



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 marynowany w suszonych grzybach i occie jabłkowym, 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, mleko / fish, milk)
220 g / 34 PLN

*Opiekane plastry combra z jelenia marynowane w zielonym pieprzu i wiśnówce, 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, gorczyca / gluten, eggs, mustard)
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*
(seler, mleko, orzechy / celery, 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 guests.*



Przystawki Gorące / Warm Appetizer

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

*Fried prawns, butter sauce with chili, garlic toast, bouquet of garden salads, lemon, cherry tomato
(skorupiaki, gluten, mleko/shellfish, gluten, milk)*

300 g / 59 PLN

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

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

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

220 g / 42 PLN

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

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

(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 lub dressing

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

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

300g / 35 PLN

Dodatki do sałaty / Salad additives your choice

Wędzony łosoś / Smoked salmon – 10 PLN

Grillowana 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 kurczaką zagrodowego, sakiewki z mięsem, warzywa

Slow-cooked farm chicken broth, meat pouches, vegetables

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

300 g / 27 PLN

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

swojską, 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, wheat 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/milk, wheat seeds)

300 g / 28 PLN

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

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

(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

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

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

jest najdelikatniejszym ze steków jakی 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

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

Do każdego steka podajemy masło czosnkowe

Each steak served with garlic butter

(mleko / 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

(śląd glutenu, mleko / trace of 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

(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.



Dodatki i sosy do steków / Additions and sauces for steak

Domowe frytki z majonezem truflowym / Homemade fries with truffle mayonnaise

(jajka, gorczyca / eggs, mustard)

200 g / 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 / milk)

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 / gluten)

Bearnaise / Bearnaise sauce 30 g / 12 PLN

(gluten, jajka / gluten, eggs)

Sos Tymiankowy / Thyme Sauce 30 g / 12 PLN

(gluten, jajka / gluten, eggs,)

Sos gorgonzola / Gorgonzola sauce 50 g / 15 PLN

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

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 biedrzeńca, 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, jajka / milk, gluten, eggs)

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 kapuście
z aromatem kminku, puree selerowo ziemniaczane, sadzone jajko*

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

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

250g / 62 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.



Mięso / Meat

*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

Na duży głód / For a big hunger

*Pieczona Golonka ze złocistą skórą, kapusta duszona z jabłkiem i rodzynkami, puree z
ziemniaków, sos piwny, chrzan, musztarda*
*Baked pork knuckle with a golden crust, stewed cabbage with apple and raisins, mashed potatoes, beer
sauce, horseradish, mustard*
cena wg wagi / price by weight
(gluten, gorczyca / gluten, mustard)

100 g / per 100 g weight / 9,50 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 cukinii i domowego makaronu, pomidorki cherry w sosie
beurre blanc*

*King prawns, tagliatelle with zucchini and homemade pasta, cherry tomatoes in beurre blanc sauce
(skorupiaکی, gluten, mleko/shellfish, gluten, milk)*

320 g / 69 PLN

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

(ryby, 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 maślaný
Zander medallion baked in lemon-thyme butter, creamy risotto, fried pumpkin with carrots and cherry
tomatoes, butter sauce*

(ryby, 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 guest*



Pierogi, Pasta, Risotto / Pasta, Dumplings

Risotto z leśnymi grzybami, baby szpinakiem oraz serem Bursztyn

Risotto with wild mushrooms, baby spinach, and amber cheese

(gluten, mleko/gluten, milk)

250 g / 39 PLN

Pierogi z pieczoną kaczka aromatyzowane jabłkiem, podane z sosem z leśnych grzybów

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 pomidorków 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

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

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

200 g / 39 PLN

Powyżej 6 osób dodliczamy 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, bekon 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

Gruszka Bera Ulmska gotowana w szafranie i korzennych przyprawach, nadziewana musem z mascarpone i białej czekolady, chrupiący kruszonka pistacjowo orzechowy
Bera Ulmska pear cooked in saffron and spices, stuffed with mascarpone and white chocolate mousse, crispy pistachio nut croquant
(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

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