



PALAC NA OPIASZYŃNIE



*Potrawy w naszej restauracji powstają od podstaw
z najlepszych składników od lokalnych producentów:*

SM WRZEŚNIA – PRODUKTY TWAROGOWE, NABIAŁ, MLEKO
SPOŁEM WRZEŚNIA – PRODUKTY SUCHE
SEMCO SZAMOTUŁY – OLEJE TŁOCZONE NA ZIMNO
LOKALNI ROLNICY I DOSTAWCY – OWOCE I WARZYWA W SEZONIE
PASIEKA TRZMIEL – MIÓD

*W oczekiwaniu na zamówiony przez Państwa posiłek główny
serwujemy nasze wyroby własne: wypiekany na miejscu chleb
pszemno-żytni oraz oliwę pietruszkowo-porową.*



*The dishes in our restaurant are made from scratch using
the best ingredients from local producers:*

SM WRZEŚNIA – COTTAGE CHEESE PRODUCTS, DAIRY PRODUCTS, MILK
SPOŁEM WRZEŚNIA – DRY PRODUCTS
SEMCO SZAMOTUŁY – COLD-PRESSED OILS
LOCAL FARMERS AND SUPPLIERS – SEASONAL FRUIT AND VEGETABLES
PASIEKA TRZMIEL – HONEY

*While you wait for your main course, we serve our own
products: wheat and rye bread baked on site
and parsley and leek oil.*

Przy rezerwacji powyżej 10 osób - obowiązuje skrócone menu
For bookings of more than 10 people, a reduced menu applies.

Ceny wyrażone w PLN - zawierają podatek VAT.
Prices are quoted in PLN and include VAT.

O konieczności wystawienia faktury VAT prosimy informować podczas składania zamówienia.
Please inform us when placing your order if you require a VAT invoice.

Alergeny – dostępne u obsługi restauracji.
Allergens – available from restaurant staff.



Bez glutenu
Gluten-free



Wegetariańskie
Vege



PRZYSTAWKI

STARTERS

Tatar z polskiej polędwicy wołowej

140 g / 59,00

Żółtko z wolnego wybiegu, podgrzybek, musztarda francuska, szczypiorek

Tartare made from Polish beef tenderloin - free-range egg yolk, bay bolete mushrooms, French mustard, chives

Do tatra serwujemy chleb naszego wypieku.

We serve our own homemade bread with tartare.

Kaczka w trzech odsłonach

230 g / 60,00

Pierś wędzona, rillettes, terrina z pistacją

Podane na domowym toście żytnim, piklowane szalotki, pieczony burak z wiśnią

*Duck in three variations – smoked breast, rillettes, pistachio terrine
Served on homemade rye toast, pickled shallots, roasted beetroot with cherry*

Carpaccio wołowe

140 g / 54,00

Borowiki, kapary, grzanka, ser grana padano, oliwa z oliwek

Porcini mushrooms, capers, toast, Grana Padano cheese, olive oil

Do carpaccio serwujemy chleb naszego wypieku.

We serve our own homemade bread with carpaccio.

Kozi ser

210 g / 46,00

Mieszane salaty, żółty burak, migdały, sos z gorczycą, figa, krążki cebulowe, pikle

Goat cheese, mixed salad leaves, yellow beetroot, almonds, mustard sauce, fig



PALAC NA OPIESZYŃCIE



Żurek na domowym zakwasie z chlebem i jajkiem

350 ml / 33,00

Sour rye soup on homemade sourdough with bread and egg

Rosół drobiowy

300 ml + 50g / 27,00

Makaron, warzywa, natka pietruszki

Chicken broth - pasta, vegetables and parsley served only

Serwowany w niedzielę

Served on Sundays

Zupa z homara

300 ml + 40g / 36,00

Pierógzek wonton z krewetkami, por i seler naciowy

Lobster soup, wonton dumplings with prawns, leek and celery

Zupa ziemniaczana

300 ml + 60g / 32,00

Krokiet z batatów, szarpana wieprzowina, chrzan

Potato soup, sweet potato croquette, pulled pork, horseradish

Opcja Vege (300 ml + 60g) - 30zł 

Vege option (300 ml + 60g) - 30zł



PALAC NA OPIESZYNIE



DANIA DLA DZIECI

CHILDREN'S MENU

Zupa pomidorowa z makaronem

200 ml + 20g / 19,00

Tomato soup with noodles

Panierowane fileciki z kurczaka

300 g / 32,00

Frytki, gotowana marchewka

Opcjonalnie: fileciki z kurczaka gotowane, puree ziemniaczane

Breaded chicken fillets, chips, boiled carrots

Optional: boiled chicken fillets, mashed potatoes

Makaron w sosie bolońskim

240 g / 30,00

Pasta with Bolognese sauce

Kluski leniwe

230 g / 30,00

Bulka tarta z masłem, cynamon

Lazy dumplings, breadcrumbs with butter, cinnamon

Selekcja lodów rzemieślniczych

/ 9,00

Jedna kulka

Selection of artisan ice cream - one scoop



PALAC NA OPIESZYNIE

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

Filet z halibuta

350 g / 65,00

Sos veloute z szalwią, korzenna polenta, pak choi

Halibut fillet, velouté sauce with sage, spicy polenta, pak choi

Tradycyjny wielkopolski schabowy

420 g / 58,00

Puree ziemniaczane, kapusta zasmażana z grzybami i boczkiem

Traditional Greater Poland pork chop, mashed potatoes, fried cabbage with mushrooms and bacon

Kotlet de volaille

380 g / 49,00

Frytki, surówka z białej kapusty

Chicken cutlet, chips, white cabbage salad

Udo z kaczki

450 g / 74,00

Modra kapusta z żurawiną, domowe kluski śląskie, demi glace z jałowcem i wiśnią

Duck thigh, red cabbage with cranberries, homemade Silesian dumplings, demi-glace with juniper and cherry

Zraz z jelenia 🌿

450 g / 85,00

Duxelle grzybowe, boczniak, topinambur, demi glace z porzeczką

Roulade of venison, mushroom duxelle, oyster mushrooms, sunchoke, demi-glace with currants

Stek z polędwicy wołowej 🌿

440 g / 149,00

Pieczone ziemniaki, zielone warzywa, boczniak, sos pieprzowy

Beef tenderloin steak, roasted potatoes, green vegetables, oyster mushrooms, pepper sauce

Burger wołowy

340 g / 49,00

Ser cheddar, ogórek kiszony, pomidor, konfitura z cebuli

Beef burger – cheddar cheese, pickled cucumber, tomato, onion jam

Dobierz frytki stekowe 150g – 9zł, frytki z batatów 150g - 14zł

Choose steak fries 150g – 9zł, sweet potato fries 150g – 14zł



PALAC NA OPIESZYNIE

Salatka ceszar

290 g / 45,00

Filet z kureczaka, anchovis, grzanki, ser grana padano

Caesar salad – chicken fillet, anchovies, croutons, Grana Padano cheese

Pappardelle z krewetkami i kalmarami

380 g / 59,00

Masło, białe wino, czosnek, pomidor koktajlowy, chili, ser grana padano

Pappardelle with prawns and squid – butter, white wine, garlic, cherry tomatoes, chilli, Grana Padano cheese

Opcja wege (zamień owoce morza na sezonowe warzywa) - 49zł

Replace seafood with seasonal vegetables - 49zł

Domowe pierogi na mące 00

380 g / 57,00

Ziemniaki, trufła, ser grana padano, sos winno maślan, szczypiorek

Homemade dumplings made with 00 flour – potatoes, truffle, Grana Padano cheese, wine and butter sauce, chives



PALAC NA OPIESZYŃNIE



DESERY

DESSERTS

Szarlotka pałacowa na ciepło

200 g / 33,00

Lody rzemieślnicze, bita śmietana

Warm palace apple pie – artisan ice cream, whipped cream

Ciasto czekoladowe

210 g / 32,00

Pistacje i migdały, lody z białej czekolady, sól maldon

Chocolate cake, pistachios and almonds, white chocolate ice cream, Maldon salt

Gruszka

220 g / 31,00

Owoc w całości, krem na bazie chałwy z mascarpone, słony karmel, lody

Whole fruit, halva-based cream with mascarpone, ice cream, carmel

Sernik pistacjowy

190 g / 36,00

Lody, maliny liofilizowane

Pistachio cheesecake - ice cream, freeze-dried raspberries



PALAC NA OPIESZYNIĘ

HERBATY PALLAVI
PALLAVITEAS



Czarna / Zielona / *Black or Green*

400 ml / **12,00**

Napar owocowy / *Fruit infusion*

400 ml / **12,00**

KAWA MOKATE
MOKATE COFFEE

MOKATE

Espresso / *Espresso* ☕

30 ml / **10,00**

Latte macchiato / *Latte macchiato*

200 ml / **18,00**

Americano / *Americano*

120 ml / **11,00**

Espresso doppio / *Espresso doppio* ☕

60 ml / **13,00**

Cappucino / *Cappucino*

170 ml / **14,00**

Flat white / *Flat white*

180 ml / **16,00**

Duża mleczna kawa

Po turecku / *Turkish coffee*

200 ml / **10,00**

Kawy mleczne - do wyboru mleko:

kokosowe, sojowe, bez laktozy

Milk coffees (choice of coconut milk, soy milk, lactose-free milk)

Syrop do kawy / *Coffee syrup*

/ **3,00**



PALAC NA OPIESZYŃCIE

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

KROPLA *delice*
BESKROPI

Woda niegazowana/ gazowana / Still/ Sparkling water

330 ml / 10,00

750 ml / 18,00



Coca Cola Zero / Coca Cola/ Fanta/ Sprite/
Kinley / Fuzetea

250 ml / 12,00

Cappy

Soki Cappy

250 ml / 12,00

Pomarańczowy, jabłkowy, grejfrutowy

Cappy juice: orange, apple, grapefruit

Sok ze świeżych owoców/ Fresh juice

300 ml / 20,00



PALAC NA OPIESZYNIE

♦

KOKTAJLE

COCKTAILS

Mojito

150 ml / 35,00

Rum, mięta, limonka

Rum, mint, lime

Pornstarn Martini

160 ml / 33,00

Wódka waniliowa, passoa, limonka, syrop cukrowy, prosecco

Vanilla vodka, passoa, lime, sugar syrup, prosecco

Aperol Spritz

240 ml / 33,00

Prosecco, Aperol, pomarańcz, woda gazowana *delice*

Prosecco, aperol, orange

Limoncello Prosecco

150 ml / 35,00

Prosecco, ice cream limoncello

Strawberry Daiquiri

100 ml / 35,00

Rum, sok z limonki, syrop cukrowy, mus truskawkowy

Rum, lime juice, sugar syrup, strawberry mousse

Sour: whisky/ wódka/ rum/ gin

100 ml / 33,00

Sok z cytryny, syrop cukrowy, angostura

Lemon juice, sugar syrup, angostura



PALAC NA OPIESZYNIE

PIWO

BEER

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER



Pilsner Urquell 4,4%

400 ml / 16,00



Książęce Złote Pszeniczne 4,9%

300ml / 14,00 500 ml / 16,00

PIWO BUTELKOWE / BEER IN BOTTLE



Książęce IPA

500 ml / 15,00



Książęce Czerwony Lager

500 ml / 15,00



Książęce Ciemne Łagodne

500 ml / 15,00



Lech Premium

500 ml / 15,00



Lech Pils

500 ml / 15,00

PIWO BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC BEER



Lech Free Lager

330 ml / 15,00



Lech Free Limonka z Miętą

330 ml / 15,00



Książęce Złote Pszeniczne 0%

500 ml / 15,00



Książęce IPA 0.0%

500 ml / 15,00

Sok malinowy do piwa

/ 3,00

Raspberry juice for beer



PALAC NA OPIESZYNIE



MOCNE ALKOHOLE

HARD LIQUOR

WÓDKA/VODKA

Pan Tadeusz	40ml / 12,00	0,5l / 90,00
Żubrówka Bison Grass	40ml / 12,00	0,5l / 90,00
Ostoya	40ml / 15,00	0,7l / 120,00
Belvedere Pure	40ml / 25,00	0,7l / 340,00

TEQUILA / TEQUILA

Sierra silver	40 ml / 22,00
---------------	---------------

GIN / GIN

Polski Gin na sycylijskich pomarańczach	40 ml / 21,00
---	---------------

Polish Gin made with sicilian oranges

RUM / RUM

Wenezuelski Rum z Polskiej destylarni	40 ml / 24,00
---------------------------------------	---------------

Venezuelan Rum from polish distillery

VERMUT / VERMUT

Martini Bianco	100 ml / 22,00
----------------	----------------

KONIAK / COGNAC

Hennessy V.S.O.P.	40 ml / 40,00
-------------------	---------------

Hennessy X.O	40 ml / 110,00
--------------	----------------

WHISKY/WHISKEY

Jameson	40ml / 18,00	0,7l / 220,00
Jack Daniel's	40ml / 19,00	0,7l / 250,00
Bulleit Bourbon	40ml / 20,00	0,7l / 250,00
Woodford reserve	40ml / 25,00	0,7l / 400,00
Glenmorangie 10 years	40ml / 28,00	0,7l / 450,00
Dalmore 12 YO	40ml / 38,00	0,7l / 720,00
The Balvenie 14 Years	40ml / 50,00	0,7l / 900,00



PALAC NA OPIESZYNIĘ

Selekcja serów do wina / 120g - 21,00

Cheese selection to accompany wine / 120g - 21,00

SZAMPANY / CHAMPAGNE

MÖET & CHANDON IMPERIAL BRUT 420,00

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE 450,00

Wytrawny szampan o złotej barwie z finezyjnymi bąbelkami. Nuty pieczonych jabłek, kompotu i brzoskwini. W ustach, dobrze zrównoważony, z wyraźnymi nutami owocowymi, delikatnie tostowym finiszem i akcentem mineralnym.

Dry champagne with a golden color and subtle bubbles. Notes of baked apples, compote and peach. In the mouth, well balanced, with clear fruit notes, a slightly toasty finish and a mineral accent.

BOLLINGER ROSE BRUT 490,00

Aromaty czerwonych owoców, czarnych porzeczek, wiśni i poziomek z nutą przypraw. Lekko garbnikowy finisz, subtelne i aksamitne bąbelki, posmak dzikich leśnych owoców

Aromas of red fruits, black currants, cherries and wild strawberries with a hint of spices. Slightly tannic finish, subtle and velvety bubbles, a hint of wild forest fruits.

WINA MUSUJĄCE/ SPARKLING WINES

PROSECCO BRUT MORRA 80,00 22,00

Wytrawne wino musujące o delikatnych, długotrwałych bąbelkach. Doskonały jako aperitif, idealnie pasuje do owoców morza i zimnych przekąsek.

dry sparkling wine with pale straw colour and fine, long-lasting bubbles. Excellent as aperitif, it is ideal match seafood and cold appetizers.

BELSTAR PROSECCO SPUMANTE 130,00

Klasowe Prosecco od jednego z najlepszych producentów. Aromaty melona, gruszek i białych kwiatów łączą się cudownie z owocowo-kwiatowym posmakiem.

Class Prosecco from one of the best producers. The aromas of melon, pear and white flowers combine wonderfully with a fruity floral aftertaste.





750 ml



125 ml

WINA BIAŁE/ WHITE WINES

CONNOISSEUR LE CHEVAL

110,00

25,00

Wspaniałe wydanie odmiany Sauvignon z południowej części Francji, wzbogacone o dwa lokalne szczepy. Bardzo delikatne, przyjemnie kwasowe, świeże, cudownie aromatyczne.

A wonderful edition of the Sauvignon variety from the southern part of France, enriched with two local strains. Very delicate, pleasantly acidic, fresh, wonderfully aromatic.

LONG BARN CHARDONNAY

140,00

30,00

Typowe dla kalifornijskiego chardonnay aromaty moreli, gruszek, wanilii, dębu i przede wszystkim karmelu. Intensywne, maślane z lekko kremową strukturą.

Typical for Californian chardonnay, aromas of apricots, pears, vanilla, oak and above all caramel. Intense, buttery, with a slightly creamy structure.

LAKE CHALICE SAUVIGNON BLANC

180,00

35,00

Doskonały przedstawiciel stylu win nowozelandzkich. Intensywny bukiet agrestu, brzoskwini, jabłek, ziół, czarnego bzu, marakui. Soczyste, owocowe z odświeżającą kwasowością.

An excellent representative of the style of New Zealand wines. An intense bouquet of gooseberries, peaches, apples, herbs, elderberry, passion fruit. Juicy, fruity with refreshing acidity.

LIFILI BIANCO SALENTO

100,00

Przyjemne, świeże wino z południowo-włoskiej Apulii. Intensywny aromat kwiatów, moreli, brzoskwiń.

Pleasant, fresh wine from southern Italian Puglia. Intense aroma of flowers, apricots, peaches.

DAUBHAUS RIESLING KABINETT TROCKEN

125,00

Świetny niemiecki riesling, mineralny, świeży, kwasowy ale zrównoważony akcentem cukru resztkowego. Aromaty cytrusów, brzoskwiń, ananasów i jabłek.

Great German riesling, mineral, fresh, acidic, but balanced with a touch of residual sugar. Aromas of citrus, peaches, pineapples and apples.

PAUL LATO DONE & DONE CHARDONNAY

490,00

Eleganckie wino białe z Kalifornii. Jasna, złocista barwa, bogate aromaty. Dominują w nim nuty dojrzałych cytrusów, brzoskwiń, gruszek oraz delikatne akcenty wanilii i prażonych migdałów.

Elegant white wine from California. Bright, golden color, rich aromas. It is dominated by notes of ripe citrus fruits, peaches, pears and delicate accents of vanilla and roasted almonds.



PALAC NA OPIESZYNE



750 ml



125 ml

CHANSON CHASSAGNE MONTRACHET LES CHENEVOTTES 1ER CRU

560,00

Ładny, złoty kolor. W nosie aromaty moreli, mango, gruszki z lekką nutą kwiatową i akcentem miodu. W ustach owocowe, mineralne z dobrą kwasowością i lekką nutą dębu.

Nice golden color. On the nose, aromas of apricot, mango, pear with a light floral note and an accent of honey. Fruity, mineral in the mouth with good acidity and a light note of oak.

CHABLIS GRAND CRU LES CLOS

490,00

Pelne, bogate, wytrawne wino z aromatami miodu, jabłek, ananasa i cytrusów. W ustach wyjątkowa harmonia i elegancja. To wino o wyrazistym, długim i przyjemnym finiszu.

Full, rich, dry wine with aromas of honey, apples, pineapple and citrus. Exceptional harmony and elegance in the mouth. This is a wine with a distinctive, long and pleasant finish.

WINA CZERWONE/ RED WINES

THE LISTENING STATION SHIRAZ

110,00

22,00

Delikatny, miękki shiraz o bardzo żywo owocowym charakterze. Wyczuwalne wiśnie, śliwki, eukaliptus, biały pieprz.

A delicate, soft shiraz with a very lively fruity character. Noticeable cherries, plums, eucalyptus, white pepper.

LONG BARN ZINFANDEL

125,00

25,00

Kalifornijski odpowiednik włoskiego Primitivo. Wielowymiarowy z aromatami leśnych owoców, rodzynek, wanilii. Bardzo soczyste, zbudowane, starzone w beczkach.

California equivalent of the Italian Primitivo. Multidimensional with aromas of forest fruits, raisins, vanilla. Very juicy; built, aged in barrels.

PURE EST TEMPRANILLO

110,00

Sztandarowy szczep Hiszpanii, uprawiany w ekologicznych winnicach. Mała ingerencja, naturalne procesy, świeżość, bogactwo aromatów owocowych.

The flagship strain of Spain, grown in organic vineyards. Small interference, natural processes, freshness, richness of fruit aromas.

LUCCARELLI NEGROAMARO

100,00

Fantastyczna odmiana typowa dla południowych Włoch daje ciemnopurpurowe wino o mocnych aromatach czarnej porzeczki, wiśni z akcentem ziołowym.

A fantastic variety typical of southern Italy gives a dark purple wine with strong aromas of blackcurrant, cherry with a herbal accent.

PALAC NA OPESZYNI



750 ml



125 ml

FAMIGLIA BIANCHI MALBEC

160,00

Potężne, intensywne wino z Argentyny. Dojrzałe śliwki, wiśnie, jagody, wanilia, czekolada. Zrównoważone z zaznaczonym alkoholem. Idealne do mięs.

A powerful, intense wine from Argentina. Ripe plums, cherries, blueberries, vanilla, chocolate. Balanced with marked alcohol. Ideal for meats.

CAMPO MARINA PRIMITIVO DI MANDURIA

190,00

35,00

Najbardziej rozpoznawalne włoskie wino, wielowymiarowe, owocowe, gładkie taniny z zaznaczoną słodyczą dojrzałych winogron.

The most recognizable Italian wine, multidimensional, fruity, smooth tannins with marked sweetness of ripe grapes.

GAJA BRUNELLO DI MONTALCINO

550,00

Winogrona z czterech różnych parceli. Wino o intensywnych aromatach wiśni, dzikich, leśnych owoców i ziół. W ustach pełne, bogate z mocną strukturą opartą na dojrzałych taninach i dobrze zintegrowanej kwasowości.

Grapes from four different plots. Wine with intense aromas of cherries, wild forest fruits and herbs. Full and rich in the mouth, with a strong structure based on ripe tannins and well-integrated acidity.

DO RIBERA DEL DUERO/RIBERA DEL DUERO

590,00

Wino powstaje ze szczepu tempranillo, dojrzewa wyłącznie w dębie francuskim. Jest soczyste, nowoczesne, gęste, z miękkimi taninami. Aromaty czerwonych, dojrzałych owoców, skóry, kakao i czekolady.

The wine is made from the Tempranillo variety and matures exclusively in French oak. It is juicy, modern, dense, with soft tannins. Aromas of red, ripe fruit, leather, cocoa and chocolate.

OLIVIER LEFLAIVE POMMARD ROUGE

590,00

To pełne, eleganckie czerwone wino z Burgundii, charakteryzujące się intensywnym bukietem ciemnych owoców, przypraw i subtelnymi nutami dębowe. W smaku łączy dobrze zbalansowaną kwasowość z delikatnymi taninami i długim finiszem. Idealne do potraw mięsnych, dziczyzny i serów, z potencjałem do dalszego starzenia.

Is a full-bodied, elegant red wine from Burgundy, characterized by an intense bouquet of dark fruits, spices and subtle oak notes. The taste combines well-balanced acidity with delicate tannins and a long finish. Perfect for meat dishes, game and cheese, with the potential for further aging.



PALAC NA OPIESZYNI



750 ml



125 ml

WINA PÓLSŁODKIE / SEMI-SWEET WINES

MOSEL RIESLING KABINETT

100,00

25,00

Pyszny Riesling znad Mozeli o charakterystycznym aromacie kwaśnego jabłka oraz pigwy. Kwasowość wina idealnie połączona z dużą ilością słodczy, tworząc bardzo dobry balans.

Delicious Moselle Riesling with a characteristic aroma of sour apple and quince. The acidity of the wine is perfectly combined with a lot of sweetness, creating a very good balance.

WINA BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC WINES

VINA 0 CHARDONNAY

110,00

Wytrawne wino z odmiany chardonnay. Kwiatowo-cytrusowe z aromatami orzechów i migdałów.

Dry wine from the Chardonnay variety: Floral and citrus with aromas of nuts and almonds.

VINA 0 SPARKLING



110,00

Bezalkoholowe wino z certyfikatem „bio”. Soczyste, owocowe o aromatach jabłek i arbuza.

Non-alcoholic wine with "bio" certificate. Juicy, fruity with aromas of apples and watermelon.



PALAC NA OPIESZYNIĘ
