



PAŁAC NA OPIESZYNIE
RESTAURACJA

•
menu
•



PAŁAC NA OPIESZYNI
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.*

Ceny wyrażone w PLN - zawierają podatek VAT.

O konieczności wystawienia faktury VAT prosimy informować podczas składania zamówienia.

Gramatury/ Alergeny - dostępne u Szefa Kuchni.

♦
KONIAK
COGNAC

Hennessy V.S.O.P.	/ 35,00
Hennessy X.O	/ 120,00

♦
WHISKY
WHISKEY

Bulleit Bourbon	50 ml / 16,00
Bushmills 10 years single malt	50 ml / 22,00
Suntory Toki	50 ml / 24,00
Glenmorangie 10 years	50 ml / 24,00
Glenfiddich 12 years	50 ml / 25,00
Talisker 10 years	50 ml / 30,00
Glenmorangie Lasanta 12 years	50 ml / 30,00
Glenmorangie Quinta Ruban 14 years	50 ml / 32,00
Glenfiddich Fire & Cane	50 ml / 36,00
Dalmore 12 Years	50 ml / 37,00
Lagavulin 8 years	50 ml / 40,00
Johny Walker 18 years ultimate	50 ml / 48,00
Hibiki Harmony	50 ml / 67,00
Johny Walker Blue Label	50 ml / 122,00





PRZYSTAWKI

STARTERS

Carpaccio z buraka / 34,00

Mix bio burak, rukola, feta, prażony słonecznik, dressing balsamico
Beet carpaccio- bio beetroot, arugula, feta cheese, roasted sunflower seeds, balsamico dressing
Dedykowane wino/ Dedicated wine: Riesling Spatlese

Carpaccio z polędwicy wołowej / 46,00

Wołowina, rukola, kapary, parmezan, sos musztardowo-miodowy, grzanka
Beef tenderloin carpaccio -rocket salad, capers, parmesan, mustard and honey sauce with toast
Dedykowane wino/ Dedicated wine: Terra Gold Primitivo do Manduria

Tatar wołowy / 43,00

Wołowina, ogórek, cebula, żółtko, pieczywo, pieczarka
Beef steak tatar-egg yolk, gherkin, onion and served with bread, and mushroom

Krewetki tygrysie / 52,00

Pomidorki cherry, masło, czosnek, natka, grzanka czosnkowa
Tiger prawns-with cherry tomatoes, butter, garlic, parsley with garlic toast
Dedykowane wino/ Dedicated wine: Riesling Spatlese

Pierogi sezonowe/ 6 szt. / 35,00

Seasonal dumplings/ 6 pieces

Selekcja włoskich specjalów / 34,00

Wędliny, sery, marynowane warzywa
Variety of italian specials
Dedykowane wino/ Dedicated wine: Riesling Spatlese



ZUPY
SOUPS

Zupa dnia / 15,00
Soup of the day

Zupa pomidorowa z domowym makaronem / 15,00
Tomato soup with homemade noodles

Barszcz czerwony z krokietem / 18,00
Beetroot soup with croquette

Żurek starpolski w chlebie / 25,00
Polish sour rye soup served inside bread bowl

Żurek staropolski z ziemniakami / 19,00
Polish sour rye soup with potatoes

Rosół z domowym makaronem / 17,00
(Serwowany w niedzielę)
Homemade chicken soup



SALATY

SALADS

Kurczak/ Krewetki tygrysie

/ 39,00 / 55,00

Kurczak lub krewetki, mix салат, pomidor daktylowy, ogórek, cebula, pestki dyni, ser emilgrana, dressing winegret, grzanka

Chicken or shrimp-green leaf salad, date tomato, cucumber, onion, pumpkin seeds, emilgrana cheese, vinaigrette dressing with toast

Dedykowane wino/ Dedicated wine: Cross Mountain Pinot Grigio

Wędzony łosoś

/ 49,00

Wędzony łosoś, mix салат, pomidor daktylowy, gruszka, ser lazur, czarny sezam, dressing francuski, grzanka

Smoked salmon, green leaf salad, date tomato, pear, blue cheese, black sesame seeds, french dressing and toast

Dedykowane wino/ Dedicated wine: Lopez de Haro Blanco

Pieczarki w cieście

/ 34,00

Sos szczypiorkowy, świeża salata, pomidor, ogórek, cebula, grzanka czosnkowa

Mushrooms in pastry, chive souce, lettuce with garlic toast



PALAC NA OPIESZYNIIE
RESTAURACJA



MAKARONY

PASTAS

Spaghetti z krewetkami i kalmarami

/ 59,00

Oliwa z oliwek, pomidorki daktylowe, czosnke, natka

Spaghetti with shrimps and squid served with olive oil, date tomatoes, garlic and parsley

Dedykowane wino/ Dedicated wine: Cross Mountain Pinot Grigio

Spaghetti w sosie bolońskim

/ 32,00

Świeżo tartý ser

Spaghetti in bolognese sauce with freshly grated cheese

Dedykowane wino/ Dedicated wine: Terra Gold Primitivo di Manduria

Strozzapreti z kurczakiem

/ 37,00

Szpinak, brokuły, pomidor daktylowy, ser gorgonzola, sos śmietanowy

Strozzapreti pasta with chicken- spinach, broccoli, date tomatoes, gorgonzola cheese, in a cream sauce

Dedykowane wino/ Dedicated wine: Mount Riley Sauvignon Blanc



DANIA Z RYB

FISH DISHES

Poładwica z dorsza

/ 69,00

Arancini, pasternak, sos porowy, crunch zielony, kuskus perłowy, cukinia

Cod sirloin, arancini, parsnip, leek sauce, herbal crunch, pearl couscous, zucchini

Dedykowane wino/ Dedicated wine: Mount Riley Sauvignon Blanc

Pstrąg pieczony

/ 56,00

Kremowa soczewica, ser, marchew, szparagi, masło, gremolata

Baked trout - creamy lentils, cheese, carrots, asparagus, butter, gremolata

Dedykowane wino/ Dedicated wine: Riesling Spatlese



PALAC NA OPIESZYNIE
RESTAURACJA



DANIA VEGE

VEG DISHES

Goląbki

/ 39,00

Kasza pęczak, soczewica, ryż, ziemniaki puree, romanesco, sos pomidorowy

Cabbage rolls with a mix of groats, mashed potatoes, romanesco, tomato sauce

Dedykowane wino/ Dedicated wine: Matsu El Picaro Vegan

Krokiet

/ 33,00

Grzyby, salata, pomidor, ogórek, cebula

Mushroom croquet served on lettuce, tomato, cucumber, and onion

Dedykowane wino/ Dedicated wine: Matsu El Picaro Vegan

Ravioli

/ 38,00

Dynia, pigwa, orzechy, mleko kokosowe, tofu, cukinia, pomidor suszony

Ravioli with pumpkin and quince, nuts, coconut milk, tofu, zucchini, dried tomato

Dedykowane wino/ Dedicated wine: Lopez de Haro Viura Vegan

Szarlotka

/ 35,00

Mleko kokosowe, orzechy, sos

Apple pie, coconut milk, nuts, and sauce



produkt wegański



PALAC NA OPIASZYŃNIE
RESTAURACJA



DANIA MIĘSNE

MAIN DISHES

Rolada z kureczaka faszerowana warzywami / 54,00

Kuskus perłowy, opiekane warzywa, sos ziołowy

Chicken roulade stuffed with vegetables, pearl couscous, toasted vegetables, herbal sauce

Dedykowane wino/ Dedicated wine: Cross Mountain Pinot Grigio

Filet z kureczaka caprese / 47,00

Pomidor, mozzarella, kromki, sałatka

Chicken breast- with tomato oven baked with mozzarella, croquettes, salad

Dedykowane wino/ Dedicated wine: Casa Bianca Prosecco Extra Dry

Schabowy z pieczarkami / 46,00

Puree ziemniaczane, sezonowy dodatek warzywny

Breaded pork chop cutlet-with mushrooms , potato puree, seasonal vegetables

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką / 45,00

Frytki, surówka, dip

Chicken cutlet rolled- with melted butter, french fries, salad, dip

Dedykowane wino/ Dedicated wine: Casa Bianca Prosecco Extra Dry

Sznicel wieprzowy z jajkiem sadzonym / 45,00

Puree ziemniaczane, buraczki

Pork schnitzel with egg, potato puree, beetroot

Dedykowane wino/ Dedicated wine: Cross Mountain Pinot Grigio

Polędwiczka wieprzowa / 54,00

Sos z sezonowych grzybów, klucha w panco, warzywa sezonowe

Pork tenderloin, seasonal mushroom sauce, dumplings, seasonal vegetables

Dedykowane wino/ Dedicated wine: Matsu El Picaro

Polik wołowy / 57,00

Puree z chrzanem, kapusta z pomidorami, sos demi z warzywami, pieczarka

Beef cheek, Potato puree with horseradish, cabbage with tomatoes, demi sauce with vegetables, mushroom

Filet z kaczki / 65,00

Sos pomarańczowy, pieczone pyzy, puree z modrej kapusty

Duck fillet, orange sauce, baked dumplings, cabbage puree

Dedykowane wino/ Dedicated wine: Matsu El Picaro



DANIA GRILLOWE

GRILLED DISHES

Stek z polędwicy wołowej

/ 110,00

Frytki steakhouse, grillowane warzywa, do wyboru sos pieprzowy lub autorskie dipy
Beef tenderloin steak, steakhouse chips, grilled vegetables, choice: black pepper sauce or dip

Burger wołowy

/ 47,00

Frytki steakhouse, autorski dip (bułka, mięso wołowe, ser cheddar, sałata, pomidor, boczek, pikle z ogórka i cebuli)

Beef burger, topped with cheddar, bacon, lettuce, tomato, pickled onion and cucumber, sauce, steakhouse fries

Dedykowane wino/ Dedicated wine: Terra Gold Primitivo di Manduria



DANIA DLA DZIECI

KIDS MENU

Zupa pomidorowa

/ 10,00

Z makaronem

Tomato soup with noodles

Fileciki z kurczaka

/ 23,00

Frytki, mini marchewka

Chicken fillets, french fries, baby carrots

Filecik gotowany z białym sosem

/ 24,00

Puree ziemniaczane, fasolka szparagowa

Boiled Chicken fillets, mashed potatoes, green beans



PALAC NA OPIESZYNIĘ
RESTAURACJA



DESERY

DESSERTS

Pavlova / 37,00

Beza, maliny na ciepło, mascarpone, lody

Meringue with raspberries, mascarpone, warm raspberries, artisanal ice cream

Dedykowane wino/ Dedicated wine: Riesling Spatlese

Ciasto firmowe z lodami rzemieślniczymi / 26,00

Chef's special cake with artisanal ice cream

Deser lodowy z owocami / 28,00

3 kulki lodów rzemieślniczych, owoce, bita śmietana, kruszonka

3 scoops of artisanal ice cream, fruit, whipped cream, crumble

Pralina / 29,00

Krówka z palonej czekolady, jabłko, czekolada, owoce, lody rzemieślnicze

Praline, chocolate fudge, apple, chocolate, fruit, artisanal ice cream

Dedykowane wino/ Dedicated wine: Porto LBV

Churros z białą czekoladą i kolorową posypką / 18,00

Tradycyjny hiszpański smakołyk

Traditional spanish snack with white chocolate and sprinkles



PALAC NA OPIASZYŃNIE
RESTAURACJA



HERBATY RICHMONT

RICHMONT TEAS



Czarna/ Owocowa/ Zielona

Black/ Fruit/ Green

400 ml / 9,00



KAWA ILLY

ILLY COFFEE



Espresso / *Espresso*

30 ml / 10,00

Latte macchiato / *Latte macchiato*

200 ml / 15,00

Americano / *Americano*

120 ml / 11,00

Espresso doppio / *Espresso doppio*

60 ml / 13,00

Cappuccino / *Cappuccino*

170 ml / 12,00

Flat white / *Flat white*

180 ml / 15,00

Duża mleczna kawa

Kawa mrożona z bitą śmietaną / *Coffee with whipped cream*

200 ml / 16,00

Po turecku / *Turkish coffee*

200 ml / 10,00

DO WYBORU / *OPTIONAL:*

Mleko sojowe / *Soj milk*

/ 6,00

Mleko kokosowe / *Cocount milk*

/ 9,00



PALAC NA OPIESZYNI
RESTAURACJA



NAPOJE BEZALKOHOLOWE

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Woda niegazowana/ gazowana / Still/ Sparkling water 200 ml / 7,00



Coca Cola/ Fanta/ Sprite/ Fuztea/ Kinley 200 ml / 8,00



Burn 200 ml / 14,00



Soki Cappy 200 ml / 8,00

Pomarańczowy, jabłkowy, grejfrutowy, porzeczkowy, pomidorowy

Cappy: juice: orange, apple, grapefruit, black currant, tomato

Sok ze świeżych owoców / Fresh juice 300 ml / 16,00



PIWO

BEER

PIWO BUTELKOWE / BEER IN BOTTLE



Książęce (czerwone/ ciemne) 500 ml / 14,00



Tyskie 500 ml / 13,00



Capitan Jack 500 ml / 13,00



Lech Premium 500 ml / 13,00



Lech Pils 500 ml / 13,00



Redd's 500 ml / 14,00



PALAC NA OPIESZYNIĘ
RESTAURACJA

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER



Pilsner Urquell

400 ml / 14,00



Książęce Pszeniczne

300ml / 500 ml / 10,00 / 13,00

PIWO BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC BEER



Lech Free

330 ml / 12,00



DRINKI

COCTAILS

Mojito (*W sezonie letnim / in summer season*)

/ 30,00

Rum 50 ml, woda gazowana, mięta, limonka

Rum 50 ml, sparkling water, mint, lime

Whiskey sour

/ 30,00

Whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy

Whiskey, lemon juice, sugar syrup

Aperol Spritz

/ 34,00

Prosecco 150 ml, aperol 50 ml, pomarańcz

Prosecco 150 ml, aperol 50 ml, orange

Sloe gin

/ 30,00

Gin Kapirol 50 ml, sok z cytryny, syrop cukrowy

Gin Kapirol 50 ml, lemon juice, sugar syrup

ZAPYTAJ O DRINK MIESIĄCA

ASK FOR THE DRINK OF THE MONTH



PALAC NA OPIESZYNIE
RESTAURACJA

♦

WÓDKA

VODKA

Absolut

50 ml / 9,00

Belvedere Pure

50 ml / 20,00

♦

TEQUILA

TEQUILA

Topanito Blanco

50 ml / 20,00

Kah Reposado

50 ml / 26,00

♦

GIN

GIN

Star Of Bombay London Dry Gin

50 ml / 24,00

Aqva Lvce

50 ml / 28,00

