



PAŁAC NA OPIESZYNIE
RESTAURACJA

*Restaurację tworzą ludzie z pasją,
którzy codziennie dokładają wszelkich starań,
abyście Państwo wyszli z naszego lokalu oczarowani jedzeniem
i usatysfakcjonowani profesjonalną obsługą.*

*Potrawy w naszej restauracji powstają
od podstaw z najlepszych produktów
od lokalnych producentów.*

*Życzymy niezapomnianych wrażeń
i czekamy na kolejne spotkanie.*

Przy rezerwacji powyżej 10 osób - obowiązuje skrócone menu.

Ceny wyrażone w PLN - zawierają podatek VAT.

O konieczności wystawienia faktury VAT
prosimy informować podczas składania zamówienia.

Gramatury/ Alergeny - dostępne u Szefa Kuchni.



PRZYSTAWKI

STARTERS

Carpaccio z polędwicy wołowej / 47,00

Rukola, kapary, pomidorki cherry, parmezan, dressing winegret, grzanka

Beef tenderloin carpaccio - rocket salad, capers, cherry tomatoes, parmesan cheese, vinegrette dressing, croutons

Tatar wołowy wędzony dymem olchowym / 48,00

Ogórek, cebula, żółtko, marynowana kurka, pieczywo

Beef tartare smoked with alder smoke - cucumber, onion, egg yolk, marinated chanterelle, bread

Krewetki tygrysie / 59,00

Pomidorki cherry, chilli, masło, czosnek, natka, grzanka

Tiger shrimps - cherry tomatoes, chilli, butter, garlic, parsley, croutons

Tapas (dla dwóch osób) / 47,00

Wędliny, sery, marynowane warzywa, pieczywo

Tapas (for two people) - cold meats, cheeses, pickled vegetables, bread



ZUPY
SOUPS

Zupa pomidorowa z domowym makaronem / 16,00
Tomato soup with homemade noodles

Zupa krem z buraka z wędzoną ricottą / 19,00
Beetroot cream soup with smoked ricotta

Żurek na domowym zakwasie żytnim z chlebem własnego wyrobu / 23,00
Sour rye soup on homemade rye sourdough with homemade bread

Żurek na domowym zakwasie żytnim z jajkiem / 22,00
Sour rye soup on homemade rye sourdough with an egg

Rosół drobiowy z kurczaka z domowym makaronem / 18,00
(Serwowany w niedzielę)
Chicken broth with homemade noodles (served on Sundays)





SALATY

SALADS

Cezar z kurczakiem / z krewetkami (5 szt.)

/ 40,00 / 55,00

Salata rzymska, kurczak, bekon, parmezan, grzanki, dressing anchois

Caesar salad with chicken / with shrimps 5 pcs/ - romaine lettuce, chicken, bacon, parmesan, croutons, anchovy dressing

Klasyczna sałatka grecka z serem feta

/ 38,00

Salata rzymska, pomidor, cebula, zielone oliwki, feta, bazylia, pieczywo własnego wypieku

Classic Greek salad with feta cheese - romaine lettuce, tomato, onion, green olives, feta, basil, home-baked bread



PALAC NA OPIESZYNIĘ
RESTAURACJA



DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

Vege bowl / 35,00

Humus z ciecioriki, guacamole z chilli i kolendrą, burak w balsamico, komosa ryżowa, ogórek concasse z sezamem, chlebek naan

Vege bowl - chickpea hummus, guacamole with chilli and coriander, beetroot in balsamico, quinoa, cucumber concasse with sesame, naan bread

Linguine z krewetkami aglio e olio / 56,00

Krewetki (5 sztuk), czosnek, chilli, kolendra, pietruszka, masło rakowe

Linguine with shrimp aglio e olio - shrimps (5 pieces), garlic, chilli, coriander, parsley, crayfish butter

Makaron strozapretti z kurczakiem / 42,00

Szpinak, pomidor koktajlowy, sos śmietanowy, parmezan

Strozapretti pasta with chicken - spinach, date tomato, cream and cheese sauce, parmesan

Łosoś norweski / 67,00

Sos cytrusowy, puree ziemniaczane ze szczypiorkiem, kalafior, marchewka, edamame, fenkuł

Norwegian salmon - citrus sauce, mashed potatoes with chives, cauliflower, carrot, edamame, fennel

Kurczak supreme z kostką / 49,00

Sos kurkowy, kasza kuskus perłowa, sezonowe warzywa

Supreme chicken with a bone - chanterelle sauce, pearl couscous, seasonal vegetables

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką / 39,00

Frytki julienne, surówka

Chicken Kiev with butter and parsley - julienne fries, salad

Schabowy z kością i pieczarkami / 47,00

Puree ziemniaczane, sezonowy dodatek warzywny

Pork chop with bone and mushrooms - potato puree, seasonal vegetable addition

Biodrówka jagnięca / 73,00

Sos tymiankowy, ziemniaki hash, kapusta pak choi, puree marchewkowe, cebula, groszek, chips z buraka

Lamb hip - thyme sauce, hash potatoes, pak choi cabbage, carrot puree, onion, peas, beetroot chips



PALAC NA OPIESZYNIĘ

RESTAURACJA

Filet z kaczki confit

/ 69,00

Sos porzeczkowy, kopytka dyniowe, zasmażana modra kapusta

Duck confit fillet - currant sauce, pumpkin dumplings, fried red cabbage

Stek z polędwicy wołowej

/ 119,00

Ziemniaki hasselback, sezonowe warzywa

Beef tenderloin steak- hasselback chips, grilled vegetables

Do wyboru:

Sos pieprzowy / Sos chimichurri

/ 10,00 / 12,00

Choice of: pepper sauce or chimichurri sauce

Burger wołowy

/ 42,00

Bulka, sałata rzymska, mięso wołowe 100%, ser cheddar, bekon, piklowane warzywa, pomidor, sos burgerowy

Beef burger bun - roll, romaine lettuce, 100% beef, cheddar cheese, bacon, pickled vegetables, tomato, burger dip

Dodatkowo rekomendujemy:

Frytki stekowe / Dip burgerowy

/ 8,00 / 4,00

In addition, we recommend: steak fries, burger dip



PALAC NA OPIESZYNI
RESTAURACJA



DANIA DLA DZIECI

KIDS MENU

Zupa pomidorowa / 10,00

Z makaronem

Tomato soup with noodles

Panierowane fileciki z kurczaka / 24,00

Frytki, mini marchewka

Breaded chicken fillets - french fries, mini carrot

Makaron w sosie bolońskim / 24,00

Pasta in Bolognese sauce

Naleśniki biszkoptowe / 18,00

Serek homogenizowany, nutella, cukier puder

Sponge pancakes - homogenized cheese, nutella, powdered sugar



PALAC NA OPIESZYNIĘ
RESTAURACJA



DESERY

DESSERTS

Pavlova / Pavlova mini

/ 39,00 / 23,00

Beza, maliny na ciepło, mascarpone, lody rzemieślnicze

Meringue, warm raspberries, mascarpone, artisan ice cream

Ciasto firmowe z bitą śmietaną i lodami rzemieślniczymi

/ 25,00

Cake of the house with whipped cream and artisan ice cream

Selekcja lodów rzemieślniczych

/ 26,00

Selection of artisan ice cream

Mus malinowy

/ 23,00

Biała czekolada, mus malinowy, liofilizowane maliny

Raspberry mousse - white chocolate, raspberry mousse, freeze-dried raspberries

Crumble sezonowe

/ 25,00

Owoce sezonowe, kruszonka waniliowa, lody rzemieślnicze

Seasonal Crumble - seasonal fruit, vanilla crumble, artisan ice cream



PALAC NA OPIESZYNIĘ
RESTAURACJA



HERBATY RICHMONT

RICHMONT TEAS



Czarna / Zielona / *Black or Green*

400 ml / 10,00

Napar owocowy / *Fruit infusion*

400 ml / 10,00



KAWA MOKATE

MOKATE COFFEE

MOKATE

Espresso / *Espresso* HROPLA BEZKROPIU

30 ml / 10,00

Latte macchiato / *Latte macchiato*

200 ml / 15,00

Americano / *Americano*

120 ml / 11,00

Espresso doppio / *Espresso doppio* HROPLA BEZKROPIU

60 ml / 13,00

Cappucino / *Cappucino*

170 ml / 12,00

Flat white / *Flat white*

180 ml / 15,00

Duża mleczna kawa

Po turecku / *Turkish coffee*

200 ml / 10,00

DO WYBORU / OPTIONAL:

Mleko sojowe / *Soy milk*

/ 6,00

Mleko kokosowe / *Coconut milk*

/ 9,00

Mleko bez laktozy / *Lactose-free milk*

/ 3,00

Syrop do kawy / *Coffee syrup*

/ 3,00



PALAC NA OPIESZYNIE
RESTAURACJA



NAPOJE BEZALKOHOLOWE

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES



Coca Cola Zero / Coca Cola/ Fanta/ Sprite/ Kinley 250 ml / 10,00



Woda niegazowana/ gazowana / Still/ Sparkling water 330 ml / 8,00
750 ml / 16,00



Fuzetea 250 ml / 10,00



Soki Cappy 250 ml / 9,00

Pomarańczowy, jabłkowy, grejfrutowy
Cappy juice: orange, apple, grapefruit

Sok ze świeżych owoców/ Fresh juice 300 ml / 19,00



PALAC NA OPIESZYNIE
RESTAURACJA

♦
KOKTAJLE
COCKTAILS

Mojito / 29,00

Rum, mięta, limonka

Rum, mint, lime

Bison Frappe / 28,00

Żubrówka Bison Grass, sok jabłkowy, limonka, mięta, cynamon

Bison Grass, apple juice, lime, mint, cinnamon

Aperol Spritz / 28,00

Prosecco, aperol, pomarańcz, woda gazowana *delicia*

Prosecco, aperol, orange

Strawberry Aperol / 30,00

Prosecco, aperol infuzowany truskawkami, woda gazowana *delicia*

Prosecco, aperol, strawberry

Strawberry Daiquiri / 29,00

Rum, sok z limonki, syrop cukrowy, mus truskawkowy

Rum, lime juice, sugar syrup, strawberry mousse

Sour: whisky / wódka / rum / gin / 28,00

Sok z cytryny, syrop cukrowy, angostura

Lemon juice, sugar syrup, angostura

Shoty smakowe 4 szt. / 24,00

Zapytaj co dzisiaj miksujemy /

Shots - ask what we are mixing today



PALAC NA OPIESZYNIE
RESTAURACJA

PIWO
BEER

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER



Pilsner Urquell

400 ml / 15,00



Książęce Złote Pszeniczne

300ml / 12,00 500 ml / 14,00

PIWO BUTELKOWE / BEER IN BOTTLE



Książęce IPA

500 ml / 13,00



Książęce Czerwony Lager

500 ml / 14,00



Książęce Ciemne Łagodne

500 ml / 14,00



Lech Premium

500 ml / 13,00



Lech Pils

500 ml / 13,00

PIWO BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC BEER



Lech Free Lager

330 ml / 12,00



Lech Free Limonka z Miętą

330 ml / 12,00



Lech Free Low Sugar Grapefruit

500 ml / 14,00



Książęce Złote Pszeniczne 0%

500 ml / 14,00



Książęce IPA 0.0%

500 ml / 14,00



PALAC NA OPIESZYNIE
RESTAURACJA



MOCNE ALKOHOLE

HARD LIQUOR

WÓDKA / VODKA

Wyborowa	40ml / 9,00	0,5l / 80,00
Żubrówka Bison Grass	40ml / 9,00	0,5l / 80,00
Ciroc	40ml / 19,00	0,7l / 299,00
Belvedere Pure	40ml / 22,00	0,7l / 310,00

TEQUILA / TEQUILA

Olmecca Altos Plata	40 ml / 18,00
---------------------	---------------

GIN / GIN

Star Of Bombay London Dry Gin	40 ml / 15,00
-------------------------------	---------------

RUM / RUM

Dictador 12 A.Y	40 ml / 22,00
-----------------	---------------

VERMUT / VERMUT

Martini bianco	100 ml / 18,00
----------------	----------------

KONIAK / COGNAC

Hennessy V.S.O.P.	40 ml / 35,00
Hennessy X.O	40 ml / 98,00

WHISKY / WHISKEY

Jameson	40ml / 15,00	0,7l / 180,00
Jack Daniel's	40ml / 16,00	0,7l / 200,00
Bulleit Bourbon	40ml / 18,00	0,7l / 220,00
Woodford reserve	40ml / 20,00	0,7l / 350,00
Glenmorangie 10 years	40ml / 23,00	0,7l / 400,00
The Balvenie 14 Years	40ml / 45,00	0,7l / 800,00

