



Restauracja Pałacowa

Palace Restaurant

Śniadania / Breakfast

Poniedziałek – Piątek 7:00 - 10:00

Monday – Friday 7:00 – 10:00

Sobota – Niedziela 7:00 - 11:00

Saturday – Sunday 7:00 – 11:00

Godziny otwarcia / Opening hours:

Poniedziałek – Niedziela 12:00 - 22:00

Monday – Sunday 12:00 – 22:00



Przystawki Zimne / Cold Appetizers

Terina z bażanta z pistacjami , pikłowane rzodkiewki , mus z żurawiny i śliwek z cynamonem, sałaty ogrodowe

Pheasant terrine with pistachios, pickled radishes, cranberry and plum mousse with cinnamon garden lettuces

(Gluten, mleko ,jajka ,siarczan\ gluten,milk, eggs,sulfur)

220 g / 44 PLN

Tatar z polskiej wołowiny, żółtko pasteryzowane, ogórek kiszony, marynowane opieńki, musztarda, szalotka, kapary, grillowany chleb litewski

Polish beef tartar, pasteurized egg yolk, low-salt cucumber, marinated mushrooms, mustard, shallots, capers. Grilled Lithuanian bread

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

300 g / 49 PLN

Śledź matias, śmietana szczypiorkowa, ziemniak z koperkiem, ketchup cebulowy, rabarbar confit

Herring matias, Chives cream, potato with dill, Onion ketchup, Rabarbar confit

(Ryba, mleko ,gluten. siarczany\ fish,milk, gluten ,sulfur)

200 g / 37 PLN

Carpaccio z opiekanego combra jelenia, marynowane kurki, mix chrupiących sałat, grzanką pszenna, ser bursztyn

Carpaccio of roasted deer saddle. Marinated chanterelles .mix of spring salads, wheat toast, amber cheese

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

220 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 gue



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

Sałata rzymską, pomidor kockajlowy, strugany ser grana padano, grillowany kurczak zagrodowy, dressing anchois, grzanka z masłem bazyliowym

Romaine lettuce, cherry tomato, peeled grana Padano cheese, grilled farm chicken, dressing anchovies, toast with basil butter

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

300 g / 38 PLN

Sałaty podane z wędzonym półgęskiem, pieczonym burakiem o aromacie kardamonu i sosem malinowym bazyliowy podpłomyk

Lettuce served with smoked goose, roasted beetroot with cardamom aroma and raspberry sauce, basil flatbread

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

300 g / 38 PLN

Liście sałat szpinaku i jarmużu ,karmelizowany wędzony górski ser, konfitura z czerwonej cebuli i suszonej figi z balasamico, winegret jabłkowy, prażone pestki dyni

Lettuce, spinach and kale leaves, caramelized smoked mountain cheese, red onion jam and dried balasamico, figs Apple vinaigrette, roasted pumpkin seeds

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

300 g / 41 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

Smażone kurcze wątróbki, z aromatem syropu klonowego, mus z pieczonej gruszką z mango, proziak, tymiankowy

Fried chicken livers, with a maple syrup aroma, baked mango pear mousse, thyme proziak

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

250 g / 39 PLN

Sałatką z pieczoną dynią, grasicą cielęcą, ser gorgonzola, orzechy pekan w miodzie spadziowym, grillowana fokacia

Salad with roasted pumpkin of calf thyme, gorgonzola cheese, pecans in honeydew honey, grilled focaccia

(Gluten, mleko, jajka, orzechy \ glutenu, milk, eggs, nuts)

220 g / 41 PLN

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

Fried prawns, royal butter sauce with chili, garlic toast, a bouquet of garden salads, lemon, cherry tomato

(gluten, mleko, jaja, skorupiaki, siarczany / gluten, milk, eggs, shellfish, sulfur)

300 g / 48 PLN

*Duszone małże z pikantnym chorizo i szalotką aromatyzowane białym winem i sosem pomidorowym, podane z czosnkową bagietką **

Stewed mussels with spicy chorizo and shallot flavored with white wine and tomato sauce, served with garlic baguette

(Mięczaki, siarczany, jajka, mleko, gluten \ Molluscs, sulfur, eggs, milk, gluten)

250 g / 43 PLN

* dostępne od piątku do niedzieli

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 wołowo-drobiowy, sakiewki z szynką dojrzewającą

Beef poultry broth, purses with ripening ham,

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

300 g / 25 PLN

Aksamitny krem z pieczonej dyni piżmowej i batatów, popcorn paprykowy, oliwa cytrynowa

Velvet cream of roasted butternut squash and sweet potatoes, pepper popcorn. Lemon oil

(gluten, mleko, / gluten, milk,)

300 g / 22 PLN

Żurek, jajko, wędzona kiełbasa, majeranek, suszony borowik

Sour soup, egg, smoked sausage, marjoram, dried boletus

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

300 g / 25 PLN

Barszcz z opieńków i podgrzybków, warzywa korzeniowe, ziemniaki, trufflewa śmietana

Beetroot soup with mushrooms fungus and boletes, root vegetables, potatoes. Truffle cream

(gluten, mleko, / gluten, milk,)

300 g / 25 PLN

Pikantna zupa gulaszowa z aromatem majeranku, chleb razowy

Spicy goulash soup with marjoram aroma, Rye bread

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

300 g / 32 PLN

*Kremowa zupa z pieczonych skorupiaków, doprawiona burbonem, grzanka z masłem rakowym, pianka cytrynowa **

*Cream soup made of roasted crustaceans, spiced with bourbon, toast with crayfish butter, lemon mousse **

(glutenu, mleko, jaja, skorupiaki, ryby, siarczany / gluten, milk, eggs, shellfish, fish, sulfur)

300 g / 35 PLN

*zupa dostępna od piątku do niedzieli

* soup available from Friday to Sunday

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)*

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 połówicy /

a delicate steak cut from the best portion of tenderloin

wg. wagi 100 g / per 100 g weight / 65 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 / 32 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 / 35 PLN

(gluten, mleko / 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



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

Pieczone ziemniaki z majerankiem i czosnkiem / Baked potatoes with marjoram and garlic
(gluten, mleko / gluten, milk)

200 g / 15 PLN

Fasolka szparagowa z masłem tymiankowym i szalotką / Green beans with thyme butter and shallot
(gluten, mleko / gluten, milk)

200 g / 14 PLN

Rucola z pomidorkami koktajlowymi, oliwa bazyliowa / Arugula with cherry tomatoes and basil oil
(gluten, / gluten)

150 g / 16 PLN

Szpinak, smażony / Fried spinach
(gluten, mleko, siarczany / gluten, milk, sulfur)

100 g / 15 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 mięsny z czerwonym winem / Meat sauce with red wine 30 g / 12 PLN
(gluten, jaja, siarczany / gluten, eggs, sulfur)

Sos gorgonzola / Gorgonzola sauce 50 g / 14 PLN
(gluten, jaja, siarczany / gluten, 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

*Pieczone we własnym tłuszczu udko gęsi, mus z czerwonej kapusty z rodzynkami, gnocchi dyniowe
sos z polskiej jeżyny*

Roasted goose leg, red cabbage mousse with raisins, pumpkin gnocchi

Blackberry sauce

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

350 g / 62 PLN

*Duszona Giciz jagnięca, pieczone warzywa z rozmarynem, ziemniaki purée z aromatem gorczycy, sos
własny z aromatem jałowca*

*Stewed lamb shank, baked vegetables with rosemary, mashed potatoes with mustard aroma, own sauce with
juniper aroma*

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

380 g / 79 PLN

*Udko z królika nadziewane dojrzewającą szynką i kasztanami, ziemniaki gotowane w tłuszczu z kaczki
sos z wina porto z rozmarynem, brukselka gotowana w śmietanie*

*Rabbit leg stuffed with ripening ham and chestnuts, potatoes cooked in duck fat, port wine sauce
with rosemary, Brussels sprouts cooked in cream*

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

400 g / 65 PLN

*Smażony w złocistej panierce kotlet z kostką z Mangalicy, kapusta z pomidorami, ziemniak z aromatem
chrzanu, sadzone jajko*

*Fried in golden coating, cutlet with Mangalica cubes, cabbage with tomatoes, potato with horseradish
aroma, fried egg*

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

500 g / 59 PLN

*Pierś Perliczki nadziewana musem truffleowym, gnocchi nadziewane borowikami
smażony szpinak, sos z agrestu z miodem lipowym, aksamitny mus z dyni pachnący kardamonem*

*Guinea fowl breast stuffed with truffle mousse, gnocchi stuffed with boletus
fried spinach, gooseberry sauce with linden honey, velvet pumpkin mousse smelling of cardamom*

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

500 g / 61 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

Pieczone roladki okonia morskiego zapiekane pod pesto z suszonych pomidorów i kasztanów, szpinak z borowikami, sos z muli i czerwonego curry, brązowy ryż

Baked sea bass rolls baked under dried tomato and chestnut pesto, spinach with porcini mushrooms mussels and red curry sauce, brown rice

(gluten, mleko, ryby, skorupiaki, siarczany / gluten, milk, fish, shellfish, siarczany)

450 g / 55 PLN

Pieczony medalion z sandacza, pestki słonecznika, mus z zielonego groszku, risotto z pęczaku i buraków, sos szampański

*Baked zander medallion, sunflower seeds, green peas mousse, pearl barley and beetroot risotto
Champagne sauce*

(gluten, mleko, ryby, siarczany / gluten, milk, fish, siarczany)

400 g / 58 PLN

*Grillowany medalion z miecznika podany na ciepłej sałatce z karczochów i podgrzybków
sos koperkowy z limonką, ziemniaki szafranowe*

Grilled swordfish medallion served on a warm salad of artichokes and mushrooms, lime dill sauce, saffron potatoes

(gluten, mleko, ryby, siarczany / gluten, milk, fish, siarczany)

320 g / 69 PLN

Grillowane krewetki Jumbo, podane z makaronem tagliatelle sephia, czatnej z ananasa kolendry i jalapeno, smażony szpinak

Grilled Jumbo shrimps, served with tagliatelle sephia noodles, chutney from coriander and jalapeno, fried spinach

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

320 g / 75 PLN

*Grillowane małże świętego Jakuba zapiekane pod zabaione kolendrowym, maślany szpinak, z kurkami
mus z topinamburu, kawior z łososia **

*Grilled mussels of Saint James baked under coriander, butter spinach, with chantarells musrooms Jerusalem artichoke mousse, salmon caviar **

(gluten, mleko, jaja, skorupiaki, ryby, siarczany / gluten, milk, eggs, shellfish, fish, sulfur)

250 g / 55 PLN

* dostępne od piątku do niedzieli

* available from Friday to Sunday

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 borowikami szpinakiem natką pietruszki i serem grana padano

Risotto with boletus spinach, parsley and grana cheese padano

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

200 g / 39 PLN

Tortellacci ze speckiem i palonymi ziemniakami, sos z wędzonego sera

Tortelacci with speck and roasted potatoes, smoked cheese sauce

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

300 g / 39 PLN

Pierogi z kaczka opieńki w śmietanie, sos z pieczonego buraka z majerankiem

Dumplings with duck and mushrooms, roast beetroot sauce with marjoram

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

200 g / 41 PLN

Ravioli z zającem, sos z jałowcowy z wędzonym bękonem, ser bursztyn

Ravioli with a hare, juniper sauce with smoked bacon, amber cheese

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

220 g / 42 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



*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, 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, 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, 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, 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, dwutlenek siarki, gorczyca, łubin /
gluten, soy, nuts, sesame, milk, eggs, celery, sulfur dioxide, lupine)*

620 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*



Desery / Desserts

Beza Pavlova, krem mascarpone, bita śmietana, owoce, miód lipowy
Pavlova Meringue layered, mascarpone cream, whipped cream, fruit, lime honey
(glutenu, mleko, jaja, / gluten, milk, eggs)

150 g / 24 PLN

Polski piernik, lody mango, ciepłe śliwki węgierki w syropie z aronii
Polish gingerbread, mango ice cream, warm plums in syrup
(gluten, mleko, jaja, siarczany / gluten, milk, eggs, sulfur)

200 g / 26 PLN

Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

Ice cream cup with fruit and whipped cream

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

200 g / 20 PLN

Pieczony suflet z białą czekoladą, likier pomarańczowy, lody wanilinowe
Baked soufflé with white chocolate, orange liqueur, vanilla ice cream

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