waniliowym
Warm Williams pear strudel with cinnamon scent, served on vanilla sauce
(gluten, mleko, jajka / gluten, milk, eggs)

200 g / 27 PLN

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

200 g / 24 PLN

Aksamitny pieczony suflet czekoladowy, likier pomarańczowy, lody mango
Velvet baked chocolate souffle, orange liqueur, mango ice cream
(ślad glutenu, mleko, jaja, orzechy / trace of gluten, milk, eggs, nuts)

150 g / 27 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>kawa / 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 / Ice 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

Woda gazowana

Sparkling water

0,33 l / 7 PLN

Woda niegazowana

Still water

0,33 l / 7 PLN

Woda gazowana

Sparkling water

0,7 l / 14 PLN

Woda niegazowana

Still water

0,7 l / 14 PLN

Soki : jabłkowy, porzeczkowy, grapefruit, pomarańczowy

Apple Juices: Apple, Currant, Grapefruit, Orange

0,20 l / 10 PLN

Świeży sok z pomarańczy

Fresh orange juice

0,30 l / 22 PLN

Lipton brzoskwiniowy

Lipton Peach

0,20 l / 10 PLN

Lipton cytrynowy

Lipton Lemon

0,20 l / 10 PLN

Pepsi, peps light, 7 up, mirinda, tonic schweppes

Pepsi, Pepsi light, 7 up, Mirinda, Tonic schweppes

0,20 l / 10 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



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, plasterki 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, cząstki 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 seagreans 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. **Piwno 7 UP**; Piwo jasne 350 ml, 7 UP 80 ml, plaster cytryny 19 PLN
16. **Miodowy Pałacowy Aksamit**; Piwo miodowe 250 ml, wino musujące cava 100 ml, grenadyna 20 ml 22 PLN
17. **Piwno 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. <i>La Nimfa Blanc de Blancs- Hiszpania</i> | 150 cl | 18 PLN |
|---|--------|--------|

WINO CZERWONE:

- | | | |
|------------------------------------|--------|--------|
| 2. <i>Inquiet - Hiszpania 2015</i> | 150 cl | 18 PLN |
|------------------------------------|--------|--------|

WINO MUSUJĄCE:

- | | | |
|---------------------|--------|--------|
| 3. <i>Cava Brut</i> | 180 cl | 20 PLN |
|---------------------|--------|--------|

PAŁACOWE CIEPŁO:

- | | | |
|--|-------|--------|
| 1. <i>Grzane wino</i>
Wino 0,2 l, miód, cząstki pomarańczy, goździki, cynamon, imbir | 0,2 l | 19 PLN |
| 2. <i>Grzane piwo</i>
Piwo 0,4 l, miód, cząstki pomarańczy, goździki, cynamon, imbir | 0,4 l | 18 PLN |
| 3. <i>Likjery Baileys original</i> | 40 cl | 15 PLN |
| 4. <i>Zimowa fantazja</i>
sok jabłkowy 180 ml, wino musujące cava 40 ml, wódka smirnoff 40 ml, goździki, imbir, cząstki pomarańczy, bita śmietana | | 19 PLN |
| 5. <i>Pomarańczowe ciepło</i>
sok pomarańczowy 180 ml, campari 40 ml, wódka smirnoff 40 ml, goździki, imbir, cząstki pomarańczy, bita śmietana | | 19 PLN |

BEZ ALKOHOLOWA FANTAZJA:

- | | | |
|--|--|--------|
| 1. <i>Błękitna Laguna</i>
sok ananasowy 80 ml, sok grejpfrutowy 80 ml, blue curacao 20 ml | | 13 PLN |
| 2. <i>Mojito</i>
soda, limonka, cukier brązowy 4 łyżeczki, mięta, woda gazowana 150 ml | | 13 PLN |
| 3. <i>Pinacolada</i>
sok ananasowy 100 l, syrop kokosowy 40 ml, mleko kokosowe 40 ml | | 13 PLN |
| 4. <i>Cocorange</i>
sok pomarańczowy 12 ml, syrop kokosowy 20 ml, sok malinowy 20 ml | | 12 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*